



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Ferias y congresos /



Vista general de una parte del área exposiva del salón, celebrado en el hotel Convención de Madrid. ©Rest_colectiva

El salón Salaia 2013 cierra las puertas de su cuarta edición, la más profesional

02-06-2013

El pasado domingo 2 de junio, cerró sus puertas la feria Salaia, un salón especializado en alergias e intolerancias alimentarias. A falta de los datos finales, esta tercera edición, presentada como la más profesional, se ha consolidado como el único escaparate de la oferta de productos y servicios comercializados para estos amplios colectivos de afectados: alérgicos, celíacos e intolerantes alimentarios.

La tercera edición del *Salón de productos y servicios para alergias e intolerancias alimentarias*, **Salaia 2013**, se celebró entre los días 31 de mayo y 2 de junio en el Hotel Convención de Madrid. Una edición que tenía como objetivo seguir creciendo y en la que se ha hecho especial hincapié en la captación de profesionales de los sectores del canal horeca, distribución, colegios, hostelería hospitalaria, geriátricos, comedores laborales, instituciones penitenciarias, grandes superficies, supermercados, tiendas especializadas y otros grupos de interés.

Al igual que en sus anteriores ediciones, Salaia 2013 ha albergado conferencias y ponencias científicas de primer nivel, de especial interés para los colectivos afectados. Durante el sábado y el domingo, reconocidos expertos han tratado temas como la 'Lactancia y alimentación complementaria en la prevención de alergias', '**Intolerancia a la lactosa en niños**', 'Esofagitis eosinofílica: 20 años de vida', 'Cómo hacer la compra de los productos sin gluten', 'La cocina ecológica y saludable para intolerancias alimentarias', 'El etiquetado de alérgenos en los productos alimenticios: regulación normativa', 'Las alergias alimentarias y el factor emocional', 'Patologías por sensibilidad al gluten y dieta sin gluten', 'Intestino, punto de partida de todas las alergias e intolerancias alimentarias', 'Síndrome del Intestino permeable (la primera medicina)' o el '*Coaching* y empoderamiento del paciente para mejorar el manejo de la alergia alimentaria'.

Plataforma de divulgación y sensibilización

Aparte de contar con una amplia exposición de productos y servicios comercializados para alérgicos e intolerantes alimentarios,

asociaciones como la de **Celiacos y Sensibles al Gluten de Madrid**, **Adilac** (Asociación de Intolerantes a la Lactosa), **Aedeseo** (Asociación Española de Esofagitis Eosinofílica), **Immunitas Vera** (Asociación de Alérgicos Alimentarios y al Látex de Catalunya), así como **Face** (Federación de Asociaciones de Celíacos de España), han contado con puntos de información y han ofrecido diversas de las conferencias.

Las asociaciones coinciden en la importancia de Salaia como punto de encuentro y su contribución a la divulgación de estas afecciones y así lo han puesto de relieve. *“Nos permite estar al día de todas las novedades, asistir e impartir conferencias y estar en contacto con las personas afectadas por la enfermedad celíaca y sensibles al gluten. Cada vez hay más personas afectadas conforme hay más conocimiento por parte del sector médico y por tanto mayor diagnóstico”*, explica **Blanca Esteban**, de la Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten de Madrid.