

Caminos y Sabores, atento a la necesidad de cada paladar

La oferta de alimentación saludable y acorde a las necesidades de los consumidores tendrá su lugar en el “gran mercado argentino”.

1 de cada 100 personas es celíaca. El próximo 5 de mayo se celebra el Día Internacional de la Enfermedad Celíaca, con el fin de concientizar a la comunidad sobre esta patología y promover la búsqueda de soluciones para las personas afectadas.

La feria Caminos y Sabores no es ajena a los requerimientos de los diferentes tipos de consumidores. En este sentido, el gran mercado argentino es un mercado para todos los gustos, ya que en línea con las últimas tendencias, necesidades y cambios culturales propone una cantidad y diversidad de productos a la medida de cada paladar.

Tan es así que, desde que comenzó Caminos y Sabores, la Asociación Celíaca Argentina (Acela) ha estado presente todos los años. “Como hacíamos difusión de que íbamos a estar allí, las empresas nos donaban mercadería para que vendiéramos y recaudáramos fondos. Vendíamos productos a bajo precio, y hasta las dietéticas nos compraban. También brindábamos asesoramiento, y hubo años que dimos clases de cocina”, enfatiza Alicia Greco, presidente de la asociación.

Acela es una entidad de carácter filantrópico sin fines de lucro, integrada por voluntarios celíacos o familiares directos de celíacos. Fue creada con el objetivo de tratar de solucionar la vida comunitaria del celíaco, hacer conocer la enfermedad celíaca y sus consecuencias, colaborar con las fundaciones, hospitales o centros de investigación, investigar y dar a conocer una lista de alimentos industrializados “aptos para celíacos”. Acela es la asociación pionera de Latinoamérica y contribuyó a la fundación de varias asociaciones celíacas en el continente.

Por su parte, el Dr. Alberto Cormillot, quien el año pasado disertó en la 14ª edición de Caminos y Sabores, explicó que “la celiacía es una enfermedad genética, crónica y autoinmune, a causa de la cual se produce la formación de anticuerpos contra el gluten al ingresar al intestino. Se lo reconoce como una amenaza para el organismo, los anticuerpos actúan y por ende lesionan las vellosidades del intestino delgado, atrofiándolas y haciendo que las mismas sean incapaces para la absorción de nutrientes, generando déficit de los mismos y sintomatologías gastrointestinales como diarreas, distensión y flatulencias, y sistémicas como anemia, descenso de peso, alteraciones en el crecimiento en los niños, en el esmalte dental y muchas otras. El gluten se encuentra en el trigo, la avena, la cebada y el centeno, por eso las siglas (TACC)”.

Al momento de requerir alimentos aptos para celíacos, tanto Greco como el doctor Cormillot coinciden en que Argentina está preparada para ofrecerlos. En este sentido, Cormillot argumentó que “el país está en condiciones de proveer alimentos libres de gluten, muchos de ellos son alimentos naturales que todos podemos consumir y son los que recomendamos: frutas, carnes, lácteos, legumbres, huevos”. Y destacó: “En relación a los productos envasados, en el mercado existe más variedad que hace tiempo atrás, más dietéticas y góndolas en supermercados que habilitan a los celíacos a tener mayores posibilidades”.

Greco, que tiene una hija con celiacía, confiesa que en su momento no fue fácil. Petrona C. de Gandulfo le enseñó a elaborar algunas comidas aptas para celíacos. Sin embargo, los tiempos cambiaron y reconoce que “en relación a los productos para comprar en las dietéticas y

supermercados, Argentina es el mejor país del mundo para un celíaco”. Al respecto, recuerda: “Antiguamente cocinábamos todo en casa porque no había productos, pero en estos últimos años la situación cambió. De todos modos, creo que van a tener que empezar a cocinar porque es imposible comprar todo hecho dado que es muy caro”.

No obstante, Cormillot advierte que “no ocurre lo mismo en los restaurantes donde aún no existe una reglamentación para que un celíaco esté a salvo de la contaminación cruzada. La ley no se cumple y no hay controles en las cocinas”.

Según Cormillot, el TIP para vivir mejor en el celíaco se relaciona con que sostenga toda su vida una dieta libre de gluten, que mantenga sus anticuerpos bajos y esto haga que no sólo no tenga más síntomas no deseables, sino que disminuya los riesgos de asociación a otra enfermedad autoinmune. ¡La idea de la dieta libre de gluten natural siempre es la mejor opción!

Del 6 al 9 de julio en La Rural, la 15ª edición de Caminos y Sabores, “el gran mercado argentino”, ofrecerá una amplia variedad de productos para aquellos consumidores que quieren y necesitan llevar adelante una alimentación sana, rica y saludable. Al respecto, Diego Abdo, gerente de Producto de Caminos y Sabores, expresa: “Al recorrer la feria pueden encontrar productos apto celíacos, ya que participan al menos 20 empresas que comercializan estos productos”.

Mayor información en: www.caminosysabores.com.ar