



L'obrador èquilibre guanya el concurs "Millor pa sense gluten 2019", impulsat per Celíacs de Catalunya

El concurs s'ha organitzat en el marc de la celebració dels actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiàquia dins de la fira BCN Gluten Free

3 de Juliol de 2019, Barcelona. [èquilibre](#) és el forn guanyador del concurs "Millor pa de pagès sense gluten 2019", organitzat per l'Associació Celíacs de Catalunya en el marc de la celebració dels **actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiàquia**, que han tingut lloc el 30 de juny dins la [BCN gluten Free](#), la fira internacional de productes i dieta sense gluten, a La Farga de L'Hospitalet.

El pa és l'aliment sense gluten més consumit a Europa¹ i és un dels productes que més costa que obtingui les mateixes propietats organolèptiques que el pa amb gluten. El gluten és una proteïna que permet la distensió de la massa durant la seva fermentació i que aporta una textura esponjosa i agradable al paladar. Aquestes propietats són essencials per als consumidors i, per aquest motiu, quan es fa l'I+D per desenvolupar productes específics per a celíacs (pa, brioix...) el primer hàndicap que apareix és la necessitat de substituir aquest ingredient per altres amb la finalitat d'aconseguir una textura semblant i, alhora, un gust saborós. *"Les persones celíaques sovint troben a faltar la textura i el sabor del pa amb gluten, però al mercat cada cop hi ha pans sense gluten amb unes millors propietats organolèptiques i hem volgut aprofitar aquest concurs per a donar-ho a conèixer i, alhora, reconèixer la seva tasca"*, indica José Molina, president de l'Associació Celíacs de Catalunya.

Es podien presentar al concurs els **obradors de productes sense gluten acreditats com a aptes per a celíacs per l'Associació i els petits fabricants** que seguissin tots els protocols de seguretat en gestió del gluten. Finalment, han participat en el certamen cinc dels principals forns especialitzats en pa sense gluten de Catalunya: La Marevilla, Celiadictos, Forn Ricardera, Nouceland i èquilibre. El jurat ha estat format pel president de l'Associació de Celíacs de Catalunya, **José Molina**, el director de BCN Gluten Free, **Joan Asensio**, el secretari del Consell Regulador del Pa de Pagès Català, **Alfredo M. Verdegay**, l'assessor gastronòmic del restaurant En Ville, **Raül Granero**, la vicepresidenta i membre del grup de joves celíacs de l'Associació, **Núria Camats** i l'autora del bloc Cap Plat amb Blat, **Elena González**. Els membres del jurat, per elegir el millor pa de pagès sense gluten, han valorat la presentació del producte, l'aspecte, el color (cocció), la textura de la molla i el sabor.

èquilibre ha tret la millor puntuació i s'ha posicionat com l'obrador guanyador, a qui Celíacs de Catalunya li ha atorgat un trofeu i un diploma acreditatiu.

¹ Gibert et al., 2006.



èqlibre

L'obrador [èqlibre](#), fundat per Carlos Milán i Xevi Ramon, sorgeix de la unió de dues empreses compromeses amb l'elaboració de productes artesanals i de qualitat. Es tracta d'un projecte amb ànima on l'experiència de les cinc generacions de forners que recull Triticum es combina amb la professionalitat de les solucions gastronòmiques lliures de gluten que desenvolupa Alàtria.

Aquesta empresa vol canviar la manera tradicional de fer pa lliure de gluten. Investiga amb ingredients naturals, sense modificar genèticament, escull les millors matèries primeres i aposta sempre que és possible per la proximitat i els aliments orgànics. En el seu obrador utilitza ferments naturals i llargs temps de fermentació.

Un dels seus propòsits és millorar els gustos, els aromes i el temps de conservació. Innova amb textures sorprenents i cruixents. Fa pa amb ingredients que aporten un major valor nutricional i una millora en les característiques organolèptiques.

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 celíaques i sensibles al gluten no celíaques.

Declarada Entitat d'Utilitat Pública l'any 1982, representem a les 525.000 persones (75.000 celíacs i 450.000 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, Celíacs de Catalunya, Regne Unit, Itàlia i França, ens vam 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.

Per a més informació:
Rosa Simó - 648 118 425
Irene Puig – 934 121 789
premsa@celiacscatalunya.org