

COLECCIÓN DE PROPIEDAD INTELECTUAL



**ALTA COCINA Y  
DERECHO DE AUTOR**

**SANTIAGO ROBERT GUILLÉN**

*Abogado*

*Doctor en Derecho*

*Profesor Asociado. Universidad Autónoma de Barcelona*

**Prólogo**

**SUSANA NAVAS NAVARRO**

*Catedrática de Derecho Civil*



ASEDA

## PRÓLOGO

El autor del volumen que prologo, el Dr. Santiago Robert Guillén, aceptó, en sus inicios, de buen grado el tema de tesis propuesto, aunque le resultaba un tanto extraño. La extrañeza venía del hecho de que, si bien la Gastronomía en general, la cocina de autor y las creaciones culinarias de fusión estaban tan en boga, de la mano del Chef Ferran Adrià, no se habían planteado, en la doctrina, cuestiones jurídicas relacionadas con ella. Se debatía —y se debate— mucho, en los medios de comunicación, acerca de la Alta Cocina y, sin embargo, su estudio desde la perspectiva de su protección quedaba (queda) bastante ausente. La protección jurídica no era objeto de atención tampoco por la jurisprudencia, al menos la española, porque, en nuestro país y ordenamiento jurídico, la preocupación legal por la obra gastronómica no era un *quid* esencial. De ahí la importancia de abordar su estudio y de plantear vías novedosas al respecto para que se tomara conciencia de su importancia también para el Derecho.

La falta de estudios académicos sobre el tema objeto de investigación obligó al Dr. Santiago Robert Guillén, desde el primer momento, a centrarse en el método comparado y a focalizarse en aquellos ordenamientos, en los que la «Haute Cuisine», sí era, desde hace mucho tiempo, objeto de atención y se habían planteado aspectos relevantes al respecto. Pero esto no fue suficiente. En efecto, había que ver cómo trabajan los Chefs, cómo enfocan y entienden ellos su trabajo. Por eso, el autor de esta monografía no dudó en ponerse en contacto con algunos de ellos, como los hermanos Roca o con la Fundación Alicia, para comprender la importancia de la colaboración entre los miembros del equipo que cada uno de los Chefs entrevistados lidera, así como ven ellos el tema de su autoría. Sorprenden-

temente, para ellos no era una preocupación que les ocupara ni un ápice de su tiempo. Era (y es) mucho más fundamental compartir los conocimientos culinarios y sus experiencias e innovaciones con otros Chefs en foros tanto nacionales como internacionales. La «economía colaborativa» hace tiempo que se aplica en el mundo de la Alta Cocina.

A partir de estos pilares, el Dr. Santiago Robert Guillén ha construido su tesis central entendiendo que el Derecho de autor puede brindar protección jurídica suficiente a la «obra culinaria» y que, incluso, no estaría demás, mencionarla específicamente en el listado de posibles obras protegibles por el Derecho de autor, que contiene el art. 10.1 LPI. Además, hay que tener en cuenta que existen otras normas en nuestro ordenamiento jurídico que también pueden ser de aplicación, máxime si se piensa en la reputación del cocinero que firma un plato nuevo. El mundo de la gastronomía es un campo abonado para el aprovechamiento de la reputación ajena y, en general, para la competencia desleal. Por eso, la tesis se centró en el Derecho de Autor y de la Competencia Desleal, si bien la parte atinente a ésta, no se publica en el presente volumen que se centra íntegramente en el primero.

El ya Doctor ha trabajado con tesón, con intensidad, paciencia, perseverancia y con gran dedicación. De la extrañeza inicial ha pasado a la pasión por el mundo de la cocina, que es mucho más que la simple conjunción de alimentos que nos aportan determinados nutrientes al organismo.

En el trabajo, como Directora del mismo, he podido observar su evolución en la madurez intelectual a la hora de tratar el tema: de un planteamiento inicial básico ha sido capaz, aceptando de buen grado las correcciones y nuevas vías de pensamiento, de elevarse hacia un pensamiento mucho más sutil para llegar a captar la esencia del tema. He de destacar que este trabajo es pionero en la interrelación entre Derecho y Gastronomía marcando un antes y un después en la protección jurídica de los platos de autor.

Quizá uno de los puntos que merezca reflexión, de cara al futuro, sea el de la creación culinaria mediante impresoras 3D, así como el relacionado al conocimiento masivo o *crowdsourcing* en el mundo de la gastronomía a través de internet que plantea dudas acerca de aspectos tales como la coautoría y si, al final, lo relevante, para el creador, no es tanto tener un derecho exclusivo de explotación económica de la obra como el reconocimiento, sin lugar a dudas, de su autoría. Por ser cuestiones que empiezan ahora mismo a ver la luz, no impiden que se publique el presente estudio. De todos modos, se evocan en la misma, aunque no de modo principal.

Como Directora manifiesto públicamente, mediante este prólogo, mi satisfacción con el enfoque dado al objeto de investigación, con la forma de trabajar del autor, con su habilidad para conjugar todos los materiales que ha tenido a su alcance y con el tiempo dedicado, tanto por su parte como por la mía, al estudio de tema tan interesante. Sólo me queda felicitarlo por el trabajo bien hecho.

SUSANA NAVAS NAVARRO  
Catedrática de Derecho civil  
Universidad Autónoma de Barcelona

## AGRADECIMIENTOS

Mi mayor agradecimiento,

A la Profesora Susana Navas Navarro, por haberme propuesto el tema de mi Tesis Doctoral, de la que este libro, que ella prologa, es una síntesis de su parte principal. Sus consejos y motivación, inagotables en todos estos años, han sido esenciales para la consecución de aquel trabajo, y de un enorme valor.

Al Profesor Carlos Rogel Vide, por su confianza y posibilitar la publicación de este trabajo.

A las Profesoras Raquel Xalabarder Plantada, María Asunción Esteve Pardo y Sandra Camacho Clavijo, miembros del tribunal que evaluó mi Tesis Doctoral, por sus estimables valoraciones y sugerencias.

A la Universitat Autònoma de Barcelona, a sus bibliotecas, y especialmente al Departamento de Derecho Privado, de donde he recibido una atención excepcional. También a la Biblioteca de Dret de la Universitat de Barcelona, la Biblioteca de la Ciutadella de la Universitat Pompeu Fabra, y a la del Col·legi d'Advocats de Barcelona. Y muy significativamente, al personal de la *Bibliothèque Universitaire de l'Arsenal* de la *Université Toulouse Capitole*, y al *Rechtbank* de Amsterdam y la *Cour d'Appel* de Colmar por facilitarme sobremanera la investigación de los expedientes interesados.

A los Profesores Mario Fabiani y Willem Grosheide por su disposición y por dedicarme su tiempo. Y a la Profesora Lucky Belder del *Centrum voor Intellectueel Eigendomsrecht* de Utrecht, y a C. J. Flentrop-Turner del *Instituut voor Informatierecht* de la *Universiteit van Amsterdam*, por su inestimable deferencia.

A Ellis van Rooy por asistirme de forma incansable en el estudio de la jurisprudencia holandesa (y descubrirme el tradicional *autodrop*, cuya

degustación consolidó definitivamente mi entendimiento de la doctrina del Tribunal de Distrito de Breda).

A Alfred Segú Núñez, por ser un pilar *sine qua non*, y a Montserrat Pareja, cuyas obras culinarias me reafirman constantemente en la necesidad de una investigación como la presente.

A mi familia, y en especial a mi madre y mi padre, y a mi hermano Joan Pere, por su apoyo imperecedero e incondicional. Y, sobre todo, a mi mujer Marta, a quien dedico este libro y que, sin duda, también ella ha hecho posible.

Barcelona, a 26 de marzo de 2017.

## ABREVIATURAS

AC	Aranzadi Civil
ADC	Anuario de Derecho Civil
ADI / ADIDA	Actas de Derecho Industrial y Derecho de Autor
ADPIC	Acuerdo sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual relacionados con el Comercio
art. / Art.	artículo
arts. / Arts.	artículos
BIB	Bibliografía
BOE	Boletín Oficial del Estado
c./	contra
CC	Código Civil
CE	Constitución Española o Comunidad Europea, según contexto
CEE	Comunidad Económica Europea
Cfr.	Confróntese
Coord. / s	Coordinador / es
CP	Código Penal
CPE	Convenio sobre la Patente Europea o Convenio de Múnich de 1973
CPI	<i>Code de la propriété intellectuelle</i>
Dir. / s	Director / es
DOCE	Diario Oficial de las Comunidades Europeas
DOUE	Diario Oficial de la Unión Europea
Ed. / ed.	Edición / Editorial / Edita
ET	Estatuto de los Trabajadores
Giur. it.	<i>Giurisprudenza Italiana</i>
IDA	<i>Il Diritto D'autore</i>
IER	<i>Intellectueel Eigendomsrecht</i>
JUR	Repertorio de Jurisprudencia Aranzadi

La Ley	La Ley, Revista Jurídica Española de Doctrina, Jurisprudencia y Bibliografía
LCD	Ley de Competencia Desleal
LCEur	Legislación de las Comunidades Europeas Aranzadi
LEC	Ley de Enjuiciamiento Civil del año 2000
LM	Ley de Marcas
LO	Ley Orgánica
LP	Ley de Patentes
LPJDI	Ley de Protección Jurídica del Diseño Industrial
núm. / núms.	número / números
OAMI	Oficina de Armonización del Mercado Interior
OEPM	Oficina Española de Patentes y Marcas
OMC	Organización Mundial del Comercio
OMPI	Organización Mundial de Propiedad Intelectual
Pe. i	Revista de Propiedad Intelectual
RCL	Repertorio Cronológico de Legislación
RD	Real Decreto
rec.	recurso
Rev.	Revista
RGLJ	Revista General de Legislación y Jurisprudencia
RIDA	<i>Revue Internationale du Droit D'auteur</i>
RIIPAC	Revista sobre Patrimonio cultural: regulación, propiedad intelectual e industrial
RJ	Repertorio Aranzadi del Tribunal Supremo
RLPI	Reglamento de la Ley de Propiedad Intelectual
RLP	Reglamento para la ejecución de la Ley de Patentes
RRGPI	Reglamento del Registro General de la Propiedad Intelectual
RTC	Repertorio del tribunal Constitucional
SAP	Sentencia de la Audiencia Provincial
ss. / ss.	siguientes
STS	Sentencia del Tribunal Supremo
T./ t.	Tomo
TGI	<i>Tribunal de grande Instance</i>
TEDH	Tribunal Europeo de Derecho Humanos
TJUE	Tribunal de Justicia de la Unión Europea
TRLPI	Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual de 1996
UAB	Universitat Autònoma de Barcelona
UOC	Universitat Oberta de Catalunya
UE	Unión Europea
Vid.	Véase
Vol. /s	Volumen /es
WIPO	<i>World Intellectual Property Organization</i>



