

Amb més de 8.000 visitants, la fira Mediterranean Gluten Free Forum es consolida a Barcelona en la seva segona edició

Més de 8.000 persones visiten la segona edició de la fira Mediterranean Gluten Free Forum, impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group

En el marc de la MGFF, el Science & Cooking World Congress (SCWC) i l'Associació Celíacs de Catalunya han signat un acord de col·laboració amb impacte internacional

Barcelona, 27 de maig de 2024.- Aquest cap de setmana, **més de 8.000 persones han visitat la segona edició de la fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#)** (MGFF) impulsada per l'Associació Celíacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group. L'esdeveniment, celebrat el 25 i 26 de maig al Museu Marítim de Barcelona, commemora el Dia Internacional de la Celiàquia i constitueix un espai lúdic i també reivindicatiu del col·lectiu celíac.

La fira ha tingut la presència d'una **setantena d'expositors que han presentat nous productes 100% lliures de gluten** per a aquelles persones que pateixen algun tipus de patologia relacionada amb la ingesta de gluten. Entre els productes es troben pans i pastissos artesanals, kombutxa artesanal i 100% ecològica, granola ecològica, pastisseria, pizzes, tapes i crepes, així com formatges i embotits artesanals.

Josep Garcia, director de la Mediterranean Gluten Free Forum ha assenyalat que *“amb més de 8.000 assistents en aquesta segona edició, la fira Mediterranean Gluten Free Forum es consolida a Barcelona com un esdeveniment únic a nivell nacional, que crea cohesió de grup i fomenta el sentiment de pertinença i que dona visibilitat al col·lectiu celíac, a l'hora que permet que empreses i emprenedors que es dediquen a la producció de productes sense gluten puguin presentar les seves novetats i conversar directament amb les persones que segueixen una dieta lliure de gluten, oferint una oportunitat única per conèixer de primera mà les seves sensacions, expectatives i necessitats.”*

Aquesta edició, ha comptat novament amb **xerrades, conferències, showcookings i activitats infantils** relacionades amb el món sense gluten. A través d'aquestes activitats, dutes a terme de la mà d'experts en malaltia celíaca i dieta sense gluten, així com de la mà de grans cuiners, productors i obradors compromesos amb el col·lectiu, s'ha proporcionat informació clara i accessible, s'han resolt dubtes freqüents i s'ha fomentat la innovació en la cuina sense gluten, oferint més opcions i solucions creatives.

També, s'han posat de relleu algunes de les situacions que viuen les persones que pateixen de malaltia celíaca o persones sensibles al gluten no celíacques, com per exemple, com els condiciona o limita a l'hora de viatjar. La taula rodona amb influencers *“Com viatjar sense gluten sense morir en l'intent”*, en la que han participat Dani Faccio, María Pilar Zurdo, Yolanda Nieto y Marta López, s'ha manifestat **la pèrdua de llibertat a l'hora de viatjar per a poder menjar de forma segura**, així com la necessitat de planificar amb detall els establiments on poden dinar o sopar per garantir la seva seguretat alimentària i, per tant, dissenyar la seva ruta en conseqüència. A més, s'ha subratllat la manca de coneixement sobre la malaltia, ja que sovint els restauradors no saben com proporcionar una alimentació segura al col·lectiu. En aquest sentit, s'ha reconegut l'important

paper de divulgació de l'Associació com un factor clau per poder avançar en termes de conscienciació i sensibilització.

En la lectura dels parlaments institucionals **José Molina Villalba**, President de l'Associació de Celíacs de Catalunya, ha posat de manifest que *“tot i que és cert que, en l'actualitat, la consciència pública sobre la celiaquia ha augmentat, encara persisteix una bretxa de coneixement significativa sobre les seves implicacions reals. A Catalunya i a Espanya, ens trobem davant una situació preocupant. Mentre que en la majoria dels països europeus el tractament per a la celiaquia és recolzen totalment o parcialment pels governs, sigui mitjançant cupons, subvencions o ajudes directes, aquí ens enfrontem a la falta de suport institucional. Manca inversió en recerca, d'un cens actualitzat de persones celíaques, de garantia d'accés al tractament i de polítiques clares que abordin les nostres necessitats específiques.”*

