



L'Associació Celíacs de Catalunya llença la campanya: #esbuscagelateria sense gluten i sense contaminació encreuada

La campanya neix amb l'objectiu d'aportar seguretat a l'oferta de gelateries sense gluten que hi ha al mercat, les quals en moltes ocasions no compleixen amb els requeriments per tal que siguin aptes per celíacs. Actualment l'oferta sense gluten amb garanties és quasi inexistent.

Barcelona, 1 de març de 2018.- Durant els últims anys hem vist proliferar els cartells "sense gluten" en restaurants, gelateries, pastisseries i obradors. Podria semblar una gran notícia pels celíacs, no obstant això, gens més lluny de la realitat, perquè **molta d'aquesta oferta "sense gluten" és apta per tots menys per a les persones amb patologies relacionades amb la ingesta de gluten.**

Els restauradors han vist una oportunitat de mercat en el servei d'opcions lliures de gluten i dirigeixen aquesta oferta a persones disposades a pagar més per aliments sense gluten, ja que els perceben com més "saludables" i no a les persones que realment han de seguir una dieta estricta sense gluten, per prescripció mèdica (com són els celíacs i sensibles al gluten), el que és un fet total paradoxal. Aquesta tendència afavoreix que **no es compleixin els requisits de seguretat requerits**, ja que aquestes persones que segueixen una dieta sense gluten per "tendència" no pateixen les conseqüències d'una contaminació.

Actualment són moltes les gelateries que ofereixen gelats "sense gluten", perquè el gelat en si és sense gluten, però no tenen en compte cap protocol de seguretat per evitar la contaminació encreuada i és habitual la contaminació del producte durant el servei (ja sigui provocada pels estris, per la galeta amb gluten que passa per la cubeta del gelat sense gluten...) fet que fa que el gelat NO sigui apte per celíacs. Recordem que les ingestes de petites quantitats de gluten tenen greus conseqüències per la salut de la persona celíaca.

Actualment només 8 gelateries de tota Catalunya amb servei "sense gluten" estan acreditades per l'Associació Celíacs de Catalunya, com aptes per celíacs, assegurant que segueixen tots els protocols de seguretat alimentaria en l'elaboració o manipulació de productes sense gluten. L'Associació Celíacs de Catalunya, ofereix un servei d'assessorament i acreditació d'establiments gratuït, que compta amb la col·laboració de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària per afavorir la normalització de la vida del celíac amb garanties.

Des de l'Associació hem engegat la campanya **#esbuscagelateria** amb la que **volem engrescar a les gelateries a oferir opcions aptes, facilitant-les solucions senzilles i fàcils d'implementar adaptades a les tipologies d'aquests establiments.** La campanya consisteix en la difusió en xarxes de dos cartells: el [cartell a mode de reclam](#), un altre, amb la representació gràfica de quines són [les opcions segures per a una persona celíaca](#), i una línia d'assessorament gratuïta per facilitar la implementació d'aquests protocols.

Un gelat sense gluten no és diferent quant a textura i sabor que un amb gluten. Per tant, desitgem que aquest estiu, siguin molts els establiments on la persona celíaca pugui gaudir amb seguretat del que és el producte estrella, el gelat!

Per a més informació:
Rosa Simó - 648 118 425
premsa@celiacscatalunya.org