

Cocinero preso por robar recetas: cuando la creatividad también tiene dueño

El delito imputado al cocinero Gottberg es **robo de secretos comerciales** (theft of trade secrets), tipificado como **felonía de tercer grado** en el estado de Florida, amparado por la *Economic Espionage Act*. Fue trasladado al **Turner Guilford Knight Correctional Center (TGK)** y posteriormente liberado tras el pago de una **fianza de 2.500 dólares**.

El juez del circuito de Miami-Dade, **Mindy S. Glazer**, le advirtió en audiencia: “Usted ha sido arrestado por robo de secretos comerciales”.

[@Rest.ElMordisco](#)

□





Los fiscales estudian si el empleado actuó de manera individual o si fue **“enviado por otra empresa para obtener la información a cambio de dinero”**, como señaló el propio jefe de policía de Doral. La investigación continúa abierta.□

Entre la creatividad y la propiedad industrial

Más allá del componente penal, este incidente pone de relieve una cuestión clave: **¿hasta qué punto pertenece una receta a quien la crea?**

Las recetas culinarias suelen carecer de protección bajo **derechos de autor**, ya que se consideran métodos o procedimientos funcionales. Sin embargo, cuando forman parte de un **recetario interno**, confidencial y con [valor competitivo](#) comprobable, entran bajo la categoría de **secreto comercial**, una figura de la **propiedad industrial** que protege información confidencial con valor económico.□

El caso Mordisco muestra cómo un documento técnico puede trascender su función gastronómica y convertirse en un activo protegido por ley. El robo de un recetario no solo representa una pérdida material, sino también una amenaza directa al know-how, la esencia técnica y creativa que define a un restaurante.□

En un entorno como el de **Miami**, donde coexisten decenas de cocinas de autor y fusiones culturales, este hecho advierte sobre la **necesidad de blindar la creatividad culinaria** con mecanismos de protección legal más robustos y claros, ya sea mediante cláusulas de confidencialidad o políticas internas que resguarden los conocimientos generados dentro de la cocina.

En espejo con Europa

Mientras que en Estados Unidos la protección suele enfocarse

en la figura del **secreto comercial**, en Europa existe un enfoque más híbrido que combina **propiedad intelectual, competencia desleal y secreto empresarial**.

La **Directiva (UE) 2016/943**, adoptada en todos los países miembros, protege los **conocimientos técnicos y la información empresarial no divulgada** frente a su uso o revelación ilícita. Esto abarca documentos como recetarios, métodos de preparación, o combinaciones de ingredientes siempre que su valor económico derive de su confidencialidad.□

En **España y Francia**, por ejemplo, las creaciones gastronómicas pueden alcanzar estatus de **obra creativa** si presentan un nivel suficiente de originalidad, de manera que tanto la receta como su presentación pueden aspirar a **protección por derechos de autor**.

□



Francia ha ido aún más lejos con la **Académie Nationale de Cuisine**, que implementó un **Registro Oficial de Creaciones Culinarias**, generando una presunción de autoría que protege las invenciones culinarias frente a plagios.□

En los **Países Bajos**, los tribunales incluso han reconocido el **derecho de autor sobre la ejecución y aplicación de recetas**, reforzando la idea de que la cocina, además de arte efímero, es también creación intelectual.

Herramientas de protección en gastronómica en España

Para proteger el valor exclusivo de una receta o plato, se utilizan otras figuras jurídicas de la propiedad intelectual y del derecho comercial.



Secretos empresariales

Se rige por la **Ley 1/2019, de 20 de febrero, de Secretos Empresariales**, que transpone la Directiva (UE) 2016/943. **Protección:** Las recetas, fórmulas o procedimientos culinarios pueden protegerse como **secretos empresariales**, siempre que:

- No sean generalmente conocidos o fácilmente accesibles.
- Tengan **valor económico por ser secretos**.

- Se adopten **medidas razonables para mantener su confidencialidad** (acuerdos de confidencialidad, acceso limitado, protocolos internos, etc.).

Ejemplo práctico:

Un restaurante podría exigir a su personal firmar cláusulas de confidencialidad para proteger la receta de una salsa o técnica propia, de igual modo que hizo *Mordisco Miami*.

Derechos de autor en creaciones gastronómicas

Marco legal:

Ley de Propiedad Intelectual (Real Decreto Legislativo 1/1996, de 12 de abril).

Criterio aplicable: En España, las recetas puramente técnicas (lista de ingredientes y pasos) **no se consideran obras protegidas** por derechos de autor, al carecer de originalidad artística. Sin embargo, **sí puede protegerse:**

- La **presentación estética del plato** (si alcanza originalidad y creatividad).
- La **redacción literaria del recetario** (la forma en que se escribe, narra o se ilustra la receta).
- La **fotografía gastronómica** (si es original).
- En algunos casos, la **composición visual del plato**, si se considera obra artística.

Ejemplo:

Un recetario narrado con estilo literario, con fotos originales y presentaciones creativas, estaría amparado por derechos de autor igual que un libro de arte culinario.

