



La millor recepta sense gluten 2020 de Catalunya es cuina al restaurant barceloní 'En Ville'

La seva recepta Coulant de Xocolata sense gluten obté el primer premi del concurs organitzat per l'Associació Celíacs de Catalunya i en el que han votat un centenar de persones celíaques.

Barcelona, 26 de maig del 2020.- El restaurant 'En Ville', situat al barri del Raval a Barcelona, és el **guanyador del primer concurs de Vídeo Receptes d'establiments acreditats sense gluten com a aptes per celíacs organitzat per l'Associació Celíacs de Catalunya** i que ha estat el colofó dels actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiàquia 2020, en els que van participar quasi un miler de celíacs de manera virtual.

'En Ville', amb la seva recepta de [Coulant de Xocolata](#), elaborada per la xef Rossana Esquer Beltran, va ser l'establiment en obtenir més vots d'entre els atorgats per les 116 persones celíaques de tota la geografia catalana, que van poder escollir el guanyador de manera virtual; convertint-se així en el jurat del concurs. La resta de finalistes van ser Hotel Cerdanya Ecoresort de Prullans, el Restaurant la Font de Padres ubicat al Poble Espanyol, l'Hotel Xaine de Lloret de Mar, El restaurant Summum de l'Hotel Alimara a Barcelona, El restaurant Centric Gastro del Prat de Llobregat, el restaurant Dal Nonno de Castelldefels, el restaurant Me Time de Blanes i el restaurant Sa Tomaquera també de Blanes, vuit establiments finalistes molt diferents entre sí però amb un denominador comú, una servei sense gluten d'excel·lència per persones amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten.

Aquest certamen sorgeix amb la voluntat de **reconèixer la sensibilitat i implicació d'aquells establiments compromesos amb el col·lectiu celíac** i amb el propòsit de continuar impulsant els establiments que formem part del 'Projecte Restauració Sense Gluten'; una iniciativa de l'Associació Celíacs de Catalunya que va néixer de la necessitat de **millorar l'oferta gastronòmica i la seguretat de la persona celíaca quan surt a menjar fora de casa**. El projecte consisteix en un sistema d'acreditació per a obradors, empreses d'hostaleria-restauració, empreses de càtering i foodtrucks, que certifica el compliment dels protocols de seguretat alimentària en l'elaboració i servei de productes sense gluten que els fan aptes per a celíacs.

D'altra banda i **amb motiu de la crisi sanitària COVID-19**, l'Associació està actualment en **contacte permanent amb els 404 establiments acreditats sense gluten per poder facilitar als pacients celíacs saber en temps real quins establiments estan donant servei en les diferents fases de la desescalada** i en quines condicions, així com si disposen de servei Take Away, a domicili o en el mateix establiment. Aquesta útil informació es pot consultar en obert APP CeliacsCatalunya (Android i iOS)

→ Android: http://bit.ly/app_celiacscat_android

→ iOS: http://bit.ly/app_celiacscat_iOS



**Associació Celíacs
de Catalunya**

NOTA DE PREMSA

Per a més informació:
Rosa Simó - 648 118 428
Juanjo Lecumberri – 625 426 733