## INTRODUCCIÓN GENERAL

### I. UN ACERCAMIENTO JURÍDICO A LA «GASTRONOMÍA»

1. La irrupción del jurista, como tal, en la Gastronomía, en el arte de la preparación, presentación, disfrute y aprecio de la comida, puede parecer, *prima facie*, una incongruencia. Sin embargo, la etimología del vocablo «gastronomía», que se compone de las palabras griegas «gaster», que equivale a *estómago* o *vientre*, y «nómos», que significa *ley*, indica que de alguna manera debería interesar al *jurista*, especialista en el estudio, interpretación y aplicación de las *leyes*. *Interés* que también evoca la polisemia de *ius*, *iuris*, que significa *derecho*, pero también *salsa*, del verbo *iungere*, *unir*, tanto las partes en litigio, como los distintos ingredientes: *ius* con el que se *arregla* un *desaguisado*, así como un *guiso*<sup>1</sup>.

La relación entre Derecho y Gastronomía está enraizada, en mayor o menor medida, en todas las ramas del Derecho. El Derecho civil, el mercantil, administrativo, penal, o el fiscal, regulan los servicios de restauración, la degustación de alimentos y bebidas y su calidad nutricional y

---

<sup>1</sup> B. GARCÍA-HERNÁNDEZ, en *De iure uerrino. El derecho, el aderezo culinario y el augurio de los nombres*, ed. Dyckinson S.L., Madrid, 2007, 58 y ss.; y «La polisemia de *ius*, *iuris* ('derecho', 'aderezo' y la idea genuina ('unión') del Derecho Romano», *Revista de Estudios Latinos*, vol. 10, *Sociedad de Estudios Latinos*, Madrid, 2010, 45; Como afirma el autor, también en alemán «Geritch», puede referirse tanto a un *tribunal* o *juicio*, como a un *guiso*; P. FELIP MONLAU, *Diccionario etimológico de la lengua castellana: (ensayo)*, Impr. y Estereotipia de M. Rivadeneyra, en Biblioteca de Catalunya, 1856, 285; S. SEGURA MUNGUÍA, *Lexicón [incompleto] etimológico y semántico del Latín y de las voces actuales que proceden de raíces latinas o griegas*, Universidad de Deusto, Bilbao, 2014, 290.

organoléptica; los productos alimenticios tradicionales y su denominación consagrada por el uso y también, por ejemplo, el fraude y falsificación de alimentos y bebidas. Y en el presente estudio evidenciaremos que la protección de la creatividad gastronómica es una cuestión de *iura in re intellectualli*, objeto de la «propiedad intelectual».

2. De aquel significado primigenio de «leyes del estómago», y que evoca a la necesidad vital de comer y beber, el término «gastronomía» ha adquirido en nuestros días un nuevo carácter, tal vez más *sublime* o *elevado*, pasando a identificar el arte de convertir el acto de comer en un «placer para los sentidos y para el intelecto»<sup>2</sup>. Aún conocedores de la dificultad insoslayable que supone intentar delimitar una definición actual de «gastronomía»<sup>3</sup>, nuestra propuesta es la de referirnos con esta voz al conjunto de elementos materiales e inmateriales relacionados con el conocimiento de todo aquello que guarde alguna relación con la cocina y el arte de la preparación, presentación, disfrute y aprecio de los productos culinarios y bebidas.

3. El célebre aforismo del jurista Jean Anthelme Brillat-Savarin, «dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es»<sup>4</sup>, nos recuerda la íntima relación entre *comida* e *identidad*: lo que el ser humano come, «expresa lo que él mismo es»<sup>5</sup>. No parece entonces una mera coincidencia que,

---

<sup>2</sup> F. ADRIÀ, *Los secretos de El Bulli*, ed. Altaya, Barcelona, 1997, 13.

<sup>3</sup> No existe una definición legal de *gastronomía*, ni tampoco una definición unánimemente aceptada. Conocida es la sugerida por el jurista y *gastrónomo* francés J. A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, ed. Gabriel de Gonet, París, 1848, 27: «la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible»; Una acepción más actual la encontramos en la Resolución del Parlamento Europeo sobre el *Patrimonio Gastronómico Europeo*, de 12 de marzo de 2014 (2013/2181(INI)): «conjunto de conocimientos, experiencias, artes y artesanías que permiten comer saludable y placenteramente».

<sup>4</sup> J. A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, ed. Gabriel de Gonet, París, 1848, 9.

<sup>5</sup> J. CRUZ CRUZ, *Teoría elemental de la Gastronomía*, EUNSA – Ediciones Universidad de Navarra, Pamplona, 2002, 3; *vid.* también en este sentido, L. CIVITELLO, *Cuisine and Culture. A History of Food and People*, 2ª ed., ed. Wiley, 2008, 9 y ss.; J. CONTRERAS HERNÁNDEZ (Comp.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*, Universitat de Barcelona, Barcelona, 1995, 158; J. CONTRERAS HERNÁNDEZ / M. GRACIA ARNÁIZ, *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*, ed. Ariel, Barcelona, 2005, 33 y ss.; A. GUIDONET, *Antropología de la alimentación*, ed. UOC, Barcelona, 2007, 13 y ss.; VV.AA., *Food and evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*, Temple University Press, Filadelfia, 1987, 59 y ss.

en latín, «*esse*» o «*est*», que significa *ser*, signifique también *comer*<sup>6</sup>. La *gastronomía* es posible porque el ser humano, en su necesidad *indefinida* y *abstracta* de alimentarse, no está absolutamente constreñido de una manera unívoca o predeterminada, rutinaria e invariable<sup>7</sup>. Para aquel, *comer* es más que *nutrirse*, pues intervienen la *razón* y la *fantasía*, y que se traducen en *imaginación creadora* y en comportarse como «gastrónomo», «artista sabio del comer y del beber»<sup>8</sup>.

4. *Imaginación y creatividad* certifican la dimensión psicológica y cultural de la gastronomía. Y su incontestable *valor social y cultural* ha culminado con el reciente reconocimiento de su protección legal. En tal sentido, la Ley de Patrimonio Cultural Inmaterial incluye la «gastronomía» y las «elaboraciones culinarias» como parte integrante del patrimonio cultural español, asimilándose a otras expresiones creativas como la música, las artes escénicas o la literatura<sup>9</sup>. Tal reconocimiento se constituye en una verdadera *propiedad intelectual*, en aras a la preservación de dichas *creaciones inmateriales*, en interés y beneficio del conjunto de la sociedad<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> Bien conocido entre los estudiantes de latín es el juego de palabras con los verbos «sum», *ser*, y «edo», *comer*, y el significado de «burra», en «*mala burra est*», cuya traducción correcta es «*come manzanas rojas*»; cfr. J. C. ORTIZ DE URBINA, *Diccionario Akal del Refranero Latino*, ed. Akal, Madrid, 2005, 127.

<sup>7</sup> A. MILLÁN-PUELLES, *Obras Completas: Economía y libertad* (1974), Vol. 5, ed. Rialp, Madrid, 2014, 30; J. CRUZ CRUZ, *Teoría elemental de la Gastronomía*, EUNSA – Ediciones Universidad de Navarra, Pamplona, 2002, 1-3.

<sup>8</sup> J. CRUZ CRUZ, *Teoría elemental de la Gastronomía*, EUNSA – Ediciones Universidad de Navarra, Pamplona, 2002, 3: «*el hombre se comporta como un animal gastrónomo precisamente por tener inteligencia, fantasía creadora, la cual inventa imágenes, representaciones, proyectos, sin limitarse a recoger lo que tiene delante, pues pretende trabajarlo, elaborarlo*»; vid. también, A. MILLÁN-PUELLES, *Obras Completas: Economía y libertad* (1974), vol. 5, ed. Rialp, Madrid, 2014, 29.

<sup>9</sup> Art. 2.º de la Ley 10/2015, de 26 de mayo, para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (RCL 2015/787): «*tendrán la consideración de bienes del patrimonio cultural inmaterial [...] en particular: [...] f) gastronomía, elaboraciones culinarias y alimentación*»; y de acuerdo con lo establecido en la Disposición Final primera de la Ley 10/2015, «*forman parte del Patrimonio Histórico Español los bienes que integren el Patrimonio Cultural Inmaterial*»; y forman parte de esta tipología, según M. P. CASTRO / C. M. ÁVILA, «La salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial: una aproximación a la reciente Ley 10/2015», RIIPAC, núm. 5-6, Málaga, 2015, 92: «*los conocimientos culinarios y dietas, las formas de conservación, condimentación y elaboración de alimentos según el ciclo anual y los platos y su consumo en el ciclo diario. Igualmente engloba las preferencias y tabúes en la nutrición y los espacios, motivos y ritos de comensalismo*».

