



**BCN
GLUTEN
FREE
2019**

FERIA
INTERNACIONAL
DE PRODUCTOS
Y DIETA SIN
GLUTEN

LA FARGA
L'HOSPITALET DE LLOBREGAT

**28, 29 y 30
JUNIO 2019**



BCN Gluten FREE abre sus puertas el 28 de junio en La Farga después de cuatro años sin celebrarse en Catalunya

- La feria internacional de productos y dieta sin gluten reunirá a más de 40 empresas del sector en el recinto ferial de L'Hospitalet hasta el 30 de junio.
- Los visitantes podrán conocer las novedades del sector, aprender de los chefs más destacados de la cocina sin gluten y participar en numerosas actividades pensadas para mayores y pequeños.
- La muestra cuenta con el apoyo de la Associació de Celíacs de Catalunya, que celebrará en este marco su Día Internacional de la Celiaquía.
- El futbolista Ivan Rakitic, celíaco desde hace más de un año, ha donado una de sus camisetas para sortearla y la recaudación se destinará a comprar productos sin gluten para Banc d'Aliments.

Barcelona, 20 de junio de 2019.- BCN Gluten FREE, la feria internacional de productos y dieta sin gluten, abre sus puertas el próximo **28 de junio en La Farga de L'Hospitalet (Barcelona)**, después de tres años sin celebrarse, puesto que sus ediciones más recientes datan de 2016 en Madrid y de 2015 en Barcelona. La feria regresa con fuerza a Catalunya después de cuatro años y reunirá a **más de 40 empresas** que mostrarán las últimas novedades del sector durante tres días (28, 29 y 30 de junio), estimándose que pasarán por ella unos **10.000 visitantes**. La muestra cuenta con el apoyo de la [Associació de Celíacs de Catalunya](#), que celebrará el Día Internacional de la Celiaquía (DIC) el domingo.

El regreso de **BCN Gluten FREE** viene motivado por la demanda expresa de entidades y consumidores, que echaban en falta un espacio que sirviera tanto para dar a conocer la

+ INFO: BCN Gluten FREE
Dpt. de Premsa
Sílvia Roca 626 419 691
sroca@atypicalbcn.com
Patricia Morén 669 93 10 91
pmoren@atypicalbcn.com

ATYPICALBCN
COMUNICACIÓN & MARKETING



celiaquía y las dificultades con las que, aún hoy, se encuentran las personas que la padecen como para acceder a las novedades y tendencias de futuro de la alimentación sin gluten. El grupo empresarial [Atypical BCN](#) la ha recuperado para satisfacer esta demanda contando también con la colaboración de la [Asociación de Intolerantes a la Lactosa España \(ADILAC\)](#). La feria no solo servirá de escaparate para presentar las novedades del sector, sino para departir sobre este problema desde el ámbito de la salud, la economía, las nuevas tendencias, y ofrece un nutrido programa lleno de actividades formativas, como talleres y showcookings, lúdicas e infantiles.

La celiacía, como problema de salud

La celiacía es una enfermedad, cuya incidencia se ha **quintuplicado** a nivel mundial durante los últimos **25 años**. Actualmente, se estima que, en España, hay alrededor de 450.000 celíacos, de los que **75.000** se encuentran en Catalunya, lo que representa el 1% de la población.

A esta cifra, hay que sumarle la de las personas sensibles al gluten no celíacas, es decir, que manifiestan los mismos síntomas de la enfermedad al comer productos con gluten, pero sin ser alérgicas. Se calcula que la prevalencia de este problema es 10 veces superior al de la celiacía, por lo que el número se elevaría a unos **4 millones** de españoles, de los que **450.000** serían catalanes.

De ahí que la feria arranque el día 28 de junio con el **3r Simposio de Celiacía y Dieta sin Gluten**, que organiza Celíacs de Catalunya en colaboración con la Agència Catalana de Salut Pública, dirigido a los profesionales de las distintas especialidades del ámbito de la salud implicados en la detección y seguimiento de la celiacía y otras patologías relacionadas con la ingesta del gluten. Esta jornada pretende actualizar los conocimientos de los asistentes y contribuir a mejorar tanto la actual tasa de infradiagnóstico, situada alrededor del 80%, como la atención que recibe el paciente una vez diagnosticado y cuyo objetivo de su empoderamiento.

Sector sin gluten, como dinamizador de la economía

Por otra parte, **BCN Gluten FREE** reunirá a los diferentes actores de un mercado que se encuentra en pleno desarrollo, llegando a facturar **80 millones de euros** en España y con una previsión de crecimiento es del **15% anual**. España es, actualmente, el tercer país del mundo en el lanzamiento de nuevos productos sin gluten y el tercero del ranking europeo en cuanto a consumo.

