



ISGEG Instituto Superior de Gestión y Gastronomía

GestionRestaurantes.com

la revista de los profesionales de la Restauración & el foodservice



[suscribirse gratis](#) [sugerencias](#) [cómo anunciarse](#) [buscar por autores](#) [revistas anteriores](#) [artículos e informes](#)

¿Quieres conocer
la última tendencia
en tapas?



NOTICIAS

Noticias > Nacional

Los restaurantes Mussol incorporan una carta específica para celíacos. 21-05-2012

AN Grup y la Asociación Celíacs de Catalunya han unido esfuerzos en un nuevo e innovador proyecto para ofrecer una carta apta para celíacos en los cinco restaurantes Mussol que el grupo dirige en Barcelona. Esta colaboración nace con el afán de cubrir las necesidades culinarias del colectivo celíaco cuando come fuera de casa.

Los celíacos son personas que por una predisposición genética reaccionan a la ingesta del gluten, proteína presente en el trigo, la cebada, la avena y el centeno. Ingerir gluten les provoca una lesión en las vellosidades del intestino delgado que afecta a la capacidad de absorción de los alimentos. Procurar a este colectivo una oferta segura y garantizada de menús y platos sin gluten ha sido el principal objetivo que se ha marcado tanto el grupo de restauración catalán como la Asociación Celíacs de Catalunya en su nueva propuesta. "Con esta iniciativa, ANGrup muestra su sensibilidad respecto a nuestro colectivo y es un claro ejemplo de responsabilidad", afirma Matilde Torralba, Presidenta de la Asociación Celíacs de Catalunya.

En este sentido y como primer paso, Mussol incorpora a su habitual oferta, basada en la gastronomía tradicional y de calidad de las masías catalanas, una variada y deliciosa carta especial con productos aptos para este colectivo. Para su elaboración, todos los empleados de los cinco locales han recibido un curso de formación que ha impartido la Asociación Celíacs de Catalunya. "Estamos muy orgullosos de poder presentar esta iniciativa en nuestros restaurantes Mussol y esperamos poder implementarla en el resto de locales a lo largo del año", afirma Elena Boned, Directora de Marketing de AN Grup.

Los celíacos que acudan a los restaurantes Mussol encontrarán una gran variedad de recetas en cada una de los pasos de la carta. Así, por ejemplo, han incorporado la ensalada de la huerta o los macarrones para celíacos con salsa napolitana o cuatro quesos como entrantes; o los caracoles o las berenjenas a la brasa con queso de cabra garrotxa. En cuanto a carnes, los celíacos podrán degustar los pies de cerdo del Mussol con patata "al caliu" o los escalopines de ternera con alcachofas a la brasa o la butifarra del Montseny con judías de Santa Pau, entre otras muchas propuestas. Finalmente, la carta de postres también incorpora nuevas propuestas como el helado de vainilla de Papatlla o el de chocolate holandés, especialmente diseñados para el colectivo.

Con esta nueva carta, ANGrup consolida su carácter responsable e innovador, adaptándose a las necesidades de la sociedad y aportando su granito de arena para facilitar la vida de este colectivo, cada vez más numeroso en nuestro país. "En nuestra carta ya existían platos aptos para celíacos. Con esta nueva carta específica simplemente hemos querido ir un paso más allá para poder ofrecer una propuesta de calidad y más variada, ante una demanda en crecimiento en nuestra sociedad", remarca Elena Boned.

Sobre la Asociación Celíacs de Catalunya.

La Asociación Celíacos de Catalunya se creó el año 1977 y fue la primera asociación del estado español destinada a ayudar a los enfermos celíacos. Sus orígenes estuvieron promovidos por un grupo de madres, padres y médicos del Hospital de Sant Joan de Déu, en unos años en que la enfermedad celíaca era muy desconocida. La Asociación Celíacos de Catalunya también fue una de las fundadoras de la AOECS (Asociación Europea de Asociaciones de Celíacos).

Desde su creación, la Asociación Celíacos de Catalunya ha centrado su actividad en tres áreas: atención personalizada al enfermo y sus familiares; ayuda y colaboración con el colectivo médico y científico para avanzar en el diagnóstico y tratamiento; y difusión de la enfermedad entre los diferentes públicos como factor clave para normalizar la vida del celíaco y sensibilizar a la sociedad y a las administraciones públicas sobre este colectivo.



web patrocinada por





Sobre AN Grup - www.angrup.com.

AN Grup, compañía fundada en el 1995, con 900 empleados, ha creado desde sus inicios 13 marcas de restauración y en la actualidad gestiona 22 restaurantes propios en Barcelona y 2 franquiciados en la T1 del aeropuerto, y co-gestiona 3 hoteles.

Sus restaurantes asientan sus bases en una oferta gastronómica de primera calidad, la máxima satisfacción del cliente, el equipo humano y la gestión. Actualmente, AN Grup gestiona establecimientos tan conocidos como Citrus, Attic, Daps, La Botiga, Mussol, Txapela, QU QU, Piscalabis, Maximilian, Otto Sylt, Mu Bufet, Tapa Tapa y L'Elx.

Fuente: NP



La franquicia Café de las horas en otros titulares en plato de grabación...

21-05-2012

Juan Martín: "Ser cercano no está reñido con ser exigente"..
21-05-2012

Paco Roncero: "Nuestra cocina es grande porque ha sabido compartir"..
22-05-2012

Dos nuevas aperturas de heladerías Amorino..
21-05-2012

Pedir y pagar en tu restaurante de comida rápida sin hacer colas..
22-05-2012

Lizarran arrasa en Zamora..
21-05-2012

La franquicia 100 Montaditos inaugura el segundo restaurante en Salamanca..
21-05-2012

Es posible crecer en tiempos de crisis..
21-05-2012

Pa Solá estrena nueva página web..
21-05-2012

Cogersa convoca un concurso de recetas de cocina con sobras de las comidas..
22-05-2012