<sup>10</sup> H. S. AYLLÓN SANTIAGO, *El derecho de transformación de las obras del espíritu*, ed. Reus, Madrid, 2014, 257: «[...] el patrimonio cultural inmaterial constituye

Pero igual de primordial que la preservación de dicho *patrimonio cultural* es la necesidad de su *enriquecimiento* con nuevas *creaciones*, naturalmente inspiradas o derivadas de las que integran aquél<sup>11</sup>. Y ello debe garantizarse alentando a los individuos a *crear*, pues cualesquiera *expresiones creativas* «han nacido de alguien, en un lugar y en un momento determinado»<sup>12</sup>.

La consideración de la gastronomía y, por ende, de las *creaciones* «culinarias» que la conforman, como *patrimonio*, conlleva implícito el reconocimiento de un *valor*. Y su impacto cultural, social y económico, y su capacidad para generar *más valor*, están hoy fuera de cualquier duda.

## II. UN APUNTE SOBRE LA REALIDAD SOCIAL Y ECONÓMICA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

1. Recientes estudios han confirmado que, año tras año, la «gastronomía» sigue representando el *campo de la cultura* mejor valorado en España, tanto desde la percepción del momento creativo actual como por su repercusión internacional, y situándose destacadamente por delante del

---

*una propiedad intelectual nueva con unos rasgos absolutamente distintos a los de la propiedad intelectual clásica»; C. ROGEL VIDE, «Autoría y titularidad de las obras integradas en la cultura popular», en C. VALDÉS / C. ROGEL VIDE, *Cultura popular y propiedad intelectual*, ed. Reus, Madrid, 2011, 52: «[...] es incorrecto decir que las obras procedentes de la cultura popular, incardinadas en ella, no generan derechos de propiedad intelectual porque... carecen de autor o porque no es posible saber quién sea éste»; en el mismo sentido, R. DE ROMÁN PÉREZ, «Manifestaciones de la cultura popular relevantes como obras del espíritu. Artesanía. Folclore. Cuentos y tradiciones populares», en C. VALDÉS / C. ROGEL VIDE (Dirs.), *Cultura popular y propiedad intelectual*, ed. Reus, Madrid, 2010, 42.*

<sup>11</sup> R. BERCOVITZ RODRÍGUEZ-CANO (Coord.), *Comentarios a la Ley de Propiedad Intelectual*, 2ª ed., ed. Tecnos, Madrid, 1997, 567: «*la sociedad tiene interés en fomentar la creación original de carácter intelectual, ya que la misma constituye una fuente de enriquecimiento cultural imprescindible. Ese fomento se articula precisamente a través del reconocimiento del derecho de autor, [...] a cambio de lo cual el autor enriquecerá con su creación el acervo cultural de la sociedad: dando a conocer la obra (para su explotación) primero y, permitiendo así, posteriormente, que la misma pase a ser utilizada libremente por la sociedad (dominio público), una vez extinguida la duración del derecho.*».

<sup>12</sup> C. ROGEL VIDE, «Autoría y titularidad de las obras integradas en la cultura popular», en C. VALDÉS / C. ROGEL VIDE (Dirs.), *Cultura popular y propiedad intelectual*, ed. Reus, Madrid, 2011, 50-51.

*cine, del teatro, de la moda, de la literatura, de las artes plásticas o de la arquitectura*<sup>13</sup>.

Los chefs españoles han catapultado al país como la cuna mundial de la *creatividad e innovación* gastronómica<sup>14</sup>. Considerados algunos de ellos entre las personas más influyentes del mundo, y localizándose sus restaurantes entre los mejor valorados del planeta, el hecho mismo de que las creaciones e innovaciones culinarias se asocien con su nombre, o el de su restaurante, ya crea un *patrimonio cultural*<sup>15</sup>.

*Creatividad, innovación y excelencia* son los estandartes que el *arte culinario* protege, hoy más que nunca, ante la realidad de una economía

---

<sup>13</sup> FUNDACIÓN CONTEMPORÁNEA, «Observatorio de la Cultura. Barómetro Anual. Febrero 2016», febrero de 2016, Madrid, <http://www.fundacioncontemporanea.com/observatorio-de-la-cultura/> (fecha de la última consulta: 15.09.2016); lo que no es distinto de la tendencia de, por ejemplo, Francia, *vid.* S. KANCEL / J. ITTY / M. WEILL / B. DURIEUX, «L'apport de la culture à l'économie en France», Inspection Générale des Finances / Inspection Générale des Affaires Culturelles, París, diciembre de 2013, 9 y ss.

<sup>14</sup> V. LESCHZINER, *Recipes for success. Culinary styles, professional careers, and institutional patterns in the field of high cuisine*, Tesis doctoral, Nueva Jersey, 2007, 206: «chefs who cook Italian food tend to go to Italy, those who cook French food tend to go to France, and innovators tend to go to Spain»; *Vid.*, por ejemplo, lo dispuesto en el RD 1071/2010, de 20 de agosto, de la Real Academia de Gastronomía, al destacarse que «la variedad y riqueza de la cocina española, desde la tradicional y local hasta la creativa y de autor, ha obtenido un reconocimiento universal, que ha situado a algunos de nuestros cocineros entre aquéllos considerados como los mejores del mundo.» (Real Decreto 1071/2010, de 20 de agosto, por el que se reconoce a la Real Academia de Gastronomía como corporación de derecho público y se aprueban sus estatutos (BOE de 24/09/2010, núm. 232, 81148); o en el RD 1640/2009, de 30 de octubre, cuando afirma que «la alta cocina es un estandarte internacional del desarrollo de la gastronomía, producto de la gran evolución experimentada por los restauradores españoles. Este sector aún una excelencia técnico-conceptual que se encuentra en el vértice de la pirámide creativa e integra el diseño sensorial y un proceso de elaboración de excelencia en cuanto a los procesos de elaboración basados en la calidad total» (Real Decreto 1640/2009, de 30 de octubre, por el que se establecen las normas reguladoras de la subvención de concesión directa a la entidad *Basque Culinary Center Fundazioa* para la puesta en marcha del proyecto *Basque Culinary Center* (BOE de 31/10/2009, núm.263, 90896).

<sup>15</sup> La popular revista *Time* consideró a los chefs Ferran Adrià y José Andrés entre las cien personas más influyentes del mundo. Es bien conocido que en los prestigiosos premios *World's 50 best restaurants*, el restaurante de Ferran Adrià alzó el galardón de mejor restaurante del mundo por cuatro años consecutivos, y en las últimas ediciones, destaca el restaurante de los hermanos Roca galardonado como el mejor restaurante del mundo en 2015. Elena Arzak fue galardonada como la mejor chef del mundo en la edición del 2012, y Jordi Roca y Albert Adrià lo fueron en las ediciones de 2014 y 2015 respectivamente.

de mercado competitiva, pero también con el objeto de avivar el interés de una sociedad que ha descubierto el aspecto *creativo* y *lúdico* de la gastronomía<sup>16</sup>. Y a ello han contribuido los chefs, artistas, medios y redes de comunicación social, los políticos, las instituciones y asociaciones culturales, los *shows cooking*, o certámenes y concursos gastronómicos en los que se incentiva y premia la *creatividad* y la *originalidad* culinaria, consiguiendo todos ellos que expresiones como «creatividad gastronómica», «cocina creativa», o la «autoría» y la «originalidad» en el contexto gastronómico, sean hoy expresiones de *consumo popular*<sup>17</sup>. Y dicha realidad social ha trascendido también al ámbito académico, consolidándose en la titulación universitaria oficial en *Gastronomía y Artes Culinarias*, que puede estudiarse de forma comparable a las carreras de Derecho, Medicina o Arquitectura, en universidades públicas<sup>18</sup>.

2. Desde una perspectiva *económica*, la contribución de la *gastronomía* a la generación del PIB nacional ha representado en estos últimos años hasta un 7,6% del total, cifra muy significativa que destaca su importancia en el desarrollo económico del país, incluso en tiempos de crisis económica<sup>19</sup>.

El sector de *Alimentación y Bebidas* cerró el año 2014 con unas ventas con un valor cercano a los cien mil millones de euros anuales, más del doble de la cifra registrada por la industria manufacturera, lo que

---

<sup>16</sup> La simiente de cualquier *innovación* está en la *creatividad*, *vid. infra* Capítulo I, I. *Dónde está la creatividad protegible*; por «innovación», de acuerdo con lo establecido en Manual de Oslo, nos referimos a «la introducción de un nuevo o significativamente mejorado producto (bien o servicio), de un proceso, de un nuevo método de comercialización o de un nuevo método organizativo, en las prácticas internas de la empresa, la organización del lugar de trabajo o las relaciones exteriores», OECD / EUROSTAT, «Manual de Oslo. Guía para la recogida e interpretación de datos sobre innovación», 3ª ed., TRAGSA (Trad.), OECD / CE, 2005, 56; *vid.* también el Código de Buenas Prácticas Mercantiles en la Contratación Alimentaria, Resolución de 10 de diciembre 2015 (RCL 2015/2053).

<sup>17</sup> J. CONTRERAS / T. MASSANÉS, «La alta cocina», en VV.AA., *Como vivíamos: alimentos y alimentación en la España del siglo XX*, ed. Lunwerg, Barcelona, 2007, 168-169.

<sup>18</sup> Resolución de 21 de diciembre de 2011, de la Secretaría General de Universidades, por la que se publica el Acuerdo de Consejo de Ministros de 16 de diciembre de 2011, por el que se establece el carácter oficial de determinados títulos de Grado y su inscripción en el Registro de Universidades, Centros y Títulos (BOE núm. 5, de 6 de febrero de 2012, Sec. I, 954).

