



Reale Seguros Madrid Fusión

## Copiones impunes entre fogones



Un instante del intenso debate. / ALBERTO FERRERAS

### Reale Seguros Madrid Fusión

**El plagio es una lacra entre grandes y pequeños chefs de todo el mundo y las herramientas legales para castigarlo no funcionan | La misma ley ampara los derechos de escritores y músicos pero apenas hay denuncias y sanciones a cocineros**



MIGUEL LORENCI Madrid  
Martes, 23 enero 2018, 21:01



En el mundo de la cocina se copia con «descaro e impunidad absoluta, sin citar jamás el origen de una receta o un plato». Lo reconoce **José Carlos Capel**, fundador y presidente de Reale Seguros Madrid Fusión. «Es un tema acre, ácido y complicado», añade Capel, moderador este

martes del taller '**El copyright de los platos**'. Periodistas, críticos, expertos y letrados afirman que se roban recetas con descaro, que se fusila sin cuento y sin apenas castigo. Que la ley, la misma que ampara a músicos, escritores o artistas, es casi papel mojado y tiene un largo camino por delante.

«Se copian esferificaciones, tortillas de camarones, espumas, esencias y lo que sea aquí, en Singapur, en París y en Pekín. Nadie se libra. Es una historia para no dormir», dice Capel, que ha mostrado una extensa batería de ejemplos de toda índole a los participantes en el debate: **Jordi Butrón**, fundador de Espaisucre; **Philippe Regol**, al frente del blog 'Observación Gastronómica'; **Alfredo Gómez Acebo**, abogado del despacho Cremades & Calvo Sotelo, y **Santiago Robert Guillén**, abogado y autor de la tesis 'Alta cocina y derecho de autor'.

PUBLICIDAD



inRead invented by Teads

Todos han constatado la persistencia del plagio «constante e impune» entre fogones y manteles. Algo que «está poniendo en peligro de muerte el futuro de la alta cocina». «Nadie está a salvo. En Berna se explota lo que se hace en Málaga con los salmonetes. En San Petersburgo se copia a la cocina canaria y en Singapur te ponen la langosta de Subijana», dice Capel. Y lo peor es que todo se hace desde la impunidad más completa «ya que ni siquiera suele haber denuncias de los cocineros afectados» e «incluso las víctimas parecen restarle importancia».

Mientras que copiar con descaro una canción, un libro o una tesis universitaria se paga caro en los tribunales, en el ámbito culinario sale casi gratis. La Ley de Propiedad Intelectual protege a escritores y cantantes y se supone que también a cocinero y chefs. Pero **es necesaria una nueva regulación más específica y una concienciación de los cocineros**, «muy reacios a denunciar se entre sí», según coinciden los letrados.

«Parece que lo normal en gastronomía sea copiarse. Estamos ante una pelota que no deja de crecer», lamenta Regol, exchef y crítico gastronómico que reflexiona desde hace años sobre este asunto y que sigue albergando «más dudas y preguntas que respuestas». «El copiado puede ser el copiador», agrega Capel.

Una primera media para evitar esta lacra sería la cita, según propone Butrón. «Soy maestro y cito siempre. Es obligatorio», dice. «Copiar es reproducir fielmente el original. El pecado no es reproducir, es no citar ni reconocer la fuente original. Nadie crea a partir de nada, pero si modificas citando la fuente es un homenaje. Los críticos son en su mayoría cómplices al no denunciarlo», lamenta.

«Un cocinero tiene recursos legales para reivindicar la autoría y el derecho no es ajeno», dice Robert. Recuerda que **hay sentencias en Francia y en Alemania** y que la jurisprudencia será una vía de solución. «Crear es no copiar y aportar algo original. Si de todos los ingredientes posibles elegimos tres y de las manipulaciones otros tres, hay más de cien combinaciones. La casualidad es una posibilidad remota», arguye.

«Hay que proteger los títulos de los platos, las técnicas de elaboración, las cartas, las foto, las texturas... Habrá cambios en la legislación Europea. Es inevitable. La autoría culinaria reclama una definición y una protección concretas. Hay que saber qué se debe proteger y cómo. La gastronomía merece un mayor análisis desde el punto de vista jurídicos», dice Gómez Acebo que reconoce que «en el extranjero hay más iniciativas y sensibilidad que aquí».

«Estamos en un mundo de silencio. Los cocineros saben quién copia pero apenas actúan. ¿Quién denuncia a quién?», se pregunta Capel. «Soy escéptico y no sé cuál es la frontera entre la inspiración y la copia», concluye. Para Regol, «las obras culinarias son creaciones equiparables a cualquier otra obra del ingenio protegida por el Derecho de autor, por lo que deben reputarse creaciones protegibles, y no pueden negarse a sus autores sus legítimos derechos». A su juicio no hay fundamento serio o razonable «que muestre que la creatividad que sea en las artes plásticas, en la arquitectura, en la música o en la cinematografía es más respetable o beneficiosa o útil, que la del arte culinario».

**TEMAS** Madrid Fusión

Recibe nuestras newsletters en tu email

**Apúntate**

## Lo + leído

Diario Sur

Reale Seguros Madrid Fusión

[Top 50](#)

- 1 **Siete escapadas para hacer en pareja por la provincia de Málaga**
- 2 **El Kanka protagoniza una nueva cita de Noche en el Museo**
- 3 **El cuarteto Imagine The Beatles revive en el Teatro Cervantes la magia de los de Liverpool**
- 4 **15 ventas donde poder comer contundente (y barato) en Málaga**
- 5 **Foodtruck y música en directo en Rincón de la Victoria a beneficio de Cudeca**

**0 Comentarios** 

**Patrocinada**

MEETIC

**Del guateque a las citas online, así ha cambiado la forma de ligar**



**Noticias relacionadas**

**Un Apres Ski cultural para Alto Campoo**



< **En Baqueira, ir disfrazado tiene premio**



>

**Orense, vínculo mágico lleno de tradición entre río y ciudad**



CONTENIDO PATROCINADO