

Marianne Starke dice que es común que la piropeen con un 'Oye, no se nota nada'

Del diagnóstico a la mesa: familia trajo franquicia de una pastelería sin gluten por enfermedad de su hijo

Cifras revelan que se trata de un rubro alimenticio en fuerte expansión, tal como ocurrió con los veganos.

WILHEM KRAUSE

Cuando a su hijo de tres años y medio le diagnosticaron celiacía, enfermedad autoinmune en la que el cuerpo reacciona de forma anormal al gluten, Marianne Starke y su marido, diseñadora e ingeniero, respectivamente, se enfrentaron a una realidad frustrante: en Chile casi no existían lugares donde pudieran comer tranquilos, sin riesgo de contaminación cruzada.

Fue entonces cuando comenzaron a buscar opciones y conocieron Goût, una cadena argentina especializada en productos sin gluten, con más de diez años de experiencia, 14 sucursales en Argentina y presencia en Uruguay. Tras probar sus productos y comprobar que realmente no se notaba que eran sin gluten decidieron traer la franquicia a Chile.

"Lo que nos enamoró fue que realmente no se nota que es sin gluten. Acá muchas veces lo sin gluten también es sin leche, sin azúcar, con harina de almendra. En cambio nosotros usamos una mezcla de harinas que nos permite lograr, tanto en el salado como en lo dulce, un sabor muy parecido al de un producto con gluten", explica.

La alimentación sin gluten ya no es un nicho. En los últimos años el consumo de productos aptos para celíacos ha crecido con fuerza en todo el mundo, impulsado no sólo por personas con diagnóstico sino que también por quienes buscan opciones más livianas o saludables. Según un informe de GMI Insights, el mercado global de alimentos sin gluten superó los 12.900 millones de dólares en 2024 y se espera que casi se triplique para 2034, algo similar a lo que pasó hace poco más de una década con la alimentación vegana.

¿Cuál es la estrategia para la gente que piensa que esta comida tiene mal sabor?

"Nuestra única estrategia es que vengan a probarlos. La idea es justamente esa: que no solo vengan las



Marianne Starke está feliz con la variedad y calidad de productos sin gluten que ofrecen.

personas que no comen gluten. Aquí vienen con familia, con amigos, y todos salen felices. Nos dicen 'oye, no se nota nada, los felicita', y vuelven. Lo que pasa ahora con las personas que comen sin gluten es que ellos tienen que andar con un tupper, ir a un restaurante con su comida. Nosotros queremos que sea lo contrario, que acá venga la gente a acompañar a estas personas, que se den cuenta y les guste lo que hacen".

¿Es difícil sacarse el prejuicio de que la comida sin gluten es rica?

"De hecho, a mí me pasaba. Antes de que diagnosticaran a mi hijo, yo jamás hubiese preferido elegir algo sin gluten o ni siquiera probarlo. Cuesta, pero la gracia es que acá de repente llega gente que viene pasando, mira los pasteles, los prueba, y después se entera que son sin gluten y salen felices igual".

Para la gente que no es celíaca, ¿por qué debería ir a comer a Goût?

"Tienen que venir porque realmente nuestros productos son muy ricos. Están hechos para todos, no solo para los celíacos o personas que comen sin gluten. De hecho, en Argentina, por ejemplo, claro, ellos empezaron hace diez años siendo 100% gluten free, promocionándose de esa manera, y ahora ya han capturado al público en general porque a la gente le gusta. No es tan solo enfocado a las personas que comen sin gluten, sino a las personas que les gusta la pastelería. Nosotros tenemos pasteles franceses, tenemos muchos mini cakes, y nosotros apuntamos para ellas también".

Otras opciones

Para Sarita Acuña, diagnosticada con celiacía hace años, y que lleva el Instagram @lashermanasceliacas, la oferta de productos sin gluten ha mejorado, pero aún está lejos de ser suficiente. "En supermercados siempre se encuentra algo, aunque depende mucho del lugar. Jumbo lle-

va la delantera, Lidl (cadena alemana) tiene algunos productos, pero en los Lidl Express ya la oferta baja mucho", comenta. El verdadero problema, dice, está en los restaurantes. "Falta información. Cuando uno dice que es celíaca muchas veces lo confunden con ser vegana o vegetariana, y eso genera mucha inseguridad al momento de comer fuera". La comparación con otros países es inevitable: "En Buenos Aires, por ejemplo, la gente entiende perfecto lo que es la celiacía. Hay opciones sin gluten y sin contaminación cruzada, y entiendo que también hay una ley que lo respalda. Acá aún nos falta".

Dígame algunas opciones para alguien que le interese.

"Me encanta Goût. Hasta me compré el libro de cocina, que tiene recetas increíbles. Recomiendo Quimey y Bar Italia, que son 100% gluten free, y ahí uno se vale la segura que no hay contaminación ni trazas. Y los helados de gelatería Firenze, que son increíbles, tienen conos sin gluten y es demasiado rico. Tienen de todos los sabores".