<sup>19</sup> FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA (FEHR), «Los sectores de la hostelería 2014», FEHR, Madrid, 2015; y «Estudio Anual 2015. Los sectores de la hostelería», FEHR, Madrid, 2016.

representa el 3% del PIB de España y más del 22% del PIB industrial, convirtiendo el sector en el primero de la economía española y el quinto de Europa<sup>20</sup>. Representa, además, el 10% del total de exportaciones de bienes nacionales, de lo que cabe destacar que el 7,3% de las exportaciones del sector en el ámbito de la Unión Europea corresponden a España, situándose ésta como la sexta economía exportadora europea. Otro dato nada desdeñable es que el 10% de los cincuenta y siete millones de turistas internacionales que visitaron España en el 2012 tenían como motivación principal de su viaje la «gastronomía», cifra que sigue aumentando cada año<sup>21</sup>.

### III. ARTE Y CREATIVIDAD CULINARIA

1. La creatividad en el *arte de cocinar* ha arrastrado históricamente el lastre de una denostable ideología que menospreciaba cualquier reconocimiento público de lo que se consideraba que era una «ocupación propia de las mujeres», restringida a la realidad cotidiana del ámbito *de lo doméstico*, no equiparable a los trabajos creativos de los «hombres», ni podía juzgarse objeto de una *preocupación moral*<sup>22</sup>.

---

<sup>20</sup> INSTITUTO VALENCIANO DE INVESTIGACIONES ECONÓMICAS, «Informe Económico 2014. Mayo de 2015», Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB), Valencia, 2015, <http://www.fiab.es> (fecha de la última consulta: 16.09.2016); MINISTERIO DE INDUSTRIA, ENERGÍA y TURISMO, «Presentaciones sectoriales. Sector Alimentación, Bebidas y Tabaco. Abril 2016», Subdirección General de Estudios, Análisis y Planes de Actuación, 2016, <http://www.minetur.gob.es/> (fecha de la última consulta: 16.09.2016).

<sup>21</sup> Según las conclusiones alcanzadas en el 1er Foro Mundial de Turismo Gastronómico de la Organización Mundial del Turismo, celebrado en abril de 2015 en San Sebastián, España, y que pueden consultarse en <http://affiliatemembers.unwto.org/event/1st-unwto-world-forum-food-tourism> (fecha de la última consulta 16.09.2016); J. de ESTEBAN CURIEL (Dir.), *Turismo gastronómico y enológico*, Librería-Editorial Dykinson, Madrid, 2015, 46 y 89; y como advierte la Resolución del Parlamento Europeo sobre «Patrimonio Gastronómico Europeo: Aspectos Culturales y Educativos», 2013/2181(INI) «*la gastronomía se está convirtiendo en uno de los principales reclamos en materia de turismo*».

<sup>22</sup> L. HELDKE, *Exotic Appetites: Ruminations of a Food Adventurer*, ed. Routledge, Londres/ Nueva York, 2015, 140-141: «*recipe creation has traditionally been women's work done in the home, whereas the forms of harm that get identified and codified in law tend to be the kinds of harms that befall the creative work men have traditionally done in more public arenas*»; en relación, *cfr.* S.A. INNESS, *Pilaf, Pozole, and Pad Thai: American Women and Ethnic Food*, University of Massachusetts Press, Massachusetts, 2001,

Fueron célebres personalidades como Marie-Antoine Carême, que defendió el *Arte culinario* como una de las *Bellas Artes*<sup>23</sup>, o Auguste Escoffier, que evidenció que la creatividad que podía darse en un «plato» podía llegar a ser comparable a la de cualquier otra disciplina creativa o artística, con quienes la creatividad culinaria fue objeto de una cierta *valoración intelectual*<sup>24</sup>.

No fue hasta la segunda mitad del siglo pasado, en la nuevamente denominada *nouvelle cuisine* francesa<sup>25</sup>, que la figura del «chef» se alejó de ser un virtuoso *ejecutor* o *intérprete* del estilo y del *recetario* asentado por Escoffier, para convertirse en el *origen* de su propia *obra gastronómica*, y en camino de ser percibido como un *artista*<sup>26</sup>. Así lo propugnaba

---

190; J. A. FLAMMANG, *The taste for civilization: food, politics, and civil society*, University of Illinois Press, Illinois, 2009, 15; M. POLLAN, *Cocinar: una historia natural de la transformación*, Penguin Random House Grupo Editorial España, Barcelona, 2014, 2.

<sup>23</sup> En concreto, como una manifestación de la *Arquitectura*, como así se hace patente en sus célebres *pièces montées*; M. A. CARÊME, *Le cuisinier Parisien ou l'art de la cuisine française aux XIX<sup>e</sup> siècle*, 2<sup>a</sup> ed., Galerie de la Bossange Père, 1828, París, 16 y ss.: «*Depuis vingt-cinq ans que je pratique mon état avec quelque distinction, j'ai toujours eu à cœur de faire honorer l'art culinaire, en l'honorant moi-même par mes travaux. Les ouvrages que j'ai publiés en sont une preuve certaine. Je pensé donc avoir acquis le droit de réfuter ces auteurs ridicules que écrivent sur la science de la gastronomie, pour la dégrader et l'avilir*»; A. ESCOFFIER, *Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique*, Bibliothèque Professionnelle, Emil Coligne – imprimerie de Lagny, París, 1903, VI: «*Et je suis heureux de pouvoir affirmer ici, avec une nouvelle force, mon admiration pour ceux qui, depuis Carême, ont porté le plus haut la gloire de l'art culinaire*».

<sup>24</sup> Desgraciadamente aún faltarían muchos años para la intervención y la más que debida valoración y reconocimiento de las mujeres en el entorno de la cocina profesional, *cfr.* D. A. HARRIS / P. GIUFFRE, *Taking the heat : Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*, Rutgers University Press, New Brunswick, 2015, 2-6; S. MENNELL, *All manners of food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, 2<sup>a</sup> ed., University of Illinois Press / Illini Books, Illinois, 1996, 200-204; A. ESCOFFIER, *Le Guide Culinaire Aide-mémoire de cuisine pratique*, Bibliothèque Professionnelle, Emil Coligne – imprimerie de Lagny, París, 1903, XIII.

<sup>25</sup> Pues en el siglo XVIII, en Francia, el *estilo* o *movimiento* liderado por el *chef* Vicent La Chapelle, del que es una muestra su libro *Le Cuisinier Moderne*, también fue conocido como *nouvelle cuisine*, *cfr.* A. WILLAN / M. CHERNIAVSKY, *The Cookbook Library. Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*, University California Press, Berkeley/Los Angeles/Londres, 2012, 216.

<sup>26</sup> B. ASHLEY / J. HOLLOWES / S. JONES / B. TAYLOR, *Food and cultural Studies*, Routledge, Londres – Nueva York, 2004, 179; R. SCAPP / B. SEITZ, *Eating Culture*, State University of New York, Nueva York, 1998, 93; C. LANE, *The cultivation of Taste: Chefs and the Organization of Fine Dining*, Oxford University Press, Oxford, 2014, 15; H. RAO / P. MONIN / R. DURAND, «Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine



el decálogo de la *nouvelle cuisine*, que exigía a sus protagonistas «ser creativos»<sup>27</sup>. Aconteció con rotundidad la noción del *plat-signature*, *signature-dish* o *plato de autor*, y que identifica aquella *creación culinaria* emblemática de un chef, que refleja su *sello personal*<sup>28</sup>.

Pero es entrado este siglo cuando se ha producido un verdadero *nuevo paradigma* en el contexto gastronómico. Su trascendencia y magnitud se reflejan en los manifiestos reivindicativos de los movimientos contemporáneos de la *alta cocina* de Occidente, que no quedan en una mera declaración de intenciones: la actual «cocina creativa» se ha erigido como una disciplina estética de vanguardia, un *medio de expresión* de la *creatividad* humana, equiparable a los que acontecen en el dominio de *lo artístico*<sup>29</sup>.

---

as an Identity Movement in French Gastronomy», *American Journal of Sociology*, vol. 108, núm. 4, University of Chicago Press, Chicago, enero de 2003, 798.

<sup>27</sup> Con el término *Nouvelle Cuisine*, los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Millau, bautizaron el *movimiento culinario* francés que acaeció entre 1968 y 1980, y concretaron entonces los diez principios o *mandamientos* que lo regían, entre ellos el conocido: «*tu serás inventif*»; vid. <http://www.gaultmillau.fr/annexe/historique> (fecha de la última consulta: 23.09.2016).

<sup>28</sup> G. DI STEFANO / A. A. KING / G. VERONA, «Kitchen confidential? Norms for the use of transferred knowledge in gourmet cuisine», *Strategic Management Journal*, HEC París Research Paper núm. SPE-2013-1002, París, 2013, 11: «*a signature dish is a dish that uniquely identifies a chef and is commonly associated with his or her cuisine. This type of dish is almost always inserted in the menu, as it represents the artistry, style, and approach to cuisine of its inventor*»; H. RAO / P. MONIN / R. DURAND, «*Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy*», *American Journal of Sociology*, vol. 108, núm.4, The University Chicago Press, enero de 2003, 811-812: «*conversion from classical cuisine to nouvelle cuisine was an identity change for chefs and not a mere question of strategy*». Los mencionados sociólogos analizaron las creaciones de todos los chefs que recibieron una estrella «*Michelin*» o más durante el periodo 1970-1997, y concluyeron que en 1970 el 35% de los chefs tenían un *plat-signature* en el estilo de la *nouvelle cuisine*, y en su mayor parte, una *imitación* de la «*Escalope de Saumon à l'Oiselle*» del chef Pierre Troigros, y el 48% no tenían ningún *plat-signature*. En 1997, el 70% de los chefs tenían como mínimo un *plat-signature* en el estilo de la *nouvelle cuisine*, y únicamente el 6% no tenían ninguno.

