

# Iniciativas para aliviar la celiarquía

Lourdes Rodríguez

*A partir d'aquest número us oferim una sèrie de reportatges sobre gent que, d'alguna manera, coneix de prop la Malaltia Celiàca i participa en iniciatives per facilitar tasques quotidianes més assequibles a tots els qui no toleren el gluten. Si coneixeu algú que en l'àmbit personal o per mitjà d'una empresa col·labori en iniciatives d'aquesta mena, ja ho sabeu, expliqueu-nos-ho per escrit i ho publicarem. O si preferiu, n'hi ha prou que ens feu arribar les dades. Entre tots hem de donar a conèixer tots els qui amb bones idees minimitzen les limitacions del dia a dia dels celiacs!*

*Entrevista a Carme Moreno, propietària del Parc Infantil Camelot d'Olesa de Montserrat. En aquest centre d'entreteniment infantil, anomenat per molta gent "xiquipark", s'hi fan festes d'aniversari i altres celebracions per a la mainada.*

A partir de este número os ofrecemos una serie de reportajes sobre gente que, de alguna manera, conoce de cerca la Enfermedad Celiaca y participa en iniciativas para facilitar tareas cotidianas más asequibles a todos aquellos que no toleran el gluten. Si conocéis alguien que en el ámbito personal o por medio de una empresa colabore en iniciativas de este tipo, ya lo sabéis, nos lo explicáis por escrito y lo publicaremos. O si lo preferís, es suficiente con que nos facilitéis los datos. Entre todos tenemos que dar a conocer todos aquellos que con buenas ideas minimizan las limitaciones del día a día de los celiacos!

Entrevista a Carme Moreno, propietaria del Parc Infantil Camelot d'Olesa de Montserrat. En este centro de entretenimiento infantil, llamado por mucha gente "chiquipark", se celebran fiestas de aniversario y otras celebraciones para los críos.

## **Quan vas obrir aquest parc infantil?**

– Ara fa dos anys.

## **I sempre heu fet berenars per a nens?**

– Sí, des que vam començar.

## **En què consisteixen aquests àpats?**

– Normalment fem celebracions d'aniversari i tenim diversos menús, de diferents preus, però normalment consta d'un parell d'entrepans amb pa amb tomàquet i embotit, sucs i, al final de la festa, pastís i una paperina de llaminadures, que tant agrada a la canalla.

## **El que us fa diferents d'altres centres d'esbarjo infantils és que també feu berenars sense gluten, una cosa gens habitual. Això és perquè tens algun familiar celiàc?**

– Doncs no, no coneixia ningú que fos celiàc, ni tinc cap familiar que ho sigui, però per la televisió vaig saber de l'existència de la Malaltia Celiàca.

## **Aleshores, com va ser que et vas decidir per afegir els menús especials sense gluten?**

– Vaig començar a pensar en la possibilitat d'oferir-ho com a una opció més. D'altra banda, també fem menús per a diabètics o, per exemple, per a musulmans que, per la seva religió, no poden menjar embotits.

## **Què vas fer per trobar el pa sense gluten?**

– Sovint vaig a la botiga de dietètica del barri a comprar productes naturals per a la meua família i per a mi, ja que a casa prenem llet de soja, per exemple. Aleshores vaig demanar informació. De fet, com que sóc una mica "tafanera" i m'agrada saber de tot, vaig preguntar a la noia de la botiga i ella em va informar sobre la celiarquía i els productes específics que hi venen.

## **¿Cuándo abriste este parque infantil?**

– Hace dos años.

## **¿Y siempre habéis hecho meriendas para niños?**

– Sí, desde que empezamos.

## **¿En qué consisten estas comidas?**

– Normalmente hacemos celebraciones de aniversario y tenemos diversos menús, de diferentes precios, pero normalmente consta de un par de bocadillos de pan con tomate y embutido, zumos y, al final de la fiesta, pastel y una bolsa de chuches, que tanto gusta a los niños.

## **Lo que os hace diferentes de otros centros de fiestas infantiles es que también hacéis meriendas sin gluten, una cosa poco habitual. ¿Es así porque tienes algún familiar celiaco?**

– Pues no, no conocía nadie que fuera celiaco, ni tengo ningún familiar que lo sea, pero por televisión supe de la existencia de la Enfermedad Celiaca.

## **Entonces, ¿cómo fue que te decidiste por añadir los menús especiales sin gluten?**

– Empecé a pensar en la posibilidad de ofrecerlo como una opción más. Por otra parte, también hacemos para diabéticos o, por ejemplo, para musulmanes, que por su religión no pueden comer embutidos.

## **¿Qué hiciste para encontrar el pan sin gluten?**

– A menudo voy a la tienda de dietética del barrio a comprar productos naturales para mi familia y para mí, ya que en casa tomamos leche de soja, por ejemplo. Entonces pedimos información. De hecho, como soy un poco «curiosa» y me gusta saber de todo, pregunté a la chica de la tienda y ella me informó sobre la celiarquía y los productos específicos que venden.

