

**Celebració aquest matí de "Reconeixements EROSKI-BCC Onenak
2021"**

**EROSKI I BASQUE CULINARY CENTER RECONeixEN
PROJECTES D'ALUMNI QUE APOSTEN PER L'ÚS DEL
PRODUCTE LOCAL I LA SOSTENIBILITAT**

- Els reconeixements s'han atorgat entre *alumni* de Basque Culinary Center, una manera de posar en valor el treball que totes dues entitats han desenvolupat al llarg d'una dècada
- EROSKI i Basque Culinary Center comparteixen l'objectiu de promoure una alimentació saludable i sostenible per mitjà del producte local i de proximitat
- Els xefs Carlos Maldonado (Raíces) i Martina Puigvert (Les Cols) i Joseba Lazkano, director del celler i projecte enoturístic Gaintza Txakolina, han estat les persones reconegudes
- Els guardons EROSKI-BCC Onenak reconeixen *alumni* del Basque Culinary Center que tenen projectes emprenedors i que destaquen per la seva tasca en els camps de la sostenibilitat, el producte local o la salut.

Sant Sebastià, 19 de novembre de 2021. Basque Culinary Center i EROSKI han reconegut aquest matí tres *alumni* els projectes dels quals estan transformant la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia durant l'acte "Reconeixements EROSKI-BCC Onenak 2021", celebrat a les instal·lacions del Basque Culinary Center a Sant Sebastià. Els reconeixements s'han atorgat a professionals que han passat per les aules de Basque Culinary Center, els projectes emprenedors dels quals es desenvolupen en els àmbits de la sostenibilitat, el producte local o la salut.

Aquests reconeixements combinen elements que són comuns a totes dues entitats: la promoció d'una alimentació saludable que tingui una mirada al producte local i de proximitat, que, per definició, generi riquesa i impacte al seu entorn i que pugui ajudar a extreure l'aposta per la sostenibilitat, tant mediambiental com local.

Eroski forma part del patronat des que Basque Culinary Center va obrir les portes fa deu anys, i aquests reconeixements posen en valor el treball conjunt fet apostant pels joves talents com a motor de canvi del sector de l'alimentació i la gastronomia.

Els i les protagonistes



La selecció de les tres candidatures l'ha fet un grup d'experts i expertes de Basque Culinary Center entre *alumni* de grau, màsters i cursos per a professionals. Des d'una visió 360° de la gastronomia, s'han contemplat diferents perfils que complissin les característiques de disposar de projectes propis o emprenedors i amb uns projectes que estiguessin centrats en els camps de la sostenibilitat, el producte local i la salut.

Com ara Martina Puigvert, xef de Les Cols, a Olot (Girona), graduada en Gastronomia i Arts Culinàries pel BCC i hereva de la vocació familiar per la cuina que ha sabut evolucionar en el projecte familiar de Les Cols, restaurant que va ser creat pels seus pares i que avui compta amb dues estrelles Michelin. El treball d'aquesta jove cuinera representa l'evolució cap a la qual transita la cuina, aplicant una visió de 360° sobre la sostenibilitat en què es cuida la relació amb els proveïdors i productes locals, la professionalització de l'hort i també la innovació, mitjançant la recuperació d'espècies pròpies de la comarca de la Garrotxa com el fajol (blat negre).

Un altre dels professionals reconeguts a l'acte ha estat Carlos Maldonado, xef del restaurant amb estrella Michelin Raíces, a Talavera de la Reina (Toledo). Guanyador del concurs televisiu "MasterChef" el 2015 i estudiant del Màster en Cuina, Tècnica i Producte del Basque Culinary Center, retrata un clar exemple de cultura de l'esforç traduïda en capacitat d'innovació i empenedoria. El 2017 Maldonado engega el seu restaurant gastronòmic Raíces, que a hores d'ara llueix una estrella Michelin. En el seu projecte dona suport a l'ús de productes locals i està concebut amb una visió circular en la qual té en compte el lloc, el context, la cultura local, el producte de la zona i una visió artesanal.