<sup>29</sup> Por ejemplo, el manifiesto de la denominada *Cocina Tecnoemocional*, vid. P. ARENÓS, *La cocina de los valientes*, Ediciones B, Barcelona, 2011, 7 y ss.; R. HAMILTON / V. TODOLÍ, *Comida para pensar, pensar sobre el comer*, ed. Actar, Barcelona, 2009, 280-281: «*La cocina es un lenguaje mediante el que se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura*»; O el manifiesto de la *Cocina Modernista*, que reconoce en su primer fundamento: «*Cuisine is a creative art in which the chef and diner are in dialogue. Food is the primary medium for this dialogue, but all sensory aspects of the dining experience contribute to it. [...] Creativity, novelty, and invention are intrinsic to the chef's role [...]*» (en N. MYHRVOLD

2. El reconocimiento social del *Arte culinario* y de las concretas «creaciones culinarias» de un chef como formas creativas de expresión, se plasmó definitivamente en el marco del histórico certamen quinquenal *Documenta*, de Kassel, considerado la manifestación internacional más importante de *arte contemporáneo*<sup>30</sup>. Como ya preconizó Pierre Bourdieu, la *obra de arte* existe si es instituida socialmente y recibida por destinatarios *aptos* para reconocerla como tal<sup>31</sup>. La *expresividad creativa* que

---

/ C. YOUNG / M. BILET, *Modernist Cuisine. The Art and Science of Cooking*, The Cooking Lab, vol. 1, 2011, Bellevue, 56; O el manifiesto redactado por los chefs Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Thomas Keller y el escritor Harold McGee, «Statement on the New Cookery», publicado el 10 de diciembre de 2006 en el periódico *The Guardian*, <https://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly> (fecha de la última consulta: 19.09.2016); Como afirma Rafael Ansón: «[...] *antes los cocineros se limitaban a reproducir patrones tradicionales de su país, la alta cocina francesa o de la nouvelle cuisine y ahora son creativos, innovadores, igual que los artistas que se mueven en el mundo de la música, del teatro o del cine*» (R. ANSÓN, «La gastronomía española se reinventa», Real Academia de Gastronomía, 24 de julio de 2015, en <http://www.realacademiadegastronomia.com/> (fecha de la última consulta: 19.09.2016); ya anticipamos ahora que, a los efectos de nuestro trabajo, dejaremos *fuera* o al margen del «arte culinario» a las corrientes artísticas como el *Eat Art*, iniciada a finales del siglo XX, y autores como Antoni Miralda, Montserrat Guillén o Daniel Spoerri que hacen de los alimentos el elemento central sus *performances*, *acciones*, *instalaciones efímeras*, *video —art*, y otras prácticas artísticas similares.

<sup>30</sup> Y, por ejemplo, también en edición del 2014 de la Feria Internacional de Arte Contemporáneo (ARCO); M. OLIVA LOZANO, *El acto de comer en el arte. Del Eat Art a Ferran Adrià en la Documenta 12*, Universidad Complutense de Madrid, Facultad de Bellas Artes, Tesis Doctoral, Madrid, 2013, 331 y ss.; P. SUBIJANA, «¿Arte?», en VV.AA., *Papeles de Cocina*, ed. Euro-Toques. Comunidad Europea de Cocineros, Donostia – San Sebastián, diciembre de 2007, <http://www.dialogosdecocina.com/2009/documentos/archivos/papeles/papelescocina2.pdf> (fecha de la última consulta: 19.09.2016).

<sup>31</sup> P. BOURDIEU, «El campo literario», *Criterios*, núm. 25-28, La Habana, enero de 1989-diciembre de 1990, 20, <http://www.criterios.es/pdf/bourdieuCampo.pdf> (fecha de la última consulta: 19.09.2016); V. FURIÓ GALI, *Arte y reputación. Estudios sobre el reconocimiento artístico*, Servei de Publicacions de la Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona, 2012, 59; P. ARENÓS, *La cocina de los valientes*, Ediciones B, Barcelona, 2011, 286: «*No es que la cocina entre en el mundo del arte, lo importante es que es una disciplina nueva en el mundo del arte*»; Compartimos plenamente la opinión de Plazaola Artola respecto de la *estética culinaria* cuando, citando a Thomas Munro, afirma que: «*así como hay varias maneras válidas de dividir el territorio de los Estados Unidos según se adopte un criterio político, geográfico, climático, étnico, etc., así hay muchas maneras, todas correctas, de clasificar las artes, y no hay ninguna que sea en todos los casos la mejor, ni siquiera buena. Huelga extenderse más sobre esta cuestión, de suyo secundaria. Felizmente, ars una, species mille*» (J. PLAZAOLA ARTOLA, *Introducción a la estética: Historia, Teoría, Textos*, 4ª ed., Universidad de Deusto, Bilbao, 2007, 493);

pueda apreciarse en una «obra culinaria» está en función de las actitudes socioculturales que favorezcan o inhiban un modo u otro de *apreciación*<sup>32</sup>. Y hoy puede hablarse con propiedad de las «obras» culinarias de un autor, y en el mismo sentido en que se utiliza el término «obra» en el dominio del arte: los chefs no son meros ensambladores de ingredientes mediante técnicas que tal vez han inventado, sino *autores* de sus propias *obras*, *origen* de sus «obras culinarias» en expresión del chef Sánchez Romera, como lo son el *músico* respecto de su *obra musical* o el *arquitecto* de su *obra arquitectónica*<sup>33</sup>. Estas *obras culinarias*, destinadas a ser percibidas por todos los sentidos, implican, y como analizaremos detenidamente, una verdadera *actividad creativa*, y mantienen un vínculo permanente con otras manifestaciones y géneros artísticos, como la pintura, la poesía, la música, o las artes escénicas<sup>34</sup>. Reflejan una visión personal, *poética*, de la idea culinaria de un autor, que busca expresarse y entablar un *diálogo* con el destinatario de su obra construido sobre la base de su concepción

---

F. ADRIÀ, *Los secretos de El Bulli*, ed. Altaya, Barcelona, 1997, 14: «no hay duda de que el arte puede existir en la gastronomía, tanto en el fenómeno de la creación como en el de la percepción de quien recibe el producto»; J. ADAPTON, *Culinary Art and Anthropology*, ed. Berg, Oxford, 2008, 36 y ss.; H. THIS / P. GAGNAIRE, *Cooking. The quintaessential art*, University of California Press, Berkley / Los Angeles / Londres, 2008, 9; y, por ejemplo, en el sentir de la chef Carme Ruscalleda: «Yo tengo la sensación de que detrás de ofrecer un plato nuevo en tu carta, un plato pensado, medido, afinado, ensayado, organizado para que salga siempre igual, pasas por el mismo sufrimiento y el mismo rigor de trabajo que un artista cuando presenta su obra. Por lo tanto, ese sufrimiento, ese esperar la respuesta del que recibe, es lo que hace de la cocina un arte» (citada en A. COLOMER SÁNCHEZ, *Creatividad, gastronomía y danza*, Tesis doctoral, Universidad Rey Juan Carlos, Madrid, 2011, 2).

<sup>32</sup> R. FRANCES, *Psicología del arte y de la estética*, ed. Akal, Madrid, 1985, 11.

<sup>33</sup> M. SÁNCHEZ ROMERA, *Total Cooking. Cocinando con la nariz. 1 Construcciónismo Culinario*, ed. Akal, Madrid, 2006, 84: «La belleza artística no se explica, se siente, y para ello lo mejor es producir silencio, no alboroto en la percepción de nuestros sentidos. La obra culinaria debe hablar; el creador, callar»; J. CONTRERAS / T. MAS-SANÉS, «La alta cocina», en VV.AA., *Como vivíamos: alimentos y alimentación en la España del siglo XX*, ed. Lunwerg, Barcelona, 2007, 170: «el cocinero, el o la chef, se ha emancipado. De «artesano» se ha ido convirtiendo en «artista», en autor».

<sup>34</sup> Como ejemplifican las *obras culinarias* del chef Ferran Adrià «*Gran Creu negra*» y «*Salmonetes Gaudí*», homenajes a los artistas Tàpies y Gaudí o, por ejemplo, «*El Somni*» de los hermanos Roca Fontané, *obra gastronómica* que aúna géneros creativos como el culinario, el musical, la poesía o la pintura; O la obra musical del compositor francés Bruno Mantovani, «*Le libre des ilusions*», homenaje a las obras culinarias del chef Adrià; entre otros muchos ejemplos, y sobre los que incidiremos más adelante.

gastronómica original<sup>35</sup>. Y nunca hasta ahora se había percibido así el *Arte culinario: degustar* es un placer que hace comparable la emoción ante una obra culinaria a la emoción ante una obra musical, o una obra arquitectónica o cualesquiera creaciones artísticas<sup>36</sup>. Contra la *jerarquización de los sentidos* impuesta por filósofos como Aristóteles, Kant o Hegel, ennobleciendo la *vista* y el *oído* y degradando los demás<sup>37</sup>, la sociedad contemporánea ha vinculado definitivamente la *experiencia artística* también a lo *sensible*, a las emociones del cuerpo y a los sentidos del *gusto*, del *tacto* y del *olfato*<sup>38</sup>.

---

<sup>35</sup> F. ADRIÀ / J. SOLER / A. ADRIÀ, *Cómo funciona El Bulli. Las ideas, los métodos y la creatividad de Ferran Adrià*, ed. Phaidon Press Inc., Nueva York, 2010, 400-401: «La cocina en general no solo puede satisfacer una necesidad fisiológica o proporcionar un placer sensorial, sino que provoca una emoción estética de primer orden, permite reflexionar en torno a los platos, anclarlos en una historia, establecer una evolución neta y traducible en conceptos intelectuales. Dicho de otro modo, con un plato (o con la articulación de distintos platos en forma de menú) es posible decir algo. En definitiva, la cocina es un medio de expresión con su propio lenguaje»; N. MYHRVOLD / C. YOUNG / M. BILET, *Modernist Cuisine. The Art and Science of Cooking*, The Cooking Lab, vol. 1, 2011, Bellevue, 56 y 76: «Food can also be high art. Some of that can be art that falls within a traditional culinary aesthetic, but the scope of art is much broader than that. The Modernist revolution is perhaps the purest expression of food as art. Stripped of rules and conventions, and with dishes that provoke thought and engage the diner in a culinary dialogue, Modernist cuisine is the first major culinary movement that self-consciously sets out to be art».