Conveni de col·laboració internacional

En el marc de la [Mediterranean Gluten Free Forum](#) i amb l'afany de seguir treballant per a garantir més seguretat alimentària per al col·lectiu celíac, l'**Associació Celíacs de Catalunya i el Science & Cooking World Congress (SCWC)** han signat un acord de col·laboració amb impacte internacional que permetrà a l'Associació assessorar i col·laborar en la millora de la qualitat de vida dels ciutadans amb celiaquia en els diferents països on l'SCWC té representació, incloent Argentina, Brasil, Mèxic, Colòmbia, Xile, EEUU, Japó, Xina, França, Alemanya, Itàlia, Dinamarca, Turquia, entre d'altres.

Pere Castells, president del SCWC, destaca que *“aquest acord oferirà grans avantatges. Des del Science & Cooking World Congress (SCWC) aportem la nostra experiència i expertesa en innovació, recerca i gastronomia, però encara cal molta feina perquè la societat compregui què significa la celiaquia. Treballarem conjuntament amb l'Associació per millorar la vida de la societat en general i del col·lectiu celíac en particular”*.

Les empreses patrocinadores de la fira són AIROS, YOSOY, SCHAR, GALLETAS GULLÓN, NUTRIPLATO i NATURITAS.

Contacte de premsa:

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

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

Terminologia:

Celiaquia: És una malaltia autoimmunitària crònica de component genètic. No és una intolerància ni una al·lèrgia. Quan una persona celíaca ingereix gluten, s'atrofia l'intestí i afecta la capacitat d'absorbir els nutrients. A llarg termini, aquesta ingesta causa greus problemes de salut. L'únic tractament és el seguiment de la dieta sense gluten de per vida.

Sensibilitat al gluten no celíaca: Coneguda popularment -i erròniament- com a "intolerància al gluten", les persones sensibles al gluten no presenten els anticossos implicats a la celiaquia ni tampoc tenen una al·lèrgia al blat, però tenen simptomatologia en ingerir gluten, que millora al seguir la dieta sense gluten.

Al·lèrgia al blat i altres cereals: Es tracta d'una resposta del sistema immunitari cursant amb simptomatologia reactiva ràpida que pot provocar, entre d'altres, congestió nasal, nàusees, problemes respiratoris, inflamació de la boca, erupcions i en els pitjors dels casos pot arribar a un xoc anafilàctic. Necessita tractament antihistamínic.

Podeu trobar més informació sobre aquesta terminologia al web de l'[Associació Celíacs de Catalunya](#).

Sobre l'Associació Celíacs de Catalunya

L'Associació Celíacs de Catalunya, entitat constituïda l'any 1977, és la primera organització creada a Espanya en defensa dels interessos de les persones celíaques i sensibles al gluten no celíaques.

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representen a les 541.000 persones (77.400 celíacs i 464.000 sensibles al gluten) que s'estima que hi ha a Catalunya i Menorca afectades per alguna patologia relacionada amb la ingesta de gluten, però també és l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector.

El 1988, les Associacions Celíacs de Catalunya, el Regne Unit, Itàlia i França, es van reunir a Barcelona per fundar l'AOECS (Associació d'Associacions de Celíacs d'Europa) formada actualment per 36 associacions membres.

Des de la seva constitució l'any 2012, som membres del Plenari del Consell Consultiu de Pacients, òrgan assessor que representa les entitats de pacients davant de l'Administració catalana i que permet donar veu als pacients. A través d'aquest òrgan, les entitats adherides podem proposar aquelles iniciatives que considerem oportunes i també permet la participació en el procés d'elaboració de polítiques de salut.

El 2023, la Unió de Consumidors de Catalunya (UCC) li va atorgar el "Premi Catalunya Consum" per ser una entitat compromesa amb els consumidors i per la seva trajectòria.

Sobre Fresh Media Group

Fresh Media Group, és una empresa constituïda l'any 2002, experta en la planificació i realització d'esdeveniments, principalment del sector alimentari, i en l'edició de revistes en paper i portals web.