

Només el 0,85% dels obradors i pastisseries de Catalunya ofereixen mones de Pasqua per a infants celíacs

- L'Associació Celíacs de Catalunya engega la campanya “Cap infant celíac sense mona” per cridar l'atenció sobre la manca d'obradors certificats.
- S'estima que hi ha prop de 97.000 infants celíacs entre Catalunya i Menorca.
- Aquests petits sovint se senten exclosos durant celebracions com la Castanyada, Nadal, Els Reis o Pasqua per la manca de productes sense gluten.
- Només hi ha una cinquantena d'obradors, pastisseries i confiteries acreditats per l'Associació Celíacs de Catalunya que venen Mones i altres productes de Pasqua sense gluten, una xifra molt insuficient.

Barcelona, 22 de març de 2024.- L'Associació Celíacs de Catalunya engega avui la campanya “Cap infant celíac sense mona” per reclamar que, enguany, cap nen es quedi sense aquest dolç tan típic de la Pasqua. L'objectiu és donar **visibilitat a la discriminació** que poden sentir els més petits de la casa que pateixen aquesta afecció, doncs sovint se senten exclosos a l'hora de menjar dolços típics quan arriben festes tan sonades com són **La Castanyada, Els Reis, Nadal o Pasqua**.

S'estima que hi ha un 1% de malalts celíacs i un 6% de persones sensibles al gluten no celíacs, és a dir, uns **553.000 afectats a Catalunya i 7.100 a Menorca**. En el cas dels infants, la **prevalença de la malaltia celíaca en edat pediàtrica és d'1/79** i s'estima que hi ha **quasi 97.000 infants celíacs entre Catalunya i Menorca**, segons dades del Ministeri de Sanitat.

No obstant això, en l'actualitat, **només el 0,85% dels obradors, pastisseries i confiteries de Catalunya i Menorca acreditats per l'Associació Celíacs de Catalunya ofereixen Mones i altres productes de Pasqua sense gluten** amb totes les garanties, la [llista es pot consultar al web de l'Associació](#). En total, es tracta de prop d'una cinquantena d'establiments, una xifra molt insuficient, segons denuncia l'Associació Celíacs de Catalunya.

Xavier Martin, propietari de "Cèlia - Obrador sense gluten (abans Celiadictos)", destaca que *“hi ha milers d'infants al nostre país que, fins fa ben poc, no tenien opcions per celebrar el Dia de la Mona amb un dolç, un pastís o una xocolata. Per això, saber que, poc a poc, cada dia són més els infants que poden accedir a un producte segur i que els permet celebrar amb normalitat aquest dia, ens fa especial il·lusió”*.

La campanya té com a objectiu **conscienciar la societat i, concretament, el sector gastronòmic i de la restauració** per aconseguir **que cada cop més obradors s'acreditin** per tal de poder oferir elaboracions per a celíacs. Per fer-ho, els establiments que ho desitgin només han de contactar amb [l'Associació Celíacs de Catalunya](#) i sol·licitar el tràmit de forma **gratuïta**. Després, el departament de Restauració de l'associació és qui s'encarrega de gestionar-ho tot.

Durant el procés d'acreditació, que està supervisat i validat per l'[Agència Catalana de Seguretat Alimentària](#) de la Generalitat de Catalunya, es certifica el **compliment dels protocols de seguretat alimentària per evitar la contacte encreuat en l'elaboració i servei** de productes sense gluten per tal que aquests siguin totalment aptes per a persones amb celiaquia.

Recentment, l'Associació Celiacs de Catalunya també ha publicat el '[Manual de bones pràctiques per a la Restauració Sense Gluten](#)' amb el suport de l'Agència Catalana del Consum, del Departament d'Empresa i Treball, i que té com a objectiu **garantir espais segurs per a totes aquelles persones que hagin de dur a terme una dieta sense gluten i vulguin menjar fora de casa.**

El propòsit d'aquesta guia adreçada als establiments de restauració és donar resposta als dubtes que es plantegen els restauradors per saber com s'han de tractar els aliments a l'hora d'evitar el contacte encreuat amb gluten i oferir als seus clients menjar sense gluten amb les màximes garanties. En aquest sentit, el manual aporta **eines pràctiques i coneixements fonamentals** per a oferir una **experiència gastronòmica segura** a totes aquelles persones que hagin de dur a terme una dieta sense gluten.

TORNA LA FIRA MEDITERRANEAN GLUTEN FREE FORUM.

Per continuar avançant en la sensibilització sobre aquest tema, l'Associació Celiacs de Catalunya està impulsant la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#), que organitza Fresh Media Group i serà 100% sense gluten i totalment apta per a persones amb cèliaquia. La nova edició d'aquest esdeveniment, que ja es va celebrar l'any passat amb gran èxit de convocatòria, tindrà lloc els propers 25 i 26 de maig al Museu Marítim de Barcelona amb l'objectiu de posicionar Barcelona com a capital europea dels productes i la dieta sense gluten.

Contacte de premsa per ampliar informació o concertar entrevistes:

Marta Pérez – marta.perez@weareboth.com – Tel. 670 312 920

Irene Puig – irene@celiacscatalunya.org – Tel. 670 34 96 82