

# Madrid acogerá el primer Congreso sobre Derecho y Gastronomía



- [Juan Moll, un vendedor de felicidad en la mesa](#)

Este miércoles se ha presentado en Madrid el primer encuentro internacional en el que se mezclarán la economía y el derecho. Se trata del **I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía**. Estará organizado por la Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía y el Despacho Cremades & Calvo-Sotelo y contará con la colaboración de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reporteros de España.

Se celebrará en Madrid el 19 de febrero de 2018 y lo inaugurará **D. Rafael Catalá Polo, ministro de Justicia**; **D. Rafael Ansón**, presidente de la Real Academia de Gastronomía y **D. Javier Cremades**, presidente de la firma Cremades & Calvo-Sotelo.

El Comité Organizador del Congreso está presidido por la **Excma. Sra. D<sup>a</sup> Benita Ferrero-Waldner** (ex Comisaria Europea de Relaciones Exteriores y Socia de Cremades & Calvo-

Sotelo), el **Excmo. Sr. D. José María Álvarez del Manzano** (exalcalde del Ayuntamiento de Madrid y socio de Cremades & Calvo-Sotelo), así como por la citada Asociación de Amigos de la Real Academia de Gastronomía.

Anson ha destacado durante la presentación que “la gastronomía es una industria muy relevante en términos sociales”. También ha destacado que **genera unos ingresos de 98.000 millones** de euros. Además, ha puesto de manifiesto que el turista gastronómico gasta un 20% más que el resto.

Durante el acto se ha puesto de manifiesto la importancia de regular más el sector y se ha abordado el tema de los derechos de autor en la gastronomía. También ha habido tiempo para analizar cómo **la propiedad intelectual puede garantizar nuestros avances** e innovaciones.

Cremades por su parte, ha cuestionado el por qué no se cataloga **la gastronomía como bien de interés cultural**. Así mismo ha mostrado interés por la regulación administrativa y penal de los espacios gastronómicos.

También se ha puesto de manifiesto que la gastronomía debe formar **parte del currículum educativo de los españoles**. Este congreso, primero que se celebra en la materia a nivel mundial, se celebrará en IFEMA (Madrid) y, en concreto, en el marco de la cumbre anual HIP (Hospitality Innovation Planet)

## La importancia de regular la gastronomía

En este congreso intervendrán un numeroso grupo de juristas. Será a través de mesas moderadas por D. Carlos de la Mata, D<sup>a</sup> Marta Iranzo, D. Rafael Fernández Montalvo o D. Juan Ortíz Úrculo.

Representando al sector de la Gastronomía intervendrán profesionales como **Mario Sandoval, Pedro Larumbe, Juan Antonio Medina, Paco Roncero o Roberto Capone**. Igualmente, intervendrán comunicadores expertos en la materia.

Sandoval, presidente de la **Federación de Cocineros y Reposteros de España** (Facyre) ha señalado durante la presentación del evento que **hay muchas cosas relacionadas con la comida que han nacido en esta época y que no tienen protección legal.**

En las Mesas de Trabajo se desarrollarán, para su investigación y debate, diversos temas. Entre ellos están la propiedad intelectual de las creaciones gastronómicas, la competencia y la calidad alimentaria.

También habrá tiempo para valorar **la incorporación de la gastronomía y nutrición en el sistema educativo.** Y también para aclarar el papel fundamental de la Administración a la hora de intervenir en este campo mediante la producción normativa.