

**NOTA DE PREMSA**

## **L'Associació Celíacs de Catalunya alerta de la manca d'obradors que elaborin mones de Pasqua per a infants celíacs**

- **L'Associació Celíacs de Catalunya llança la campanya “Cap infant celíac sense mona” per cridar l'atenció sobre la manca d'obradors certificats en l'elaboració de productes per a celíacs.**
- **S'estima que només un 0,6% dels obradors de Catalunya i Menorca estan acreditats i comptaran aquesta Pasqua amb un assortiment de mones sense gluten.**
- **Els obradors que ho desitgin s'han d'acreditar per assegurar no només que utilitzen ingredients sense gluten, sinó també que segueixen els protocols per evitar el contacte creuat amb aquest component.**

**Barcelona, 27 de març de 2023.** La celiaquia és una malaltia genètica de base autoimmunitària induïda per la ingesta de gluten que afecta un de cada 100 adults i un de cada 79 infants. Els més petits, que són els grans protagonistes de tradicions on es mengen dolços típics com Els Reis, Nadal o Pasqua, sovint se senten exclosos durant aquestes celebracions per la manca de productes sense gluten. És el cas de **la típica mona de Pasqua, que només elaboren sense gluten un insignificant 0,6% del total de pastisseries i obradors de Catalunya i Menorca**, segons denuncia l'Associació Celíacs de Catalunya.

En aquest context, l'associació engega avui la campanya **“Cap infant celíac sense mona”**, en la qual destaca la **importància que, enguany, cap nen es quedi sense mona**. Més enllà de donar visibilitat a la discriminació que poden sentir els més petits de la casa que pateixen aquesta afecció, l'objectiu és aconseguir que **cada cop més obradors s'acreditin per tal de poder oferir elaboracions per a celíacs**. Els establiments que ho desitgin només han d'entrar al web de [l'Associació Celíacs de Catalunya](#) i sol·licitar el tràmit, que és totalment gratuït. Després, el departament tècnic de l'associació és qui s'encarrega de gestionar-ho tot.

L'Associació Celíacs de Catalunya xifra en 50 els obradors, pastisseries o confiteries certificats i que, per tant, ofereixen opcions segures per a tots els celíacs. Tot i això, **l'any passat només 34 van oferir mones de Pasqua sense gluten**. Una dada insuficient si tenim en compte que a Catalunya i Menorca hi ha uns 5.684 establiments d'aquest estil i gairebé 100.000 infants celíacs.

**L'actriu Silvia Marsó s'ha sumat a la campanya** com a mare d'un fill celíac i destaca que *“els nens celíacs han de seguir una dieta sense gluten durant tota la vida i, quan arriben les festivitats, les han de poder celebrar com qualsevol altre nen, com és el cas del dia de la mona de Pasqua.”* Podeu visualitzar el vídeo que ha enregistrat per donar suport a la campanya en aquest [enllaç](#).

Per la seva banda, **José Molina, president de l'Associació Celíacs de Catalunya**, subratlla la importància que els obradors segueixin detalladament el procés d'acreditació que se'ls exigeix per poder oferir productes per a persones celiaques, ja que *“per elaborar pa, pastissos o qualsevol altre aliment sense gluten no n'hi ha prou amb utilitzar ingredients sense gluten, sinó que també*

*cal seguir uns protocols molt estrictes per evitar el contacte creuat amb aquest component durant la seva elaboració”.*

Per continuar avançant en la sensibilització sobre aquest tema, l'Associació Celiacs de Catalunya està impulsant la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#), 100% sense gluten i totalment apta per a persones celíaques, que se celebrarà a Barcelona els propers 20 i 21 de maig i les entrades de la qual van sortir a la venda la setmana passada. Aquesta iniciativa, busca posicionar Barcelona com a capital europea dels productes i la dieta sense gluten.

**Per a més informació:**

Gloria Moreno · [gloria.moreno@weareboth.com](mailto:gloria.moreno@weareboth.com) · 605 23 20 93  
Irene Puig · [irene@celiacscatalunya.org](mailto:irene@celiacscatalunya.org) · 670 34 96 82