

# BCN GLUTEN FREE

FERIA INTERNACIONAL  
DE PRODUCTOS

Y DIETA SIN GLUTEN

GUIA OFICIAL 2019

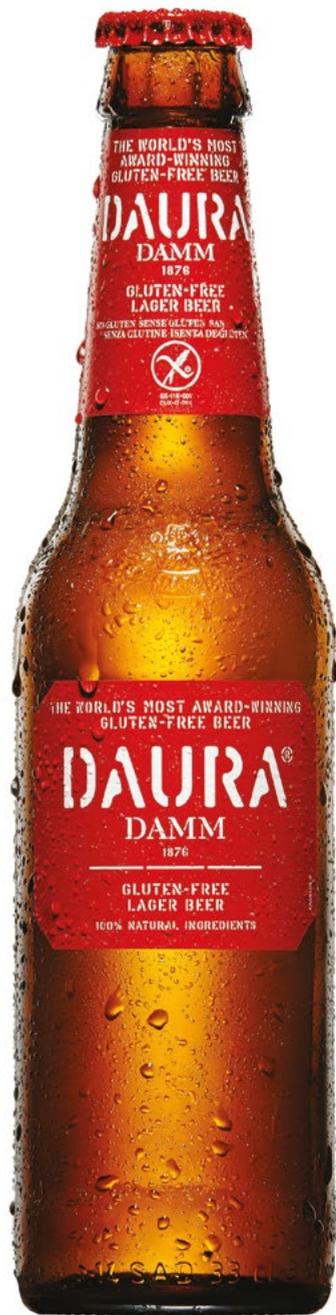


28, 29 y 30

de junio de 2019

[www.bcnglutenfree.es](http://www.bcnglutenfree.es)

# DAURA LA CERVESA SENSE GLUTEN MÉS PREMIADA DEL MÓN



Daura en recomana el consum responsable, 54%

## BIENVENIDO A BCN GlutenFREE 2019



**Bienvenidos a BCN Gluten FREE.** La primera feria internacional de productos y dieta sin gluten de España vuelve este año con más ganas e ilusión que nunca para dar visibilidad a la celiaquía, una enfermedad que afecta a más de 460.000 personas y cuya incidencia se prevé que aumente un 15% anual durante los próximos años.

Conscientes de esta situación y de las complicaciones con las que se encuentran las personas alérgicas al gluten o sensibles al gluten no celíacas a la hora de ir a comprar, comer fuera de casa, viajar, disponer del servicio de comedor en los colegios... ATYPICAL BCN ha recogido el testigo facilitado por l'Associació de Celíacs de Catalunya y ha recuperado el proyecto iniciado en 2015 con el objetivo de hacerlo crecer y consolidarlo como un evento destacado dentro del calendario ferial del sector de la alimentación.

Hoy, después de más de un año de trabajo, BCN Gluten FREE ve la luz con el ánimo también de contribuir al despegue de una industria que se encuentra en plena fase de desarrollo, pero a la que aún le falta un impulso para poder planear en las mismas condiciones que la de otros ámbitos de gran consumo.

Llegar hasta aquí no ha sido fácil. Al igual que les sucede a las personas celíacas y a las empresas del sector, hemos tenido que sortear dificultades de todo tipo, pero la confianza en el proyecto y en la necesidad de proporcionar una BNC Gluten FREE a ese 1% de la población que desea conocer las novedades y las tendencias de futuro de la alimentación sin gluten nos ha hecho llegar hasta aquí. ¡Disfrútenla!

Joan Asensio, Director BCN Gluten Free

## ASSOCIACIÓ CELÍACS DE CATALUNYA



És tot un honor, tot just un mes després que s'hagi constituït la nova junta directiva i hagi pres possessió del càrrec de President, representar a l'Associació Celíacs de Catalunya a la BCN Gluten Free, la fira internacional de productes i dieta sense gluten.

Aquesta fira respon a la necessitat dels consumidors i fabricants de coincidir en un espai on es trobin totes les novetats de l'alimentació sense gluten i, ahora, es divulgui la dieta sense gluten, però no com a resposta a una moda sinó com l'únic tractament per a la celiaquia.

Any rere any, l'Associació celebra els actes commemoratius del Dia Internacional de la Celiaquia (DIC). Es tracta d'una jornada festiva, lúdica i familiar on ens reunim més de 4.500 persones celíaques i familiars. Enguany hem volgut celebrar aquesta excepcional jornada dins de la BCN Gluten Free.

Comptem amb un espai de més de 3.000m<sup>2</sup> per assaborir el menjar sense gluten i gaudir de les activitats per a infants i adults: tallers de cuina, sortejos, showcookings, el concurs "El millor pa de pagès sense gluten" i el dinar gratuït per als socis i sòcies, entre altres.

A l'Associació seguim apostant per la investigació i durant el DIC lliurarem la 3a edició de la Beca Celíacs de Catalunya a la recerca en patologies relacionades amb la ingesta del gluten. I, per finalitzar, llegirem els parlaments institucionals davant les autoritats socials, econòmiques i polítiques del país, juntament amb representants d'entitats del tercer sector.

**José Molina**

**President de l'Associació Celíacs de Catalunya**

## EQUIPO ORGANIZADOR Y Patrocinadores

El proyecto BCN Gluten FREE ha sido recuperado por ATYPICAL BCN, un grupo empresarial especializado en marketing y comunicación. Se trata de siete empresas con profesionales de larga experiencia en la organización de eventos, la comunicación off i on line, el diseño gráfico, la fotografía, los audiovisuales y la imprenta, lo que les permite ofrecer un servicio integral en este ámbito desde su propia estructura.

ATYPICAL BCN es la empresa promotora de BCN Gluten FREE, pero ésta no sería una realidad sin la aportación de los patrocinadores, que han confiado de nuevo en la iniciativa y han contribuido de un modo u otro con el objetivo de consolidar el evento en el calendario ferial del sector alimentario.

### PATROCINADORES



### COLABORADORES



ORGANIZA **ATYPICALBCN**  
COMUNICACIÓN & MARKETING  
www.atypicalbcn.com

# BCN Gluten Free ¡Vive la experiencia!

Vuelve BCN Gluten FREE, la primera feria internacional de productos y dieta sin gluten de España. Tras la buena acogida de las ediciones de 2015 (Barcelona) y 2016 (Madrid), la muestra regresa y lo hace reuniendo a más de 60 empresas, que durante tres días, darán a conocer sus principales novedades y las tendencias de futuro de este tipo de alimentación.

Son muchas las empresas del sector que han pedido que BCN Gluten FREE volviera a celebrarse, pues echaban en falta un punto de encuentro que sirviera tanto para presentar las últimas innovaciones, establecer nuevas sinergias de negocio y desarrollar un networking directo y eficaz como para dar visibilidad a la celiacía, una enfermedad que afecta a más de 460.000 españoles.

Para ello, la organización de la muestra, con el apoyo de l'Associació de Celiacs de Catalunya, ha programado un amplio abanico de actividades que satisfarán los intereses y necesidades tanto del público general como del profesional. Así, los visitantes tendrán la oportunidad de participar en show-cookings, talleres de cocina para adultos y niños, degustaciones, catas, actividades infantiles, sorteos, etc.

