

## Gastro

# ¿Pueden tener 'copyright' las lentejas?

La celebración del Congreso de Derecho y Gastronomía confirma la necesidad de regular y proteger la creatividad



Una ley no escrita reza que las lentejas, si quieres las tomas y si no las dejas. / GETTY



 **CARLOS G. CANO** | Madrid 21/02/2018 - 12:35 h. [CET](#)

Los grandes chefs llevan años repitiendo que la cocina española está donde está gracias a la generosidad imperante en el gremio. Todos comparten sus avances técnicos, los ingredientes de sus **recetas** e incluso abren las puertas de sus restaurantes (lo de los



*stagiaires* es otra historia). A diferencia de lo que sucede en otros sectores, su filosofía de trabajo se basa en el conocimiento compartido.

Pero algo tiene que haber cambiado cuando **Mario Sandoval**, chef del restaurante Coque y presidente de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (Facyre), cree que en la gastronomía hay un vacío legal y que convendría llenarlo cuanto antes. De eso fue, precisamente, el **I Congreso de Derecho y Gastronomía**, celebrado el pasado lunes en uno de los auditorios de Hospitality Innovation Planet.

La necesidad de proteger o premiar los derechos de autor de los cocineros, de todas formas, no es algo nuevo. El abogado Julio González Soria explicó que en la colonia griega de **Sibaris, hacia el año 510 antes de Cristo**, ya se aplicaba una norma según la cual, cuando alguien creaba un plato nuevo, tenía derecho a explotarlo en exclusiva durante un año. Con leyes así, no es de extrañar que el gentilicio sibarita se acabara convirtiendo en un sinónimo de exquisitez y lujo.

De todas formas, aunque la regulación española no es tan avanzada como la de Sibaris, sí ofrece algunas garantías. Por un lado, el sistema de patentes y la regulación europea en materia de Denominaciones de Origen; por otro, la Ley de Propiedad Intelectual, que no incluye menciones expresas a la cocina, pero que en su **artículo 10** habla de "creaciones originales literarias, artísticas o científicas", lo cual, según la jurisprudencia, **puede aplicarse los libros de recetas**.

En opinión de González Soria, la clave es que la creación gastronómica pase a ser considerada, a efectos legales, como una creación artística. Un objetivo que, desde su punto de vista, puede alcanzarse con una reforma de la ley, pero también desarrollando una normativa aceptada por el sector alimentario.

El resto del mundo se enfrenta a necesidades similares y en cada país lo resuelven a su manera. La legislación francesa sobre derechos de autor, según apuntó Antonio Selas, socio del bufete Cremades & Calvo Sotelo Abogados, sí contempla las creaciones culinarias. Los tribunales holandeses ya se han pronunciado a favor de **tener en consideración factores como el sabor o el aroma**, más allá de la receta. Y en Alemania se dictó una sentencia que ha sentado precedente en lo que a captación y distribución de imágenes de platos se refiere.

El abogado Carlos de la Mata, moderador de la mesa redonda, pronosticó que estamos ante "una futura Ley de Propiedad Gastronómica" cuyos cimientos, de momento, no han hecho más que empezar a debatirse. El ministro de Justicia, Rafael Català, ya ha mostr

su apoyo asistiendo a la inauguración del Congreso. Para aprobarla, de todas formas, el sector tendrá que ponerse de acuerdo en lo que puede considerarse nuevo y, por lo tanto, merece ser protegido.

**¿Pueden tener *copyright* las lentejas, por ejemplo?** Parece evidente que no. Pero en mundo de la cocina creativa, tal y como cuenta el crítico José Carlos Capel en su artículo **Creatividad, copias y derechos de autor en la alta cocina**, sí proliferan los platos sospechosamente parecidos (por no decir calcados).

¿Hasta qué punto podrá apropiarse alguien de una pizza, un guiso o un cóctel ligeramente distinto a otro anterior? La discusión puede ser épica, pero Mario Sandoval ha asegurado que "Facyre va a poner todo su empeño" para que la nueva ley sea una realidad cuanto antes y que, así, "cuando contemos algo lo contemos bien y cuando vendamos algo lo vendamos bien".

