

## SalAIA, la gran cita anual para alérgicos e intolerantes

Madrid acogió este fin de semana la quinta edición del Salón de Productos y Servicios para Alergias e Intolerancias Alimentarias, SalAIA, en el que participaron 30 empresas del sector para dar a conocer el trabajo que están realizando en este sector emergente que es el de la alimentación "sin".

Lorena Pérez / Knowi 15 de junio de 2015

 Recomendar   Twittear   g+1   Compartir  



Foto: Ricardo Nafria, del blog Celiaco a los 30, en su cata solidaria.



SalAIA se ha convertido con los años en el punto de encuentro de este subsector que crece con fuerza unido al crecimiento de la cifra de personas que en [España](#) sufren intolerancia (al gluten o la lactosa) y/ o alergias a algún alimento. A pesar de ello, como explica Inma Abad, directora del [salón](#) las ventas de productos libres de alérgenos o gluten ocupan sólo el 4% del total del sector alimentario de España, un porcentaje muy alejado del alcanzado en países como Alemania, con un 20%.

Por lo tanto aún queda un largo [camino](#) por recorrer. "Con una cifra de ventas así de baja esto encarece los productos actuales y hace que la dieta de estas personas sea más restringida porque hay menos productos". Y eso que las cifras tanto de alérgicos como de intolerantes no dejan de crecer. Según estiman desde la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAC), un "5% de los adultos y un 8% de los niños sufre algún tipo de alergia alimentaria" y existen investigaciones que van más lejos y cifran estos datos en entre el 15 y el 20%.

En cuanto a las intolerancias, ocurre lo mismo. Tanto la **celiaquía** como la **intolerancia a la lactosa** no dejan de aumentar y además son patologías que guardan cierta relación. Un 1% de la población española es celiaca, por lo que se calcula que en nuestro país puede haber 450.000 celíacos, y un 75% de esas personas no sabrían que son celíacos. En total se estima que las intolerancias alimentarias pueden afectar a entre el 23 y el 25% de la población.

De ahí la necesidad de ubicar una fecha en el calendario para dar a conocer todo lo que se está haciendo para este [amplio](#) colectivo. Desde los panes, las cervezas, los dulces a los embutidos, pasando por los lácteos, en SalAIA se vivieron dos jornadas intensas en las que además de los expositores, se celebraron interesantes conferencias como la que impartieron desde la web Celiaquitos, con consejos para los celíacos a la hora de viajar, o la titulada "Cómo organizar el menú semanal si hay un alérgico o intolerante en la familia" de Inutralia.

### Cata de cervezas sin gluten

Más allá de las conferencias y charlas, en el salón se celebraron [eventos](#) que hicieron las delicias de los asistentes. Es el caso de la **cata de cervezas sin gluten** que dirigió Ricardo Nafría, del [blog Celiaco a los 30](#). Los [participantes](#) pudieron probar más de 10 cervezas exentas de gluten de distintas marcas, algo poco común ya que la cerveza que nos encontramos en bares y establecimientos lleva gluten. Acompañó la cata una pizza sin gluten de la bloguera Pikerita, pan de hierbas del obrador Celikatessen, embutidos de Monfragüe y dulces de la Celiacoteca. Todo un lujo para el paladar de los participantes, ya que pudieron degustar estos productos sin alérgenos y caseros. Se trataba de una cata solidaria cuyos beneficios han sido destinados al proyecto de investigación en celiacía del Hospital Clínico.

Pero hubo más, algunas [actividades](#) fueron realmente sorprendentes y didácticas, como el show cooking de la [bloguera Pikerita](#), que explicó cómo hacer pan sin gluten delicioso. Además entre los expositores del Salón se encontraban las **empresas más potentes, emprendedoras y con potencial del sector**, **Juices**, **Foody** con su amplio surtido de comida, **Salutef**,

### Además...

- Teff, el cereal de las celebrities, sano y sin gluten
- Celicidad, una nueva aplicación gratuita para celíacos



Santander o Bankia?



¡Llama GRATIS al 1456!

Publicidad Ligatus

CONTRIBUIMOS PARA RECIBIR

SI NO FUERA POR **CRISTINA HECTOR** NO PODRÍA LLEVAR A SU HIJO AL MÉDICO

CONTRIBUIMOS PARA RECIBIR

### Blogs



**Una tarde extraordinaria**  
GENTE EXTRAORDINARIA  
Un año más, "Gente Extraordinaria" se reunió con los alumnos del máster COPE para ...



**Invernalmente en verano**  
MIRADAS VIAJERAS  
Una mezcla de otoño y primavera, la ciudad inundada, y huele a mojado. Pero no se nos quitan las ...