Estos visitantes si, además, son socios de la entidad tendrán actividades exclusivas y la entrada gratuita el domingo, ya que Celiacs de Catalunya ha escogido BCN Gluten FREE como escenario para celebrar el Día Internacional de la Celiacía.

**Tras la buena acogida de las ediciones de 2015 y 2016, la feria regresa reuniendo a más de 40 empresas del sector.**



## Programa

Información disponible al cierre de la edición de este programa

### AUDITORIO JORNADA CIENTÍFICA



#### Avance en el diagnóstico y seguimiento del paciente con enfermedad celiaca

Actividad dirigida a los profesionales de la salud.

Hora **VIERNES 28**

#### 10:00 Reconocer la enfermedad celiaca en el s. XXI.

Dr. Miguel A. Montoro, Presidente de la Sociedad Española de Enfermedad Celiaca.

10:30

#### Afecciones neurológicas relacionadas con la ingesta del gluten. Dr. Luís Rodrigo

Sáez, Médico responsable de la Unidad del Aparato Digestivo del Hospital Universitario Central de Asturias.

11:00

#### Café - Pausa

11:30

**Pequeños cambios para comer mejor.** Gemma Salvador, Dietista-Nutricionista de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

12:00

#### Abordaje integral del paciente con enfermedad celiaca en la consulta nutricional.

Juan Revenga, profesor asociado de la Universidad San Jorge de Zaragoza.

12:30

#### ¿Qué sabemos de la microbiota y los probióticos en la enfermedad celiaca?.

Dra. Gemma Castillejo, Responsable de la Unidad Altamente Especializada en Trastornos relacionados con el Gluten del Camp de Tarragona.

13:00

**Calidad de vida de los niños y adolescentes celiacos de Catalunya. Estudio multicéntrico.** Dra. Núria Roig, Pediatra de la Fundació Salut Empordà.

*Asistencia exclusiva a los profesionales acreditados por la Associació Celiacs de Catalunya*

# Programa

Información disponible al cierre de la edición de este programa.

## ZONA SHOW COOKING



Hora **VIERNES 28**

**10:30 Cocinamos con legumbres** por Aleanutri (Blanca Esteve) / Restaurante Nectari.

**12:00 Inauguración Oficial de BCN Gluten FREE.**

**16:00 Descubre el sabor Umami en tu cocina, con Yondu**

**17:00 Preparamos un Poke Bowl o Brunch Healthy** por Aleanutri (Blanca Esteve) / Rte. Nectari.

Hora **SÁBADO 29**

**11:00 Cocinamos con legumbres** por Blanca Esteve (Aleanutri) / Restaurante Nectari.

**12:00 Receta sin gluten de Nutriplato** por Nestlé.

**14:00 Pastelería sin gluten** a cargo de Maurici Cot.

**15:00 Descubre el sabor Umami en tu cocina, con Yondu**

**17:00 Preparamos un Poke Bowl o Brunch Healthy** por Blanca Esteve (Aleanutri) / Rte. Nectari.

Hora **DOMINGO 30**

**11:00 Recetas sin gluten para este verano, por Sol Natural**

**12:00 Concurso Mejor Pan de Pagés Sin Gluten 2019**

**13:00 Entrega de las becas SMAP**

**13:15 Parlamentos Institucionales DIC**

**15:30 Sorteo de la camiseta dedicada del jugador del FC Barcelona, Ivan Rakitic.**

**16:00 Sorteo de lotes de productos**

## ZONA TALLERES



Hora **VIERNES 28**

**13:00 Gluten Free, una forma de vida**, por Health & Cook

**16:00 ¿Qué es el gluten?** Taller Infantil por Aleanutri.

Hora **SÁBADO 29**

**12:00** Cata de cervezas sin gluten, a cargo de **Celiaco a los treinta**

**16:00 ¿Qué es el gluten?** Taller Infantil por Aleanutri.

**17:00** Cata de cervezas sin gluten, a cargo de **Celiaco a los treinta**

Hora **DOMINGO 30**

**11:00** Cata de cervezas sin gluten, a cargo de **Celiaco a los treinta**

**13:00 Cocina con súper alimentos para enamorarte de la vida Gluten Free**, por Pilar Ibern

**17:00 ¿Qué es el gluten?** Taller Infantil por Aleanutri..

*Para asistir a los talleres y las catas, debe realizarse previa inscripción en el stand de información*

# Programa

Información disponible al cierre de la edición de este programa.

## ZONA SPEECH



Hora **VIERNES 28**

**13:30** Conferencia **“Los secretos de viajar con celiaquía”**, a cargo de La Espia Celiaca

**15:00** Explicación del cuento **“Amics per sempre”** a cargo de Som Riures.

**16:00** **MESA REDONDA: Presente y futuro de los productos Gluten FREE.** Representante de Carrefour, un fabricante, **Quim Sánchez**, CEO de Allegeneat, y un consumidor.

**17:30** **MESA REDONDA: La celiaquía, ¿por qué es una enfermedad cada vez más común?** **Cristina López**, enfermera del ICS especialista en Celiaquia; **Laura González**, Nutrition, Health & Wellness Manager de Nestlé; **Dr. Ventura Menardia**, odontólogo director de la clínica Nordent y miembro de Som Riures; **Rte.** de la Associació Celiacs de Catalunya en calidad de paciente.

Hora **SÁBADO 29**

**11:00** Representación de **Marionetas** Patrocinado por MERCADONA.

**12:00** Espectáculo de magia, a cargo de **Màgic Jaume**.

**12:30** Explicación del cuento **“Amics per sempre”** a cargo de Som Riures

**13:00** Representación de la obra de teatro **“La pandilla celiaca”**, patroc. por MERCADONA.

**13:30** Presentación del libro **“Las Recetas de Glutoniana”**

**15:00** Espectáculo de magia, a cargo de **Màgic Jaume**.

**16:00** Representación de la obra de teatro **“La pandilla celiaca”**, patroc. por MERCADONA.

**17:00** Representación de **Marionetas** Patrocinado por MERCADONA.

**17:30** Conferencia **“Influencia del sistema nervioso en la tolerancia al gluten”** a cargo de **Manu Mahan Hesam**, director del Centro Quiropráctico Barcelona.

