



Associació Celíacs
de Catalunya

PRESENTACIÓ DEL

MANUAL DE RESTAURACIÓ SENSE GLUTEN

28.02.2024 | 10AM-11AM

10:00am

Presentació de l'acte i dels ponents, a càrrec de Irene Puig, departament de comunicació de l'Associació Celíacs de Catalunya

10:05am

Obertura institucional de l'acte per part d'Albert Melià, Director de l'Agència Catalana del Consum

10:10am

Objectius i estructura del *Manual de Restauració Sense Gluten*, a càrrec de Joel Huguet, departament tècnic de l'Associació Celíacs de Catalunya.

10:20am

En primera persona, tres establiments acreditats com a aptes per a celíacs per l'Associació Celíacs de Catalunya. Amb quins reptes s'han trobat?

- L'experiència de Jordi Esteve, xef estrella Michelin del Restaurant Nectari i abanderat de l'Associació
- L'experiència de Julian, cap de sala del restaurant El Rey de la Gamba
- Eva Rebull, fornera i propietària de la Fleca Rebull

11:40am

Torn de preguntes

Inscriu-te aquí

Organitza:



Associació Celíacs
de Catalunya

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Agència Catalana
del Consum**