□ Relevancia y desafíos

La gastronomía compite en el mercado global como una industria cultural y económica cuyo valor radica tanto en el producto

final como en el conocimiento técnico y creativo detrás. Por ello, proteger las recetas a través del secreto empresarial es una práctica habitual, aunque difícil cuando hay filtraciones o trabajadores que se llevan el conocimiento a otras cocinas, como ocurrió en Miami.

La situación revela una necesidad creciente de clarificar y fortalecer los marcos legales para la propiedad intelectual en gastronomía, equilibrando la promoción de la creatividad con la protección justa de los creadores

Aunque una receta culinaria no goza de protección automática bajo derechos de autor como obra literaria, sí existen mecanismos legales para protegerla como secreto comercial y otros elementos vinculados a la gastronomía.

Los recetarios, que plasman creativamente las recetas, sí pueden ser objeto de derechos de autor, protegiendo su forma y presentación. Este marco es fundamental para que restaurantes y chefs salvaguarden sus creaciones ante robos o plagios, como el caso de Carlos Gottberg en Mordisco Miami ejemplifica.

Sopa de miso

La sopa miso, un clásico de la cocina japonesa, es una maravillosa expresión de sabor y simplicidad. Centrada en el miso, una pasta fermentada que aporta una rica profundidad de sabor umami, esta sopa calienta el alma y reconforta el corazón.

Su preparación es un ritual que invita a la calma y al

disfrute de los pequeños detalles, desde la selección cuidadosa de ingredientes frescos hasta el [momento](#) en que se mezcla el miso con el caldo, evitando que hierva para preservar sus delicadas propiedades.

Perfecta para cualquier momento del día, la sopa miso es adaptable y puede incluir tofu, alga wakame, cebolla verde, y una variedad de vegetales, ofreciendo así un abanico de sabores y texturas.

Sea como [inicio](#) de una comida o como plato único, esta sopa es un abrazo en un cuenco, un recordatorio de la belleza de la [cocina japonesa](#) y su capacidad para nutrir cuerpo y alma.

Ingredientes:

- 4 tazas de agua
- 2 cucharadas de pasta de miso (rojo o blanco, según tu preferencia)
- 1 bloque de tofu firme, cortado en cubos pequeños
- 1 taza de algas wakame secas, remojadas en agua y escurridas
- 2 cebollas verdes, finamente picadas
- Opcional: setas shiitake, daikon, zanahoria o espinacas

Instrucciones:

Calienta el agua en una olla hasta que esté casi hirviendo. En un tazón pequeño, disuelve la pasta de miso en un poco del agua caliente para hacer una mezcla suave. Añade el tofu y las algas wakame a la olla. Si estás usando otros ingredientes opcionales, añádelos también. Baja el fuego y asegúrate de que el agua no hierva. Agrega la mezcla de miso disuelto.

Cocina a fuego lento durante unos minutos, asegurándote de que la sopa no hierva para preservar los sabores y beneficios del miso. Sirve en tazones y adorna con cebollas verdes picadas.

Para un toque creativo:

Imagina esta sopa como un elemento en una historia. Podrías describir cómo el vapor se eleva en espirales, llevando consigo el aroma terroso del miso y el marino de las algas, un olor que recuerda al personaje de días tranquilos junto al mar. El tofu, suave y reconfortante, podría simbolizar momentos de simplicidad y paz en medio de una vida agitada.

Flores de calabacín rellenas

Rinde para 5 aperitivos o 10 tapas

Por: [Sam y Eddie Hart](#)

Flores de calabacín rellenas es uno de los platos favoritos de los visitantes, a tal punto, que se ha convertido en uno de los “clásicos” de Barrafinia y se puede encontrar en los menús de los tres restaurantes. Rellenas con queso de cabra y fritas en una masa ligera, estas delicadas flores hacen un aperitivo perfecto o una simple tapa.

Para esta receta, utiliza preferiblemente el queso de cabra español. El Monte Enebro es una buena opción. Comprueba que las flores estén limpias.

En un tazón pequeño, mezcla el queso de cabra con el tomillo y la pimienta al gusto. Con mucho cuidado, rellena las flores con la mezcla, envolviendo los pétalos alrededor del relleno para mantenerlo en su lugar.

Tamiza la harina en una fuente de mezcla y gradualmente, ve agregando el agua para hacer una masa ligera. Calienta el aceite en una sartén adecuada a 180 °C.

Sumerge las flores rellenas, unas pocas a la vez, en la masa para cubrirlas y luego, al aceite caliente. Fríe durante 3 minutos hasta que estén doradas y crujientes.

Retira y escurre sobre papel de cocina. Para terminar, espolvorea con sal de Maldon y riega ligeramente con la miel de flor de naranja. Sirve inmediatamente.