Hora **DOMINGO 30**

**11:00** Representación de **Marionetas** Patrocinado por MERCADONA.

**12:00** Espectáculo de magia, a cargo de **Màgic Jaume**.

**13:00** **Encuentro de La Espia Celiaca** con los Jóvenes Celiacos de Celiacs de Catalunya.

**16:00** Representación de **Marionetas** Patrocinado por MERCADONA.



f t y renfe.com 912 320 320

**No hay que ser un GENIO para darse cuenta de que viajar con Renfe es la MEJOR OPCIÓN. Hasta un 70% de descuento.**

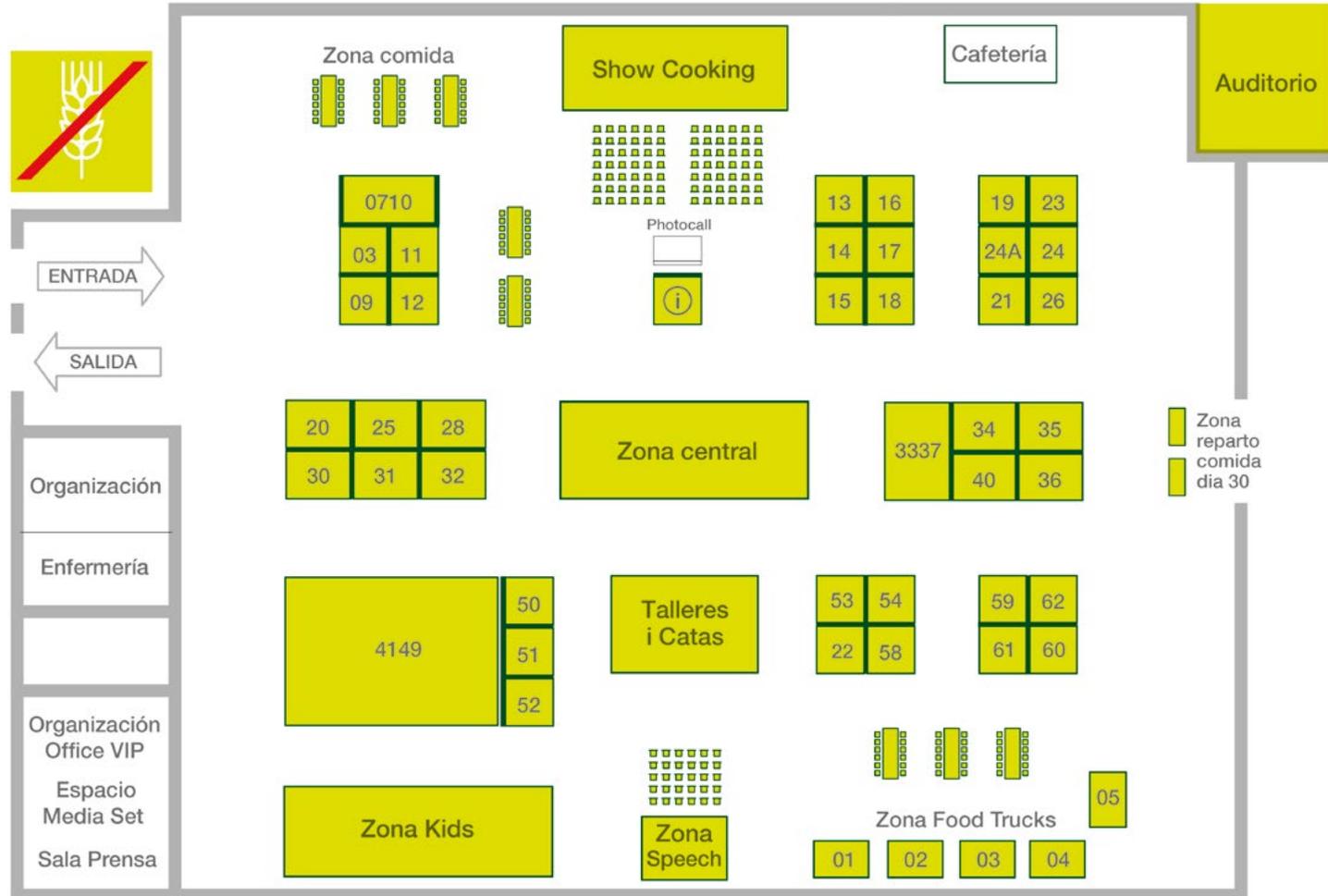
Descubre todas nuestras ofertas, descuentos y servicios en [renfe.com](http://renfe.com)



# Expositores

Información disponible al cierre de la edición de este programa

M2 GLUTEN FREE	0710
SENSLAC DISTRIBUCIÓN	03
MANIOCA PRODUCTOS DE YUCA	09
YONDU	11
CA LA MARÍA OBRADOR SIN GLUTEN	12
ÉQLIBRE	13
MY HEALTH WATCHER	14
ARTTPA	15
IMETEC ZERO GLU	16
CAMPO RICO	17
HEALTH & COOK	18
DCS FREE FROM	19
Reservado	20
GEFRO KG	21
ALATRIA	22
Reservado	23
Reservado	24
Reservado	24A
CARREFOUR	25
Reservado	26
LA BOTIGA DELS CANELONS	28
226ERS NUTRICIÓ ESPORTIVA SALUDABLE	30
MDALEN	31
LUNATIC CHARCUTERIA VEGETAL	32
JANSANA GLUTEN FREE	3337
SOM RIURES	34
Reservado	35
Reservado	36
ASSOCIACIÓ CELÍACS DE CATALUNYA	40
CAPRABO	4149
SCHNITZER GLUTEN-FREE	50
ZEALIA BIO	51



Reservado	52
SELECCIONA ARTESANAL	53
Reservado	54
GRANJA CERVESA LO VILOT	58
FOSTER'S HOLLIWOOD	59
Reservado	60
Reservado	60
MAURICI COT PASTISSERIA I POSTRES	61
NAGUAL ALIMENTACIÓ	62

Food trucks	
ALATRIA	F01
LA LONCHERIA, ANDAN COCINANDO	F02
Reservado	F03
Reservado	F04
Reservado	F05

Patrocinios	
F DESIGN STUDIO: Zona Showcooking	
DAURA DAMM: Zona central	
GERMINAL BIO: Zona Kids	
MERCADONA: Zona Speech	
GUZMAN BID FOOD: Zona Talleres	

# Patrocinadores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



**DAURA**, la cerveza sin gluten más premiada del mundo, fue lanzada por Damm en 2006 y, desde entonces, ha recibido numerosos y prestigiosos premios en certámenes internacionales que la han reconocido como la mejor cerveza sin gluten. Se define como 'la cerveza

de siempre', pues se elabora con malta de cebada, manteniendo su tradicional sabor. Los maestros cerveceros de Damm, junto a la Unidad de Gluten del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han liderado el desarrollo de esta cerveza apta para celíacos, cuya garantía radica en que todos los lotes son analizados y certificados por el CSIC antes de salir al mercado, por lo que se asegura que su contenido de gluten está siempre por debajo de las 3ppm\*.

[www.damm.com](http://www.damm.com)



**CAPRABO**, que este año cumple el 60 aniversario de su fundación, es la compañía de supermercados de referencia en Catalunya y la más antigua de España. Con una red de 320 establecimientos ubicados en las zonas estra-

tégicas de nuestra Comunidad Autónoma y Andorra, colabora y se compromete a atender a las personas con necesidades nutricionales específicas. En este sentido, trabaja para ayudar, diariamente, a que éstas encuentren en sus tiendas todo lo necesario para su alimentación. Así, actualmente, ofrece hasta 2.000 productos sin gluten en sus establecimientos. Cada día más de 200.000 personas compran en Caprabo y cuenta con más de un millón de clientes con tarjeta de uso regular.