Un programa 'nutrido' de actividades

La feria tiene un nutrido programa de actividades para todas las edades que abarcan desde **talleres** de recetas sin gluten a **showcookings** en que destacados chefs especializados en la cocina sin gluten elaborarán sus creaciones gastronómicas en directo. Entre estos chefs figuran **Blanca Esteve**, nutricionista y dietista asesora del restaurante **Nectari**, en el que las personas celíacas pueden disfrutar de sus platos con la garantía que implica la Estrella Michelin obtenida en 2012; **Pilar Ibern** -más conocida como *La Gavina*- autora de varios libros que lleva más de 15 años difundiendo la alimentación vegetariana; **Prabhu Sukh**, el reconocido chef de cocina ayurvédica y energética; y **Jaume Biarnés**, responsable de cocina de la Fundació Alcía durante diez años. Asimismo, Nestlé

+ INFO: BCN Gluten FREE

Dpt. de Premsa

Sílvia Roca 626 419 691

sroca@atypicalbcn.com

Patricia Morén 669 93 10 91

pmoren@atypicalbcn.com

ATYPICALBCN
COMUNICACIÓN & MARKETING



presentará las recetas sin gluten de **Nutriplato**, el método de educación nutricional desarrollado conjuntamente con el Hospital Sant Joan de Déu, para ayudar a las familias a que sus hijos sigan una alimentación equilibrada. Por otra parte, **Ricardo Nafria**, experto en cerveza sin gluten y autor del blog *Celiaco a los treinta*, ofrecerá una cata de cervezas tanto el sábado como el domingo.

El evento será especialmente sensible con los más pequeños, quienes disfrutarán de una zona habilitada exclusivamente para ellos con hinchables, pinta caras, un taller de globoflexia, etc. Además, podrán participar en talleres, ver un espectáculo de magia, marionetas, la representación teatral del cuento 'La pandilla celiaca', editado por Celiacs de Catalunya, o ir a comprar a un pequeño supermercado.

Día Internacional de la Celiaquía (DIC)

Durante la jornada del domingo, l'Associació Celiacs de Catalunya celebrará el Día Internacional de la Celiaquía (DIC), por lo que sus socios tendrán la entrada gratuita al recinto, además de poder participar en actividades dirigidas especialmente a ellos. Entre ellas, destacan una gimcana familiar, una comida popular o un encuentro de los jóvenes celiacos con [La Espía Celiaca](#), una importante *influencer* del momento. Asimismo, realizando una donación de 1€ podrán participar en el sorteo de una camiseta del jugador del FC Barcelona, **Ivan Rakitic**. El azulgrana fue diagnosticado de celiaquía hace poco más de un año y, desde entonces, es especialmente sensible con el problema y las dificultades que algunas personas tienen para acceder a los productos sin gluten. Por eso, ha querido colaborar con la entidad y la organización de **BCN Gluten FREE** cediendo y dedicando una de sus camisetas. La recaudación obtenida se destinará a comprar alimentos sin gluten para los más de 300 celiacos beneficiarios del **Banc d'Aliments de Barcelona**.

Otro de los momentos álgidos del día será la celebración del **I Concurso del Mejor Pan de Pagés Sin Gluten**. El certamen consistirá en una cata en la que un prestigioso jurado escogerá el establecimiento especializado que elabora el Mejor Pan de Pagés Sin Gluten 2019. Este jurado, formado por especialistas en la materia, valorará la presentación del producto, el aspecto, el color (cocción), la textura de la miga y el sabor, con una puntuación del 0 al 10 (0 será la mínima y 10, la máxima).

El director de **BCN Gluten FREE**, **Joan Asensio**, explica que *"hemos decidido recuperar este proyecto porque la celiaquía es un problema de salud cada vez más habitual, que requiere de una mayor concienciación por parte de todos y pensamos que, de esta forma, no sólo ayudamos a los más de 460.000 celiacos que hay en España, sino que también contribuimos a que se visualice la enfermedad"*. Por su parte, el presidente de l'Associació de Celiacs de Catalunya, José Molina, asegura que *"consideramos que BCN Gluten FREE es el mejor marco para celebrar dos de nuestros eventos anuales más destacados porque será el mayor escaparate de productos libres de gluten a nivel europeo. El público podrá conocer las principales novedades del sector, disfrutando de la tranquilidad de que todo lo que encuentren cumplirá con las garantías de seguridad alimentaria aptas para su consumo"*.

[Para conocer con mayor detalle las actividades y el programa de la feria no dudes en consultar el dossier de prensa de **BCN Gluten FREE**.](#)

+ INFO: BCN Gluten FREE

Dpt. de Premsa

Sílvia Roca 626 419 691

sroca@atypicalbcn.com

Patricia Morén 669 93 10 91

pmoren@atypicalbcn.com

ATYPICALBCN
COMUNICACIÓN & MARKETING