

**NOTA DE PREMSA**

## **L'obrador Celiadictos guanya el concurs “Millor pa de pagès sense gluten 2023”, impulsat per Celiacs de Catalunya**

- El concurs es va organitzar en el marc de la celebració dels actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiàquia dins de la 1<sup>a</sup> edició de la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#).

**Barcelona, 15 de juny de 2023.**- L'obrador **Celiadictos** va ser el guanyador de la 2<sup>a</sup> edició del concurs “**Millor pa de pagès sense gluten**”, organitzat per l'Associació Celiacs de Catalunya amb motiu de la celebració dels actes commemoratius del **Dia Internacional de la Celiàquia**. Enguany, el concurs es va dur a terme dins de la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#), que es va celebrar els passats 20 i 21 de maig als jardins del Teatre Nacional de Catalunya.

El **pa és l'aliment sense gluten més consumit a Europa** i és un dels productes que **més costa** que obtingui les **mateixes propietats organolèptiques**, és a dir, de sabor, aroma o textura, que el pa amb gluten. El gluten és una **proteïna que permet la distensió de la massa** durant la seva fermentació i que aporta una **textura esponjosa i agradable al paladar**.

Aquestes propietats són essencials per als consumidors i, per aquest motiu, el **primer hàndicap** que apareix en els **processos d'I+D per desenvolupar productes específics per a celíacs** (pa, briox...) és precisament la necessitat de **substituir aquest ingredient** per altres amb la finalitat d'aconseguir una textura semblant i, alhora, un gust saborós.

En aquest sentit, l'**objectiu del concurs del “Millor pa de pagès sense gluten” és posar en valor aquest producte** sense gluten i reconèixer la **tasca dels obradors que dediquen esforç i investigació en elaborar-lo** amb seguretat per a persones celíaques i, alhora, amb el millor gust i esponjositat possibles.

Els 5 obradors que van optar al premi van ser **Món Celíac (Lleida), Maurici Cot (Llinars del Vallès), Sense TGN (Tarragona), Ca la Maria (Badalona) i Celiadictos (Barcelona)**, tots ells **acreditats** per l'Associació Celiacs de Catalunya.

El jurat va estar format per **José Molina**, President de l'Associació Celiacs de Catalunya, **Núria Camats**, Vicepresidenta de l'Associació Celiacs de Catalunya i membre de Celiacs Joves, **Alfredo Verdegay**, Secretari del Consell Regulador de la Indicació Geogràfica Protegida Pa de Pagès Català, **Daniel Brasé**, gerent de la Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme (FIHRT), **Josep Pascual**, Guanyador de la Copa Europea Louis Lessaffre, Jurat de la Copa del Món de fleca, professor en escoles d'Europa, Àsia i Amèrica i assessor internacional, i **Martina Latorre**, influencer autora del blog La Espia Celiaca.

Tots ells van valorar **5 aspectes** de cada pa de pagès, **la presentació del producte, l'aspecte, el color (cocció), la textura de la molla i el sabor** sense saber de quin obrador es tractava. Al recompte final, la millor puntuació va ser per l'obrador Celiadictos de Barcelona, a qui se li va atorgar el diploma acreditatiu.

**Per a més informació:**

Gloria Moreno · [gloria.moreno@weareboth.com](mailto:gloria.moreno@weareboth.com) · 605 23 20 93 / Irene Puig · [irene@celiacscatalunya.org](mailto:irene@celiacscatalunya.org) 670 34 96 82