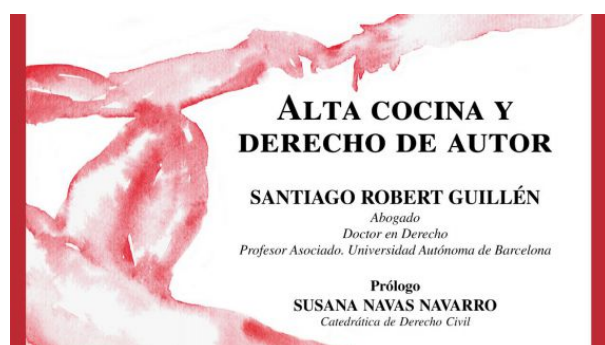


Alta cocina y derecho de autor

Rafael Anson



Santiago Robert, abogado en ejercicio y doctor en Derecho por la Universidad Autónoma de Barcelona, es una autoridad en materia de derechos de autor. Ahora acaba de editar, dentro de la Colección de Propiedad Intelectual de Editorial Reus, **Alta cocina y derecho de autor**, una completa aproximación, prologada por la catedrática Susana Navas, a la necesidad de proteger, desde la perspectiva del Derecho, los “platos de autor” que, como señala el propio Robert, están más cerca de la expresión artística que del mejor “savoir faire” que se aprende en las escuelas de cocina.

Robert ha tenido la cortesía de enviarme el libro, que parte de la base de que hablar de cocina creativa es referirse a creaciones y autores. La propia sociedad diferencia entre los platos de Arzak o de los Roca, de Adrià o de Andoni Luis Aduriz. Por eso, es cada vez más necesario proteger ese vínculo existente entre autores y obras, para que los primeros puedan exigir el reconocimiento de su condición ante la sociedad.

No hay obstáculos en la Ley de Propiedad Intelectual

Y, como señala la principal conclusión de esta obra, no existe ningún obstáculo inherente en la Ley de Propiedad Intelectual española, como tampoco en las leyes de los países de nuestro entorno, que impida que las obras culinarias accedan y se beneficien de la protección a través de los derechos de autor, como atestiguan diferentes sentencias.

Parecidas conclusiones a las que se llegó en el I Congreso Europeo de Derecho y Gastronomía, que tuvo lugar en Madrid el pasado mes de febrero, 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, y contó con la presencia del ministro de Justicia, Rafael Catalá.

Como dijo en el Congreso Mario Sandoval, “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”.

Promover la seguridad jurídica de la gastronomía

El citado Congreso y el libro que nos ocupa se revelan como un paso importante para crear un marco jurídico 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”.

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 fue la celebración de ese Congreso madrileño, primero de su categoría a nivel mundial, otro de cuyos debates se centró en la regulación legal de los *stagiers* o cocineros en prácticas.

Yo 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 imparable, como aborda brillantemente en su obra Santiago Robert Guillén.