

MONOGRÁFICOS
LA SITUACIÓN DEL COLECTIVO CELIACO

celiacos

a destacar



EL PRODUCTO

La Estrella Damm Daura permite normalizar la vida social de los que no podían beber cerveza



LA ENTREVISTA

La presidenta de Celiacs de Catalunya pide a la Administración que compense el alto coste que supone la dieta celiaca

Combate diario contra el gluten

La celiacía es la enfermedad genética con el índice de prevalencia más alto del mundo occidental

M ALBERTO GONZÁLEZ
Área Monográficos

Jana tenía pocos meses cuando sus padres, Pep y Alba, comenzaron a introducir en su dieta las harinas. Y vaya susto: **“Se le comenzó a inflar la barriga, perdía peso y tenía grandes diarreas...”**. En una primera instancia, el médico de cabecera apuntó hacia una posible gastroenteritis. Pero dado que los síntomas proseguían varias semanas, visitaron a otro especialista, quien pronunció la palabra clave: celiacía. **“Era la primera vez que oía hablar de este problema”**, reconoce Pep. Y le tocó hacer un máster de un día para otro. Esta enfermedad muestra una intolerancia permanente al gluten, proteína que se encuentra en los cereales (el trigo, la cebada, la avena, el centeno, el kamut o la espelta, entre otros). **“Sin embargo, pronto aprendimos que el celiaco no solo es alérgico al pan y a las pastas. Hay muchos productos en cuya elaboración se utilizan harinas, almidones, féculas, sémolas y otros derivados de estos cereales”**, explica Pep.

“Aquí comenzó nuestra batalla personal contra el gluten”, al que resultó que también era alérgico Pau, el hermano mayor de Jana, pese a que no había mostrado ningún síntoma. **“En casa no tenemos demasiados problemas: compramos los alimentos adecuados y ya está. Incluso muchas veces hacemos todos la misma dieta”**, argumenta el padre de familia. **“El problema viene cuando los niños tienen que comer fuera”**. Encontraron las primeras dificultades en la escuela, donde no había antecedentes de ningún caso de celiacía. Superado este nivel, llegaron los restaurantes, donde la familia optaba por llevar la comida de los pequeños en una fiambra y solicitar que, por favor, se la calentaran. **“Era más fácil que explicar al cocinero qué podían y no podían comer”**. Por suerte, admite Pep, **“se ha mejorado mucho en este sentido. En la mayoría de establecimientos ya no te miran como un bicho raro, y muchos tienen algunos platos sin gluten, como pasta o pizza”**. Asimismo, los es-



Numerosas familias participan en el Día Internacional de la Enfermedad Celiaca del año pasado.

fuerzos realizados por las administraciones para que los productos manufacturados indiquen claramente si son aptos o no para celiacos ha facilitado mucho las cosas en el supermercado.

SEGUIR AVANZANDO

Por su parte, Matilde Torralba, presidenta de Celiacs de Catalunya, se muestra más inconformista: **“Aunque hemos avanzado mucho no es suficiente. Hoy la celiacía es una enfermedad más conocida, pero la sociedad todavía no ofrece a los celiacos las facilidades que necesitan para llevar una vida como cualquier otra persona. Hay que avanzar en el etiquetado de los productos, en la oferta de los restau-**

LA APROXIMACIÓN

EN CATALUNYA HAY 85.000 AFECTADOS, PERO SOLO 10.000 DIAGNOSTICADOS

tes y en las ayudas económicas para compensar el alto coste de los productos específicos”.

En efecto, el carro de la compra de una familia con miembros celiacos se ve repercutido por el precio elevado de muchos de sus alimentos. En este sentido, Pep propone soluciones similares a las adoptadas por otros países: **“beneficios fiscales, o bien que la Seguridad Social se haga cargo de una parte del coste del producto”**.

Según las cifras aportadas por Torralba, la celiacía es la enfermedad genética con el índice de prevalencia más alto del mundo occidental. Se calcula que una de cada 100 personas es celiaca. Según esto, en Catalunya habría unos 85.000

afectados, **“pero solo hay 10.000 diagnosticados”** (es decir un poco más del 10% de los enfermos). Y esta cifra no es mejor en el resto de países europeos.

De ahí la importancia del Día Internacional de la Enfermedad Celiaca, que tuvo lugar ayer (en Europa se celebra siempre el tercer sábado del mes de mayo). En esta ocasión, el colectivo celiaco se reunió en Vilafranca del Penedès para disfrutar de una gran butifarrada popular sin gluten al aire libre. También hubo actividades para niños, actuaciones y una gran muestra de productos sin gluten de diversos fabricantes. **“Y aprovechamos para dar a conocer nuestras reivindicaciones a través de la lectura de un manifiesto”**, concluye la presidenta. ☉

NUEVAS MONODOSIS
listas para comer

Nuestras monodosis **sin gluten readytoeat** no necesitan horneado previo a su consumo, por eso, son prácticos para consumir fuera de casa. Disponible en formato:



**Choco Kombo, Muffins
Burger, Vienes Baguette, Classic.**



**¡Llévatelas
donde
quieras!**

www.ProCeli.com