[www.caprabo.com](http://www.caprabo.com)



**NESTLÉ** se ha preocupado desde sus orígenes por desarrollar y ofrecer productos que contribuyan a mejorar la calidad de vida de las personas y a construir un futuro más saludable. Son numerosas las investigaciones realizadas y, hoy, su oferta cubre las necesidades nutricionales de las dife-

rentes etapas de la vida. La compañía suiza llegó a España en 1905 y, en la actualidad, lidera su mercado alimentario con una facturación cercana a los 2.000 millones de euros. Este liderazgo se sustenta en una amplia gama de productos: alimentos infantiles, lácteos, chocolates, cafés y bebidas a base de cereales, culinarios, cereales para el desayuno, aguas minerales, especialidades de nutrición clínica y alimentos para mascotas.

[www.nestle.es](http://www.nestle.es)



## Visítanos en nuestro Espacio Caprabo

Pásate por nuestro mini-supermercado con tus hijos/as y allí aprenderán jugando a identificar los productos sin gluten y a comprar en:  
[www.capraboacasa.com](http://www.capraboacasa.com)



En Caprabo nos comprometemos a atender a las personas con necesidades nutricionales específicas. Queremos que éstas encuentren en nuestras tiendas todo lo necesario para su alimentación. Por ejemplo, ofrecemos hasta 2.000 productos sin gluten.

# Patrocinadores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



**GERMINAL BIO** es una marca italiana de alimentos ecológicos de alta calidad. Sus productos se elaboran a partir de ingredientes de cultivo ecológico y materias primas sin pesticidas y sin colorantes, conservantes ni aditivos. Distribuida oficialmente en España por La Finestra sul Cielo puede encontrarse en tiendas especializadas bio, supermercados y tiendas online. [www.lafinestrasulcielo.es](http://www.lafinestrasulcielo.es)



**MERCADONA** es una de las principales compañías de supermercados físicos y *online* en España. Su objetivo es prescribir al consumidor sobre cuál es la mejor opción para satisfacer sus necesidades de alimentación, garantizando siempre la seguridad alimentaria, la máxima calidad, el máximo servicio, el mínimo presupuesto y el mínimo tiempo. [www.mercadona.es](http://www.mercadona.es)



**F DESIGN STUDIO** está avalado por sus más de 25 años de experiencia asesorando y desarrollado proyectos de diseño, montaje e instalación de cocinas para todo tipo de empresas de hostelería (hoteles, restaurantes, cafeterías, cocinas para colectividades, cocinas centrales de gran producción, etc.) teniendo siempre en cuenta la sostenibilidad de los materiales que utilizan y el ahorro energético. [www.fdesignstudio.es](http://www.fdesignstudio.es)



**CARREFOUR**, presente en 34 países con 16.000 establecimientos, es la cadena de distribución líder a nivel mundial. En España, opera desde la década de los 70 y, desde entonces, no ha dejado de crecer. Hoy, ofrece más de 400.000 productos y gracias a una estrategia sustentada en la franquicia, ha conseguido convertirse también en este sentido en la principal empresa del sector. [www.carrefour.es](http://www.carrefour.es)

**LA TRANQUILIDAD DE UNA BUENA MERIENDA**

¿CUÁL ELIGES PARA HOY?  
DATE UN CAPRICHIO **100% GLUTEN FREE**

NOS PUEDES ENCONTRAR EN TIENDAS ESPECIALIZADAS BIO, SUPERMERCADOS Y EN TIENDAS ONLINE  
[www.lafinestrasulcielo.es](http://www.lafinestrasulcielo.es)

The advertisement features several Germinal BIO cookie packages: 'Galleta arándanos Trigo sarraceno', 'Galleta con cacao y vainilla', 'Galletas Avena Cacao', and 'Galletas quinoa con pepitas de chocolate'. Each package is accompanied by a cartoon illustration of the cookie. The text emphasizes 'Ecológico Biológico' and 'Sin gluten' (Gluten Free) for all products. A central banner asks '¿CUÁL ELIGES PARA HOY? DATE UN CAPRICHIO 100% GLUTEN FREE' with a 'No Gluten' symbol. At the bottom, it states 'NOS PUEDES ENCONTRAR EN TIENDAS ESPECIALIZADAS BIO, SUPERMERCADOS Y EN TIENDAS ONLINE' and provides the website [www.lafinestrasulcielo.es](http://www.lafinestrasulcielo.es).

# Patrocinadores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



**GUZMÁN BIDFFOD**, actual líder de la restauración hostelera en España, nace en 2017 de la unión de Guzmán Gastronomía y Bidfood. Ambas empresas decidieron unir sus esfuerzos para convertirse en el mejor proveedor integral de productos para la restauración a nivel nacional sin perder de vista su visión: acompañar al restaurador cada día con inspiración y soluciones globales.

[www.bidfoodiberia.com](http://www.bidfoodiberia.com)



**ANETO** fabrica y comercializa productos alimenticios y caldos, de los que cuenta con más de 26 variedades, 100% naturales, lo que les ha valido el reconocimiento del sector de la restauración. Se elaboran siguiendo las recetas tradicionales y utilizando ingredientes frescos y naturales, sin leche ni sus derivados, sin huevo ni sus derivados, sin aditivos y, por supuesto, sin gluten.

[www.caldoaneto.com](http://www.caldoaneto.com)



**AIROS FREE GLUTEN** nació en 2007 fruto de la labor de una empresa familiar de larga tradición que detectó que existía la necesidad de atender al consumidor que tenía que comer pan sin gluten. Teniendo la alta calidad y la seguridad alimentaria como prioridad en sus procesos de fabricación, combina el saber hacer de años de experiencia con las nuevas tecnologías.

[www.airos.es](http://www.airos.es)



**RENFE** operadoras es una entidad pública empresarial que tiene la misión de prestar servicios de transporte de viajeros y mercancías bajo el principio de seguridad, con criterios de calidad, eficiencia, rentabilidad e innovación, con vocación de servicio público y con el objetivo de incrementar la cuota de mercado del ferrocarril como operador ferroviario de referencia.

[www.renfe.com](http://www.renfe.com)

## Ingredientes:

Agua,  
Cebolla,  
Zanahoria,  
Puerro,  
Apio,  
Aceite de Oliva  
y Sal Marina



**SÓLO**  
INGREDIENTES  
FRESCOS  
Y NATURALES

Porque cocinamos...

Sin Concentrados  
Sin Deshidratados  
Sin Aromas añadidos



# Showcooking

Información disponible al cierre de la edición de este programa

ESPACIO PATROCINADO POR:

**fdesignstudio**  
ESTUDI DE DISENY DE CUINES PROFESSIONALS



**VIERNES 28 / 10:30 SÁBADO 29 / 11:00**

## COCINAMOS CON LEGUMBRES

**Blanca Esteve (Aleanutri) / Restaurante Nectari.**

La asesora del restaurante Nectari, Blanca Esteve, ha escogido las legumbres como ingrediente central para una de sus demostraciones, pues son una importante fuente de hidratos de carbono y proteína vegetal.



**SÁBADO 29 / 12:00**

## NUTRIPLATO

Nestlé, a través de **Laura González**, responsable de Nutrición, Salud y Bienestar de la compañía en España dará a conocer sus recetas Nutriplato sin gluten. El plato seleccionado permitirá a los niños disfrutar de una comida sana y equilibrada con la cantidad y variedad de nutrientes recomendada.