**EL SÍNDROME DE LOWE, CONSIDERADO COMO ENFERMEDAD MUY RARA QUE AFECTA SOLO A NIÑOS**  
ENFERMEDADES RARAS

no dejan de aumentar y además son patologías que guardan cierta relación. Un 1% de la población española es celiaca, por lo que se calcula que en nuestro país puede haber 450.000 celiacos, y un 75% de esas personas no sabrían que son celiacos. En total se estima que las intolerancias alimentarias pueden afectar a entre el 23 y el 25% de la población.

De ahí la necesidad de ubicar una fecha en el calendario para dar a conocer todo lo que se está haciendo para este [amplio](#) colectivo. Desde los panes, las cervezas, los dulces a los embutidos, pasando por los lácteos, en SalAIA se vivieron dos jornadas intensas en las que además de los expositores, se celebraron interesantes conferencias como la que impartieron desde la web Celiaquitos, con consejos para los celiacos a la hora de viajar, o la titulada "Cómo organizar el menú semanal si hay un alérgico o intolerante en la familia" de Inutralia.

### Cata de cervezas sin gluten

Más allá de las conferencias y charlas, en el salón se celebraron [eventos](#) que hicieron las delicias de los asistentes. Es el caso de la **cata de cervezas sin gluten que dirigió Ricardo Nafria, del [blog Celiaco a los 30](#)**. Los [participantes](#) pudieron probar más de 10 cervezas exentas de gluten de distintas marcas, algo poco común ya que la cerveza que nos encontramos en bares y establecimientos lleva gluten. Acompañó la cata una pizza sin gluten de la bloguera Pikerita, pan de hierbas del obrador Celikatessen, embutidos de Monfragüe y dulces de la Celiacoteca. Todo un lujo para el paladar de los participantes, ya que pudieron degustar estos productos sin alérgenos y caseros. Se trataba de una cata solidaria cuyos beneficios han sido destinados al proyecto de investigación en celiacología del Hospital Clínico.

Pero hubo más, algunas [actividades](#) fueron realmente sorprendentes y didácticas, como el show cooking de la **bloguera Pikerita**, que explicó cómo hacer pan sin gluten delicioso. Además entre los expositores del Salón se **encontraban las empresas más potentes, emprendedoras y con potencial del sector**. Celikatessen, con sus panes y dulces, Foody con su amplio surtido de comida, Salufef, especializada en el cultivo y la distribución del teff en nuestro país, Exento Sin Gluten, un obrador dedicado a hacer panes y dulces, Celiapolis, una agencia de viajes especializada en viajes para celiacos, Confitería Marqués, una pastelería asturiana y madrileña con muchos años de trayectoria, y Mamá Kokore, con unos dulces sin gluten, sin lactosa y sin alérgenos.

El catering corrió a cargo de **Komoenkasa**, comida casera para llevar que desde el madrileño mercado de San Fernando se han adentrado en el mundo sin gluten y sin lactosa.

Han participado también Canela y Coco, Jamones y Embutidos Monfragüe, Kaiku, Madrid Sin Gluten, la Asociación de Dietistas-Nutricionistas de Madrid, la Asociación de Intolerantes a la Lactosa España, la Asociación Española de Esofagitis Eosinofílica, la Asociación de Alérgicos a Alimentos y Látex, Amali Stevia, Ambar, Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten de Madrid, Dhul, Dulce Consentido, la Federación de Asociaciones de Celiacos de España, iNutralia, Kaiku, Maicookie, Maná, Pensamiento Lateral, Qué puedo comer?, Tnu3, Xango y Zona Sin.

Todo un lujo para la cada vez mayor cantidad de personas que tiene que comer "sin".



### Blogs



**Una tarde extraordinaria**  
GENTE EXTRAORDINARIA  
Un año más, "Gente Extraordinaria" se reunió con los alumnos del máster COPE para ...



**Invernalmente en verano**  
MIRADAS VIAJERAS  
Una mezcla de otoño y primavera, la ciudad inundada, y huele a mojado. Pero no se nos quitan las ...

### EL SÍNDROME DE LOWE, CONSIDERADO COMO ENFERMEDAD MUY RARA QUE AFECTA SOLO A NIÑOS ENFERMEDADES Raras

La Dra. Mónica Fernández Monreal, la Dra. Mercedes Serrano y D. Rafael Álvarez nos ofrecen una ...

Compra	<b>renfe</b>
<input checked="" type="radio"/> Ida y vuelta	<input type="radio"/> Ida <input type="checkbox"/> Tarjeta Dorada
Origen :	<input type="text"/>
Destino :	<input type="text"/>
Salida :	<input type="text"/> 00:00 ▼
Regreso :	<input type="text"/> 00:00 ▼
Adultos :	Niños 4-13 : Niños 0-3 :