

Els infants amb celiàquia reclamen més obradors que elaborin mones sense gluten

- L'Associació Celiàcs de Catalunya llança la campanya “Jo també vull la meva mona” per denunciar la manca d'obradors certificats que elaborin productes segurs per a persones amb celiàquia.
- Desenes d'infants visibilitzen aquesta problemàtica a través d'un [vídeo](#) que reivindica el seu dret a gaudir d'una mona sense gluten i sense risc de contacte encreuat amb gluten.
- Només un 0,79% dels obradors de Catalunya i Menorca estan acreditats i oferiran aquesta Pasqua mones per a infants amb celiàquia.

Barcelona, 8 d'abril de 2025. La celiàquia 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 per Nadal, els Reis Mags 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 0,79% del total de pastisseries i obradors de Catalunya i Menorca**, segons denuncia l'Associació Celiàcs de Catalunya.

En aquest context, l'associació engega avui la campanya “**Jo també vull la meva mona**”, a través de la qual **desenes d'infants amb celiàquia o sensibilitat al gluten denuncien en [aquest vídeo](#)** la falta d'obradors que elaborin productes sense gluten i reivindiquen el seu dret a poder celebrar la Setmana Santa en igualtat de condicions, amb una mona adaptada a la seva necessitat vital de no menjar ni gluten ni res que tingui risc de contacte encreuat amb aquesta proteïna tant perillosa per a la seva salut.

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 persones amb celiàquia amb totes les garanties**. Els establiments que ho desitgin només han d'entrar al web de l'[Associació Celiàcs 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 Celiàcs de Catalunya xifra en **52 els obradors, pastisseries o confiteries certificats que enguany oferiran productes de Pasqua sense gluten**, tot i que **només 40 han confirmat que elaboraran mones**, una xifra del tot insuficient si tenim en compte que a Catalunya i Menorca hi ha uns 5.081 establiments d'aquest estil i gairebé 100.000 infants celiàcs.

Com a part de la campanya, l'Associació també recull els **testimonis de famílies d'infants amb celiàquia**, per tal de posar cara i ulls a les dificultats que han de superar cada any per tal d'intentar que els petits de la casa no se sentin exclosos ni discriminats:

“Cada any encomano la mona de pasqua sense gluten a un establiment acreditat. És pel meu fillol que té celiàquia. Cada any té la seva mona, no falla! Li fa molta il·lusió”, explica el Marc, padrí de bateig d'en Pol.



“A la meva família som molt de mones. Tinc avantpassats pastissers i a mi em van fer mona fins que em vaig casar als 27 anys! I sempre, sempre, he sentit una gran il·lusió en rebre i gaudir de la mona. Tot plegat tenia molt significat a casa meva. No podia permetre que el meu fill -amb celiàquia- no sentís l'emoció d'una mona deliciosa i espectacular, com les que jo havia tingut i com les que ell veia als aparadors. Sempre havíem de fer molts quilòmetres per recollir una bona mona sense gluten perquè no hi ha cap obrador acreditat a prop de casa, així que un any em vaig decidir a fer-la jo mateixa i des de llavors, ja no he tornat a encarregar-ne cap. Té feina reunir els ingredients i les decoracions, i després elaborar-la, però també té molt encant això de dissenyar-la un mateix. Són mones veritablement personalitzades i tan bones com les de pastisseria. Tot i això, he de dir que m'encantaria tenir l'opció de comprar-la prop de casa i sense haver d'invertir hores en desplaçaments.”, relata la Núria, mare del Gerard.

“Jo abans que m'animés a fer-les, buscava una pastisseria acreditada i l'encarregava. Encarregar-les, escollir-les i recollir-les era encara més emocionant i transcendent pel meu fill. Fèiem els quilòmetres que calgués! Els padrins ens demanaven que ho féssim nosaltres i així estava tot ben controlat”, explica la Júlia, mare del Pol.

“Cada any, amb l'arribada de la Pasqua, encarrego una mona sense gluten a una pastisseria acreditada. Per a mi és essencial que el meu fill pugui gaudir d'aquesta tradició com qualsevol altre nen, sense posar en risc la seva salut. Pateix celiàquia, i això fa que haguem de tenir molta cura amb la seva alimentació. Tot i les dificultats, sempre ens assegurem que pugui participar en totes les celebracions sense sentir-se diferent. Triar una pastisseria que garanteixi l'absència de contacte encreuat és fonamental, ja que qualsevol rastre de gluten pot afectar-lo greument”, relata l'Esther, mare del Ferran.

Per la seva banda, la **portaveu de l'Associació Celíacs de Catalunya, Irene Puig**, subratlla la importància que els obradors segueixin detalladament el procés d'acreditació que se'ls exigeix per poder oferir productes per a persones amb celiàquia, 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 encreuat amb gluten durant la seva elaboració”*.

L'Associació Celíacs de Catalunya

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

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representem a totes aquelles persones afectades per una patologia relacionada amb la ingesta de gluten de Catalunya i Menorca. S'estima que hi ha un 1% de malalts celíacs i un 6% de persones sensibles al gluten no celíacues, és a dir uns 567.000 afectats a Catalunya i 7.173 a Menorca. Per altra banda, també som l'organisme referent per als fabricants, distribuïdors, restauradors i empreses de servei del sector

Ús correcte de la terminologia:

Celiàquia: És una malaltia autoimmunitària crònica de component genètic. No és una intolerància ni una al·lèrgia. Quan una persona amb celiàquia 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 celiàquia 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](http://www.celiacscatalunya.org).

Per a més informació:

Gloria Moreno · gloria.moreno@weareboth.com · 605 23 20 93
Irene Puig · irene@celiacscatalunya.org · 670 34 96 82