



## Editado el primer manual de restauración sin gluten

### Barcelona

La Fundación Alicia y la Asociación de Celíacos de Cataluña han editado el primer Manual de Restauración sin gluten dirigido a los profesionales del sector, para que puedan atender las necesidades de los celíacos que acuden a comer a sus establecimientos.

La presidenta de la Asociación de Celíacos de Cataluña, Matilde Torralba, el director de la Fundación Alicia, Toni Masanés, la directora de la Obra Social de CatalunyaCaixa, Marta Lacambra, y la restauradora catalana Ada Parellada presentaron ayer este nuevo manual.

Estructurado de forma práctica y amena, «Restauración sin gluten» se dirige al colectivo de profesionales de la restauración, para que se convierta en un instrumento de trabajo útil y de fácil consulta a la hora de atender en sus establecimientos a los clientes celíacos.

Dividido en diferentes apartados, recoge toda la información que precisan los responsables de los establecimientos de restauración para ofrecer menús sin gluten con las máximas garantías de seguridad.

Además de informar sobre la enfermedad celíaca, los cereales que contienen gluten y la legislación existente, se dan consejos generales y conceptos básicos sobre platos y cartas.