

Port Aventura

Ferran Cabré
Vocalía SMAP Tarragona

Sóc soci de Port Aventura des de fa vuit anys, des de fa molts anys hem utilitzat el parc temàtic com un lloc on fer sortides familiars ja que allí sempre hi hem trobat distraccions, diversions i emocions per a totes les edats.

Encara ara recordo quan, cada cop que hi anàvem, havíem d'explicar el problema de la celiaquia un cop darrera l'altre a cada establiment i fins i tot en el mateix lloc, ja que cada vegada ens trobàvem persones diferents. Val a dir que sempre hem rebut un tracte agradable i que sempre ens hem sentit ben atesos i que, a més, mai no hem tingut problemes amb els àpats sense gluten en els diferents establiments del Parc (hem celebrat aniversaris de la meva filla celíaca sense problemes). Però també cal dir que el personal desconeixia els problemes dels celíacs i que tot sovint no tenien medis i feien el que podien .



Soy socio de Port Aventura desde hace ocho años, y siempre hemos utilizado el parque temático como un lugar de destino para las salidas familiares puesto que allí siempre hemos encontrado distracciones, diversiones y emociones para todas las edades.

Todavía recuerdo que siempre que íbamos teníamos que explicar el problema de la celiaquía una y otra vez en cada establecimiento e incluso en el mismo lugar, puesto que a menudo nos encontrábamos con personas diferentes. Cabe destacar que siempre hemos recibido un trato agradable y nos hemos sentido bien atendidos; además, nunca hemos tenido problemas con la dieta de mi hija en los diferentes establecimientos del Parque (incluso hemos celebrado aniversarios de mi hija celíaca sin problemas). Pero cabe decir que el personal desconocía los problemas de los celíacos y que a menudo, sin medios, hacían lo que podían.

Podemos decir que desde hace un par de años empezaron a conocer el problema de la celiaquía en el parque. Sobre todo en los restaurantes a la carta ya sabían que las patatas para celíacos se tienen que freír con aceite limpio o que no haya tenido contacto con gluten, preparaban las carnes y verduras sin salsas, y tenían los helados deNestlé (mayoritariamente sin gluten) etc.

Desde SMAP Celíacs de Catalunya habíamos mantenido diferentes contactos con responsables del Parque, si bien siempre aparecían las problemáticas del tipo de que el Parque es muy grande, la gran movilidad del personal, la gran variedad de cartas y menús, que tienen que velar por las responsabilidades del Parque, etc.

Podem dir que, des de fa un parell d'anys, dintre el Parc van començar a conèixer el problema de la celiaquia. Sobre tot en els restaurants a la carta ja sabien que les patates per a celíacs s'han que fregir amb oli net o bé on no hi hagi hagut blat, preparaven les carns i verdures sense salses, els gelats que tenen són Nestlé (majoritàriament sense gluten), etc.

Des de SMAP Celíacs de Catalunya s'havien fet diferents contactes amb responsables del Parc, si bé sempre apareixien les problemàtiques com que el Parc és molt gran, la gran mobilitat de personal, la gran varietat de cartes i menús, que havien de vetllar per les responsabilitats del Parc, etc.

Des d'SMAP fa anys que es subministra al Parc la relació de productes aptes per una dieta sense gluten i que ens havíem ofert per a qualsevol tipus d'assessorament.

És per tot això que avui em resulta molt grat el comunicar-vos que el dissabte 15 d'octubre, en el restaurant "Racó de Mar" de la Mediterrània del Port Aventura, m'han ofert per primera vegada pasta sense gluten. Ja tenia notícies de què a l'hotel "Costa Caribe" estan oferint aliments sense gluten: pa, galetes, pasta, magdalenes etc., si bé encara no havia experimentat el goig de poder demanar un plat de macarrons per a la meva filla.

Des de l'associació hem parlat amb responsables de restauració els quals han dit que actualment en els restaurants a la carta ja tenen pa i pasta sense gluten i que està previst que aquest fet s'extengui als menjadors de "self service" així com en tots els hotels.

També hem parlat de que Port Aventura comuniqui de forma oficial la seva posició i oferta en referència a la celiaquia, ja que llavors podrem anunciar-ho al nostre web així com el llistat d'establiments per incloure com oferta del parc. Però tot això depèn d'un altre departament (imatge, marketing, comunicació...) i està en tràmit, per la qual cosa hauréu de continuar insistint i esperant. ■



Desde SMAP hace años que se suministra al Parque la relación de productos aptos para una dieta sin gluten y que nos habíamos ofrecido para cualquier tipo de asesoramiento.

Por ello, hoy me resulta grato comunicaros que el sábado 15 de octubre, en el restaurante "Racó del Mar" de la Mediterránea del Port Aventura, me han ofrecido por primera vez pasta sin gluten. Ya tenía noticias de que en el hotel "Costa Caribe" ofrecen alimentos sin gluten: pan, galletas, pasta, magdalenas etc, si bien todavía no había experimentado el gozo de poder pedir un plato de macarrones para mi hija.

Desde la asociación hemos hablado con responsables de restauración que han dicho que actualmente en los restaurantes a la carta ya tienen pan y pasta sin gluten y que está previsto que este hecho se extienda a los comedores "self service" así como a todos los hoteles.

También hemos hablado de que Port Aventura comuniqui de forma oficial su posición y oferta en referencia a la celiaquia, ya que entonces podremos anunciarlo en nuestra página web así como el listado de establecimientos para incluir como oferta del parque. Pero todo esto depende de otro departamento (imagen, marketing, comunicación...) y está en trámite por lo que tendremos que continuar insistiendo y esperando. ■