

**De la mano de Basque Culinary Center (BCC)**

**EROSKI HACE UN HOMENAJE A LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN DE LAS CINCO ÚLTIMAS DÉCADAS COMO CLAUSURA DE SU 50 ANIVERSARIO**

- Para ello han recopilado los 50 últimos años de la evolución de la alimentación en un menú ideado por prestigiosos y prestigiosas chefs
- Alrededor de 100 asistentes, entre representantes institucionales y de la vida socio-cultural y especialistas gastronómicos, degustarán este menú
- Los chefs Carolina Sánchez, Gorka Txapartegi y Rafa Gorrotxategi han sido los encargados de configurar, junto a EROSKI y Basque Culinary Center (BCC), este viaje gastronómico

Donostia-San Sebastián, 22 de noviembre de 2019.- [EROSKI](#) celebra este año su 50 aniversario, y tras varios eventos de conmemoración, pone clausura a su celebración con la propuesta de un viaje gastronómico a través de sus cinco décadas de historia de la mano de [Basque Culinary Center](#) (BCC).

Para ello, junto a los tres prestigiosos chefs Carolina Sánchez, Gorka Txapartegi y Rafa Gorrotxategi, y cocineros y profesores de Basque Culinary Center, han recopilado la evolución de los últimos 50 años de la gastronomía en un menú de cinco platos que homenajea la historia de la alimentación en la que EROSKI es actor destacado desde su posición como cooperativa de consumo.

*"La alimentación saludable y el consumo sostenible son actualmente exigencias sociales que no podemos ni debemos obviar. Las empresas debemos adaptarnos a esta nueva situación, cambiando nuestra forma de comunicarnos con la sociedad y actuando de forma comprometida en la dirección que la sociedad desea",* ha afirmado el presidente de EROSKI, Agustín Markaide.

El director de general de BCC, Joxe Mari Aixega, ha felicitado a EROSKI recordando que *"forma parte del patronato de Basque Culinary Center desde su constitución y, para nosotros, es un placer celebrar su 50 aniversario. Se trata de un momento muy especial y emotivo, a través de la gastronomía vamos a homenajear y recorrer la evolución de EROSKI a lo largo del tiempo. Diferentes etapas y diferentes momentos en los que EROSKI se ha constituido como un agente relevante en el sector. Destacaría su apoyo al producto local y la cultura gastronómica vasca, así como su rol activo en la creación de consumidores informados, consumidores que han profundizado en el conocimiento de los alimentos y la nutrición gracias a las herramientas que les ha ofrecido EROSKI. Zorionak y por otros 50 años más"*

Alrededor de 100 invitados e invitadas, entre los que se encuentran representantes institucionales y de la vida socio-cultural, proveedores, asociaciones, así como especialistas gastronómicos, degustarán hoy, en las instalaciones de Basque

Culinary Center, un menú que arranca en la década de los sesenta con una mirada al caserío como una realidad gastronómica. El primer plato está inspirado en la idea de caserío vasco tradicional, el puesto de talos, el origen de los productos; una visión rural y clásica sin intencionalidad moderna plasmada en la combinación de “Talos de Txistorra”, “Talos de txangurro” y “Talos de Conejo”.

La nueva cocina vasca como movimiento transgresor que revolucionó el planteamiento de la gastronomía en Euskadi es la inspiración para escenificar la alimentación en los setenta y ochenta con el plato “Ensalada de bacalao, berza y patata”. El bacalao hasta entonces siempre se había tratado en salsa, y por entonces se empezó a tratar de otras formas, en frío, en ensaladas etc. Fue una forma muy simple pero transgresora de plantear nuevas recetas con productos tradicionales.

En los noventa, la globalización y el intercambio cultural enriquecen la gastronomía hasta el punto de que la fusión se integra en el imaginario cultural y pasa a formar parte de un modelo de tradición adaptada. La chef con una estrella Michelin, Carolina Sánchez, del [restaurante Ikaro](#) de Logroño, propone para ello un “Maito de rodaballo”, representativo de la confluencia de la cultura ecuatoriana y vasca mediante la comida y los productos.

Modernidad e innovación caracterizan la gastronomía de la primera década de los años 2000. Corrientes como la gastronomía molecular revolucionan las tendencias alimentarias de la época. Aun así, el producto local no pierde su identidad. El cocinero Gorka Txapartegi del [restaurante Alameda](#) en Hondarribia que cuenta con una estrella Michelin, se encarga del plato “Papada de cerdo con técnicas japonesas y patata morada” para representar el compendio y esencia de esta década.

Pone el broche final a esta ruta gastronómica por cinco décadas un postre elaborado por el afamado maestro pastelero tolosarra [Rafa Gorrotxategi](#). Con su propuesta de “Manzana asada y mamia” evoca la presente década moderna que remarca la voluntad de hacer exclusivo lo más identitario. Una época marcada por la recuperación de tradiciones, recetas, técnicas, conceptos antiguos y productos locales para devolverlos a la actualidad y remarcar la exclusividad de lo propio en un contexto de globalización invasiva.

**Basque Culinary Center**

Directora de Comunicación y Marketing  
Patricia Gutiérrez  
Tel.: 607791077  
pgutierrez@bculinary.com

**EROSKI**

Comunicación Corporativa  
Tel.: 946 211 214  
[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)  
Oficina de Prensa – Consejeros del Norte  
Eduarne Izquierdo / Joana G. Landazabal  
Tel.: 944 158 642