

EROSKI I BASQUE CULINARY CENTER RENOVEN LA COL·LABORACIÓ PER REFORÇAR ÀREES ESTRATÈGIQUES COM LA INNOVACIÓ I LA FORMACIÓ

- **L'objectiu del conveni és desenvolupar projectes i establir marcs col·laboratius en àrees com la innovació, la formació i la divulgació de continguts relacionats amb la salut, la sostenibilitat i l'impuls del producte local**
- **EROSKI i Basque Culinary Center col·laboren conjuntament des de 2011 en diversos projectes de testatge de productes, programes didàctics sobre alimentació saludable o projectes d'innovació**

Donostia-San Sebastián, 27 de novembre de 2020.- [EROSKI](#) i [Basque Culinary Center](#) renoven el seu acord de col·laboració quatre anys més amb l'objectiu de desenvolupar projectes i d'establir marcs col·laboratius en les àrees d'innovació i formació en gastronomia. El conveni l'han signat el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, i el secretari general d'EROSKI, Mikel Larrea.

EROSKI i Basque Culinary Center van signar el primer acord de col·laboració el 2011, en el moment que va obrir la Facultat de Gastronomia. Totes dues institucions han refermat el compromís de treballar conjuntament en projectes i iniciatives de formació i recerca que contribueixin a divulgar el coneixement gastronòmic a segments de la societat com les persones joves i les famílies, posant el focus en les àrees de salut i sostenibilitat.

La innovació en conceptes gastronòmics és una altra de les línies estratègiques de treball en comú entre EROSKI i Basque Culinary Center, apostant pel desenvolupament de projectes conjunts duts a terme per professionals de totes dues organitzacions.

"La renovació d'aquest conveni amb Basque Culinary Center és una conseqüència natural de l'esforç que, des del començament de la nostra relació, totes dues organitzacions hem fet en la defensa d'una alimentació saludable i sostenible per part d'un consumidor cada vegada més i millor informat. Reforcem la relació per abordar projectes nous de desenvolupament, formació i informació", assenyala el secretari general d'EROSKI, Mikel Larrea.

"Formació, innovació, recerca i divulgació de la gastronomia conformen àrees estratègiques d'actuació i són a l'ADN de Basque Culinary Center. Des de 2011 compartim amb EROSKI una visió de la gastronomia i de l'alimentació que al llarg d'aquests anys s'ha plasmat en nombrosos projectes. La renovació d'aquest acord aïança la nostra relació i un compromís efectiu per a afrontar els reptes futurs", explica el director general de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega.

Projectes conjunts

EROSKI i Basque Culinary Center col·laboren conjuntament en diversos projectes relacionats amb la qualitat dels seus productes, programes didàctics sobre alimentació saludable o projectes d'innovació.

Concretament, Basque Culinary Center participa de forma activa en el testatge dels productes de la marca gourmet SELEQTIA. Aquests productes d'alta gamma són tastats organolèpticament per professionals experts en anàlisi sensorial alimentària de BCC Innovation, el primer centre tecnològic al món enfocat a la gastronomia. Així mateix, totes dues entitats mantenen oberts diversos projectes de R+D+I de desenvolupament tecnològic, innovació i promoció per a desenvolupar productes de valor afegit.

D'altra banda, EROSKI i Basque Culinary Center treballen plegats en el desenvolupament del [Programa Educatiu en Alimentació i Hàbits Saludables \(PEAHS\)](#), un programa d'èxit organitzat per l'[Escola d'Alimentació d'EROSKI](#) que aquest curs s'ha renovat a format digital a fi de facilitar l'accés als seus continguts en l'actual situació de pandèmia. Es tracta d'un programa educatiu que té com a finalitat sensibilitzar els nens i nenes i el seu entorn sobre la importància de seguir una alimentació equilibrada i uns hàbits de vida saludables. Dins d'aquest programa, es desenvoluparà la nova versió digital del taller "El Xef de la Classe", que fins ara es feia de forma presencial en diferents punts d'Euskadi i Navarra i on participaven més de 1.500 alumnes. La digitalització permetrà arribar a nens i nenes de qualsevol punt del país i aconseguir un abast més gran en la divulgació de la gastronomia.

Col·laboració estreta en temps de pandèmia

La crisi de la COVID-19 ha suposat una oportunitat per a engegar alguns continguts en format digital, de manera conjunta entre totes dues entitats: el programa educatiu de tècniques culinàries [INNOVARÉ](#), en què per mitjà d'uns vídeos es mostra com es poden practicar algunes tècniques culinàries especials, com ara la cocció a la papillota o la fermentació, o el projecte formatiu [FAMÍLIA XEF](#), adreçat a les famílies sòcies d'EROSKI Club i que combina entreteniment i divulgació.

Recentment, a més, s'ha posat en marxa un nou projecte divulgatiu, "EROSKI Suma", que pretén reunir diferents agents al voltant de qüestions d'actualitat, estratègiques o d'interès social que afectin el sector de l'alimentació i la gastronomia amb la intenció de generar entorns de debat i compartir coneixement.

Sobre Basque Culinary Center (BCC)

Basque Culinary Center té com a finalitat la formació superior, la recerca, innovació i promoció de la gastronomia i l'alimentació. Treballa per impulsar la gastronomia.

Una institució acadèmica pionera arreu del món. Integra la Facultat de Ciències Gastronòmiques adscrita a Mondragon Unibertsitatea i un Centre d'Innovació i Recerca, BCC Innovation.

Sobre EROSKI

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i operador de referència a les regions de Galícia, País Basc, Navarra, Catalunya i Balears. La seva xarxa comercial s'eleva a 1.645 establiments, entre supermercats, hipermercats i *cash&carry*, a més de gasolineres, òptiques, oficines de viatges i botigues d'equipament esportiu. Així mateix, compta amb més de 6 milions de socis clients i més de 33.657 socis cooperativistes i treballadors.

Més informació:

Basque Culinary Center VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz Tel.: 944 01 53 06. Móvil : 629 75 33 36. e-mail: xusane@vkcomunicacion.com www.bculinary.com @bculinary youtube.com/BasqueCulinary Center	EROSKI Comunicación Corporativa KRISTIAN PRIETO Tel: 946 211 214 comunicación@eroski.es Sala de prensa online OFICINA DE PRENSA – CONSEJEROS DEL NORTE JOANA G. LANDAZABAL / EDURNE IZQUIERDO Tel: 944 158 642
---	--