**VIERNES 28 / 16:00 SÁBADO 29 / 15:00**

## DESCUBRE EL SABOR UMAMI EN TU COCINA

Yondu descubre el sabor umami (sabroso), uno de los básicos junto al dulce, ácido, amargo y salado. Para ello, cuenta con el reconocido chef de cocina ayurvédica y energética, **Prabhu Sukh**, y **Jaume Biarnés**, responsable de cocina de la Fundació Alcía, quienes mostrarán su arte el viernes y sábado, respectivamente.



**SÁBADO 29 / 14:00**

## PASTELERÍA SIN GLUTEN

El trabajo de **Maurici Cot** es un claro ejemplo de cómo transformar una debilidad, su intolerancia al gluten y a la lactosa, en una fortaleza: pastelería de calidad apta para celíacos. Las deliciosas lionesas de praliné de avellanas y café que presenta lo dicen todo.



**VIERNES 28 / 17:00 SÁBADO 29 / 17:00**

## PREPARAMOS UN POKE BOWL O BRUNCH HEALTHY

Para su segunda muestra, la nutricionista Blanca Esteve ofrecerá un poke bowl, el plato de moda con pescado crudo marinado sobre base de arroz o quinoa, con ingredientes frescos como algas, pepino o aguacate.



**DOMINGO 30 / 11:00**

## SOL NATURAL

De la mano de **Pilar Ibern**, ecochef, asesora nutricional holística y escritora, la marca de productos ecológicos elabora tres recetas rápidas y refrescantes, ideales para este verano: mini galletas bretonas con patés vegetales, Copa 'Corazón de melón con alma tropical' y Galletitas amorosas de avena con coco y especias.

Partners

- Electrolux
- RATIONAL
- LAINOX
- MARSHALL
- enofrigo
- COMENSA
- CHIEF

**fdesignstudio**

Roger de Flor, 101 - 08912 Badalona  
937 709 773 - 930 045 093  
info@fdesignstudio.es  
www.fdesignstudio.es

Proyectos de cocinas profesionales. Venta de maquinaria para la hostelería. Montajes y servicio técnico.  
HOTELS · RESTAURANTES · COMEDORES · RESIDENCIAS

# Talleres y Catas

Información disponible al cierre de la edición de este programa

ESPACIO PATROCINADO POR:



VIERNES 28 / 13:00

## Taller

### GLUTEN FREE, UNA FORMA DE VIDA HEALTH & COOK

Nuestra misión es inspirar a la comunidad a nutrirse y disfrutar de una buena salud, acompañándolos de forma personalizada y única para mejorar su alimentación a través de una cocina saludable.

Fomentamos la alimentación saludable como distribuidor de la marca Saladmater, fabricante del único material de cocina libre de tóxicos existente en el mercado.



VIERNES 28 SÁBADO 29 DOMINGO 30 / 16:00

## Taller

### ¿QUÉ ES EL GLUTEN? Taller infantil ALEANUTRI

A través de esta actividad, **Aleanutri** acerca el gluten a los más pequeños dándolo a conocer y permitiendo que puedan hasta tocarlo mediante su extracción de la harina de trigo. Tras participar en ella, sabrán cómo es la sustancia a la que son alérgicos o sensibles.



La Cuina de Gavina

DOMINGO 30 / 13:00

## Taller

### COCINA CON SÚPER ALIMENTOS PARA ENAMORARTE DE LA VIDA GLUTEN FREE

**PILAR IBERN**

La directora creativa de La Cuina de Gavina, **Pilar Ibern**, realiza una actividad en la que los participantes podrán aprender cuatro recetas frías, saludables y ricas en nutrientes, creadas no sólo para satisfacer nuestro paladar, sino también para beneficiar nuestra salud.



SÁBADO 29 / 12:00 y 17:00h DOMINGO 30 / 11:00

## Cata

### CATA DE CERVEZAS SIN GLUTEN CELÍACO A LOS 30

Los celíacos amantes de la cerveza y todas aquellas personas que quieran degustar una muestra de la amplia variedad sin gluten existente en el mercado contarán con **Ricardo Nafria**, autor del blog Celiaco a los treinta, como guía. Con él, podrán degustar, conocer y aprender a apreciar las propiedades organolépticas de diferentes marcas.

# Expositores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



ALATRIA

ESTAND 22 / FOOD TRUCK 01  
C/ Arpelles, 33

08397 Pineda de Mar (BCN)

Tel. 937 621 776

comercial@alatria.es

www.alatria.com

f Alatria.GastronomiaSaludable

@ alatriagastronomiasaludable

"Dónde el placer y la necesidad se unen de manos"  
"El éxito en el paladar no entiende de excusas"



ARTTPA

ESTAND 15

C/ Les Cortis 19

08349 Cabrera de Mar (BCN)

Tel. 609 44 37 79

info@arttpa.com

www.arttpa.com

f arttpa

@ arttpasingluten

Arttpa es una empresa especializada en la fabricación de productos sin gluten. Nuestra formula sin aditivos ni conservantes hace que nuestro pan tenga la corteza crujiente y la miga esponjosa, como el de antes!



ASSOCIACIÓ DE CELÍACS  
DE CATALUNYA

ESTAND 40

C/ Independència, 257 baixos

08026 Barcelona

Tel. 93 412 17 89

info@celiacscatalunya.org

www.celiacscatalunya.org

f Celiacscatalunya

@ celiacscat

@ celiacscatalunya

L'Associació Celiacs de Catalunya, entitat constituïda l'any 1977, fem constar i assessorem la persona celíaca proporcionant-li informació i formació que l'ajudi a aconseguir una millor qualitat de vida, i també a la seva família.



CAMPO RICO

ESTAND 17

Cuarto de la Huerta, s/n

41220 Burguillos (Sevilla)

Tel. 955 73 89 80

administracion@huertacampo.es

www.huertacampo.es

f Huerta Campo Rico

in campo-rico

@ huerta\_campo

Tenemos 20 años de experiencia en la creación de platos tradicionales aptos para veganos y celíacos, manteniendo todo el sabor y sin el uso de aditivos.



CAPRABO

ESTAND 4149

C/ Ciencias, 135

08908 Hospitalet de Llobregat

Tel. 93 261 60 60

www.caprabo.com

f Caprabo

@ Caprabo

@ caprabo\_supermercados

Desde Caprabo tenemos el firme compromiso de apoyar a las empresas y los productores locales. Elige el territorio más próximo a ti, para descubrir los productos de la tierra que te ofrece el supermercado Caprabo.

En Caprabo llevamos 60 años preocupándonos por tu salud. Tu tienda Caprabo es un buen lugar desde donde podemos impulsar una alimentación saludable y un consumo responsable.



CARREFOUR

ESTAND 25

Tel. 914 908 900

clientes\_carrefour.es@carrefour.com

www.carrefour.es

f Carrefour

@ carrefourEs

@ carrefoures

En Carrefour queremos que cada día comas mejor. Por eso seguimos trabajando en Act For Food, nuestro programa mundial de acciones concretas. Estas acciones se basan en estos compromisos: Total compromiso Bio, Frescos locales a diario, Marcas propias garantizadas, Comprometidos con el Medio Ambiente.