El tercer projecte reconegut ha estat el que lidera Joseba Lazkano, director de l'històric celler Gaintza Txakolina a Getaria, que exemplifica la innovació en el món del vi des del punt de vista de la producció i l'elaboració. Després de passar pel BCC i estudiar el Màster de Sommelieria i Enomàrqueting, Lazkano va completar el celler amb un projecte enoturístic que alberga també un hotel. El seu projecte planteja un model de viticultura integrada certificada que s'alinea amb un compromís potent amb la sostenibilitat i que prioritza la cura de l'entorn mitjançant l'aplicació de pràctiques adequades en el camp i la gestió del celler des del punt de vista mediambiental.



Durant l'esdeveniment, els i les *alumni* han tingut l'oportunitat de presentar els seus projectes i, a més, s'han encarregat de preparar l'experiència gastronòmica de la qual han gaudit els convidades i les convidades a l'esdeveniment.

Acte de lliurament

Durant l'acte de lliurament aquest matí, el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, ha manifestat que *"els Reconeixements EROSKI – BCC Onenak són el reflex d'una aposta pel talent jove, basada en els valors compartits d'EROSKI i Basque Culinary Center centrats en la salut, la sostenibilitat i el producte local.*

El futur de la gastronomia és a mans del jovent i nosaltres tenim la responsabilitat de donar veu i visibilitat a les noves generacions, mitjançant les seves propostes".

De la seva banda, el president d'EROSKI, Agustín Markaide, ha recordat la importància d'abordar *"projectes que donin respostes viables a les incerteses que ens envolten".* En un context complex, que busca la sostenibilitat, en el qual, però, *"s'obren moltes oportunitats per a tots, ja que en pocs anys canviarem la forma en què consumim, particularment, l'alimentació. La transformació haurà d'estar basada en solucions que assegurin no només la sostenibilitat mediambiental, sinó també la social i l'econòmica. Per això, és clau disposar de productes i d'una cadena de comercialització més sostenibles. Punts sobre els quals EROSKI vol seguir treballant intensament",* ha declarat Markaide.

Sobre Eroski

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i un dels capdavanters del nord del mercat espanyol (Galícia, País Basc, Navarra, Catalunya i Balears). Té una xarxa comercial de 1.624 establiments, entre supermercats, hipermercats i *cash&carry*; a més de gasolineres, òptiques, oficines de viatges i botigues d'equipament esportiu i el seu supermercat en línia. Així mateix, té més de 6 milions de socis clients i més de 33.000 socis cooperativistes, treballadors i franquiciats.

Sobre Basque Culinary Center (BCC)

Basque Culinary Center conforma un ecosistema únic on formació, innovació, recerca i emprenedoria coexisteixen amb l'objectiu de desenvolupar i impulsar la gastronomia, assumida com el coneixement raonat sobre què mengem i com ho fem. Situada des del 2011 a Sant Sebastià, és una institució pionera conformada per la Facultat de



Ciències Gastronòmiques i per BCC Innovation, el Centre Tecnològic en Gastronomia. El 2021 Basque Culinary Center celebra el 10è aniversari. Des de l'origen, la institució ha desenvolupat la seva visió de la Gastronomia 360º per mitjà de diferents iniciatives i projectes. Enguany se celebraran els èxits aconseguits i els reptes de futur basats en els valors de l'entitat: passió, excel·lència, innovació i compromís social.

Basque Culinary Center

Directora de Comunicació de Basque
Culinary Center
Patricia Gutiérrez
Tel.: 607 791 077
pgutierrez@bculinary.com

EROSKI

Comunicació Corporativa
Kristian Prieto
Tel.: 946 211 214
comunicacion@eroski.es
Oficina de Premsa – Consejeros del Norte
Edurne Izquierdo / Joana G. Landazabal
Tel.: 944 158 642