<sup>36</sup> I. BUTRÓN PARRA, *Comer en España: de la subsistencia a la vanguardia*, Península, Barcelona, 2011, 250; J. L. ARMENDÁRIZ SANZ, *Procesos de cocina*, Paraninfo, Madrid, 2009, 293.

<sup>37</sup> M. ONFRAY, *Las sabidurías de la antigüedad: contrahistoria de la filosofía, I*, ed. Anagrama, Barcelona, 2010, 4; C. KORSMEYER, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Paidós, Barcelona, 2002, 27 y ss.; J. FERNÁNDEZ ARENAS (Coord.), *Arte efímero y espacio estético*, ed. Anthropos, Barcelona, 1988, 81 y ss.; M. OLIVA LOZANO, *El acto de comer en el arte. Del Eat Art a Ferran Adrià en la Documenta 12*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid, Madrid, 2013, 21 y ss.; W. EISNER, *Cognición y currículum: una visión nueva*, Colección Agenda Educativa, ed. Amorrortu, Madrid, 1998, 112.

<sup>38</sup> Ya León Tolstoi señalaba que «se ha generalizado demasiado la costumbre de admitir sólo dos o tres sentidos como dignos de proporcionar materia para un conjunto artístico. No se negará, sin embargo, que sea una producción estética la que el cocinero consigue hacer, cuando convierte el cuerpo de un animal muerto en objeto de placer para el hombre» (L. N. TOLSTOI, *¿Qué es arte?*, ed. Maxtor, Valladolid, 2012, 19); y en opinión de Sor Juana Inés de la Cruz, «si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito» (SOR JUANA INÉS DE LA CRUZ, *Respuesta a Sor Filotea*, Red Ediciones, Barcelona, 2016, 26); Acerca de la percepción multisensorial de las obras del arte moderno y la participación activa del espectador o destinatario, *vid.* F. POPPER, *Arte, acción y participación. El artista y la creatividad de hoy*, ed. Akal, Madrid, 1989, 9 y ss.

Además de los eventos de Arte, otra instancia de *consagración y reconocimiento social* para estos autores se ha materializado con la concesión de la *Medalla al Mérito en las Bellas Artes* a algunos de ellos, distinción honorífica que también se ha producido en otros países de nuestro entorno, como por ejemplo Francia, con la medalla de *l'Ordre des Arts et des Lettres*<sup>39</sup>.

La opinión pública resulta unánime: las *obras culinarias* son manifestaciones concretas de la personalidad de sus autores. Estas manifestaciones creativas adquieren una individualidad propia, un valor propio, una originalidad que las hace susceptibles de ser reconocidas como la *creación propia de su autor*. Por ello, cuando se acude a un determinado restaurante gastronómico, no se va simplemente a *comer*, sino a deleitarse con las creaciones «de Arzak», «de Ruscalleda», «de Adrià» o «de Adu-riz». Sin estos *autores* no existirían *sus obras*. Que el público relacione las *obras culinarias* con sus autores destaca el vínculo notorio que existe entre el creador y su obra, y la importancia que tiene para el destinatario, que busca la obra culinaria de un determinado autor. Ello ya advierte de

---

<sup>39</sup> Entre ellos, Ferran Adrià (Real Decreto 784/2007, de 8 de junio, por el que se concede la *Medalla al Mérito en las Bellas Artes*, en su categoría de oro, a las personas y entidades que se relacionan. BOE 138, 9 de junio de 2007, p. 25304); Carme Ruscallada Serra (Real Decreto 815/2008, de 9 de mayo, por el que se concede la Medalla al Mérito en las Bellas Artes, en su categoría de oro, a las personas y entidades que se relacionan. BOE núm. 114, de 10 de mayo de 2008, páginas 23123 a 23123); Juan María Arzak (Real Decreto 238/2009, de 23 de febrero, por el que se concede la Medalla al Mérito en las Bellas Artes, en su categoría de oro, a las personas y entidades que se relacionan. BOE núm. 47, de 24 de febrero de 2009, páginas 19495 a 19495); o al restaurante *Celler de Can Roca* de los hermanos Roca Fontané (Real Decreto 1179/2015, de 29 de diciembre, por el que se concede la Medalla al Mérito en las Bellas Artes, en su categoría de oro, a las personas y entidades que se relacionan. BOE núm. 312, de 30 de diciembre de 2015, páginas 123851 a 123851); en Francia, entre los chefs nominados y premiados en estos últimos años con *l'Ordre des Arts et des Lettres* están Olivier Roellinger, William Ledeuil, Reine Morche, Nathalie Pelletier, Ean-Lucien Coquant, Patrick Jeffroy, Andrée Alaman (Resolución de 23 de julio de 2010); Olivier Bellin, Gilles Goujon, Eric Briffard, Denis Martin, Yannick Delphech (Resolución 18 de enero de 2011); Michel Troisgros, Jacques Decoret, Arkadiusz Zuchmanski (Resolución de 15 de diciembre de 2011); Kirane Gupta, Marc HaeBerlín (Resolución de 24 de septiembre de 2012); Charles Fontès, Guillaume Gomez (Resolución de 17 de enero de 2013); Frédéric Anton, Yves Camdeborde, Amandine Chaignot (Resolución de 9 de julio de 2013); Christophe Marguin (Resolución de 9 de julio de 2014); Ludovic Lefebvre, Clément Leroy (Resolución de 17 de julio de 2015), entre otros. Pueden consultarse en <http://www.culturecommunication.gouv.fr/> (fecha de la última consulta: 14.04.2016).

la necesidad de *proteger* dicho *vínculo* entre autores y su obra culinaria. Y así lo han entendido los tribunales: negar que un chef es el autor de la obra culinaria que se atribuye y que le ha dado fama, puede condenarse como una grave ofensa a su personalidad<sup>40</sup>. El vínculo entre el autor y su obra debe respetarse, y el *Arte culinario* no es una excepción.

#### IV. «ESSE EST PERCIPI»: LA AUTORÍA CULINARIA<sup>41</sup>

1. Cualquiera de nosotros ha advertido la originalidad de un *plato*, y también ha intentado que el cocinero o la cocinera nos *revele* la *receta*. Si nos la da, lo consideramos un regalo. En caso contrario, somos bien conscientes de que está en su *derecho* no dárnosla, pues, en definitiva, es *su plato*. Y esta convicción surge en nosotros de una forma natural.

Si un músico, un coreógrafo o un arquitecto *crean* una *obra*, lo harán inevitablemente partiendo del acervo cultural existente<sup>42</sup>. Si la sociedad destinataria, desde la contingencia propia de cualquier *perspectiva cultural*, reconoce un valor en aquellas obras, es decir, una *originalidad propia*, no sólo dichas obras enriquecerán, en un futuro, el patrimonio cultural común, si no que sus autores también serán recompensados, «por el sólo hecho de su creación», con el reconocimiento de la propiedad intelectual, es decir, de facultades «de carácter personal y patrimonial», que le atribuyen la «plena disposición y el derecho exclusivo a la explotación de la obra, sin más limitaciones que las establecidas en la Ley». Y entre dichas

---

<sup>40</sup> Sentencia de la *Cour de Cassation* de 23 de mayo de 1991 (en J. P. BRANDLARD, *La gastronomie. Un approche juridique. Des aliments – des professionnels – des métiers – des consommateurs*, ed. Eska, París, 2010, 119); e. PIERRAT, *Le droit d'auteur et l'édition*, 4ª ed., Éditions du Cercle de la Librairie, París, 2013, 33.

<sup>41</sup> «*Esse est percipi*», en español, «*ser es ser percibido*». Famosa sentencia del filósofo irlandés George Berkeley, padre de la teoría del *inmaterialismo*.

<sup>42</sup> P-Y. GAUTIER, *Propriété littéraire et artistique*, 4ª ed., Presses universitaires de France, París, 2001, 50; H. S. AYLLÓN SANTIAGO, *El derecho de transformación de las obras del espíritu*, Ed. Reus, Madrid, 2014, 253; F. FERNÁNDEZ BELTRÁN, *El copyright en cuestión: Diálogos sobre la propiedad intelectual*, Universidad de Deusto, Bilbao, 2011, 64; C. ROGEL VIDE / A. DOMÍNGUEZ LUELMO (Dirs.), *Museos y Propiedad Intelectual*, Ed. Reus, Madrid, 2012, 130; C. ROGEL VIDE, «Autoría y titularidad de las obras integradas en la cultura popular», en C. VALDÉS / C. ROGEL VIDE (Dirs.), *Cultura popular y propiedad intelectual*, ed. Reus, Madrid, 2011, 64; UE, *Libro Verde. Los derechos de autor y los derechos afines en la Sociedad de la Información* [COM (95) 382 final], Bruselas, 17 de septiembre de 1995, 10.

facultades, la *fundamental* de «exigir el reconocimiento de su condición de autor de la obra»<sup>43</sup>.

2. La primera *ley de propiedad intelectual* se detectó en la antigua colonia griega de Síbaris, en el sur de la actual Italia, en el año 510 a.C. Dicha ley establecía que, si un cocinero creaba un *plato* único, a nadie más se le permitía reproducirlo durante un año. El cocinero recibía todos los beneficios de la explotación de su creación culinaria durante aquel periodo, y de esta manera se le recompensaba por su *creatividad* y, a su vez, se alentaba a otros talentos a ser *creativos*<sup>44</sup>. Cabría esperar entonces que, en la actualidad, y por aquella misma motivación de *recompensa* y de *estímulo*, y como sucede con el músico, el arquitecto o el coreógrafo, también al autor de una obra culinaria se le recompense con el reconocimiento de la «propiedad intelectual» sobre su creación<sup>45</sup>. Pero, sin embargo, y si bien el autor de una obra culinaria se inspira al igual que el pintor, el músico o el arquitecto, en la labor creativa de los demás, a diferencia de aquel pintor, músico o arquitecto, parece no tener recurso a la protección legal de su autoría. Ya el chef Auguste Escoffier se lamentaba que «alors que les artistes, les écrivains, les musiciens, les inventeurs sont protégés

<sup>43</sup> Arts. 1, 2 y 14.3 del Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 abril por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley de Propiedad Intelectual aprobada por Ley 22/1987, de 11 noviembre, que regulariza, aclara y armoniza las disposiciones legales vigentes sobre la materia (RCL 1996/1382). En adelante, será citado como «TRLPI».

