

El libro "Celíacos Famosos" proporciona a los padres de niños con celiquía claves para vivir sin gluten

04/05/2009

Dieciséis personajes famosos afectados por celiacuía han escrito un libro sorprendente, *Celíacos Famosos* (editorial LoqueNoExiste), para pedir entendimiento y atención a un colectivo integrado por 450.000 personas en España.

El cocinero, Sergi Arola, también participa en el libro con la aportación de ocho magníficas recetas sin gluten.



Los autores narran vivencias únicas, como la de la **Condesa de Romanones**, ex agente de la CIA; Las actrices **Silvia Marsó** y **María Valverde**; el subcampeón de España de culturismo, **Leo Carballo**; la ex cicepresidenta del Parlamento gallego, **Inmaculada Rodríguez Cuervo**; o el ex futbolista del Real Valladolid, **Javier Torres Gómez**. Todos ellos han querido hacerse *famosos* al escribir cómo ha sido y es su vida sin gluten; las anécdotas más destacadas a la hora de comer o de salir de casa por vacaciones.

La aportación del prestigioso restaurador **Sergi Arola** ha sido muy apreciada por la comunidad de celíacos: ocho recetas inéditas muy apetecibles. Arroz cremoso con queso y espárragos, lubina con berros y solomillo de venado con manzana y castañas son

algunos de los deliciosos platos sin gluten con los que contribuye el cocinero catalán.

El texto de la presentación de la obra es de **Roberto Sabrido**, presidente de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (ASEAN). El prólogo, de **Ignacio Santamaría**, presidente de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). El libro cuenta con dos anexos: el primero recoge un informe sobre la enfermedad celíaca, escrito por la doctora **Carmen Ribes**, jefa del servicio de Digestivo Infantil del Hospital La Fe, de Valencia: el segundo señala el decálogo para el diagnóstico precoz de la enfermedad de la doctora **Isabel Polanco**, jefa del servicio de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica del Hospital Universitario La Paz, de Madrid, y profesora titular de Pediatría en la Universidad Autónoma de Madrid.

El el 60% de los casos de celiacuía se presenta en la edad pediátrica

Se calcula que en España hay alrededor de 450.000 personas afectadas por la enfermedad celíaca, pero tan sólo el diez por ciento se encuentra diagnosticado.

Para la doctora Ribes, una de las características más importantes de la intolerancia al gluten es "la gran variedad de formas en que puede manifestarse", además de que es una enfermedad que puede aparecer "a cualquier edad, si bien en el 60 por ciento de los casos se presenta en edad pediátrica", asegura la especialista.

La doctora Polanco explica en el libro cuáles son las claves para el diagnóstico de la enfermedad: "en el niño pequeño, el retraso de crecimiento, mientras que en los adultos lo más

común es la diarrea crónica, todo ello agravado siempre que exista parentesco con otros celíacos"

La cesta de la compra para una familia con un miembro afectado por la enfermedad celíaca supone casi 1.500 euros anuales más que la de un hogar sin celíacos, ya que el precio de los alimentos básicos que no contienen gluten llega a ser hasta un 800% más elevado que el del resto de productos. Por regiones, es Cataluña la que cuenta con un mayor porcentaje de afectados, un 26 por ciento, seguida de Madrid (19,4) y Andalucía (9,9).

Una nueva norma permite abaratar la cesta de la compra a las familias

La entrada en vigor del reglamento comunitario de etiquetado de alimentos sin gluten el 21 de enero de 2009, impulsado por el Ministerio de Sanidad y Política Social, supone un hito histórico para la mejora de la calidad de vida de los enfermos celíacos y una respuesta a sus demandas.

La norma publicada por el Diario Oficial de la Unión Europea contempla que se podrá etiquetar como sin gluten cualquier alimento convencional (no específico para celíacos) cuando en su composición el contenido de gluten no supere los 20 mg/kg, lo que abriría un gran abanico de posibilidades de elección a los celíacos, que hasta ahora disponían sólo de 4.000 productos segura para llenar la cesta de la compra.

Aproximadamente el 70 por ciento de los alimentos en el mercado no contienen gluten. Sin embargo, en la mayoría de dichos alimentos hasta ahora no se indicaba la ausencia al gluten al no existir un límite legal, con lo que muchos celíacos no se atrevían a comprarlos. Ahora, con el nuevo reglamento que establece los niveles máximos de gluten, muchas empresas empezarán a etiquetar sus productos como "sin gluten". Este aumento sustancial de alimentos seguros para los celíacos tendrá gran repercusión en una mayor ahorro en la cesta de la compra, estimado en un 30%. Además, tendrá un alcance una mayor variedad de productos, lo que les permitirá diversificar su dieta.

http://www.elbebe.com/files/Image/Libros_para_padres_celiacos_famosos_170.jpg&imgrefurl=http://www.elbebe.com/index.php/es/actualidad/el-libro-celiacos-famosos-proporciona-a-los-padres-de-ninos-con-celiquia-claves-para-vivir-sin-gluten&usq=_6CvHk87cMulXhW_oyR9xUt82Q-0=&h=220&w=170&sz=41&hl=es&start=13&tbnid=FEb22wOVLjbOPM:&tbnh=107&tbnw=83&prev=/images%3Fq%3Dmar%25C3%25ADa%2Bvalverde%2Bcel%25C3%25ADacos%26gbv%3D2%26hl%3Des