



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio /

BCN Gluten Free orientará su tercera jornada al público profesional y las empresas

## BCN Gluten Free orientará su tercera jornada al público profesional y las empresas

Miércoles, 17 de diciembre 2014

**Barcelona acogerá entre el sábado 28 y el lunes 30 de marzo la BCN Gluten Free, una feria dedicada íntegramente a los productos y la dieta sin gluten. Los responsables del salón quieren orientar el último día a las relaciones profesionales y a las empresas del canal horeca.**

La **BCN Gluten Free**, una feria dedicada íntegramente a los productos y la dieta sin gluten, tendrá lugar del 28 al 30 de marzo de 2015 en el Centre de Convencions Internacional de Barcelona (CCIB). Más de 4.000 metros cuadrados estarán destinados a alimentos aptos para celíacos, intolerantes y sensibles al gluten, así como demostraciones de cocina, talleres infantiles, catas y charlas impartidas por profesionales del sector. La BCN Gluten Free cuenta con el apoyo de l'Associació de Celíacs de Catalunya, la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) y la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten de Madrid.

Empresas fabricantes, consumidores, emprendedores del sector profesionales de las celiacía tendrán una oportunidad única para interactuar durante tres días, en los que la BCN Gluten Free 2015 será el soporte perfecto para presentar nuevos productos, degustar todo la mayoría de tendencias del mercado, captar canales de distribución o acceder a nuevas oportunidades de negocio o tecnológicas.

Aunque es una feria abierta al consumidor final, **Pere Gurt**, director del salón, explica que *"BCN Gluten Free nace con vocación B2C y B2B, razón por la que tendrá lugar el sábado, domingo y lunes, este último día más enfocado a las relaciones profesionales y a las empresas del canal horeca. Las empresas participantes buscan el contacto con el consumidor final, pero al mismo tiempo ofrecerse a empresas de colectividades y restauración, ofertando materias primas, producto acabado y quinta gama"*.

En los más de 4.000 metros cuadrados habilitados de la BCN Gluten Free está prevista un área expositiva que irá acompañada de una 'Zona showcooking' (más de 15 demostraciones con presencia de cocineros y reposteros de reconocido prestigio en la elaboración de platos sin gluten), un 'Área kids' (unos 20 talleres de cocina 'sin' para los más pequeños) y una zona de demostración de productos y apta para catas.

Según Gurt *"llevamos más de dos años trabajando en este proyecto y la respuesta de las empresas fabricantes de productos libres de gluten está siendo excelente. La BCN Gluten Free 2015 será un evento muy participativo, con interacción entre empresas y de éstas con sus clientes, sin olvidarnos del sector servicios o las nuevas tecnologías. Serán tres días donde los productos y la dieta sin gluten serán protagonistas y que confiamos que sea un éxito"*.