NOTA DE PREMSA

El 25 i 26 de maig, Barcelona es convertirà en capital de l'alimentació sense gluten: torna la fira Mediterranean Gluten Free Forum

L'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group, presenta la segona edició de la fira Mediterranean Gluten Free Forum amb una setantena d'estands de productes sense gluten, xerrades, conferències i *showcookings*

En el marc de la MGFF, el Science & Cooking World Congress (SCWC) i l'Associació Celíacs de Catalunya signaran un acord de col·laboració amb impacte internacional

El 2024 a Espanya, les persones amb celiaquia gasten 1.087,72€ més a l'any, per persona, en la cistella bàsica de la compra

Barcelona, 21 de maig de 2024.- El 25 i 26 de maig, al Museu Marítim de Barcelona, se celebrarà la **segona edició de la fira Mediterranean Gluten Free Forum** (MGFF) impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group. Un esdeveniment on se celebraran els actes commemoratius del Dia internacional de la Celiaquia i que constitueix un **espai lúdic i també reivindicatiu del col·lectiu celíac**, el qual se sent abandonat per les administracions i reclama ajudes per finançar el seu tractament, diagnòstics més precoços i més opcions per a persones amb celiaquia en l'àmbit de l'alimentació i la restauració.

Després de l'èxit viscut en la primera edició del Mediterranean Gluten Free Forum, celebrada el 2023 als jardins del Teatre Nacional de Catalunya de Barcelona, la qual va acollir a **més de 8.000 visitants en dos dies**, l'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group, impulsa aquesta segona edició de la MGFF.

"*Impulsem una nova edició de la Mediterranean Gluten Free Forum per continuar avançant en la sensibilització social sobre la celiaquia, conscienciar a la societat i les administracions sobre la malaltia celíaca i altres patologies relacionades amb la ingesta del gluten i les seves conseqüències en les persones que les pateixen, i per a contribuir en la consolidació del creixement del sector de productes sense gluten a Catalunya i Espanya*" **Josep Garcia**, director de la Mediterranean Gluten Free Forum.

Conveni de col·laboració internacional

En el marc de la MGFF i amb l'afany de seguir treballant per a garantir més seguretat alimentària per al col·lectiu celíac, l'**Associació Celíacs de Catalunya i el Science & Cooking World Congress (SCWC) signaran un acord de col·laboració amb impacte internacional**. Aquest acord permetrà a l'Associació assessorar i col·laborar en la millora de la qualitat de vida dels ciutadans amb celiaquia en els diferents països on l'SCWC té representació, incloent Argentina, Brasil, Mèxic, Colòmbia, Xile, EEUU, Japó, Xina, França, Alemanya, Itàlia, Dinamarca, Turquia, entre d'altres.

Pere Castells, president del SCWC, destaca la importància d'aquest acord: *"Aquest conveni és l'inici d'una relació que, a través de futurs projectes, aportarà millores en la qualitat de vida de les persones amb celiaquia arreu del món."* Segons Castells, l'acord obre la porta a una col·laboració estreta entre ambdues entitats, que compartiran coneixements i recursos per abordar els desafiaments específics de la celiaquia a nivell global.

Barcelona, capital europea de productes sense gluten

La fira Mediterranean Gluten Free Forum és un espai 100% sense gluten i totalment apte per a persones amb celiaquia i sensibilitat al gluten no celíaca que persegueix **dos objectius clau**:

- donar visibilitat al col·lectiu celíac i convertir Barcelona en la capital europea de productes i dieta sense gluten;
- incrementar l'adhesió a la dieta sense gluten per part de les persones amb celiaquia, mitjançant la celebració d'activitats, així com facilitant-los l'accés a les darreres novetats de productes aptes pel seu consum, i esdevenir un espai de trobada únic a nivell nacional, que creï cohesió de grup i fomenti el sentiment de pertinença al col·lectiu celíac.

Aquesta edició comptarà novament amb una setantena d'estands de productes sense gluten, xerrades, conferències, *showcookings* i activitats infantils relacionades amb el món sense gluten.

