

L'Associació Celiacs de Catalunya i l'Agència Catalana del Consum presenten el 'Manual de bones pràctiques per a la Restauració Sense Gluten'

El 'Manual de bones pràctiques per a la Restauració Sense Gluten' dona resposta a les reivindicacions del col·lectiu per garantir més opcions segures per a persones amb celiàquia en l'àmbit de la restauració.

Actualment, el 7% de la població pateix alguna malaltia que li impedeix consumir gluten, no obstant això, hi ha molts pocs establiments de restauració acreditats en els que pugui menjar sense gluten de forma totalment segura per a la seva salut.

Barcelona, 28 de febrer de 2024.- Avui, s'ha presentat el '[Manual de bones pràctiques per a la Restauració Sense Gluten](#)' impulsat per l'Associació Celiacs de Catalunya amb el suport de l'Agència Catalana del Consum, del Departament d'Empresa i Treball, amb l'objectiu de garantir espais segurs per a totes aquelles persones que hagin de dur a terme una dieta sense gluten i vulguin menjar fora de casa.

En la sessió de presentació celebrada aquest matí en format *online*, on hi ha assistit un centenar d'establiments de restauració (restaurants, hotels, obradors...), el **director de l'Agència Catalana del Consum, Albert Melià**, ha agraït la iniciativa de l'Associació Celiacs de Catalunya i ha destacat "la necessitat de disposar d'un manual com aquest per tal que els professionals de la restauració estiguin més ben informats a l'hora d'elaborar els seus menús" i que, a més, "ha de contribuir a garantir la confiança del col·lectiu celiàc a l'hora d'anar a gaudir del nivell dels establiments de restauració del nostre país, com així acrediten en els darrers anys tantes publicacions especialitzades del sector". A més, Melià ha recordat que "la col·laboració entre l'Agència i l'Associació es remunta a més de vint anys, quan es va impulsar el Pacte per a les persones celiàques, que va ser pioner en el seu moment" i ha volgut posar en valor "la funció que du a terme la inspecció de consum, informant els professionals del sector de les seves obligacions, la qual cosa contribueix a millorar el servei que els establiments de restauració presten als seus clients".

La jornada també ha comptat amb la participació de tres professionals de la restauració que estan a càrrec d'establiments acreditats com a aptes per a celiàcs per l'[Associació Celiacs de Catalunya](#), els quals han compartit la seva experiència, reptes i solucions.

Jordi Esteve, xef estrella Michelin del Restaurant Nectari i abanderat de l'Associació, ha recordat per què és important incorporar opcions sense gluten segures per poder atendre a tots els seus comensals: "*Tot va començar fa uns anys quan encara no hi havia tanta informació amb relació a la celiàquia en restauració. La meva germana em va animar a fer alguna cosa per la població celiàca, tot i que en un principi no ho veia viable. Tot i així, un dia va venir un nen de 7 anys amb la seva mare al restaurant i em va dir que era celiàc. Li vaig preparar el seu àpat, es va emocionar molt en saber que tenia opcions sense gluten segures i li va caure una llàgrima a la mare. A partir d'aquest dia vam decidir que havíem de començar a treballar per a ells, ja que s'ho mereixen. Ens vam posar a treballar i vam contactar amb l'Associació Celiacs de Catalunya, i gràcies a la seva ajuda el nostre dia a dia és molt més fàcil per a tothom*".

Eva Rebull, fornera i propietària de la Fleca Rebull, explica la importància d'obtenir la certificació com a establiment sense gluten: "*Acreditar-se a l'associació és un gran pas, ja que dona una confiança als clients que si no, no tenen. Obre les portes a que la gent pugui venir a gaudir dels nostres productes amb tranquil·litat. Nosaltres quan vam començar teníem productes amb gluten i sense gluten al mateix local i això donava certa incertesa. Per tant, la certificació va ser clau perquè la gent confiés en la bona feina que estàvem fent i que a dia d'avui continuem fent*".

Julián Canteria, cap de sala del restaurant El Rey de la Gamba, ha expressat la seva gratitud a l'Associació Celiacs de Catalunya: *"acreditat-se com a establiment sense gluten ha sigut una experiència molt enriquidora i fàcil de gestionar gràcies a l'acompanyament que ens ha brindat l'Associació Celiacs de Catalunya durant tot el procés"*.

'Manual de bones pràctiques per a la Restauració Sense Gluten'

Menjar s'ha convertit en un acte social, i les persones que pateixen celiaquia i altres trastorns relacionats amb la ingesta de gluten necessiten disposar d'unes garanties addicionals per poder-ho fer amb seguretat. Així doncs, el **propòsit d'aquesta guia adreçada als establiments de restauració és donar resposta als dubtes que es plantegen els restauradors** per saber com s'han de tractar els aliments a l'hora d'evitar el contacte encreuat amb gluten i oferir als seus clients menjar sense gluten amb les màximes garanties.

En aquest sentit, el manual aporta **eines pràctiques i coneixements fonamentals per a oferir una experiència gastronòmica segura** a totes aquelles persones que hagin de dur a terme una dieta sense gluten. En aquest, s'inclouen protocols específics i s'hi expliquen, amb indicacions clares i senzilles, tots aquells aspectes que els restauradors han de tenir en compte a l'hora d'oferir menjar sense gluten al seu establiment, des de l'homologació dels proveïdors o el correcte emmagatzematge de les matèries primes, fins a les pautes que s'han de seguir per dur a terme correctament l'elaboració i el servei sense gluten a cuina i sala.

Així mateix, aquesta guia dona resposta a una necessitat real del col·lectiu. Actualment, el **7% de la població pateix alguna malaltia que li impedeix consumir gluten**, no obstant això, hi ha molts pocs establiments acreditats en els que puguin consumir productes sense gluten de forma totalment segura per a la seva salut. Si a aquesta xifra hi sumem la mitjana d'acompanyants que hi ha quan es menja fora de casa, el número de comensals és multiplica. Podem afirmar doncs que, a Catalunya existeix un públic potencial de 2 milions de persones que es podran beneficiar d'aquesta iniciativa.

L'Associació Celiacs de Catalunya és la impulsora del **Projecte Restauració Sense Gluten**, un sistema d'acreditació que compta amb l'aval de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya i que va dirigit a establiments del sector HORECA. Certifica el compliment dels protocols de seguretat alimentària en l'elaboració i servei de productes sense gluten que els fan aptes per a aquelles persones que pateixen celiaquia o altres patologies relacionades amb la ingesta de gluten. Amb el llançament d'aquest manual, també es vol fomentar que els restauradors s'engresquin a implementar les mesures necessàries per a poder-se certificar i així, **contribuir a ampliar la xarxa d'establiments sense gluten a Catalunya**. L'acreditació és gratuïta i els establiments interessats en rebre més informació es poden posar en contacte amb l'Associació a info@celiacscatalunya.org.

Per continuar avançant en la sensibilització sobre la celiaquia i la seguretat alimentària, l'Associació Celiacs de Catalunya també impulsa la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#), en col·laboració amb Fresh Media Group. Un espai 100% sense gluten i totalment apte per a persones celiaques i amb sensibilitat al gluten no celíaca, que enguany se celebrarà al Museu Marítim de Barcelona el 25 i 26 de maig.

Contacte de premsa per ampliar informació o concertar entrevistes:

Marta Pérez – marta.perez@weareboth.com – Tel. 670 312 920

Irene Puig – irene@celiacscatalunya.org – Tel. 670 34 96 82