**Com t'ho fas quan t'avisen que a una festa d'aniversari hi vindrà un nen o nena celiac?**

– Normalment ja tinc pa sense gluten al congelador, i si no, el compro a la botiga de dietètica [Santiveri]. I l'embotit ja el tenim sempre sense gluten. La mateixa dependent em va explicar tot el procés: com cal tenir molta cura de fer-ho a part, tallar amb un ganivet net, el tomàquet per separat, etc. I els embotits, salsitxes, hamburgueses... m'ho porten d'una xarcuteria de Manresa que ho fan sense gluten.

**I com t'ho vas fer pel que fa als dolços que es donen al final de les festes d'aniversari?**

– Vaig contactar amb els meus proveïdors habituals, com per exemple la casa "Fiesta" i ells mateixos em van dir quins no portaven gluten. Més endavant, a través de les mateixes mares que venien amb nens celíacs a les festes, vaig conèixer la Llista d'Aliments sense Gluten i la vostra Associació. Aleshores hi vaig contactar i em van informar més detalladament.

**Quina és la resposta que has rebut per part dels pares i mares de nens celíacs?**

– La gent està contenta i agraïda, encara que inicialment hi ha sorpresa, doncs molts no s'ho pensen i, com que no estan acostumats o no se'n fien, el nen arriba a la festa amb el seu entrepà per si de cas...

**Has fet alguna celebració organitzada per un celiac?**

– Sí. En aquest cas, el pastís el va dur la seva mare. Penso que el va fer ella mateixa, doncs semblava casolà.

**Després d'un temps tractant amb productes sense gluten, quin comentari en pots fer al respecte?**

– De vegades em trobo que canvien alguna cosa i no t'avisen. M'he trobat, per exemple, amb els gelats, que d'un any a l'altre ja no te'n pots confiar i cal tornar a comprovar la seva composició. ■

El parc infantil Camelot d'Olesa de Montserrat també prepara sopars, especialment els caps de setmana. A partir de les 8:30 del vespre, els nens ja no paguen el parc i així els pares poden sopar amb tranquil·litat. Sempre que un nen celiac vulgui comptar amb un menú sense gluten, és imprescindible que avisin amb 24 hores d'antelació.

Gràcies a la iniciativa de Carme Moreno, tota la xicalla celiaca d'Olesa i els voltants pot gaudir d'activitats com les d'altres nens, sense preocupar-se del menjar i no renunciant en cap cas a activitats pròpies de la seva edat.

**¿Cómo te arreglas cuando avisan que en una fiesta de aniversario asistirá un niño o niña celíacos?**

– Normalmente ya tenemos pan sin gluten en el congelador, y si no, lo compro en la tienda de dietética [Santiveri]. Y el embutido ya lo tenemos siempre sin gluten. La misma dependienta me explicó todo el proceso: como se ha de tener cuidado de hacerlo aparte, cortar con un cuchillo limpio, el tomate por separado, etc. Y los embutidos, salchichas, hamburguesas... me los traen de una charcutería de Manresa que lo hacen sin gluten.

**¿Y cómo te apañas con los caramelos que se dan al final de las fiestas de aniversario?**

– Contacté con mis proveedores habituales, como por ejemplo la casa «Fiesta» y ellos mismos me dijeron cuales no llevaban gluten. Más adelante, a través de las mismas madres que venían con niños celíacos a las fiestas, conocí la Lista de Alimentos sin Gluten y vuestra Asociación. Entonces me puse en contacto y me informaron más detalladamente.

**¿Cuál es la respuesta que has recibido por parte de los padres y madres de niños celíacos?**

– La gente está contenta y agradecida, aunque inicialmente se sorprenden, pues muchos no lo piensan y, como no están acostumbrados o no se fían, el niño llega a la fiesta con su bocadillo por si acaso...

**¿Has hecho alguna celebración organizada por un celiaco?**

– Sí. En este caso, el pastel lo trajo su madre. Pienso que lo hizo ella misma, pues parecía casero.

**Después de un tiempo tratando con productos sin gluten, ¿qué comentario me puedes hacer al respecto?**

– A veces me encuentro que cambian alguna cosa y no te avisan. Me he encontrado, por ejemplo, con los helados, que de un año a otro ya no te puedes fiar y se ha de volver a comprobar su composición. ■

El Parc Infantil Camelot de Olesa de Montserrat también prepara cenas, especialmente los fines de semana. A partir de las 8:30 de la tarde, los niños ya no pagan el parque y así los padres pueden cenar con tranquilidad. Siempre que un niño celiaco quiera contar con un menú sin gluten, es imprescindible que avisin con 24 horas de antelación.

Gracias a la iniciativa de Carme Moreno, todos los niños y niñas celíacos de Olesa y alrededores pueden disfrutar de actividades como las de otros niños, sin preocuparse de la comida y no renunciando en ningún caso a actividades propias de su edad.

