



SUMARI

Port Aventura	1
Experiències socis	2

Nº 10
Octubre 2009

RESTAURANTS AMB MENÚS SENSE GLUTEN A PORT AVENTURA

S'acosta la festa del celíac a Port Aventura del dia 18 i tal i com us vam dir, us fem a mans els restaurants on podreu dinar, i el menú del que disposen cadascun.

	CANTINA (MEXICO)		BBQ (FAR WEST)
ENTRANTS	AMANIDA VERDA AMANIDA YUCATAN MACARRONS ARRÒS RODEO	ENTRANTS	AMANIDA VERDA AMANIDA ARIZONA MACARRONS ARRÒS RODEO
SALSES	SALSA TOMAQUET SALSA AL PEBRE SALSA DE FORMATGE BLAU	SALSES	SALSA TOMAQUET SALSA AL PEBRE SALSA DE FORMATGE BLAU
PRINCIPAL	RIBS DE PORC A LA BARBACOA XURRASCO BARBACOA CUIXA DE POLLASTRE ROSTIT XILE AMB CARN BACALLÀ A LA VIZCAINA	PRINCIPAL	RIBS DE PORC A LA BARBACOA XURRASCO BARBACOA CUIXA DE POLLASTRE ROSTIT GARRÓ DE PORC BACON CHEESEBURGUER
GUARNICIÓ	PANOTXA DE BLAT DE MORO PATATES FREGIDES PATATA ESCALIVADA VERDURES A LA GRAELLA	GUARNICIÓ	PATATES FREGIDES AMB PEL PANOTXA DE BLAT DE MORO PATATA ESCALIVADA
POSTRES	COPA RAINBOW-GELATINA COLORS I NATA BROQUETA FRUITA ARRÒS AMB LLET PASTÍS	POSTRES	COPA RAINBOW-GELATINA COLORS I NATA MACEDÒNIA ARRÒS AMB LLET PASTÍS

	CANTON (CHINA ALTA)
ENTRANTS	AMANIDA VERDA MACARRONS ARRÒS XINÈS SICHUAN/CANTON
SALSES	SALSA TOMAQUET SALSA AL PEBRE SALSA DE FORMATGE BLAU
PRINCIPAL	RIBS DE PORC A LA BARBACOA XURRASCO BARBACOA CUIXA DE POLLASTRE ROSTIT BUTIFARRA AMB PATATES BARBACOA BACALLÀ A LA VIZCAINA CANTINA
GUARNICIÓ	PANOTXA DE BLAT DE MORO PATATES FREGIDES VERDURES A LA GRAELLA
POSTRES	COPA RAINBOW-GELATINA COLORS I NATA MACEDÒNIA ARRÒS AMB LLET PASTÍS



EXPERIÈNCIES SOCIS

Estic mirant la Pàg. Web, i m'ha sorprès molt llegir que Royal Caribbean, posen que tenen dieta sense gluten a petició mínima 3 setmanes. Aquest any hem fet un creuer amb ells, teníem la reserva des de febrer i 5 mesos després en el vaixell, sense gluten només ens van oferir pa, i viatjàvem amb tres nens de 5, 4, i 2 anys. Hem posat una reclamació i l'únic que contesten és que tenen pa i altres aliments lliures de gluten per naturalesa, però l'any passat vam fer un altre creuer amb Pullmantur i va ser tot fantàstic, un 10. Amb Royal Caribbean si us plau si viatgen portin pasta, galetes i una infinitat d'aliments, nosaltres portàvem els cereals per esmorzar, cacau, xocolata, galetes, magdalenes i vam acabar buscant per tot Nàpols i Pisa pasta sense gluten i a nosaltres ens van assegurar que no tindríem cap problema.

Ana Belén Gutiérrez

A principis de setembre vaig fer vacances amb els meus fills i vaig anar al delta d'Ebre. Abans de marxar vaig entrar a la pàgina web de l'associació per apuntar-me alguns restaurants per celíacs. Un dia vaig anar a dinar en un restaurant que no coneixia i resulta que tenien carta per celíacs, per aquest motiu he decidit passar-te l'adreça d'aquesta gent per si us interessa comunicar-ho. Resulta que durant el mes de març fins el juny tenen moltes escoles i s'han trobat amb molts casos de celiaquia.

RESTAURANT L'ESTANY
Pda. L'ENCANYISSADA
43780 AMPOSTA
TELF: 977261026—977261294

Elisenda Subira, mare del soci 7890

El nostre fill, l'Adrià Cunyat, va ser diagnosticat de celíac el passat mes d'octubre de 2.008 i està a dieta des del 12/10/08.

Des de molt petit, degut a la zona de Catalunya on vivim, li vam intentar ensenyar a esquiar, actualment esquia a l'Ainhoa Copos Ski Club de Baqueira Beret (club en que l'ex_esquiadora olímpica espanyola Ainhoa Ibarra n'és la directora tècnica). Forma part de l'equip de competició infantil i aquest darrer any ha viatjat a varies estacions d'esquí espanyoles per anar a diverses competicions i durant aquest estiu ha estat 12 dies a l'estació francesa de Deux Alpes (a la cadena muntanyosa dels Alps) i 21 dies a l'estació xilena de El Colorado (a la cadena muntanyosa de l'Aconcagua) per dur-hi a terme stages de pretemporada.

La nostra valoració de tots aquests viatges, deixant de banda l'aprenentatge i la pràctica de l'esquí, objectiu primer dels desplaçaments, és la independència i consciència que ha agafat ell tot sol a l'hora de decidir què menjar i què no, i saber què pot menjar i què no. Sempre abans de cada viatge hem parlat amb els hotels als que ell havia d'estar, i en tots ells ens han ofert la seva ajuda, però tot i això un cop allà l'Adrià estava sol per decidir què menjar i què no. I ho ha après sol, i ho ha fet bé.

Des d'aquí volem animar a tots els pares i mares de nens celíacs que tenen por de deixar que els seus fills viatgin sols, és amb l'experiència que ells aprenen el que poden fer i també les limitacions que la seva situació els posa; la nostra experiència ha sigut totalment positiva.

De cara a la temporada que aviat començarà tenim la intenció de continuar amb els seus entrenaments, competicions i viatges igual com fins ara, o més ja que ara estrenarà categoria nova i més nivell i més hores d'entrenaments diaris. Els resultats a les carreres, si han d'arribar, arribaran; si no, el seu millor resultat el tenim ja: és conscient de les seves limitacions i això l'esperona a continuar amb més força...La resta, és una historia encara per escriure.

Núria Auberni, sòcia 8688

