



**Associació Celíacs
de Catalunya**

NOTA DE PREMSA

Sabadell acull la gran cita del sector sense gluten amb la 4a edició del Mediterranean Gluten Free Forum

La fira, impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya, se celebrarà els dies 23 i 24 de maig amb una proposta lúdica, familiar i 100% segura per a persones amb celiàquia

Amb una cinquantena d'expositors, activitats per a tots els públics i una previsió de 8.000 visitants, el Mediterranean Gluten Free Forum es consolida com a punt de trobada clau del sector sense gluten

Barcelona, 4 de maig de 2026.- Els pròxims 23 i 24 de maig, el Recinte Firal de Sabadell acollirà la 4a edició del Mediterranean Gluten Free Forum (MGFF), una fira impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Grup ÀPAT, que per primer cop se celebra a Sabadell.

L'esdeveniment es consolida com un espai de referència per al col·lectiu celíac i per a totes aquelles persones amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten, amb una proposta que combina **divulgació, gastronomia i reivindicació** en un entorn **100% sense gluten**.

La fira tindrà lloc durant tot el cap de setmana, amb horari de **10 h a 21 h el dissabte** i de **10 h a 17 h el diumenge**, i preveu reunir prop de **8.000 persones** al llarg dels dos dies. El Mediterranean Gluten Free Forum es presenta com un espai lúdic i familiar, pensat per a persones amb celiàquia i altres patologies relacionades amb la ingesta de gluten, així com per als seus familiars.

El Mediterranean Gluten Free Forum és una fira completament apta per a persones afectades per aquestes patologies, ja que tots els estands han estat revisats pel **Departament de Restauració de l'Associació Celíacs de Catalunya** per garantir la seguretat alimentària sense gluten. Aquesta condició converteix la fira en un espai excepcional on les persones amb celiàquia i altres patologies relacionades amb la ingesta de gluten poden menjar amb total tranquil·litat, descobrir nous productes i gaudir de l'experiència gastronòmica en igualtat de condicions.

En un context en què aquestes persones han de seguir una dieta estricta sense gluten de per vida i sovint es troben amb limitacions en àpats socials, celebracions, menjars d'empresa, viatges o experiències gastronòmiques fora de casa, la fira esdevé un **espai de**



**Associació Celíacs
de Catalunya**

normalitat i inclusió. Durant dos dies, els assistents podran relaxar-se, tastar diferents productes, provar noves propostes gastronòmiques i gaudir d'un entorn on tot està pensat perquè puguin menjar amb seguretat.

Sabadell, punt de trobada del món sense gluten

Aquesta 4a edició comptarà amb una cinquantena d'expositors especialitzats en productes sense gluten, entre els quals s'hi podran trobar propostes com pa, pizzes, brioixeria, embotits, formatges, croquetes, xocolata, crispetes gourmet, cuina mexicana, pastisseria i altres productes aptes per a persones amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten.

A més, la fira disposarà d'una **zona gastronòmica** on es podran degustar tapes i plats sense gluten com croquetes, braves, pasta o *fingers* arrebossats, entre d'altres. També hi haurà activitats per a adults, xerrades formatives, showcookings i una zona infantil amb propostes lúdiques i educatives relacionades amb el món sense gluten.

Com a novetat, enguany el Mediterranean Gluten Free Forum incorporarà l'**Espai Km 0**, una zona dedicada a petits productors locals de Catalunya, amb productes de proximitat com mel, melmelades i altres elaboracions artesanes. Aquest nou espai reforça la voluntat de la fira de donar visibilitat tant a les grans marques del sector com als petits productors que treballen des del territori.

Activitats, showcookings i divulgació sobre celiaquia

Pel que fa a la programació, durant els dos dies de fira tindran lloc diverses activitats adreçades a públics diversos, amb l'objectiu d'oferir eines, coneixement i experiències al voltant de la celiaquia, la sensibilitat al gluten/blat no celíaca i el seu tractament, la dieta sense gluten.