Derechos autor

Propiedad intelectual

+

## Comentarios

## LO MÁS VISTO

---



**¡Sorpresa! El melón no es la fruta que mejor combina con el jamón**



**El peor error que cometes al hacer un filete de pollo a la plancha**



### El peor error que cometes al preparar y freír croquetas en casa

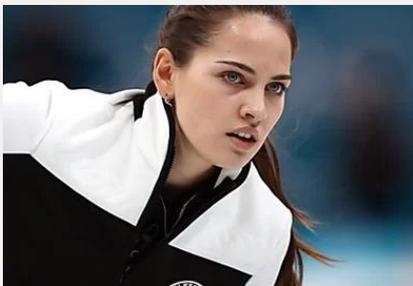


### Lo estás haciendo mal: cómo comerte una fresa para aprovechar todo su sabor



### Así es como deberías comer pizza por la calle

## TAMBIÉN EN LA WEB



Indignación por los titulares machistas sobre esta atleta rusa  
(Huffington Post)





Irene Junquera reacciona con humor tras publicar un vídeo en la (Huffington Post)



Pipiolos, aquí tenéis el vídeo que La Húngara no nos (Radiolé)

recomendado por Outbrain

## ¡Sorpresa! El melón no es la fruta que mejor combina con el jamón

Un estudio aromático de Foodpairing determina qué ingredientes combinan mejor con los ibéricos



El jamón siempre entra bien, solo o acompañado... / GETTY



Hay parejas (gastronómicas) muy asentadas: la leche con galletas, los huevos con patatas y también, por qué no, el melón con **jamón**. Un entrante de origen italiano que, **según Biscayenne**, enseguida se hizo un hueco en España, tanto en los hogares como en los restaurantes de baja cocina a los que, más adelante, Ferran Adrià quiso rendir tributo con su consomé de **ibérico** y esferificaciones de melón. Pero según un estudio de Foodpairing para la empresa de Guijuelo **Arturo Sánchez**, entre el jamón ibérico y la fruta hay **39 combinaciones mejores que la del melón**.

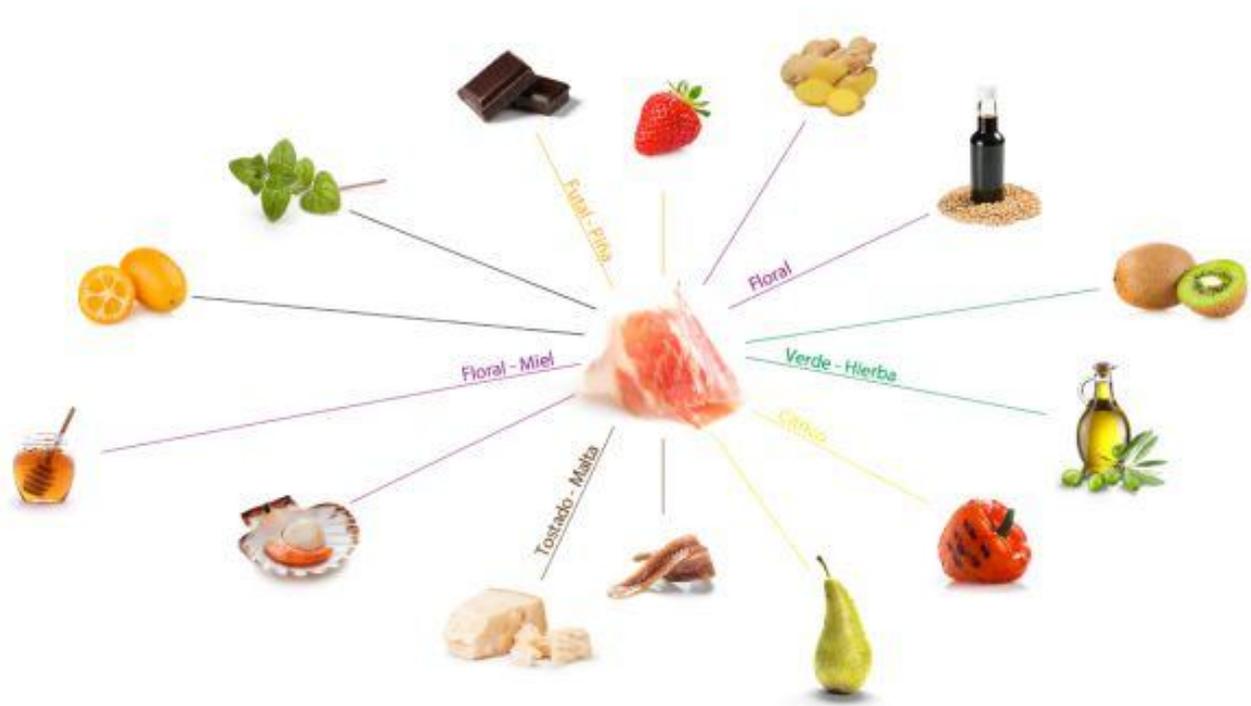


Peter Cocquyt, de FoodPairing. / GSR

Foodpairing se creó hace 10 años en Bélgica y cuenta con clientes tan grandes como PepsiCo, pero también productores mucho más modestos que, eso sí, apuestan por la calidad, la especialización y la innovación. Su labor consiste en analizar alimentos a escala molecular para luego determinar posibles combinaciones aromáticas. Mezclas que, en algunos casos, son muy extravagantes y que Peter Cocquyt —un hombre a un Mac pegado— recita sin inmutarse.

