

Nota de Premsa

L'Associació Celíacs de Catalunya impulsa per 1a vegada la "Gluten Free Àrea" a Alimentaria

Barcelona 10 d'abril del 2018. A causa del creixement sostingut des de l'any 2008, el mercat de productes sense gluten actualment és altament competitiu, per això **l'Associació Celíacs de Catalunya ha volgut impulsar la [GLUTEN FREE AREA](#) de la Fira Alimentaria 2018**, amb l'objectiu d'oferir a **empreses punteres nacionals en la fabricació i distribució de productes sense gluten**, com [Elaborats Milà](#), [Arderiu](#), [Bodevici](#), [DCS Free From](#), [Algood](#) i [Sempio](#), un espai on convergir i posicionar-se, millorant la seva visibilitat per tal d'incrementar la seva competitivitat individual, tot confiant en la gran palanca que els pot proporcionar Alimentaria de cara a potenciar la seva internacionalització. L'Associació també tindrà un punt d'assessorament a les empreses fabricants i empreses del canal HORECA visitants de la Fira, per tal de facilitar-los tota la informació de com llicenciar productes sense gluten amb el Símbol de l'Espiga Barrada, i de com oferir menús sense gluten de manera segura per persones celíaques.

Celíacs Catalunya, a més de dinamitzar l'Àrea Sense Gluten, estarà també present a l'espai gastronòmic per excel·lència de **Restaurama, The Alimentaria Experience**, amb un **Showcooking d'Alta cuina Tailandesa Sense Gluten de la mà de Kriss Akkala xef del restaurant [Thai Barcelona – Royal Cuisine](#)**, com a mostra de què és possible cuinar plats ben saborosos aptes per a persones celíaques i intolerants al gluten, amb l'objectiu d'incentivar als establiments de restauració a oferir opcions sense gluten (actualment **només un 2% dels establiments de restauració catalans ofereixen plats aptes per celíacs**).

L'Associació també organitza conjuntament amb [Veritas](#), [Zealia](#) i la consultoria [Centac Group](#) la conferència "**Etiquetes netes. El que vol el consumidor**" a Alimentaria HUB, on volen donar a conèixer als assistents des del punt de vista d'un productor especialitzat sense gluten, d'una cadena de supermercats ecològics i una consultoria de nutrició i seguretat alimentaria, com les "clean-labels" estan canviant la relació entre productors i consumidors, ja que **l'etiqueta clara ha passat de ser una tendència a ser una exigència per part del consumidor. El consumidor celíac és especialment sensible en aquest sentit**, ja que cada vegada **reclama més productes "sense gluten" saludables**, sense haver de pagar peatge en salut (més greixos i més sucre) per seguir la seva dieta, **busca símbols de garantia de seguretat en el control de la gestió del gluten**, com és el Símbol de l'Espiga Barrada, i **penalitzava les empreses que fan servir etiquetatge preventiu de traces**.

Alimentaria és la fira líder a Espanya en el sector d'alimentació i begudes, i un dels referents en l'àmbit internacional amb més de 140.000 visitants, operadors de tots els sectors i canals de venda, l'edició 2018 se celebrarà del 16-19 d'Abril a Barcelona.