



Restauración Colectiva

*El portal de referencia para los profesionales del sector*

Te encuentras en Inicio / Secciones / Jornadas, ferias y congresos /

MAD Gluten Free 2016 prepara una jornada para profesionales de la hostelería

## MAD Gluten Free 2016 prepara una jornada para profesionales de la hostelería

Martes, 23 de febrero 2016

**La MAD Gluten Free 2016 se celebrará del 5 al 7 de marzo en Madrid, cuenta en estos momentos con una ocupación del 98% del espacio disponible y destaca en su programa de actividades una jornada de formación dirigida a los profesionales de la hostelería (restauración comercial y colectiva).**

La **MAD Gluten Free 2016** cuenta con un espacio disponible de más de 8.000 m2, que se encuentra ocupado en un 98%, por cerca de 90 expositores en representación de más de 200 empresas fabricantes de productos sin gluten y en representación de una veintena de países.

La feria se celebrará entre el 5 y el 7 de marzo en el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo de Madrid y será el escenario ideal para poder mostrar todas las novedades existentes en el mercado, sobre servicios, productos y dieta sin gluten en España. Cabe destacar además que muchos fabricantes aportarán asimismo productos aptos para otras alergias e intolerancias alimentarias: sin lactosa, sin huevo, sin frutos secos o para diabéticos, dietas para veganos y productos eco y bio, etc.

La iniciativa cuenta con el respaldo de todas las asociaciones y federaciones de celíacos de España, que trabajan incansablemente para mejorar la calidad de vida de 400.000 personas afectadas por la celiaquía en España, un 1% de la población.

Del programa de actividades, que incluye demostraciones de cocina y pastelería 'gluten free' en todas sus variantes, destaca la jornada de formación para profesionales del lunes, centrada en ofrecer a los profesionales de la hostelería, restauración y catering las bases para hacer frente de la creciente demanda de clientes con alergias e intolerancias.

El salón cuenta con el patrocinio de Estrella Galicia y Proceli; y la colaboración para el programa de actividades de la Asociación de Celíacos e Intolerantes al Gluten de Madrid, La Viña – Hostelería de Madrid y AECOC.

Según palabras de **Pere Gurt**, director MAD Gluten Free 2016, *"El reto era superar las cifras de la BCN Gluten Free 2015 y el reto se ha superado, con un 20% más de empresas expositoras y un 35% más de marcas de productos sin gluten representadas. El siguiente objetivo es superar el número de asistentes, que en Barcelona fue de 9.000 visitantes. La MAD Gluten Free 2015 destaca por la acogida de las empresas, que presentarán todas sus novedades sin gluten, las demostraciones de cocina y pastelería y las ponencias de expertos del sector. Se trata de un evento 360º, tanto para consumidores como profesionales, y todas las edades"*. Recordamos que la compra anticipada de entradas cuenta con un 20% de descuento.