<sup>44</sup> C. D. YONGE, *The Deipnosophists or Banquet of the learned of Athenaeus*, vol. 3, ed. Bohn, Londres, 1854, 835: «If any confectioner or cook invented any peculiar and excellent dish, no other artist was allowed to make this for a year; but he alone who invented it was entitled to all the profit to be derived from the manufacture of it for that time; in order that others might be induced to labour at excelling in such pursuits». Puede consultarse en <http://digicoll.library.wisc.edu> (fecha de la última consulta: 21.09.2016); y, por ejemplo, también el historiador Francisco Mellado relataba que «entre los atenienses se concedió á Cherips el derecho de ciudadano por haber inventado un guisado de criadillas de tierra» (en *Enciclopedia Moderna. Diccionario universal de literatura, ciencias, artes, agricultura, industria, comercio*, tomo 34, Madrid, 1855, 713-714). Puede consultarse la edición digitalizada de esta obra en <http://books.google.es/books?id=a8WOjJTqknwC> (fecha de la última consulta: 21.09.2016).

<sup>45</sup> Sin perjuicio de la discusión doctrinal aún existente sobre la expresión «*propiedad intelectual*» para denominar los *iura in re intellectualli* reconocidos al creador de una obra del ingenio o del intelecto, lo cierto es que el vocablo «*propiedad*» es un concepto bien establecido en la conciencia popular y suficientemente ilustrativo, y su utilización nos parece adecuada en nuestra exposición. A ello cabe añadir que es la expresión que también utiliza nuestra Ley de Propiedad Intelectual.

par la loi, le cuisinier n'a pas de recours contre le plagiat de son œuvre»<sup>46</sup>. Y a principios del siglo XXI el chef Ferran Adrià advierte que «la única manera que tenemos de combatir el plagio es publicar nuestros libros»<sup>47</sup>. Estas afirmaciones evidencian un innegable estado de conciencia acerca de la autoría culinaria, y también de la necesidad de su *protección*<sup>48</sup>. Las obras culinarias no son *res nullius*, cosas sin dueño, y sus autores son bien conscientes del *patrimonio intelectual* que representan<sup>49</sup>.

3. La *publicación* de una obra culinaria bajo una forma *representativa* de *textos* e *imágenes* facilita, como destacaba el chef Ferran Adrià, su atribución a un origen determinado e identificable. Los libros, artículos, catálogos, y también las ponencias y exposiciones en certámenes

---

<sup>46</sup> A. ESCOFFIER, *Le Guide Culinaire Aide-mémoire de cuisine pratique*, Bibliothèque Professionnelle, Emil Coligne – imprimerie de Lagny, París, 1903, XIII: «un mets qui possède toutes les caractéristiques d'une création individuelle et volontaire mais qui est largement apprécié et donc préparé en de nombreux endroits, tombe en quelque sorte dans le domaine public au point qu'on ne sait généralement plus qui l'a inventé, quand, où, ni comment»; Denuncia que también obtuvo eco en los periódicos del momento, vid. R. DE CAIX, «Au le jour. Le carnet d'Épicure», en *Journal des débats politiques et littéraires*, del jueves 20 de julio de 1911, núm. 198, año 123, París, 1911, 1: «Une des choses dont s'indigne à bon droit ce journal, c'est l'impudeur du plagiat culinaire. Tandis que des lois et des traités protègent en tous pays la propriété littéraire et artistique, pas un texte, dans tout le monde civilisé, n'assure au cuisinier de génie le monopole du chef-d'œuvre au quel il donne son nom»; y anteriormente, el propio Carême: «Je veux don't venger mon art des atteintes qu'il reçoit de la part des plagiaires» (M. A. CARÊME, *Le cuisinier Parisien ou l'art de la cuisine française aux XIX<sup>e</sup> siècle*, 2<sup>a</sup> ed., Galerie de la Bossange Père, 1828, París, 19).

<sup>47</sup> S. SVEJENOVA / M. PLANELLAS, «Caso: creatividad Ferran Adrià», ESADE Business School, Barcelona, 2007, 10, [http://www.elbulli.com/esade/Caso\\_Ferran\\_Adria\\_and\\_elBulli-ESADE\\_es.pdf](http://www.elbulli.com/esade/Caso_Ferran_Adria_and_elBulli-ESADE_es.pdf) (fecha de la última consulta: 23.09.2016).

<sup>48</sup> P. REGOL, en «el BULLI 2004-2011 (ed. Phaidon)», 7 de noviembre de 2016, <https://observaciongastronomica.com/2016/11/07/el-bulli-2004-2011-ed-phaidon/> (fecha de la última consulta: 07.11.2016): «No podemos decir que no importa de quien es un plato, una técnica, un concepto y luego hablar sobre cocina creativa. ¡Su autoría sí que importa!».

<sup>49</sup> E. FAUCHART / E. VON HIPPEL, «Norms-based intellectual property systems: the case of French chefs», *Organization Science*, Vol. 19, núm. 2, marzo-abril 2008, 187: «chefs consider recipes they develop to be a very valuable form of IP»; Como indican los chefs N. MYHRVOLD / C. YOUNG / M. BILET, *Modernist Cuisine. The Art and Science of Cooking*, The Cooking Lab, vol. 1, 2011, Bellevue, 70: «Being the first person to achieve a culinary milestone has reputational advantages, but there is another potential source of value: ownership of intellectual property».



y congresos, cumplen esta función<sup>50</sup>. Son medios de socialización del conocimiento y también una manera de evidenciar la autoría de las creaciones culinarias, efímeras en su *forma sensible característica*, destinada a la *degustación*, cuya permanencia está en su *repetición*, así como en su *fijación* en aquellos *documentos*<sup>51</sup>. Y destacan, por ejemplo, el catálogo de creaciones culinarias de Ferran Adrià-El Bulli, y que conforma un extenso inventario en formato papel y audiovisual, estructurado por años y categorías<sup>52</sup>, o la publicación de la *International Journal of Gastronomy and Food Science*, dirigida por el chef Andoni Luis Aduriz, y respaldado por otros chefs nacionales e internacionales, siendo uno de sus objetivos «proteger, en la práctica, la autoría de las creaciones gastronómicas»<sup>53</sup>.

---

<sup>50</sup> Como indica el chef Philippe Regol, en «La reflexión del día», 25 de octubre de 2015, <https://observaciongastronomica2.wordpress.com/2015/10/25/la-reflexin-del-da/> (fecha de la última consulta: 23.09.2016): «Las presencias en congresos y los libros han servido de *copyright* para acreditar la autoría de estas creaciones»; y, por ejemplo, en el marco de la *Cumbre Internacional de Gastronomía*, existe un registro en su página web de las creaciones culinarias de las últimas veintiocho ediciones del certamen, junto al nombre del autor de la creación culinaria, fotografías de la misma y el detalle de su composición y elaboración.

<sup>51</sup> M. PILAR OPAZO, «Discourse as driver of innovation in contemporary haute cuisine: The case of El Bulli restaurant», *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 1, núm. 2, junio de 2012, 83, <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S1878450X1300005X> (fecha de la última consulta: 23.09.2016): «[...] formalization of a discourse into written texts made it possible to turn culinary products (such as food or taste, which are material and ephemeral in nature) into intellectual products».

<sup>52</sup> N. MYHRVOLD / C. YOUNG / M. BILET, *Modernist Cuisine. The Art and Science of Cooking*, The Cooking Lab, vol. 1, 2011, Bellevue, 59: «The books were meant to trace the evolution of El Bulli's food over time, with explicit dates for every dish and every new development».

<sup>53</sup> Vid. *Author's Guide* de la revista en <http://www.azti.es/ijgfs/doc/howtopublish.pdf> (fecha de la última consulta: 23.09.2016); y B. PÉREZ VILLAREAL, «Foreword from the editors», *International Journal of Gastronomy and Food Science*, vol. 1, enero de 2012, 1-2; M. FERNÁNDEZ GUADAÑO, *Reinventores: Descubra creatividad y nuevos modelos de negocio con los mejores cocineros*, Penguin Random House Grupo Editorial, Barcelona, España, 2012, 52: «Uno de los proyectos editoriales más ambiciosos de Aduriz tiene que ver con un proyecto empresarial clave del gastrosector: la protección de sus creaciones. En enero de 2012, en Madrid Fusión, Aduriz presentó la revista *International Journal of Gastronomy and Food Science*, medio con el que se aspira dejar constancia de la creación de técnicas y platos ideados por los cocineros. El objetivo es proteger, en la práctica, la autoría de las creaciones gastronómicas [...] siempre existe el riesgo de que las recetas y técnicas culinarias españolas se copien sin mencionar al autor. [...] Hasta ahora, la presentación de nuevas técnicas culinarias y de platos en congresos o la publicación de libros de recetas donde se describen técnicas eran pruebas suficientes de la autoría».