Entre les activitats destacades hi haurà el **showcooking de coca cruixent de tonyina sense gluten**, amb el xef **Jordi Esteve**, del restaurant Nectari, acreditat sense gluten i reconegut amb una estrella Michelin l'any 2012, en col·laboració amb Mercadona.

El programa també inclourà la xerrada **"Tot el que has de saber si han diagnosticat celiaquia al teu fill/a"**, amb el **Dr. Roger Garcia**, cap de Servei de Pediatria i membre de la Unitat de Gastroenterologia, Hepatologia i Nutrició Pediàtrica de l'Hospital Universitari MútuaTerrassa; **"Errors invisibles a la dieta sense gluten: el que sol fallar encara que creguis que ho fas bé"**, amb la dietista-nutricionista **Andrea Sorinas**; **"No vull sentir-me diferent en situacions socials, què faig?"**, amb la doctora en psicologia **Gentzane Carbajo**; i una sessió sobre com evitar el contacte encreuat amb gluten, a càrrec de



**Associació Celíacs
de Catalunya**

Cristóbal Pérez i Júlia Pérez, del Departament Tècnic-Científic de l'Associació Celíacs de Catalunya.

Per als més petits, la fira inclourà activitats com **“Detectius del gluten: el rastre invisible”**, un joc educatiu a càrrec del Departament Tècnic-Científic de l'Associació Celíacs de Catalunya perquè els infants aprenguin, mitjançant el joc, què és el contacte encreuat amb gluten i com es pot evitar.

El diumenge, està previst que la fira aculli el **Concurs “Millor pa de pagès sense gluten 2026”**, una iniciativa que vol reconèixer la qualitat, la innovació i l'evolució dels productes de fleca sense gluten, així com donar visibilitat als elaboradors que treballen per ampliar l'oferta de qualitat.

La fira també acollirà l'**entrega dels premis “Pioners Sense Gluten”** als **10 restaurants** acreditats sense gluten amb més **trajectòria**, en reconeixement a la seva contribució a l'impuls d'una restauració segura i accessible per al col·lectiu celíac.

Les empreses patrocinadores de la fira són **Airos, Gullón, YoSoy, Casa Amella i La Granja Foods**.

Un espai lúdic, però també reivindicatiu

Més enllà de l'oferta gastronòmica i divulgativa, el Mediterranean Gluten Free Forum manté també el seu component reivindicatiu. El diumenge tindran lloc els actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiàquia, amb els Parlaments Institucionals de l'Associació Celíacs de Catalunya, en què es posaran sobre la taula les principals demandes del col·lectiu, com la millora del diagnòstic, més suport institucional i facilitats per accedir a una dieta sense gluten segura, assequible i accessible.

L'acte posa de manifest els reptes pendents del col·lectiu en termes de salut pública i d'accés a una dieta segura.

Contactes de premsa:

Xavier Mascaró xavier.mascaro@newlink-group.com | 625 30 94 03

Marta Pérez marta.perez@newlink-group.com | 670 31 29 20

Terminologia:

Celiàquia: És una malaltia autoimmunitària crònica de component genètic. No és una intolerància ni una al·lèrgia. Quan una persona celiàcia 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.



Associació Celiacs de Catalunya

Sensibilitat al gluten/blat no celiaca: Coneguda popularment i erròniament com a "intolerància al gluten", les persones sensibles al gluten no presenten els anticossos implicats a la celiàquia 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 Celiacs de Catalunya](#).

Sobre l'Associació Celiacs de Catalunya

L'Associació Celiacs de Catalunya, entitat constituïda l'any 1977, és la primera organització creada a Espanya en defensa dels interessos de les persones amb celiàquia i sensibles al gluten/blat no celiàques.

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representa a les 541.000 persones (77.400 celiacs 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 Celiacs de Catalunya, el Regne Unit, Itàlia i França, es van reunir a Barcelona per fundar l'AOECS (Associació d'Associacions de Celiacs 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.