

Platja d'Aro promou els menús aptes per a celíacs

L'Ajuntament, els restauradors i l'Associació de Celíacs de Catalunya signen un conveni que estableix el compromís de garantir l'oferta sense gluten en les principals activitats i l'aposta per la formació



L'alcalde, Joan Giraut, al centre, signant l'acord al costat de Maurici Jiménez, regidor de Promoció Econòmica Foto: J.T.

L'Ajuntament de Castell-Platja d'Aro, l'Associació d'Hoteleria, Restauració i Oci de Castell-Platja d'Aro i l'Associació de Celíacs de Catalunya (ACC) han signat un conveni per promoure en els establiments del municipi l'oferta de menús aptes per a celíacs en les principals activitats que es fan a la població.

Segons l'alcalde, Joan Giraut, aquesta iniciativa es vol fer amb "plenes garanties, informació i assessorament de menús aptes per a persones que no poden consumir gluten". L'acció té un doble objectiu, segons Giraut: la sensibilització i la millora de la qualitat de

vida al voltant d'aquest col·lectiu, alhora que es potencien les oportunitats dels restauradors que hi participin, pel fet que proposen una carta especialitzada per a un públic que cerca activament els locals adherits. És una línia de treball que dona la continuïtat iniciada amb Xics Gastronòmic, que proposava la incorporació de menús infantils.

Segell de qualitat

El conveni inclou l'elaboració d'un directori de restaurants adreçat específicament a aquest públic i a les seves famílies amb el suport de l'ACC. Per garantir que la selecció d'establiments de la guia compleixi els estàndards de seguretat alimentària exigibles, hauran de disposar del segell de qualitat que atorga l'entitat, a partir de les visites que realitza. Els professionals del sector tindran alhora la possibilitat de participar en seminaris i sessions formatives dissenyades i impartides per l'Associació de Celíacs de Catalunya.

Les tres entitats també vetllaran perquè en les festes i celebracions més representatives i populars del municipi hi hagi una opció apta per celíacs, que faciliti la participació d'aquestes persones en les festivitats i principals activitats; per exemple vetllant perquè els caramels de la cavalcada de Reis siguin sense gluten i així cap nen es quedi sense caramels pel fet de ser celíac o que hi hagi opcions sense gluten tant en les begudes com en els àpats a les principals barres o activitats gastronòmiques.

Formació i restauració

El conveni preveu que la formació ha de ser essencial i per això el 7 de febrer ja es durà a terme una jornada que se centrarà en les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries, que se celebrarà a la sala d'actes de l'ajuntament.

La primera sessió, que anirà a càrrec de l'Aula Gastronòmica de l'Empordà, mirarà de fer un repàs exposant la legislació aplicada, què són les al·lèrgies, informació elemental i bàsica així com protocols d'actuació i contaminació creuada i una introducció al pla d'al·lèrgens. La segona sessió anirà a càrrec de l'Associació de Celíacs de Catalunya i se centrarà en la celiaquia o sensibilitat al gluten: la definició, els tipus, símptomes

principals i diferències, la dieta sense gluten, la classificació dels aliments, la legislació específica que cal tenir en compte, els reglaments, icones i logotips en productes envasats i a la carta i, també, els protocols d'elaboració d'aliments sense gluten.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 15-01-2017 Pàgina 14

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1043384-platja-d-aro-promou-els-menus-aptos-per-a-celiacs.html>