Entre els **expositors que presentaran nous productes sense gluten** per a les persones que pateixen algun tipus de patologia relacionada amb la ingesta de gluten podem trobar els pastissos artesans sense gluten i llimonada de Fika Bcn, la kombutxa artesana i 100% ecològica de Bioma Kombucha, la granola saludable, ecològica i sense gluten de Civia, la rebosteria sense sucre, sense lactosa, sense gluten i vegana de Blue Truffle, la pastisseria sense gluten amb farines ecològiques de Rayün Dulceria, les pizzes 100% sense gluten i amb ingredients ecològics de Pizza Natura, el pa i la pastisseria sense gluten de 0% Gluten, les tapes i creps brasileres de tapioca de Manioca, els formatges vegans artesans i elaborats a Barcelona de Veggie Karma, o les propostes de Sheiki, el nou bar de menjar saludable ubicat al barri de Gràcia.

Pel que fa a la programació, tindran lloc diverses activitats durant els dos dies de la fira: **"El meu fill/a té celiaquia, com li pot afectar social i emocionalment? Què puc fer com a pare/mare?"**, xerrada de la doctora en psicologia Gentzane Carbajo, per a pares i mares d'infants i adolescents amb celiaquia; **"La doctora respon", xerrada i Q&A amb la Dra. Gemma Castillejo**; **showcooking** amb **Jordi Esteve, xef del restaurant Nectari** i abanderat de l'Associació; **tast de salses picants** de Pica de Cullons amb pans Airos; **tast de *cheesecakes*** de Chica i **showcooking de wraps artístics** amb Nagual.

Les empreses patrocinadores de la fira són AIROS, YOSOY, SCHAR, GALLETAS GULLÓN, NUTRIPLATO i NATURITAS.

La situació a Espanya i Catalunya per a les persones que pateixen malaltia celíaca

S'estima que **a Espanya l'1% de la població, que equival a unes 500 mil persones, pateix malaltia celíaca**, i un 6%, sensibilitat al gluten no celíaca. No obstant això, enguany ha augmentat la diferència entre el preu dels productes específics sense gluten i el dels seus homòlegs que sí que contenen aquesta proteïna. Segons els resultats obtinguts l'informe de preus 2024 elaborat per la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), una família que com a mínim tingui un membre que pateixi una malaltia celíaca o altres trastorns relacionats amb la ingesta de gluten, experimentarà un **increment del cost del cistell bàsic de la compra d'aproximadament 90,64€ al mes i 1.087,72€ a l'any,** respecte a la despesa mitjana de la població general.

En aquest context, el dijous passat 16 de maig, en el marc del Dia Internacional de la Celiaquia, es va dur a terme per primera vegada a la història de la democràcia espanyola una **jornada dedicada a la malaltia celíaca al Congrés dels Diputats**. Impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya i amb el suport i la participació de la Federació d'Associacions de Celíacs d'Espanya (FACE) i l'Associació de Celíacs de la Comunitat de Madrid, la jornada ha servit per portar a l'entorn polític un debat sobre els últims avenços en l'estudi i el tractament de la malaltia, i demanar la creació d'un Pla Nacional de la Malaltia Celíaca que contempli les principals reivindicacions del col·lectiu, com fomentar la investigació per millorar el diagnòstic i tractament de la malaltia, crear un sistema d'ajudes en la Cartera Nacional de Salut o Complementària, que els productes específics sense gluten tributin al 4% d'IVA, realitzar un estudi poblacional del nombre

de persones celíaques que hi ha a Espanya i adaptar els protocols d'atenció a la malaltia celíaca a les darreres evidències científiques, entre d'altres.

Pel que fa a l'àmbit de Catalunya, el 2023 l'Associació Celíacs de Catalunya va aconseguir que s'aprovessin **dues resolucions al Parlament de Catalunya en favor del col·lectiu celíac,** que enguany han decaigut en motiu de la convocatòria d'eleccions anticipades. Una situació que comporta conseqüències desafortunades en la lluita pels drets del col·lectiu i que situa de nou a l'Associació en la casella de sortida.

