



## Gran éxito del I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía

CRONES.ES | Nº 289 2018-05-30

*Madrid acogió, durante la Feria de Innovación en Hostelería (HIP), que tuvo como escenario Ifema, el I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, organizado por la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), el despacho de abogados Cremades & Calvo-Sotelo y la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía.*

Estuvieron también presentes grandes cocineros como Pedro Larumbe, Juan Antonio Medina, Roberto Capone o Mario Sandoval, presidente de FACYRE, quienes mostraron su punto de vista sobre la cuestión. Sandoval sintetizó el eje de Congreso: “Es importante que se inicie un proceso de protección a la gastronomía, a los autores y a la comida española, como la tapa, y también a nuestras costumbres y nuestra cultura que es lo que defendemos cada día en nuestros restaurantes”.

### **Un derecho cercano a la sociedad**

El encuentro fue inaugurado por el Ministro de Justicia, Rafael Catalá, quien destacó la importancia de que el derecho esté cercano a la sociedad y a sus problemas reales para generar seguridad jurídica, como forma de producir desarrollo y empleo, así como la necesidad de proteger los derechos de autor de chefs y cocineros.

Tanto Javier Cremades, presidente de Cremades & Calvo-Sotelo, como yo mismo, destacamos la pertinencia de un Congreso de estas características que analice si el marco jurídico actual es el adecuado para el cambio que está experimentando el sector de la gastronomía en nuestro país.

El Congreso se reveló como un paso importante para crear un marco jurídico cierto de esta industria, como persigue, desde su fundación la asociación europea de derecho y gastronomía, cuyo fin primordial es “promover la seguridad jurídica de la gastronomía y de la actividad que desarrollan los creadores, los empresarios, por el valor cultural y social intrínseco de la comida en la sociedad” y también “fomentar la protección de los derechos incardinados alrededor del sector gastronómico en sus diferentes ramas y sectores”.

### **Ley Integral de la gastronomía**

La falta de regulación en el sector gastronómico, pese a su importancia económica y cultural, ha llevado a estos profesionales a aliarse con abogados para impulsar una ley integral de la gastronomía, cuyo primer paso es la celebración de este congreso, primero de su categoría a nivel mundial, otro de cuyos debates se centró en la regulación legal de los stagiers o cocineros en prácticas.

Valoro, especialmente, que el Ministerio de Justicia se haya comprometido a estudiar las conclusiones de este Congreso, que también se enviarán a Bruselas. Porque la cobertura legal de la creación gastronómica es un camino imparabile.

## **Rafael Ansón**

