

Chefs y juristas coinciden en que la gastronomía necesita su espacio jurídico

EFE

19/02/2018 (15:06)

AA

Madrid, 19 feb (EFE).- La evolución de la gastronomía en las últimas décadas ha dejado cuestiones sin regulación jurídica, tales como la protección de los derechos de autor sobre los platos o las estadias de formación que cocineros, profesionales o no, hacen gratuitamente en restaurantes.

Sobre la necesidad de establecer un espacio jurídico que atienda las especificidades del sector han coincidido hoy cocineros y juristas en el I Congreso Internacional de Gastronomía y Derecho, impulsado por la Real Academia de Gastronomía y Cremades&Calvo Sotelo Abogados y que ha inaugurado el ministro de Justicia, Rafael Catalá.

Este congreso es el primer paso de lo que esperan se convierta en una ley Integral de Gastronomía, ha dicho el presidente del bufete, Javier Cremades, para lo que también se ha puesto en marcha la Asociación Europea de Derecho y Gastronomía. También se pretende que la gastronomía española sea protegida con la declaración de bien de interés cultural.

El presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España, Mario Sandoval, ha dado la bienvenida a una iniciativa que busca resolver "el vacío legal de los cocineros y del sector", tras lo que ha entregado sendas chaquetillas de cocineros a Catalá y a Cremades.

Uno de los temas abordados ha sido la protección de los derechos de autor en la cocina para evitar el plagio y se ha planteado también si se podrían proteger recetas tradicionales como las de la paella o el gazpacho para evitar que se desvirtúen.

El letrado Julio González-Soria ha recordado que la finalidad del derecho de autor es "proteger a quien contribuye al crecimiento de la ciencia y de la cultura, y la creación culinaria cumple esos requisitos y tiene derecho a la protección".

De cualquier manera, previamente habría que determinar "qué creación culinaria es artística, porque no todas lo son", tarea a la que conminó a las asociaciones del sector.

De este modo, esas platos quedarían amparados por la Ley de Propiedad Intelectual, que contempla como objeto de protección todas las creaciones originales literarias, científicas o artísticas expresadas por cualquier medio o soporte tangible o intangible.

González-Soria ha advertido de que el proceso puede ser largo, por lo que también ha sugerido la vía de la patente o la del "autocontrol del sector", que, según ha apuntado el también letrado Santiago Robert, podía formalizarse a través de un código deontológico.

Alfonso Morodo, de Global Premium Brands, ha criticado que la legislación actual no permite registrar conceptos como el de su "ginebra mediterránea", mientras que el sistema de producción London dry sí está protegido por la normativa británica. "Eso ha hecho que nuestra ginebra mediterránea Gin Mare ya tenga copias en España y en el extranjero, y es frustrante ver cómo no hay forma de proteger un trabajo de desarrollo".

Sobre el tema de la regulación laboral de la hostelería, el cocinero Pedro Larumbe (El 38 de Larumbe, Madrid), ha recordado que, cuando comenzó a trabajar, "era casi un lujo que te dieran de alta en la Seguridad Social" y, aunque hoy "la cosa ha cambiado mucho", aún quedan "lagunas" como la regulación de las estadias o las prácticas, además de cierto "desfase" entre la realidad de los restaurantes y la formación de las escuelas de hostelería.

Larumbe ha defendido que las estadías son "formación" en una profesión en la que "no vale el toreo de salón, hay que ponerse con un cuchillo y una cebolla", postura que ha compartido su colega Roberto Capone, del programa "Las rutas de Capone" de La 2, ya que "los chicos quieren aprender; no vienen a trabajar gratis, vienen a hacer prácticas".

Aunque se ha hablado de figuras como las becas no remuneradas y las prácticas extracurriculares, los juristas han reconocido la existencia de "ciertos vacíos legales por la singularidad de la actividad gastronómica", por lo que la magistrada del Tribunal Supremo Rosa María Violés ha sugerido "establecer una categoría concreta en el convenio colectivo".

No obstante, ha defendido que, "aunque no cobre lo mismo que un chef, los 'stagiaires' sí tienen que cobrar y no menos del salario mínimo interprofesional".

La presidenta del Observatorio contra la Violencia de Género y vocal del Consejo General del Poder Judicial (CGPJ), María Ángeles Carmona, ha analizado la hostelería desde una perspectiva de género para denunciar que, si la invisibilidad de la mujer "es una realidad en todos los sectores profesionales, en éste es el doble".

Carmona ha explicado a Efe que ahora que la figura del cocinero ha adquirido relevancia social "el machismo imperante impide que se dé visibilidad a la mujer" que practica una profesión de "muchacha exigencia" que hace "muy difícil" conciliar la vida profesional y familiar, "y la mujer sigue teniendo la responsabilidad doméstica".

Tras criticar que "la RAE no reconoce la palabra chef", ha recordado que "de los 195 restaurantes con estrellas Michelin sólo 18, un 9,2 por ciento, tienen una mujer al frente". EFE

Volver Arriba

ACTUALIDAD

- [España](#)
- [Mundo](#)
- [Comunicación](#)
- [Sociedad](#)
- [Viajes](#)

OPINIÓN

- [N. Cardero](#)
- [A. Casado](#)
- [C. Sánchez](#)
- [J. A. Zarzalejos](#)
- [F. Garea](#)

COTIZALIA

- [Economía](#)
- [Empresas](#)
- [Mercados](#)
- [Vivienda](#)
- [Blogs](#)

TEKNAUTAS

- [Ciencia](#)
- [Móviles](#)
- [Emprendedores](#)
- [Apps](#)