En el caso del jamón ibérico, por ejemplo, las frutas que mejor encajan con sus aromas son, por este orden, **el mango, la piña, las moras**, el albaricoque, las frambuesas y las fresas. ¡El melón ocupa el puesto número 40!

Pero eso no quiere decir que el melón con jamón sea una mala elección porque, aunque el aroma es el factor más determinante de un alimento, el sabor y la textura también influyen. Según el estudio de Foodpairing, de hecho, el jamón ibérico resulta muy compatible con el **aceite de la variedad arbequina, las vieiras o la miel**.



Las relaciones aromáticas del jamón ibérico. / ARTURO SÁNCHEZ

Ideas que pueden inspirar futuros platos y a las que Paco Pérez (Miramar) ya lleva años recurriendo. Tras la presentación del estudio, de hecho, propuso una tapa de jamón ibérico, coco ahumado y erizos. "La combinación te puede chocar, pero en boca es maravilloso", dice el chef. "Foodpairing te sirve para abrir nuevos caminos".



Jamón ibérico y erizos: la tapa de Paco Pérez. / ARTURO SÁNCHEZ

**Andoni Luis Aduriz**, uno de los mayores exponentes de la cocina de vanguardia, también lleva tiempo alimentando su creatividad con las locas combinaciones de Foodpairing, pero **distingue entre lo interesante y lo sectario**: "Ellos tienen sus estudios y te pueden servir, pero luego cada uno tiene sus gustos, sus tradiciones, sus manías y sus prejuicios, así que si alguien te dice que lo que mejor combina con el jamón ibérico es el mango, me parece muy bien y lo tendremos en cuenta, pero yo me lo voy a comer con pan... ¡y luego me comeré el mango!" [risas].

El estudio de Foodpairing, de todas formas, no solo ha explorado las afinidades del jamón. Sus especialistas también han analizado en el laboratorio otros derivados del cerdo ibérico, obteniendo resultados sorprendentes. Aduriz, de hecho, explica que "las combinaciones pueden funcionar por afinidad o por contraste". Su propuesta: *txangurro* desmigado con salchichón y almidón de queso.



## ¿Cómo será el jamón ibérico dentro de 100 años?

Pero el salchichón ibérico también se lleva bien con los pistachos, el ajo negro, las hojas de siso o el té negro ahumado. El chorizo, por su parte, es *buen amigo* del queso parmesano, **las almendras tostadas, el café o el chocolate blanco**, mientras que resultaría casi insoportable con aguacate o alcaparras. Y la grasa del jamón ibérico, sorprendentemente, combina bien con productos como las anchoas, los mejillones, la remolacha cocida, el alga codium o los arándanos.

María José San Román, chef del restaurante Monastrell, también es devota de las conclusiones de Foodpairing y, para demostrarlo, prepara un *steak tartar* de solomillo de vaca con grasa de cerdo ibérico, aceite de oliva de la variedad arbequina. "Te ahorran mucho trabajo porque tú puedes llegar a conclusiones parecidas, pero antes tienes que hacer un montón de pruebas en la cocina".



En cualquier evento de esta empresa de ibéricos de Guijuelo no puede faltar un cortador de jamón. / ARTURO SÁNCHEZ

Mango

Frutas

+

Comentarios (5)

## LO MÁS VISTO



**¡Sorpresa! El melón no es la fruta que mejor combina con el jamón**



**El peor error que cometes al hacer un filete de pollo a la plancha**



**El peor error que cometes al preparar y freír croquetas en casa**



**Lo estás haciendo mal: cómo comerte una fresa para aprovechar todo su sabor**

**Así es como deberías comer pizza por la calle**



## TAMBIÉN EN LA WEB



Évole desvela el verdadero motivo por el que hizo su 'Salvados' sobre (Huffington Post)



Christian Gálvez rompe las normas de 'Pasapalabra' para escuchar la (Huffington Post)



Inna nos acerca al verano

(Maxima.fm)

recomendado por  outbrain

