

## **Barcelona, capital de l'alimentació sense gluten: la fira Mediterranean Gluten Free Forum torna amb més força**

**L'Associació Celiàcs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group, impulsa la segona edició de la fira Mediterranean Gluten Free Forum**

**S'estima que a Europa el mercat d'aliments i begudes sense gluten serà de 3,62 mil milions de dòlars el 2024 i de 5,92 mil milions de dòlars el 2029**

**El 2024 a Espanya, les persones amb celiàcia gasten 1.087,72€ més a l'any, per persona, en la cistella bàsica de la compra**

**Barcelona, 29 d'abril de 2024.**- El 25 i 26 de maig, al Museu Marítim de Barcelona, se celebrarà la **segona edició de la fira Mediterranean Gluten Free Forum (MGFF)** impulsada per l'Associació Celiàcs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group. Un esdeveniment que constitueix un **espai lúdic i també reivindicatiu del col·lectiu celiàc**, el qual se sent abandonat per les administracions i reclama ajudes per finançar el seu tractament, diagnòstics més precoços i més opcions per a persones amb celiàcia en l'àmbit de l'alimentació i la restauració.

### **Incrementa la demanda d'aliments sense gluten i el nombre de persones diagnosticades de malaltia celíaca a Europa**

Segons l'estudi "[Anàlisi de la Mida i Compartició del Mercat d'Aliments Sense Gluten a Europa - Tendències de Creixement i Previsions \(2024 - 2029\)](#)" publicat per Mordor Intelligence, s'estima que a Europa el mercat d'aliments i begudes sense gluten serà de 3,62 mil milions de dòlars el 2024 i de 5,92 mil milions de dòlars el 2029, una dada que preveu **un creixement anual compost (CAGR) del 10,33% en els propers 5 anys**.

Tal i com revela l'estudi de Mordor Intelligence, Alemanya encapçala l'índex dels principals mercats consumidors de productes sense gluten d'Europa, on s'ha observat un creixement en el llançament de productes de rebosteria sense gluten, seguida del Regne Unit i Itàlia. L'estudi també identifica qui són els principals fabricants d'aquests productes al continent, un llistat liderat per les multinacionals productores de pastisseria, brioixeria i cereals com General Mills, ConAgra i Kellogg's, seguides d'empreses especialitzades com la italiana Dr. Schär, entre d'altres.

Així doncs, el **mercat d'aliments i begudes sense gluten està experimentant un creixement substancial a tot Europa en resposta a l'alta demanda d'aquests productes**, per una banda, degut a l'augment dels diagnòstics de persones amb celiàcia o sensibilitat al gluten no celíaca, les quals han de consumir productes sense gluten per gaudir de bona salut, i per l'altra, degut a la noció errònia de que consumir productes lliures d'al·lèrgens és una opció més saludable.

Segons dades de l'[enquesta d'hàbits de compra de consum de l'any 2023](#), publicada per la Mesa de Participación de Asociaciones de Consumidores (MPAC), **un 17% de les persones enquestades admet que adquireixen productes lliures d'al·lèrgens perquè creuen que són més saludables, tot i no patir cap al·lèrgia, intolerància o celiàcia**. Una xifra molt preocupant, tenint en compte que és una tendència basada en una creença incorrecta que va a l'alça: el 2022 només van admetre aquest hàbit de consum el 8% dels enquestats.

## **La situació a Espanya i Catalunya per a les persones que pateixen malaltia celíaca**

Actualment, l'Estat Espanyol ocupa una cinquena posició a nivell de consum de productes sense gluten i factura més de 80 milions d'euros anuals. Així mateix, s'estima que **a Espanya l'1% de la població, que equival a unes 500 mil persones, pateix malaltia celíaca**, i un 6%, sensibilitat al gluten no celíaca.

No obstant això, enguany ha augmentat la diferència entre el preu dels productes específics sense gluten i el dels seus homòlegs que sí que contenen aquesta proteïna. Segons els resultats obtinguts l'[informe de preus 2024](#) elaborat per la Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE), una família que com a mínim tingui un membre que pateixi una malaltia celíaca o altres trastorns relacionats amb la ingesta de gluten, experimentarà un **increment del cost del cistell bàsic de la compra d'aproximadament 90,64€ al mes i 1.087,72€ a l'any**, respecte a la despesa mitjana de la població general.

Tal i com ressalta **José Molina, president de l'Associació Celiacs de Catalunya**: *“Les persones amb celiaquia han de seguir un tractament vitalici que consisteix en adquirir productes específics per substituir els aliments elaborats normalment amb cereals que contenen gluten. Aquesta dieta sense gluten, imprescindible de mantenir, no és reconeguda pel Sistema Nacional de Salut com a medicament, de manera que ni la cobertura farmacèutica ni la cobertura de productes dietètics ofereixen una solució adequada”*.

En aquest context, el diumenge 21 d'abril, l'Associació Celiacs de Catalunya es va sumar a la manifestació nacional convocada per l'Asociación Celiacos y Sensibles al Gluten de Madrid per reivindicar la **falta d'ajuts econòmics públics per la cistella de la compra** de les persones que pateixen celiaquia. En la marxa també es defensaven altres causes que pateix el col·lectiu, com la demora de 7 anys de mitjana pel diagnòstic de celiaquia en persones adultes, l'elevada taxa d'infradiagnòstic de la malaltia, i la falta de seguretat alimentària a l'hora de menjar fora de casa, ja sigui per motius laborals, acadèmics o hospitalaris.