## ÍNDICE

<b>PRÓLOGO</b> .....	9
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	13
<b>ABREVIATURAS</b> .....	15
<b>INTRODUCCIÓN GENERAL</b> .....	17
I. UN ACERCAMIENTO JURÍDICO A LA «GASTRONOMÍA»	17
II. UN APUNTE SOBRE LA REALIDAD SOCIAL Y ECONÓMICA DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA .....	20
III. ARTE Y CREATIVIDAD CULINARIA .....	23
IV. « <i>ESSE EST PERCIPI</i> »: LA AUTORÍA CULINARIA.....	30
V. INSPIRACIÓN Y PLAGIO EN LAS OBRAS CULINARIAS ...	35
VI. LA AUTORREGULACIÓN DE LA «PROPIEDAD INTELECTUAL CULINARIA» .....	44
<b>CAPÍTULO I. LA DELIMITACIÓN EXTERNA DEL DERECHO DE AUTOR Y LA INTEGRACIÓN DE LA CREATIVIDAD CULINARIA</b> .....	49
I. DÓNDE ESTÁ LA CREATIVIDAD PROTEGIBLE .....	51
II. EL PROCESO DE CREACIÓN DE UNA <i>OBRA CULINARIA</i> ..	58
III. ¿ES LA <i>CREATIVIDAD CULINARIA</i> SUSCEPTIBLE DE PROTECCIÓN POR EL DERECHO DE AUTOR?.....	72
1. La inclusión de las obras culinarias en el marco del Derecho de autor .....	72
1.1. La ambigüedad en la referencia legal a los órdenes «literario, artístico y científico» .....	72

1.2. La consideración de la obra culinaria como un bien cultural.....	77
1.3. La innegable incidencia de la dimensión económica en la ampliación del objeto del Derecho de autor.....	80
2. La obra culinaria como creación de forma.....	82
2.1. Obra, forma sensible y soporte material.....	83
2.2. La <i>forma sensible convencional</i> como una <i>forma representativa</i> de la obra del ingenio. Definiciones de «forma sensible característica» y «forma sensible convencional».....	86
2.3. Forma sensible <i>característica y convencional</i> en las obras culinarias.....	90

**CAPÍTULO II. LA DELIMITACIÓN INTERNA DEL DERECHO DE AUTOR: LA PROTECCIÓN DE LA OBRA CULINARIA A TRAVÉS DE SUS FORMAS DE EXPRESIÓN.....** 93

I. LA PROTECCIÓN DE LA OBRA CULINARIA A TRAVÉS DE LA FORMA SENSIBLE CARACTERÍSTICA.....	93
1. La expresividad visual de la obra culinaria.....	94
1.1. La dimensión visual de la obra culinaria puede revelar una creación de forma protegible por el Derecho de autor.....	94
1.2. La <i>estética</i> de las obras culinarias en la alta cocina de Occidente: evolución y originalidad.....	98
1.3. El carácter efímero del soporte de una obra no es obstáculo para su protección.....	103
1.4. La protección de la forma visual de las obras culinarias según la jurisprudencia.....	108
1.5. Reproducibilidad, teoría de la unicidad de la obra y su aplicación a las obras culinarias.....	112
2. La protección de la forma gustativa de la obra culinaria.....	115
2.1. Delimitación del concepto de <i>forma gustativa</i> .....	115
2.2. La no exclusión <i>a priori</i> de las formas creativas perceptibles por los sentidos del gusto, el olfato y el tacto.....	117
2.3. La caracterización de la forma gustativa.....	119
2.3.1. La protección de la forma olfativa de un perfume.....	119
2.3.2. La incipiente jurisprudencia sobre la protección de un <i>sabor</i> por el Derecho de autor.....	126
2.4. El paralelismo inexacto entre formas gustativas y olfativas.....	128
II. LA PROTECCIÓN DE LA OBRA CULINARIA PLASMADA EN UNA FORMA CONVENCIONAL REPRESENTATIVA.....	130
1. La vaguedad del concepto de «receta».....	130
2. El alcance de la protección de las recetas de cocina según la jurisprudencia.....	131

2.1. La consideración de las recetas como «obras literarias»..	131
2.2. La protección de la «estructura y presentación» de la receta individual .....	135
2.3. La protección del <i>contenido</i> de la receta .....	136
2.4. La insuficiencia de la protección de la <i>forma literaria</i> o la <i>estructura y presentación</i> de una receta para el autor de una obra culinaria .....	137
3. La protección de la receta como «forma convencional» de una obra culinaria .....	140
3.1. La protección de obras de una naturaleza similar a las <i>recetas de cocina</i> .....	141
3.1.1. Los formatos televisivos .....	141
3.1.2. El <i>guion y argumento</i> de una obra cinematográfica y audiovisual, y el <i>plan</i> de una obra dramática.....	144
3.1.3. Los proyectos, planos, maquetas y diseños de obras arquitectónicas y de ingeniería .....	147
3.1.4. Los programas de ordenador .....	149
3.1.5. Coreografías, pantomimas y partituras musicales ..	151
3.2. La interpretación judicial de la dicotomía <i>idea-expresión</i> o <i>forma-contenido</i> en relación con las anteriores obras, y su aplicación a las recetas culinarias .....	156
4. La forma representativa de la obra culinaria: de la prescripción a la descripción .....	163
5. Comentario sobre obras culinarias cuya forma representativa esté fijada en un archivo digital. La tecnología 3D .....	168

### **CAPÍTULO III. LA ORIGINALIDAD Y LA COPIA EN LAS OBRAS CULINARIAS .....**

I. CONCURRENCIA Y VALORACIÓN DE LA ORIGINALIDAD EN LAS OBRAS CULINARIAS .....	171
1. La valoración de la originalidad en el entorno gastronómico es un hecho habitual.....	171
2. Un concepto armonizado de originalidad en el Derecho de la Unión Europea.....	176
3. El carácter <i>único</i> o la improbabilidad de crear la misma obra de una forma independiente y sin existir <i>copia</i> .....	188
4. La valoración de la originalidad a través de una forma representativa .....	192
4.1. La originalidad en la lista de ingredientes y cantidades y los procedimientos que se describen en la receta .....	194
4.2. La protección del título de la obra.....	196
5. La existencia de elementos del acervo cultural en la obra no excluye <i>per se</i> la originalidad y novedad.....	199

6. La transformación de obras culinarias preexistentes .....	202
II. SUPUESTOS DE COPIA Y COMPARACIÓN ENTRE LAS FORMAS DE EXPRESIÓN DE LA OBRA CULINARIA .....	205
1. De una forma representativa a otra forma de similar naturaleza descriptiva .....	207
2. Materialización de la obra culinaria en su forma sensible característica a partir de una forma representativa .....	208
3. De una forma sensible característica a otra forma sensible de similar naturaleza.....	218
4. De la forma característica de la obra culinaria a una forma descriptiva .....	220
5. Un apunte sobre las medidas de cesación de la actividad ilícita en relación con las formas de expresión de la obra culinaria..	222
<b>CAPÍTULO IV. CONTENIDO DE LOS DERECHOS DE PROPIEDAD INTELECTUAL SOBRE LA OBRA CULINARIA.....</b>	<b>225</b>
I. FACULTADES MORALES DEL AUTOR .....	225
1. Facultad de divulgación de la obra culinaria .....	226
2. Facultad de exigir el reconocimiento de la condición de autor de su creación .....	228
3. Facultad de exigir el respeto a la integridad de su obra .....	230
4. La facultad de retirar la obra del comercio, y de modificarla .	231
5. El acceso al ejemplar único o raro de la obra.....	232
II. FACULTADES DE EXPLOTACIÓN DEL AUTOR DE UNA OBRA CULINARIA.....	233
1. Cuestiones relacionadas con la facultad de reproducción de una obra culinaria .....	233
1.1. La explotación del objeto descrito en la forma representativa .....	234
1.2. Facultad de reproducción y propiedad del soporte material en el que se incorpora la obra culinaria.....	235
2. El ejercicio de las facultades de distribución y de comunicación pública en relación con las obras culinarias.....	237
3. Limitaciones legales a las facultades de explotación en las obras culinarias .....	240
3.1. La duración limitada del derecho de explotación .....	241
3.2. Límites al contenido del derecho de explotación de las obras culinarias.....	242
3.2.1. La reproducción de la obra culinaria para un uso privado.....	244
3.2.2. Límites relacionados con un uso de la obra culinaria con fines docentes o de investigación, informativos o de interés público.....	246

4. La libertad del autor para poner sus obras culinarias a disposición de la sociedad y a título gratuito. El uso de licencias <i>Creative Commons</i> .....	249
<b>CAPÍTULO V. LA TITULARIDAD DE LOS DERECHOS EN LA OBRA CULINARIA</b> .....	259
I. LA AUTORÍA SINGULAR DE LA OBRA CULINARIA .....	259
1. Concepto de «autor» de una obra culinaria .....	259
2. Autor, creación y ejecución personal: la intervención de terceros en la ejecución material de la forma característica de la obra culinaria .....	260
3. La persona jurídica como titular de los derechos sobre la obra culinaria .....	263
4. La identificación del autor y la presunción de autoría y de titularidad. Propuesta de creación de un registro nacional de obras culinarias .....	266
II. OBRAS CULINARIAS DE AUTORÍA PLURAL .....	270
1. La obra culinaria colectiva .....	270
2. La colaboración en la creación culinaria.....	272
3. El supuesto habitual de colaboración entre el autor culinario y el fotógrafo .....	275
III. LA TITULARIDAD DE LAS OBRAS CULINARIAS CREADAS EN VIRTUD DE UN CONTRATO LABORAL Y POR ENCARGO .....	279
1. Cesión de derechos por el autor de una obra culinaria en el marco de un contrato laboral.....	279
2. La titularidad de los derechos en el encargo de una obra culinaria. El encargo de la fotografía de una obra culinaria.....	282
IV. EJECUCIÓN MATERIAL DE LA OBRA CULINARIA Y RECONOCIMIENTO DE DERECHOS AFINES. EL «ESPECTÁCULO GASTRONÓMICO» COMO «OBRA ESCÉNICA»..	284
<b>CAPÍTULO VI. A MODO DE CONCLUSIÓN</b> .....	289
<b>BIBLIOGRAFÍA</b> .....	293
<b>JURISPRUDENCIA</b> .....	323

