

Celebración del “Reconocimiento EROSKI-BCC Onenak 2022”

**EROSKI y BASQUE CULINARY CENTER RECONOCEN
PROYECTOS DE EGRESADOS QUE APUESTAN POR EL USO
DEL PRODUCTO LOCAL, LA INNOVACIÓN, LA SALUD Y LA
SOSTENIBILIDAD**

- Los reconocimientos se han otorgado entre egresados del Basque Culinary Center, una forma de poner en valor el trabajo que ambas entidades han desarrollado a lo largo de más de una década
- EROSKI y Basque Culinary Center comparten el objetivo de promover proyectos que transformen la manera de entender la alimentación y la gastronomía
- Los chefs María Gómez (Magoga, Cartagena), Javi Rivero y Gorka Rico (AMA Taberna, Tolosa) y el proyecto *Fermented Freelance* (Huelva) del biólogo José de la Rosa, han sido los reconocidos
- Los Reconocimiento EROSKI – BCC Onenak, reconocen a egresados de Basque Culinary Center que cuenta con proyectos emprendedores y que destacan por su labor en los campos de la sostenibilidad, el producto local o la innovación

Donostia-San Sebastián, 18 de noviembre de 2022.- [Basque Culinary Center](#) y [EROSKI](#) han reconocido hoy a tres egresados, cuyos proyectos están transformando la manera de entender la alimentación y la gastronomía durante el acto “Reconocimiento EROSKI-BCC Onenak 2022” celebrado en las instalaciones del Basque Culinary Center Donostia-San Sebastián. El reconocimiento se ha otorgado a profesionales que han pasado por las aulas de esta institución educativa, cuyos proyectos emprendedores se desarrollan en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local, la salud o la innovación.

Estos reconocimientos aúnan elementos que son comunes a ambas entidades: la promoción de una alimentación saludable que tenga una mirada al producto local y de proximidad, que, por definición, genere riqueza e impacto en su entorno y pueda ayudar a extremar la apuesta por la sostenibilidad, tanto medioambiental como local.

EROSKI forma parte del patronato del Basque Culinary Center desde que este abriera sus puertas hace más de diez años. Este reconocimiento pone en valor el trabajo conjunto realizado apostando por los jóvenes talentos como motor de cambio del sector de la alimentación y la gastronomía.

Los y las protagonistas

Un grupo de expertos del Basque Culinary Center ha seleccionado las tres candidaturas entre *alumni* de grado, másteres y cursos para profesionales. Desde una visión 360º de la gastronomía, se han contemplado diferentes perfiles que cumplieran con las características de contar con proyectos propios o emprendedores y que estuvieran centrados en los campos de la sostenibilidad, el producto local y la salud.

María Gómez, chef del restaurante Magoga en Cartagena, ha conseguido posicionar su restaurante como uno de los máximos referentes gastronómicos de la región de Murcia y del panorama nacional. Gómez ha ido redescubriendo las raíces culinarias de la región, basado en sus propias vivencias de la infancia, en el producto local y dándole una vuelta a las raíces creando técnicas innovadoras. En su restaurante busca el aprovechamiento total del producto local para descubrir todas las propiedades que haya podido tener a lo largo de la historia y otros usos que se puedan aprovechar en la actualidad.

Otros de los profesionales reconocidos han sido Javi Rivero y Gorka Rico de AMA Taberna en Tolosa. Este espacio nace como un proyecto cuyo objetivo es ser un escaparate de pequeños productores locales para comunicar su trabajo e intentar ponerlo en valor a través de la cocina de esta taberna donde la oferta gastronómica está condicionada por lo que los productores pueden ofrecer, siendo la cercanía la base de su oferta. Rivero, además, ha formado parte de la última lista de “50 Next” como uno de los jóvenes que marcarán el futuro de la gastronomía mundial.

El tercer proyecto reconocido ha sido el que lidera José de La Rosa, biólogo y científico que trabaja en la difusión y en la valorización de las materias primas de Huelva, contextualizando los productos autóctonos que se cultivan en ese territorio para acercarlos a los consumidores y hacerles comprender su potencial. De la Rosa decidió emprender y ser un *Fermented Freelance* con el objetivo de brindarle al producto una segunda oportunidad o aplicación, así como potenciar una alimentación humana más biodiversa. El objetivo que se marca es difundir y dar valor a las materias primas onubenses basándose en la fermentación como instrumento de transformación y generar nuevas líneas de experimentación, productos y sabiduría

Durante el evento, los y las egresados han tenido la oportunidad de presentar sus proyectos y, además, se han encargado de realizar la experiencia gastronómica de la que han disfrutado los y las invitadas al evento.

Acto de entrega

Durante el acto de entrega esta mañana, el director del BCC, Joxe Mari Aizega, ha manifestado que *“el Reconocimiento EROSKI – BCC Onenak es una oportunidad excelente para dar voz a los jóvenes que se están abriendo paso en el sector de la gastronomía y conocer proyectos emprendedores con la salud, la innovación, el producto local y la sostenibilidad como ejes principales. Para Basque Culinary Center es un privilegio poder ser altavoz de estos proyectos y apoyar a estos jóvenes, de la mano de una empresa como EROSKI, con la que además de ser patrona de nuestra fundación, compartimos valores”*.

Por su parte, la CEO de EROSKI, Rosa Carabel, ha recordado la importancia de abordar *“proyectos que den respuestas viables a las incertidumbres que nos rodean”*. En un contexto complejo, que busca la sostenibilidad, en el que, sin embargo, *“se abren muchas oportunidades para todos ya que en pocos años cambiaremos el modo en el que consumimos, particularmente, la alimentación. La transformación deberá estar basada en soluciones que aseguren no solo la sostenibilidad medioambiental, también la social y económica. Para eso, es clave contar con productos y una cadena de comercialización más sostenibles. Puntos sobre los que EROSKI desea seguir trabajando intensamente”*, ha declarado Carabel.

Sobre EROSKI

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y uno de los líderes del norte del mercado español (Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña y Baleares) con una cuota superior al 12% en ese mercado. Su red comercial se eleva a 1.646 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercado *online*; además de gasolineras, ópticas, oficinas de viajes y tiendas de equipamiento deportivo. Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 33.000 socios cooperativistas, trabajadores y franquiciados.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida ésta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y

cómo lo hacemos. Nuestra misión se fundamenta en valores como pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social. Situada desde 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, centro tecnológico en Gastronomía: un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova en el diseño de productos y servicios al tiempo en que apoya a empresas, a nuevos emprendedores y a jóvenes con proyectos significativos.

Basque Culinary Center

Directora de Comunicación

Patricia Gutiérrez

Tel.: 607 791 077

pgutierrez@bculinary.com

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz.

Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33
36E-maila: xusane@vkcomunicacion.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