Espais d'atenció als mitjans i entrevistes

Dissabte **25 de maig a les 12:00 h**, s'habilitarà un punt d'atenció per als mitjans que vulguin prendre declaracions o dur a terme entrevistes. Aquest espai serà atès per:

- **Josep Garcia**, director del Mediterranean Gluten Free Forum
- **Irene Puig**, portaveu de l'Associació Celíacs de Catalunya

CONVOCATÒRIA DE PREMSA	
ACTE	Punt d'atenció als mitjans - Mediterranean Gluten Free Forum
DIA I HORA	Dissabte, 25 de maig de 2024 a les 12:00 h
LLOC	Museu Marítim de Barcelona (Av. de les Drassanes, 1, Ciutat Vella, Barcelona)

Tanmateix, s'habilitaran altres espais per a entrevistes o atenció als mitjans al llarg dels dos dies:

- **Dissabte 25 de maig a les 16:00 h**
- **Diumenge 26 de maig a les 12:00 h**, coincidint amb el *showcooking* que durà a terme Jordi Esteve, xef del restaurant Nectari i abanderat de l'Associació, i just abans dels Parlaments Institucionals, programats per a les 13:00 h

Per a més informació, podeu consultar el programa aquí.

Contacte de premsa per a més informació i sol·licitud d'entrevistes:

Marta Pérez – marta.perez@weareboth.com – Tel. 670 312 920
Irene Puig – irene@celiacscatalunya.org – Tel. 670 34 96 82

Terminologia:

Celiaquia: És una malaltia autoimmune crònica de component genètic. No és una intolerància ni una al·lèrgia. Quan una persona celíaca ingereix gluten, s'atrofia l'intestí i afecta la capacitat d'absorbir els nutrients. A llarg termini, aquesta ingesta causa greus problemes de salut. L'únic tractament és el seguiment de la dieta sense gluten de per vida.

Sensibilitat al gluten no celíaca: Coneguda popularment -i erròniament- com a "intolerància al gluten", les persones sensibles al gluten no presenten els anticossos implicats a la celiaquia ni tampoc tenen una al·lèrgia al blat, però tenen simptomatologia en ingerir gluten, que millora al seguir la dieta sense gluten.

Al·lèrgia al blat i altres cereals: Es tracta d'una resposta del sistema immunitari cursant amb simptomatologia reactiva ràpida que pot provocar, entre d'altres, congestió nasal, nàusees, problemes respiratoris, inflamació de la boca, erupcions i en els pitjors dels casos pot arribar a un xoc anafilàctic. Necessita tractament antihistamínic.

Podeu trobar més informació sobre aquesta terminologia al web de l'Associació Celíacs de Catalunya.

Sobre l'Associació Celíacs de Catalunya

L'Associació Celíacs de Catalunya, entitat constituïda l'any 1977, és la primera organització creada a Espanya en defensa dels interessos de les persones celíaques i sensibles al gluten no celíaques.

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representen a les 541.000 persones (77.400 celíacs i 464.000 sensibles al gluten) que s'estima que hi ha a Catalunya i Menorca afectades per alguna patologia relacionada amb la ingesta de gluten, però també és l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector.

El 1988, les Associacions Celíacs de Catalunya, el Regne Unit, Itàlia i França, es van reunir a Barcelona per fundar l'AOECS (Associació d'Associacions de Celíacs d'Europa) formada actualment per 36 associacions membres.

Des de la seva constitució l'any 2012, som membres del Plenari del Consell Consultiu de Pacients, òrgan assessor que representa les entitats de pacients davant de l'Administració catalana i que permet donar veu als pacients. A través d'aquest òrgan, les entitats adherides podem proposar aquelles iniciatives que considerem oportunes i també permet la participació en el procés d'elaboració de polítiques de salut.

El 2023, la Unió de Consumidors de Catalunya (UCC) li va atorgar el "Premi Catalunya Consum" per ser una entitat compromesa amb els consumidors i per la seva trajectòria.

Sobre Fresh Media Group

Fresh Media Group, és una empresa constituïda l´any 2002, experta en la planificació i realització d'esdeveniments, principalment del sector alimentari, i en l'edició de revistes en paper i portals web.