# Expositores

Información disponible al cierre de la edición de este programa

SOM RIURES



## SOM RIURES

ESTAND 34

Carretera de Castellar, 38  
08222 Terrassa (BCN)  
Tel. 93 784 28 29  
www.som-riures.org

Som Riures es una asociación sin ánimo de lucro\*, formada por profesionales de diferentes sectores, con el objetivo de hacer llegar la asistencia odontológica a personas sin recursos. Además, realiza una labor de divulgación en prevención en salud bucodental para la sociedad y promueve la Responsabilidad Social Corporativa entre los profesionales de la odontología.

\* Asociación inscrita en la D.G. de Entidades Jurídicas de la Generalitat de Cataluña.



## ÉQLIBRE

ESTAND 13

Passatge de Can Roibas, 2  
Cabrera de Mar 08349 (Barcelona)  
Tel. 935 220 416  
bonjour@equibre.bio  
www.equibre.bio  
in equibrebio

Nuestra empresa nace de la necesidad de elaborar pan libre de gluten de calidad y para buscar el bienestar a través de la alimentación. Productos sanos, nutritivos, naturales y libres de gluten. Utilizamos fermentos naturales y largas fermentaciones. Favorecemos la digestión, mejoramos gustos, aromas y conservación. Innovamos con texturas sorprendentes y crujientes intensos.



## PASTISSERIA JANSANA

ESTAND 3337

C/ Balmes, 106  
08008 Barcelona  
Tel. 931 70 07 14  
www.glutenfree.cat  
f PastisseriaJansana  
@ PastisseriaJansana  
Pasteleria\_Jansana\_Gluten\_Free

"Nuestra voluntad es ofrecer auténticos placeres dulces libres de gluten y de otros alérgenos como la lactosa o la proteína de la leche de vaca. En Jansana Gluten Free encontraréis una amplia variedad de bollería, pasteles, pan y productos salados"



## LA CROSSANDRA

ESTAND 28

C/ Santiago Ramon i Cajal, 50  
Pol. Ind. Mas d'en Prat 08500 Vic  
Tel. 93 886 97 51  
info@lacrossandra.com  
www.lacrossandra.com  
f La Botiga dels Canelons  
@ botigadelscanelons

La Botiga dels Canelons Crossandra, ofrecemos diferentes variedades de canelones y croquetas. Productos únicos y de buena calidad, sin gluten y sin lactosa (sin conservantes ni aditivos). Canelones y croquetas hechos como a vuestra cocina.



## DAURA

ZONA CENTRAL

C/ Rosselló, 515  
08000 Barcelona  
Tel. 902 300 125  
www.estrelladamm.com  
f DauraDamm

Daura es una cerveza lager de tipo Pilsen apta para celíacos producida en Barcelona por la marca Damm.

En el proceso de fabricación de esta cerveza se rompe la cadena del gluten, resultando una cerveza apta para celíacos. Para su fabricación Damm contó con el apoyo de la Unidad de Gluten del Centro Nacional de Biotecnología del CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas).



## FOSTER'S HOLLYWOOD

ESTAND 59

Camino de la Zarzuela, 1  
28023 Madrid  
Tel. 91 382 98 00  
marketing@zena.com  
www.fostershollywood.es  
f fostershollywood  
FostersHollywood  
@ fostershollywood

En Foster's Hollywood llevamos desde 1971 ofreciéndote el auténtico sabor americano a través de nuestra parrilla y el compromiso de calidad e innovación en nuestros platos.

Gracias a nuestra experiencia y constante evolución te ofrecemos la selección de platos de nuestra carta aptos para celíacos, para que puedas sentir la verdadera experiencia Foster's Hollywood a lo grande, y sin gluten.



## LA LONCHERIA

FOOD TRUCK 02

C/ de López de Hoyos, 81  
28002 Madrid  
Tel. 691 777 436  
info.laloncheriamex@gmail.com  
f La\_Loncheria.MEX  
@ la.loncheria.mex

La Lonchería, fielmente dedicada a la auténtica cocina mexicana y sus tradiciones, además de servirle a su gusto con lo mejor y más tradicional de nuestra gastronomía, acompaña a usted el sabor de México.

Nuestro equipo de cocina está altamente calificado para hacer uno de los mejores restaurantes y food trucks de comida típica de México.



## CA LA MARÍA

ESTAND 12

Avda. Sant Ignasi de Lloïola, 9  
08912 Badalona (BCN)  
Tel. 93 145 18 00  
niglutensl@gmail.com  
www.lamardecokies.com  
f ca.la.maría  
@ ca.la.maría

Nos presentamos como una pequeña empresa comprometida con las personas, elaborando pan casero y repostería con ingredientes libres de gluten. Disponemos de obrador y tienda propia, y contamos con 130 referencias de productos de la mas alta calidad. Nos dedicamos a la distribución, eventos y cáterings teniendo una amplia cartera de clientes que avatan nuestros productos. Desde CA LA MARÍA estamos convencidos que la felicidad y el cariño con los que elaboramos, son ingredientes indispensables en cualquier masa, por ello disponemos de personas que aman su trabajo.



## GEFRO KG

ESTAND 21

Rudolf-Diesel-Straße, 21  
87700 Memmingen (Deutschland)  
Tel. 910 059 770  
info@gefro.com  
www.gefro.es / .com / .de  
www.gefro.de/blog/  
f gefro.geniessen  
@ gefro.de

Gefro es una empresa familiar con 95 años de historia, dedicada a la fabricación de caldos, cremas, salsas, condimentos y mucho productos más sin gluten.



## HEALTH & COOK

ESTAND 18

C/ Costa Rica 15-17, bajos  
08402 Granollers (Barcelona)  
Tel. 931 78 00 65  
central@healthandcook.es  
www.healthandcook.es  
f health & cook  
@ Health & Cook

Health & Cook, nacemos en el año 2011 para fomentar la alimentación saludable como distribuidor de la marca Saladmaster, fabricante del único material de cocina libre de tóxicos existentes en el mercado. En nuestro camino a la excelencia, hemos seguido incorporando productos y servicios con el objetivo de acompañar a las personas que están interesadas en mejorar su calidad de vida, a través de la alimentación. Para nosotros el qué, el dónde y el cómo se cocina tiene una gran importancia.



## LO VILOT

ESTAND 58

C/ Sant Josep, 19  
25100 Almacelles (Lleida)  
Tel. 635 40 99 99  
info@cervesalovilot.com  
www.cervesalovilot.com  
f cervesalovilot  
Cervesa\_LoVilot  
@ cervesa\_lo\_vilot

A lo Vilot somos agricultores y cerveceros. Cultivamos y producimos nuestros propios ingredientes ecológicos (malta, lúpulo y levadura). Ven a probar nuestras cervezas, te dejaremos beber todo lo que hacemos, desde el más suave y refrescante hasta el más potente y complejo. Te acordarás de la Quíonia, del Oscar, del Aron porque te explicarán con pasión su trabajo, y entenderás porque a una cerveza de calidad se le debe dar todo el valor que tiene.