En aquest darrer any, també **s'han mantingut reunions amb els principals grups polítics** per a demanar solucions a les principals reivindicacions del col·lectiu i s'ha sol·licitat a la Presidenta del Congrés dels Diputats la realització d'una jornada parlamentària al voltant de la malaltia celíaca. Fruit d'aquestes reunions, també s'ha aconseguit que, amb data 16 d'abril, hagi quedat **registrada una Proposta de no llei sobre la celiaquia al Congrés dels Diputats**, per part d'ERC, la qual es preveu que en breu sigui debatuda a la càmera.

A Catalunya, l'Associació Celiacs de Catalunya el 2023 va aconseguir que s'aprovessin **dues resolucions al Parlament de Catalunya en favor del col·lectiu celíac**, que enguany han decaigut en motiu de la convocatòria d'eleccions anticipades. Una situació que comporta conseqüències desafortunades en la lluita pels drets del col·lectiu i que situa de nou a l'Associació en la casella de sortida.

## **Mediterranean Gluten Free Forum**

Després de l'èxit viscut en la primera edició del [Mediterranean Gluten Free Forum](#), celebrada el 2023 als jardins del Teatre Nacional de Catalunya de Barcelona, la qual va acollir a **més de 8.000 visitants en dos dies**, l'Associació Celiacs de Catalunya, en col·laboració amb Fresh Media Group, impulsa una segona edició de la MGFF que tindrà lloc **el 25 i 26 de maig de 2024 al Museu Marítim de Barcelona**, on s'hi celebraran els actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiaquia.

*“Impulsem una nova edició de la Mediterranean Gluten Free Forum per continuar avançant en la sensibilització social sobre la celiaquia, conscienciar a la societat i administracions sobre la malaltia celíaca i altres patologies relacionades amb la ingesta del gluten i les seves conseqüències en les persones que les pateixen, i per a contribuir en la consolidació del*

*creixement del sector de productes sense gluten a Catalunya i Espanya*" Josep Garcia, director de la Mediterranean Gluten Free Forum.

La fira [Mediterranean Gluten Free Forum](#) és un espai 100% sense gluten i totalment apte per a persones amb celiaquia i sensibilitat al gluten no celíaca que persegueix **dos objectius clau**:

- donar visibilitat al col·lectiu celíac i convertir Barcelona en la capital europea de productes i dieta sense gluten;
- incrementar l'adhesió a la dieta sense gluten per part de les persones amb celiaquia, mitjançant la celebració d'activitats, així com facilitant-los l'accés a les darreres novetats de productes aptes pel seu consum, i esdevenir un espai de trobada únic a nivell nacional, que creï cohesió de grup i fomenti el sentiment de pertinença al col·lectiu celíac.

Aquesta edició, comptarà novament amb estands de productes sense gluten, xerrades, conferències, *showcookings* i tallers específics.

Entre els **expositors que presentaran nous productes sense gluten** per a les persones que pateixen algun tipus de patologia relacionada amb la ingesta de gluten podem trobar els pastissos artesans sense gluten i llimonada de Fika Bcn, la kombutxa artesana i 100% ecològica de Bioma Kombucha, la granola saludable, ecològica i sense gluten de Civia, la rebosteria sense sucre, sense lactosa, sense gluten i vegana de Blue Truffle, la pastisseria sense gluten amb farines ecològiques de Rayün Dulceria, les pizzes 100% sense gluten i amb ingredients ecològics de Pizza Natura, el pa i la pastisseria sense gluten de 0% Gluten, les tapes i creps brasileres de tapioca de Manioca, els formatges vegans artesans i elaborats a Barcelona de Veggie Karma, o les propostes de Sheiki, el nou bar de menjar saludable ubicat al barri de Gràcia.

Pel que fa a la programació, tindran lloc diverses activitats durant els dos dies de la fira: **"El meu fill/a té celiaquia, com li pot afectar social i emocionalment? Què puc fer com a pare/mare?"**, xerrada de la doctora en psicologia Gentzane Carbajo, per a pares i mares d'infants i adolescents amb celiaquia; **"La doctora respon"**, xerrada i **Q&A amb la Dra. Gemma Castillejo**; **showcooking amb Jordi Esteve, xef del restaurant Nectari** i abanderat de l'Associació; xerrada "Del sabor a alpiste al plato gourmet: ¿por qué y cómo comer delicioso, sencillo y nutritivo sin gluten?", amb la Tècnica en Nutrició Dietètica Dany Faccio, **tast de salses picants** de Pica de Cullons amb pans Airos; **tast de cheesecakes** de Chica i **showcooking de wraps artístics** amb Nagual.

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

---

#### 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 Celiacs de Catalunya](#).

### **Sobre l'Associació Celiacs de Catalunya**

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

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representem a les 541.000 persones (77.400 celiaques 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 som l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector.

L'any 1988, Celiacs de Catalunya, Regne Unit, Itàlia i França, ens vam reunir a Barcelona per fundar l'AOECS (Associació d'Associacions de Celiacs 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) ens ha atorgat el "Premi Catalunya Consum" per ser una entitat compromesa amb els consumidors i per la nostra 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.

---

### **Contacte de premsa:**

Marta Pérez – [marta.perez@weareboth.com](mailto:marta.perez@weareboth.com) – Tel. 670 312 920

Irene Puig – [irene@celiacscatalunya.org](mailto:irene@celiacscatalunya.org) – Tel. 670 34 96 82