

Tan sols l'1% dels obradors i pastisseries de Catalunya ofereixen mones de Pasqua sense gluten amb garanties per a infants amb celiàquia

Per tercer any consecutiu, l'Associació Celíacs de Catalunya impulsa la campanya “Cap infant celíac sense mona” per visibilitzar la manca d'obradors certificats.

Barcelona, 30 de març de 2026.- L'Associació Celíacs de Catalunya impulsa, un any més, la campanya “**Cap infant celíac sense mona**” amb l'objectiu de reivindicar que cap infant es quedi sense aquest dolç tan emblemàtic de la Pasqua.

La iniciativa vol posar el focus en la **discriminació** que poden patir els infants amb celiàquia, que sovint se senten exclosos a l'hora de consumir dolços típics en festivitats assenyalades com **la Castanyada, els Reis, Nadal o Pasqua**.

Segons les dades més recents del Ministeri de Sanitat, la prevalença de la malaltia celíaca en edat pediàtrica se situa en aproximadament **1 de cada 71 infants (1,4%)**. Aplicant aquesta prevalença a la població infantil de Catalunya i Menorca, s'estima que hi ha prop de **19.600 infants amb celiàquia**.

A banda quedaria sumar-hi la dada de prevalença de la sensibilitat al gluten/blat no celíaca.

Malgrat aquestes xifres, actualment **tan sols l'1% dels establiments de pa, fleca, confiteria i pastisseria de Catalunya** ofereixen mones i altres productes de Pasqua sense gluten amb totes les garanties i acreditats per l'Associació Celíacs de Catalunya. [La llista es pot consultar al web de l'Associació](#). En concret, es tracta de 59 establiments, una xifra lleugerament superior a la de l'any passat (52), però que continua sent clarament insuficient.

Pel que fa a Menorca, només 2 establiments oferiran mones sense gluten, fet que evidencia també una oferta limitada d'opcions segures per a les persones amb celiàquia.

La portaveu de l'Associació Celíacs de Catalunya, Irene Puig, destaca la importància que els obradors segueixin rigorosament el procés d'acreditació per poder oferir productes aptes per a persones amb celiàquia. “Per elaborar pa, pastissos o qualsevol altre aliment sense gluten no n'hi ha prou amb utilitzar ingredients sense gluten, sinó que també cal aplicar protocols molt estrictes per evitar el contacte encreuat durant tot el procés d'elaboració”, subratlla.

Amb aquesta campanya, l'Associació vol conscienciar la societat i, especialment, el sector gastronòmic i de la restauració, per fomentar que cada vegada més obradors s'acreditin i puguin oferir productes segurs per a les persones celíacues.

Els establiments interessats poden contactar amb [l'Associació Celíacs de Catalunya](#) i sol·licitar el procés d'acreditació de manera gratuïta. Posteriorment, el Departament de Restauració de l'entitat s'encarrega d'acompanyar-los durant tot el procés.



**Associació Celiacs
de Catalunya**

Aquest procés d'acreditació, supervisat i validat per [l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya](#), certifica el compliment dels protocols necessaris per evitar el contacte encreuat durant l'elaboració i el servei dels productes sense gluten, garantint així la seva seguretat per a les persones amb cèliaquia.

Per a més informació:

Gemma Riera · gemma@celiacscatalunya.org · 648 11 84 25
Irene Puig · irene@celiacscatalunya.org · 670 34 96 82