Flores de calabacín rellenas

INGREDIENTES:

Ingredientes 10 flores de calabacín

300 g de queso de cabra (preferiblemente español)

2 cucharaditas de hojas de tomillo

175 g de harina lisa (para todo uso)

500 ml. de agua

Aceite vegetal para freír

100 ml. de miel de flor de naranja

Sal de Maldon y pimienta recién molida

Los libros de cocina

responden en ventas al furor gastronómico en España por la covid-19

Efeagro

Las incontables horas en casa por los confinamientos derivados de la crisis de la covid-19 desataron un furor cocinero reflejado en el impulso en 2020 de las ventas de libros de cocina, que con sus recetas ayudan a superar la falta de ocio fuera del hogar y animan a los más valientes a experimentar.

Representantes de las editoriales y comercios no facilitan cifras exactas, pero en declaraciones a Efeagro constatan el aumento en la venta de libros de esta categoría, que han mantenido una buena posición todo el año, incluida la época navideña.

La directora editorial de No Ficción de Planeta, Ángeles Aguilera Moya, asegura que esta tendencia de crecimiento *“se ha ido notando a lo largo del año y luego, en Navidad, ha subido con fuerza”*.

“La razón la encontramos en que la gente ha tenido que comer en casa más que nunca, y muchos que no se habían acercado a los fogones se han animado a hacerlo y han buscado algún manual que les ayudara”, explica Aguilera.

Tal ha sido el [éxito de los libros](#) de cocina en los últimos días del año que el lanzamiento de *“La buena cocina”*, de [Karlos Arguiñano](#), se mantuvo en el primer puesto en No Ficción durante toda la Navidad y ha superado los 100.000 ejemplares vendidos.

KARLOS ARGUIÑANO

LA BUENA COCINA

900 RECETAS QUE
SIEMPRE SALEN BIEN

LOS
MEJORES
INGREDIENTES
PARA
DISFRUTAR
COCINANDO

 Planeta

Los libros de cocina responden en ventas al furor gastronómico en España por la covid-19

Sin embargo, como detalla Aguilera Mora, **no solo triunfaron las novedades, sino “libros de fondo”**, lo que les llevó a reeditar títulos anteriores como “1.000 recetas de otro” y “Cocina día a día”, también de Arguiñano.

Ante este éxito, Arguiñano reflexiona en declaraciones a

Efeagro que el buen recibimiento de sus libros se produce porque *“van dirigidos a la mayor parte de la población, que quiere variar en sus platos, con productos que cualquiera pueda tener en al alcance de la mano y sin gastar demasiado”*.

Aguilera destaca también el éxito del libro de Esbieta *“Los secretos del pan casero”*, del de [Joan Roca](#) *“Cocina a baja temperatura”* y el de recetas para adelgazar de Ángela Quintas.

COCINA CON JOAN ROCA

A BAJA TEMPERATURA

DESCUBRE
UNA FORMA
DE COCINAR
MÁS SABROSA,
MÁS SALUDABLE

 Planeta



El Chef del Celler de Can Roca Joan Roca

En el caso de la **directora literaria de Grijalbo Ilustrados (Penguin Random House)**, Teresa Petit, apunta que los libros de cocina siempre se han vendido bien, pero que, además de los autores más tradicionales, este año han aumentado las ventas de **libros de cocina saludable**, como “Simply biotiful” o “Being biotiful”, de Chloé Sucré, o “Fast food saludable”, del Chef Bosquet.

Reconoce, sin embargo, que el que “sin ninguna duda triunfó durante los meses de confinamiento estricto” fueron los libros de pan, como “Pan de pueblo y 100 recetas de pan de pueblo”, de Ibán Yarza.

“La Biblia de Masterchef” y “La buena cocina” de Arguiñano, líderes en librerías

Desde las propias librerías y según cifras facilitadas por la Confederación Española de Gremios y Asociaciones de Libreros (Cegal), **la estrella del 2020 tras analizar cerca de 800 establecimientos fue “La Biblia de MasterChef” (Espasa), con 20.107 ejemplares vendidos este año.**

Carlos Ríos

con la colaboración de David Guibert

Cocina Comida Real



Más de 100 recetas
para **realfooders**

PAIDÓS

La segunda posición la ocupa *“La buena cocina”* (Editorial Planeta), de Karlos Arguiñano, con 17.657 ejemplares vendidos, seguido por [“Cocina comida real”](#) (Ediciones Paidós), de Carlos Ríos y David Guibert, con 10.068 ejemplares vendidos.

Fuentes de El Corte Inglés detallan a Efeagro que, comparando las ventas de 2020 con las de 2019, aumentaron un 21,25 % el año pasado.

Los primeros puestos de los más vendidos de este pasado año también los ocupan *“La Biblia de Masterchef”*, *“La Buena cocina”* y *“Cocina día a día”*.

Además, según la misma fuente, los libros de cocina infantil y bebés crecieron en 2020 un 16,22 %, respecto a las ventas del año 2019, con *“Masterclass. Junior Masterchef”* y *“Sin dientes y a bocados”*, de Juan Llorca, como triunfadores.

Un año en el que también han encontrado hueco en las estanterías alternativas novedosas como el *“Libro de Cocina Azul”*, del sello de sostenibilidad marítima y pesquera MSC, o *Cocina con Harry Potter* (Duomo Ediciones), de Dinah Bucholz, para descubrir lo más mágico de los alimentos.