

**Celebración esta mañá de "Recoñecementos EROSKI-BCC Onenak
2021"**

**EROSKI E BASQUE CULINARY CENTER RECOÑECEN
PROXECTOS DE ALUMNI QUE APOSTAN POLO USO DO
PRODUTO LOCAL E A SUSTENTABILIDADE**

- Os recoñecementos outorgáronse entre *alumni* de Basque Culinary Center, unha maneira de poñer en valor o traballo que ambas as dúas entidades desenvolveron ao longo dunha década
- EROSKI e Basque Culinary Center comparten o obxectivo de promover unha alimentación saudable e sustentable a través do produto local e de proximidade
- Os chefs Carlos Maldonado (Raíces) e Martina Puigvert (Les Cols) e Joseba Lazkano, director da adega e proxecto enoturístico Gaintza Txakolina, foron as persoas recoñecidas
- Os Recoñecementos EROSKI - BCC Onenak, recoñecen a *alumni* do Basque Culinary Center que contan con proxectos emprendedores e que destacan polo seu labor nos campos da sustentabilidade, o produto local ou a saúde.

Donostia-San Sebastián, 19 de novembro do 2021. Basque Culinary Center e EROSKI recoñeceron esta mañá a tres *alumni* que contan con proxectos que están a transformar o xeito de entender a alimentación e a gastronomía durante o acto "Recoñecementos EROSKI-BCC Onenak 2021" celebrado nas instalacións de Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián. Os recoñecementos outorgáronse a profesionais que pasaron polas aulas do Basque Culinary Center con proxectos emprendedores que se desenvolven nos eidos da sustentabilidade, o produto local ou a saúde.

Estes recoñecementos xuntan elementos que son comúns a ambas as dúas entidades: a promoción dunha alimentación saudable que teña unha ollada posta no produto local e de proximidade, que, por definición, xere riqueza e impacto no seu contorno e que poida axudar a extremar a aposta pola sustentabilidade ambiental e local.

Eroski forma parte do padroado dende que Basque Culinary Center abriu as súas portas hai dez anos e estes recoñecementos poñen en valor o traballo conxunto realizado apostando polos novos talentos como motor de cambio do sector da alimentación e a gastronomía.



Os e as protagonistas

A selección das 3 candidaturas realizouna un grupo de expertos e expertas do Basque Culinary Center entre *alumni* de grao, másteres e cursos para profesionais. Dende unha visión 360º da gastronomía, contempláronse diferentes perfís que cumprisen coas características de contar con proxectos propios ou emprendedores que estivesen centrados nos campos da sustentabilidade, o produto local e a saúde.

Martina Puigvert, chef de Les Cols en Olot (Girona), graduada en Gastronomía e Artes Culinarias polo BCC e herdeira da vocación familiar pola cociña, que soubo evolucionar no proxecto familiar Les Cols, restaurante creado polos pais e que hoxe conta con dúas estrelas Michelin. O traballo desta nova cociñeira representa a evolución cara á que transita a cociña, aplicando unha visión 360º sobre a sustentabilidade na que se coida a relación cos provedores e produtos locais, a profesionalización da horta e tamén a innovación, a través da recuperación de especies propias da comarca de La Garrotxa como o trigo mouro.

Outro dos profesionais recoñecidos no acto foi Carlos Maldonado, chef do restaurante estrela Michelin "Raíces" en Talavera de la Reina (Toledo). Gañador do concurso televisivo "MasterChef" no 2015 e estudante do Máster en Cociña, Técnica e Produto do Basque Culinary Center, representa un claro exemplo de cultura do esforzo traducida en capacidade de innovación e emprendemento. No 2017 Maldonado botou a andar o seu restaurante gastronómico Raíces, que loce na actualidade unha estrela Michelin. No seu proxecto apoia o uso de produtos locais e está concibido cunha visión circular na que ten en conta o lugar, o contexto, a cultura local, o produto da zona e unha visión artesanal.

O terceiro proxecto recoñecido foi o que lidera Joseba Lazkano, director da histórica adega Gaintza Txakolina en Getaria, que exemplifica a innovación no mundo do viño dende o punto de vista da produción e elaboración. Tras o seu paso polo BCC e estudar o Máster de Sumillería e Enomárketing, Lazkano completou a adega cun proxecto enoturístico que alberga tamén un hotel. O seu proxecto propón un modelo de viticultura integrada certificada que se alía cun potente compromiso coa sustentabilidade e que prioriza o coidado do contorno a través da aplicación de prácticas adecuadas no campo e da xestión da adega dende o punto de vista ambiental.



Durante o evento, os e as *alumni* tiveron a oportunidade de presentaren os seus proxectos e, ademais, encargáronse de realizar a experiencia gastronómica da que gozaron as persoas convidadas ao evento.

Acto de entrega

Durante o acto de entrega esta mañá, o director do Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, manifestou que *"os Recoñecementos EROSKI - BCC Onenak son o reflexo dunha aposta polo talento novo, baseada nos valores compartidos de EROSKI e do Basque Culinary Center centrados na saúde, sustentabilidade e produto local.*

O futuro da gastronomía está en mans da xente nova e é a nosa responsabilidade darlles voz e visibilidade ás novas xeracións, a través das súas propostas".

Pola súa banda, o presidente de EROSKI, Agustín Markaide, lembrou a importancia de abordar *"proxectos que dean respostas viables ás incertezas que nos rodean"*. Nun contexto complexo, que busca a sustentabilidade, e no que, así e todo, *"se abren moitas oportunidades para todos, xa que en poucos anos mudaremos o modo no que consumimos, particularmente, a alimentación. A transformación deberá estar baseada en solucións que aseguren non só a sustentabilidade ambiental, senón tamén a social e económica. Para iso, é clave contar con produtos e cunha cadea de comercialización máis sostibles, puntos sobre os que EROSKI desexa seguir traballando intensamente"*, declarou Markaide.

Sobre Eroski

EROSKI é o primeiro grupo de distribución de carácter cooperativo de España e un dos líderes do norte do mercado español (Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña e Baleares). A súa rede comercial elévase a 1.624 establecementos, entre supermercados, hipermercados e cash & carry; amais de gasolineras, ópticas, oficinas de viaxes e tendas de equipamento deportivo e do seu supermercado online. Ademais, conta tamén con máis de 6 millóns de Socios Clientes e con máis de 33.000 socios cooperativistas, traballadores e franquizados.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único no que formación, innovación, investigación e emprendemento coexisten co obxectivo de desenvolver e impulsar a gastronomía, asumida esta como o coñecemento razoado sobre o que comemos e



como o facemos. Situada dende o 2011 en San Sebastián, é unha institución pioneira conformada pola Facultade de Ciencias Gastronómicas e por BCC Innovation, o Centro Tecnolóxico en Gastronomía. No 2021 Basque Culinary Center celebra o seu 10º aniversario. Dende a súa orixe, a institución desenvolveu a súa visión da Gastronomía 360º a través de diferentes iniciativas e proxectos. Este ano, celebraranse os logros alcanzados e os retos de futuro baseados nos valores da entidade: paixón, excelencia, innovación e compromiso social.

Basque Culinary Center

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

EROSKI

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