## MANIOCA

ESTAND 09

C/ Sardinya, 56 Local 3  
08005 Barcelona  
Tel. 93 461 92 25 / 659 957 919  
yoquiero@manioca.es  
www.manioca.es  
f manioca.es  
@ manioca.es

MANIOCA es una marca creada en 2017 especializada en productos de yuca, son artesanos, sin aditivos, libre de gluten y llenos de sabor. Nuestra misión es enseñar a las personas que comer bien y saludable no significa renunciar al paladar.

# Expositores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



## LUNATIC CHARCUTERÍA VEGETAL

ESTAND 32  
C/ Pizarro, 32 local  
08302 Mataró (BCN)  
Tel. 93 151 82 42  
hola@lunaticvegetal.com  
www.lunaticvegetal.com  
@lunaticvegetal

Lunatic es una marca que ofrece productos 100% vegetales de elaboración artesanal, sin conservantes ni aditivos. Nuestras recetas son a base de legumbres y están inspiradas en clásicos de la charcutería española. Entendemos que una alimentación equilibrada y saludable no está reñida con la diversión y el placer de comer. Apto para celíacos, veganos o simplemente para los que quieran encontrar nuevas fuentes de proteína para su dieta.



## MAURICI COT

ESTAND 61  
C/ de la Química, 7  
08450 Llinars del Vallès (Barcelona)  
Tel. 937 323 069 / 628 100 658  
info@mauricot.com  
www.mauricot.com  
Maurici Cot  
mauricot

Som una empresa familiar amb un equip de professionals dedicats a atendre a persones que, degut a la mala absorció del gluten o a una intolerància a la lactosa, no poden consumir productes que trobem de manera quotidiana a la nostra alimentació.



## MDALEN

ESTAND 31  
Pasaje Carnice s/n  
08980 Sant Feliu del Llobregat (BCN)  
Tel. 93 666 84 02 / 647 55 39 48  
info@mdalen-singluten.es  
www.mdalén-singluten.es

Magdalenas para los paladares más exquisitos, han sido elaboradas de generación en generación conservando un sabor único. Productos elaborados con las mejores materias primas, ahora, también aptas para celíacos.



## 226ERS

ESTAND 30  
Calle colserola, 4-14 P.I. Riu d'Or  
08272 Sant Fruits de Bages (BCN)  
Tel. 93 877 83 00  
medical.express@bastosmedical.com  
www.bastosmediacal.com  
medicalexpress

Medical Express distribuidor oficial de 226ERS en el canal nutrición. 226ERS línea de nutrición deportiva saludable. Todos los productos son sin gluten, sin azúcares añadidos, no GMO. Geles BIO. Barritas 100% naturales. Amplia gamma de productos para veganos. Para todo tipo de deportistas.



## M2 GLUTEN FREE

ESTAND 0710  
Avda. Diagonal, 505  
08029 Barcelona  
Tel. 93 419 31 91  
info@metric-market.com  
www.metric-market.com  
M2glutenfree  
m2glutenfree

M2 Gluten Free, una propuesta de restauración 100% libre de gluten. Nuestra misión es ofrecer una oferta saludable, diversa y transversal con pizzas, poke bowls, hamburguesas, zumos naturales, ensaladas y pastas.



## NAGUAL ALIMENTACIÓN

ESTAND 62  
Av. Salvatella, 6-20, Pol. Ind. Can Salvatella  
08210 Barberà del Vallès (BCN)  
Tel. 934 35 05 11  
info@tortillasnagual.com  
www.tortillasnagual.com  
TortillasNagual  
TortillasNagual  
tortillas\_nagual

Somos fabricantes de tortillas de maíz, 100% libre de alérgenos, garantizadas con el sello ELS y V-LABEL. Libres de OMGs, aceite de palma y con la certificación IFS.

# QUEREMOS AYUDARTE A QUE TUS HIJOS COMAN DE FORMA EQUILIBRADA

► POR UN CRECIMIENTO SALUDABLE ◀

AHORA TAMBIÉN INCLUYE RECETAS

✓ SIN GLUTEN



NESTLÉ for HEALTHIER KIDS

Con la colaboración de:



En Nestlé creemos que instaurar buenos hábitos en los niños es fundamental para su salud y calidad de vida futuras. Por eso hemos desarrollado, junto al Hospital Sant Joan de Déu, el Método Nutriplato®: una completa guía y un plato físico que te ayudarán a planificar una alimentación más saludable para tus hijos.

Más información en [www.nutriplatonestle.es](http://www.nutriplatonestle.es)



A gusto con la vida

# Expositores

Información disponible al cierre de la edición de este programa



## SCHNITZER GmbH & Co KG

ESTAND 50  
Marlener Str. 9  
77656 Offenburg  
Tel. +49 781 50475 49  
as@schnitzer.eu  
www.schnitzer.eu  
f SchnitzerGmbH  
@ schnitzer\_glutenfree

Since 2001, we produce high-quality gluten-free bread and pastry products, exclusively in organic quality.

We can offer a great variety of around 50 items with a delicious taste and a long shelf life.



## SELECCIONA

ESTAND 53  
C/ Lloristors, 55  
43800 VALLS (Tarragona)  
Tel. 977 600 572  
info@selecciona.eu  
www.selecciona.eu  
@ selecciona\_artisanal

Selecciona, es una empresa situada a la població de Valls (Tarragona), des de els seus orígens ens dediquem a la elaboració de productes derivats del porc de forma totalment artesana, **Sense Gluten i Sense Lactosa**, productes aptes per a tots els consumidors.



## SENS LAC

ESTAND 03  
C/ Osona, 15  
08105 Sant Fost de Campsentelles  
Tel. 607 443 119  
comercial@senslac.com  
www.senslac.com  
f senslac.sinlactosa  
@ senslac\_

Senslac es una empresa que importa y distribuye productos de marcas europeas y nacionales. Nuestros productos están destinados a personas con intolerancias, alergias, veganos o simplemente que quieren cuidarse. Son sin gluten, 100% vegetales, Bio.



## IMETEC ZERO-GLU

ESTAND 16  
C/ Mallorca, 274 2-8  
08037 Barcelona  
Tel. 93 272 59 78  
info.es@tenacta.es  
www.tenacta.es

Imetec dedica la máquina del pan Zero-Glu a quien tiene que seguir una dieta sin gluten, a quien es intolerante al trigo o a la levadura y a todos los apasionados del pan hecho en casa. Zero-Glu cuenta con accesorios para la realización del clásico pan de molde y de chapatas y panecillos, formas más cercanas a nuestra tradición alimentaria, con una consistencia crujiente y ligera, que a los niños les gusta mucho.



## YONDU

ESTAND 11  
C/ Bailèn, 236 1º 3ª  
08037 Barcelona  
Tel. 934 520 089  
hola@yondud.es  
www.yondud.es  
f yondud.spain  
@ yondud.spain

Yondu es el nuevo condimento versátil que aporta umami a todos tus platos. Realza el sabor de forma 100% natural de tus recetas más sencillas, incluso las vegetales. Es ecológico, sin gluten, vegano, y sin OGM.



