



## SUMARIO

Camisetas	
“Sin Gluten”	1
Actividades de la Asociación en fotos	1
Libro de alimentos en Braile	1
Experiencias socios	2

Nº 13  
Noviembre

## NUEVAS CAMISETAS

Los chicos y chicas de Smap Jove han encargado unas camisetas “sin Gluten”.

Su precio es de 12 euros y son de color rojo, el color de la asociación, y estarán a la venta en la reunión de socios del día 28 de noviembre en el hotel Alimara. Las podréis encontrar también en futuros eventos de la Asociación.

De momento las tallas que hay son la S, M, L, XL y XXL. Si quieres alguna talla para niños, envíanos tu petición para tenerla en cuenta en próximos encargos a:  
[xarxa@celiacscatalunya.org](mailto:xarxa@celiacscatalunya.org)



## ACTIVIDADES DE LA ASOCIACIÓN EN FOTOS

El pasado día 8 de Noviembre la delegación de Sant Cugat del Valles celebró la Fiesta del Otoño montando un stand a la explanada del Monasterio. Xavier Cortes, nuestro delegado, quiere agradecer muy especialmente a los 3 compañeros que invirtieron su tiempo de forma especial: Yolanda Sanz , Albert de Anta y Toni Carreras.



“Fiesta de Otoño a Sant Cugat”



En el Club Social Caprabo tuvo lugar un curso de cocina para celiacos el día 28 de octubre a cargo de la cocinera de Caprabo, Mireia Carbó y de la gerente de la Asociación, Olga Ricarte. En este curso de recetas aptas para celiacos se hicieron: buñuelos de bacalao, panellets y rosquillas.

“Curso de cocina Caprabo”

Marta Gómez, tecnóloga de aliments y nutricionista de la Asociación, dio una charla-coloquio, organizada por Rosa M<sup>a</sup> Cot, delegada de la vocalía de Mataró, el pasado día 12 de noviembre a la que asistieron cerca de 50 personas.

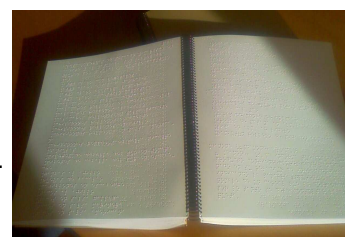
Muchas gracias a todos!!



“Charla en Mataró”

## LIBRE DE ALIMENTOS SIN GLUTEN EN BRAILE

Un año más, con la inestimable ayuda de la ONCE, hemos editado el libro de alimentos en Braile para que todos nuestros socios invidentes puedan consultar los alimentos aptos. Queremos que sepáis que tenemos en la sede de Barcelona un ejemplar de consulta.



## EXPERIENCIAS SOCIOS

### VACANCIAS SIN GLUTEN EN CERDEÑA

Recomienda: Anna Tomás

Casa de turismo rural situada en la costa este de la isla de Cerdeña, en la localidad de de Posada a 2 km, de fantásticas playas, entre Budoni i Orosei, ofrecen un ambiente familiar y muy acogedor acompañado de una fantástica dieta sin gluten de cocina típica sarda:

AGRITURISMO B&B "SA INZA", de Magrini Andreina

Tel. 328-2579271 o 320-5643046

[ziolina@tiscalinet.it](mailto:ziolina@tiscalinet.it)

[www.agriturismosainza.it](http://www.agriturismosainza.it)

En Alghero en la costa oeste, restaurante Borgo Antico (situado en el barrio antiguo, tienen platos sin gluten, los espagueti a la vongole están buenisimo!!!! El hotel "Alma di Alghero" (correcto, limpio y funcional), donde no ofrecen desayunos sin gluten, pero conocer perfectamente la EC y que cuando me vieron llegar con el pan schär, rápidamente cambiaron los manteles de abajo (ponían individuales de papel encima) y te indican que cosas puedes comer con toda tranquilidad.

Finalmente en el self-service del barco (Grimaldi Lines), si comentas que eres celíaco te ofrecen pasta sin gluten.

De verdad que han sido unas vacaciones geniales y muy recomendables!!!!

Anna Tomás, socia 4697

Apreciados amigos,

Os envío un escrito por si creéis positivo publicarlo en el Xarxa o en la Tribuna Celíaca. Creo que podría ser de ayuda a nuestro colectivo.

Este verano estuvimos de vacaciones en el Camping la Ballena Alegre de Sant Pere Pescador. El primer día que fuimos a comer al restaurante, le pregunté al camarero por las patatas fritas, si las freían aparte, y él al escuchar la palabra "gluten", enseguida fue a buscar a la cocinera. No os podéis imaginar la alegría de nuestro hijo, Jofre, de 6 años, cuando escuchó que tenían macarrones, espagueti, pizza y toda la comida controlada. Dentro del mismo camping pudimos comer de todo, en el restaurante buffet y también en la pizzería que hay en la playa, un lugar precioso. La cocina nos explicó que hace años que cocinas productos para celíacos, y también nos hicieron panecillos. Ahora está estudiando la manera de hacer crepes dulces y salados.

Recomendamos completamente este sitio para ir a pasar las vacaciones. A parte de disfrutar de la playa y demás, pudimos comer sin ningún miedo.

Saludos,

Familia Sellwood-Flores, socio 5072

**¡CONTINUAMOS ESPERANDO VUESTRAS EXPERIENCIAS PARA PRÓXIMAS PUBLICACIONES!!!!!!**