Nota de premsa

[Associació Celíacs de Catalunya]: Celíacs de Catalunya i Mercadona amplien la seva col·laboració amb l'objectiu d'apoderar als pacients celíacs i a les seves famílies

Entre les iniciatives impulsades per la nostra entitat i la cadena de supermercats, es troba la realització de sis càpsules de vídeo didàctiques sobre l'elaboració d'aliments sense gluten i sense lactosa.

BARCELONA, 25 de maig de 2021. Després de la realització de diverses activitats durant l'últim any, destinades a incrementar els coneixements de la celiaquia entre els seus pacients, l'**Associació Celíacs de Catalunya i Mercadona** amplien el seu marc de col·laboració per **apoderar els pacients celíacs i a les seves famílies**.

La malaltia celíaca té un únic tractament que consisteix a seguir, estrictament, **una dieta sense gluten per a tota la vida**. Aquesta és la clau de l'èxit per a reparar els danys en les vellositats intestinals, trobar-se bé i cuidar de la nostra salut, disminuint el risc de patir les greus complicacions associades a la celiaquia. Si bé, avui dia, és relativament fàcil adquirir productes sense gluten, **no ho és tant si a més han de ser sense lactosa o fins i tot sense qualsevol altre ingredient que ens provoca al·lèrgia o intolerància**. És per això que des de la nostra entitat i Mercadona volem **proporcionar eines que aportin coneixements** i apoderin al pacient perquè pugui, de manera fàcil, elaborar productes que són necessaris en la seva dieta. En aquest sentit, i dins d'aquest conveni de col·laboració, impulsem **sis càpsules de vídeo didàctiques** on s'elaboren **receptes bàsiques i multifuncionals**, facilitant recursos per a substituir ingredients amb resultats òptims. Les càpsules es graven a l'aula Gastronòmica del Mercat de Sants i l'elaboració de les receptes és a càrrec de María Pilar Celix, de l'obrador Celix Factory fundat l'any 2014, data des de la qual forma part dels establiments acreditats per Celíacs de Catalunya com a apte per a elaborar productes sense gluten amb seguretat per a persones celíaques.

Les receptes que s'elaboren són les següents i es publicaran en la web de l'Associació Celíacs de Catalunya (www.celiacscatalunya.org) i en les nostres xarxes socials amb una periodicitat de tres setmanes a partir del pròxim 31 de maig.

- **Pa de pessic bàsic**
- **Magdalenes** (versió vainilla i xocolata)
- **Galetes de mantega**
- **Massa de pa versàtil i funcional** (versió panets, motlle i foccacia)
- **Massa de pizza**
- **Muffins salades de diferents sabors** (Frankfurt, formatge i bacó, xampinyons)

L'objectiu d'aquesta acció és beneficiar a les persones diagnosticades de celiaquia (1% població) i sensibilitat al gluten no celíaca (6% de la població), 525.000 a Catalunya i 6.700.000 a Espanya, que han de seguir per a tota la vida una estricta dieta sense gluten i, per l'acurada selecció d'ingredients de les receptes elaborades a altres col·lectius amb altres necessitats alimentàries.

Celíacs de Catalunya

L'Associació Celíacs de Catalunya, entitat constituïda l'any 1977, som 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, representem a les 525.000 persones (75.000 celíacs i 450.000 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 som l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector.

L'any 1988, Celíacs de Catalunya, Regne Unit, Itàlia i França, ens vam 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.

Mercadona i el col·lectiu celíac

Des de fa anys, Mercadona manté un compromís ferm amb les persones celíaques. Actualment té un ampli assortiment de productes lliures d'aquesta proteïna. **Disposa de més de 1.300 productes sense gluten, clarament identificats en l'etiquetatge**. La relació de la companyia amb el col·lectiu celíac s'inicia fa més de 20 anys i neix com a resposta a la demanda de productes sense gluten per part dels clients celíacs davant la dificultat, tant econòmica

com geogràfica, per a disposar d'ells. Com amb la resta de l'assortiment, l'objectiu és oferir productes de gran qualitat i al menor preu possible.

Per a poder oferir productes sense gluten amb les majors garanties, els proveïdors de Mercadona realitzen constants controls del producte i de les matèries primeres amb què s'elaboren aquests productes. En alguns casos fins i tot es dissenyen línies o fàbriques específiques, i es defineixen processos exclusius per a garantir l'absència de gluten. De fet, tots els proveïdors estan certificats per empreses externes acreditades en les normes de Seguretat Alimentària més estrictes, on es contempla la correcta gestió d'al·lergògens.

Cal destacar que, fruit de la innovació conjunta tant amb els clients com amb els proveïdors, la companyia continua treballant en la definició d'un assortiment perquè els clients celíacs puguin trobar en els lineals les millors opcions en totes les categories de productes.