## ZEALIA

ESTAND 51  
C/ Horts d'en Mateu, 11  
08450 Llinars del Vallès (BCN)  
Tel. 93 000 92 65  
info@zealia.com  
www.zealia.com  
f Zealia.sin.gluten  
@ Zealiabiosinglutenluten

En Zealia Bio elaboramos única y exclusivamente productos ecológicos sin gluten. Nuestros panes están elaborados de forma muy artesanal con masa madre, mezcla de harinas nutritivas y sin aditivos innecesarios. Disponemos también de una extensa gama de productos como nuestras cookies, colines, magdalenas, preparados de harinas, crackers... todos ellos con certificado BIO, algunos también con certificado vegano y todos con la máxima garantía de seguridad que requieren los productos sin gluten.



## DCS FREE FROM S.L.

ESTAND 19  
C/ Pompeu Fabra, 25 2º-3ª  
08860 Castelldefels  
Tel. +34 608 107 297  
contacto@freefromexpres.com  
www.freefromexpres.com  
f freefromxprs  
@ freefromexpres\_dcs

En Free From Expres pretendemos satisfacer las necesidades de un público que apuesta por los productos alimentarios libres de alérgenos, por necesidad o como opción saludable. Nuestras prioridades nos definen claramente en un marco de seriedad i rigor, asegurado.



## MY HEALTH WATCHER

ESTAND 14  
C/ d'Ernest Lluch, 32  
08302 Mataró, Barcelona  
Tel. +34 93 853 74 34  
info@myhealthwatcher.es  
www.myhealthwatcher.es  
f rojoamarilloymejor  
@ myhealthwatcher  
@ myHEALTHW\_app  
in company/myhealthwatcher

Somos un Equipo comprometido con el bienestar de las personas. Ponemos la tecnología al servicio de la salud, en favor de una mayor calidad de vida. Nos hemos propuesto conseguir que todo el mundo aprenda a alimentarse mejor y más adecuadamente. Porque no hay dos personas iguales ni todos los alimentos son adecuados para todo el mundo.

## Gastronomía Gluten Free



### BLANCA ESTEVE

La nutricionista y dietista, Blanca Esteve, repite experiencia en BCN Gluten FREE, pues ya estuvo presente en la edición de 2015. La directora de **Aleanutri** es una de las mejores especialistas en alergias e intolerancias alimentarias.



### PRABHU SUKH

El chef de cocina ayurvédica y energética es uno de los referentes de la cocina saludable actual. Prabhu Sukh, vegano por tradición y convencimiento, ha sabido unir sus dos grandes pasiones: la gastronomía y el ayurveda y yoga. Su especialidad son los caldos, pues para él, son la esencia.



### JAUME BIARNÉS

Desde la Fundació Alcía, dónde ha sido el responsable de Cocina durante más de una década, ha liderado muchos proyectos que han contribuido a mejorar el conocimiento de los diferentes alimentos, sus propiedades y los beneficios que aportan.



### PILAR IBERN

Directora creativa de **La Cuina de Gavina**, es especialista en ofrecer un asesoramiento nutricional holístico, es decir, trata a la persona de manera global a la hora de darle unos hábitos nutricionales y recomendarle una dieta saludable.



### MAURICI COT

Cocinero y chef pastelero, decidió elaborar una pastelería artesana de calidad apta para celíacos tras superar una severa intolerancia al gluten y a la lactosa. Esta tarea le ha llevado a ganar diversos premios como el de Mejor Joven Artesano Innovador 2018.

# Día Internacional de la Celiaquía



El Día Internacional de la Celiaquía (DIC), que organiza anualmente l'Associació de Celiacs de Catalunya, tiene, en esta ocasión, BCN Gluten FREE como escenario. Esta edición presenta muchas novedades, aunque mantiene el mismo espíritu de siempre que es proporcionar un punto de encuentro al colectivo celíaco y sensible al gluten no celíaco en el que divertirse, aprender, compartir, descubrir, disfrutar...

Una de estas novedades es que cuenta con el inestimable apoyo del jugador del FC Barcelona, Ivan Rakitic, quien fue diagnosticado de celiaquía hace poco más de un año. Especialmente sensible con el problema y las dificultades que algunas personas tienen para acceder a los productos sin gluten, ha querido colaborar con Celiacs de Catalunya y la organización de BCN Gluten FREE y ha cedido y dedicado una de sus camisetas. La recaudación de dicho sorteo se destinará a comprar alimentos sin gluten para los más de 300 celíacos beneficiarios del Banc d'Aliments de Barcelona.

La Associació de Celiacs de Catalunya apoya y asesora a las personas celíacas y sensibles al gluten no celíacas, mediante formación e información y trabaja para facilitarles el día a día. Así, unirse a la entidad permite estar actualizado de todas las novedades relacionadas con el sector: lanzamiento de productos, aparición de establecimientos de restauración, investigación, legislación, etc. **No dejes escapar la ocasión y si aún no lo eres, ¡házte socio!**

**¡Asóciate!**

**CUPÓN 10% DTO.  
EN TU CUOTA ANUAL**



Associació Celiacs  
de Catalunya

¡Haciéndote socio/socia recibirás beneficios y, a la vez, nos ayudarás a conseguir mejoras para el colectivo!

**¡HAZLO POR TI!  
¡HAZLO POR TODOS!**



Puedes **visitar** BCN Gluten FREE, puedes **pasear** entre sus stands y puedes **vivirla!** Para ello, la organización pone a tu alcance numerosas **actividades** que no te puedes perder y que te harán pasar un día inolvidable, tanto si eres socio de l'Associació de Celiacs de Catalunya como si no. Sólo tienes que ir al punto de información e **inscribirte** para **participar** en:

**ENCUENTRO  
de La Espía Celíaca  
con los jóvenes celíacos**

DOMINGO 30  
Para socios de Celiacs  
de Catalunya

**CATAS  
DE CERVEZA  
FREE GLUTEN**

SÁBADO 29 y DOMINGO 30  
Tiene un coste de 5€  
y el aforo es de 25 personas  
Inscripción en el stand de  
INFORMACIÓN

**TALLERES**

VIERNES 28,  
SÁBADO 29  
y DOMINGO 30

**SORTEO  
DE LA CAMISETA DEL  
JUGADOR DEL FC BARCELONA,  
IVAN RAKITIC**

DOMINGO 30  
Para los socios de Celiacs  
de Catalunya que realicen una  
donación de 1€.



**SORTEOS**

VIERNES 28, SÁBADO 29 y DOMINGO 30  
Cada día, se sortearán  
**2 LOTES DE PRODUCTOS  
GLUTEN FREE**  
Ve con tu entrada  
a recoger tu número y  
**¡participa!**

**GINCAMA**

DOMINGO 30  
Para socios de  
Celiacs  
de Catalunya

BCN  
GLUTEN  
FREE  
2019



# ¡Vive la experiencia!

Las principales empresas del sector, en un único espacio para acercarte todas las novedades en alimentación.



BCN  
GLUTEN  
FREE  
2019

FERIA  
INTERNACIONAL  
DE PRODUCTOS  
Y DIETA SIN  
GLUTEN

LA FARGA  
CRISTIALET DE LLOBREGAT  
28, 29 y 30  
JUNIO 2019

## No te lo pierdas

[www.bcnglutenfree.es](http://www.bcnglutenfree.es)

