

## L'obrador La Consciente guanya la tercera edició del concurs del "Millor pa de pagès sense gluten"

- **En el marc de la Fira Àpat Barcelona 5 obradors d'arreu de Catalunya competeixen per elaborar el pa sense gluten més saborós**

**Barcelona, 22 d'octubre de 2024** - L'obrador sense gluten i ecològic de Barcelona, **La Consciente**, ha estat el guanyador de la tercera edició del **concurs "Millor pa de pagès sense gluten"**, organitzat per l'Associació Celíacs de Catalunya en el marc de la **Fira Àpat de Barcelona**. El concurs s'ha celebrat el diumenge 20 d'octubre de 2024 a La Farga de l'Hospitalet, i posa en valor el pa sense gluten i la tasca d'investigació dels obradors per elaborar un pa segur per a les persones amb celiàquia.

**"És un món molt desconegut encara i no hi ha receptes.** Fer el pa de La Consciente ha estat el resultat de moltíssimes proves, d'investigar estudis científics a internet..., anar provant i intentar que sigui el més saludable possible, sense afegir gomes, additius o midó," destaca el forner de l'obrador guanyador, **Nico Gendrot**.

El concurs va néixer el 2019 amb la voluntat de donar resposta a les necessitats alimentàries de les persones amb celiàquia. **"La majoria de les persones recentment diagnosticades de celiàquia troben a faltar el pa amb gluten.** Tot i que hi ha opcions disponibles als supermercats i obradors, la persona amb celiàquia sovint aprèn a fer pa a casa," assenyala la portaveu de l'Associació Celíacs de Catalunya, **Gemma Riera**. El pa és un dels pilars de la dieta mediterrània; durant el 2023, a Espanya es va consumir una mitjana de 4,64 kg de pa per persona, i **entre els productes sense gluten, és el més consumit a Europa.**

**"El repte del concurs és que el pa sense gluten és un dels productes que més costa que tingui les mateixes propietats organolèptiques, és a dir, de sabor, aroma o textura, que el pa amb gluten,"** destaca el president de l'Associació Celíacs de Catalunya, **José Molina**. Els cinc obradors participants, [La Consciente](#) (Barcelona), [Pastisseria Sense Gluten](#) (Barcelona), [Ca la Maria](#) (Badalona), [L'Alquimista](#) (el Vendrell) i [Sense TGN](#) (Tarragona), han hagut de desenvolupar processos

d'investigació i desenvolupament per aconseguir substituir la textura i el gust saborós que aporta el gluten.

El jurat del concurs, format pel secretari general de la Indicació Geogràfica Protegida del Pa de Pagès Català, **Alfredo Verdegay**, la presidenta del Gremi de Flequers de la Província de Barcelona, **Mònica Gregori Bonet**, el gerent del gremi de restauració de la província de Barcelona, **Daniel Brasé**, i la influencer de nutrició sense gluten, **Yolanda Nieto**, han escollit el pa guanyador a partir de la presentació del producte, l'aspecte, el color i la cocció, la textura de la molla i el gust, sense saber de quin obrador provenia.

El concurs ha estat organitzat per l'**Associació Celíacs de Catalunya** i compta amb la col·laboració del Consell Regulador de la **IGP Pa de Pagès Català**.

### **Associació Celíacs de Catalunya**

L'Associació Celíacs de Catalunya és **la primera organització creada a Espanya** en defensa dels interessos i drets de les persones celíaques i sensibles al gluten no celíaques.

La celiaquia és un trastorn multisistèmic de base autoimmune i caràcter permanent que es manifesta en individus genèticament predisposats, induït per la ingesta de gluten, i que provoca atròfia de les vellositats de l'intestí prim, afectant la capacitat d'absorbir els nutrients dels aliments.

A Catalunya, s'estima que **un 1% de la població té celiaquia i un 6% és sensible al gluten no celíaca**, és a dir, unes 553.000 persones afectades.

Més informació: [www.celiacscatalunya.org](http://www.celiacscatalunya.org)

### **Contacte de premsa:**

Gemma Daban, tècnica de premsa

Telèfon: 623 23 46 49

Email: [mitjans@lasembra.cat](mailto:mitjans@lasembra.cat)