



Imagen de la edición pasada. ©Rest_colectiva.

Nueva edición de Salaia, el salón centrado en alergias e intolerancias alimentarias

14-05-2014

Salaia, el *Salón de Productos y Servicios para Alergias e Intolerancias Alimentarias*, celebrará su cuarta edición durante los días 6 y 7 de junio con grandes novedades y en un nuevo espacio más cómodo y mejor adaptado a las necesidades de sus visitantes y expositores, el Hotel NH Eurobuilding Madrid.

En la actualidad, más de un tercio de la población mundial presenta alguna enfermedad de origen alérgico tan frecuentes como la rinoconjuntivitis o el asma o tan graves como la anafilaxia. Este salón con propuestas, conferencias y actividades se convierte en el evento imprescindible para que el público asistente pueda, informarse, intercambiar experiencias y conocer las propuestas de salud con garantías que se ofrecen a este colectivo y adquirir los productos a precios ventajosos.

Como en anteriores ediciones, **Salaia** será un punto de encuentro y plataforma de negocio para productores y profesionales del sector, siendo el mejor escaparate para el amplio abanico de oferta de productos dirigidos al creciente colectivo de consumidores de productos libres de alérgenos: gluten, PLV, huevo, lactosa, frutos secos, legumbres, conservantes...

Salaia es un salón dirigido básicamente al público final afectado, pero también ofrece gran atractivo para profesionales de las colectividades y canal horeca en general, de grandes superficies, tiendas especializadas, nutricionistas y profesionales de la salud. También estarán presentes distintas asociaciones de afectados por estas patologías a nivel nacional y regional así como instituciones del ámbito de la salud como el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid (COFM) o la Asociación de Nutricionistas de Madrid (ADDinma).

Una de las grandes novedades de Salaia este año es la incorporación de expositores que ofrecerán productos ecológicos como una alternativa más para cuidar la salud de las personas y del planeta.

Entre las ponencias, una centrada en la atención escolar al niño con alergias alimentarias

Paralelamente a la exposición, y como pilar básico del salón, se ofrecen ponencias y talleres impartidos por los mejores profesionales de la salud y en muchos casos promovidos y avalados por las distintas asociaciones. En este foro se intentan clarificar y solucionar las diferentes preguntas que puedan surgir ante el diagnóstico de una intolerancia o alergia o generar respuestas para llevar el día a día con estos problemas.

Las conferencias previstas en este evento tratan temas tan diversos como la gastronomía sostenible, la atención escolar al niño con alergias alimentarias, el impacto psicológico en las familias con algún miembro afectado por esofagitis Eosinofílica o el síndrome del intestino irritable. Como novedad también se introduce por primera vez la alergia en las mascotas (programa del salón).

También se realizarán distintas actividades como el show cooking ofrecido por Kaiku con el apoyo de Balay y alguna sorpresa presentada por los mejores cocineros de nuestro país. El evento cuenta también con talleres de lectura de etiquetados para niños, ofrecido por el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid.

La entrada al salón tendrá el simbólico precio de un euro que permitirá participar en las conferencias, actividades y concursos.