

Celebració del “Reconeixement EROSKI-BCC Onenak 2022”**EROSKI I EL BASQUE CULINARY CENTER REONEIXEN PROJECTES DE TITULATS QUE APOSTEN PER L'ÚS DEL PRODUCTE LOCAL, LA INNOVACIÓ, LA SALUT I LA SOSTENIBILITAT**

- Els reconeixements s'han atorgat entre titulats del Basque Culinary Center, una manera de posar en valor el treball que totes dues entitats han desenvolupat al llarg de més d'una dècada
- EROSKI i Basque Culinary Center comparteixen l'objectiu de promoure projectes que transformen la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia
- Els xefs María Gómez (Magoga, Cartagena), Javi Rivero i Gorka Rico (AMA Taberna, Tolosa) i el projecte *Fermented Freelance* (Huelva), del biòleg José de la Rosa, han estat els reconeguts
- Els reconeixements EROSKI-BCC Onenak premien titulats 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 innovació

Sant Sebastià, 18 de novembre de 2022.- [Basque Culinary Center](#) i [EROSKI](#) han reconegut aquest matí tres titulats amb projectes que transformen la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia, durant l'acte “Reconeixement EROSKI-BCC Onenak 2022”, 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 d'aquesta institució educativa, els projectes emprenedors dels quals es desenvolupen en els àmbits de la sostenibilitat, el producte local, la salut o la innovació.

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 del Basque Culinary Center des que aquest centre va obrir les portes fa més de deu anys. Aquest reconeixement posa en valor el treball conjunt dut a terme, en una aposta pels joves talents com a motor de canvi del sector de l'alimentació i la gastronomia.

Els i les protagonistes

Un grup d'experts del Basque Culinary Center ha seleccionat les tres candidatures entre *alumni* de grau, màsters i cursos per a professionals. Des d'una visió 360° de la gastronomia, s'han tingut en compte diferents perfils que complissin les característiques de disposar de projectes propis o emprenedors i que estiguessin centrats en els camps de la sostenibilitat, el producte local i la salut.

María Gómez, xef del restaurant Magoga a Cartagena, ha aconseguit posicionar el seu restaurant com un dels màxims referents gastronòmics de la regió de Múrcia i del panorama nacional. Gómez ha anat redescobrint les arrels culinàries de la regió, a partir de les seves vivències d'infància i el producte local i fent un gir a les arrels creant tècniques innovadores. Al seu restaurant busca l'aprofitament total del producte local per descobrir totes les propietats que hagi pogut tenir al llarg de la història i altres usos que es poden aprofitar avui dia.

Altres professionals reconeguts han estat Javi Rivero i Gorka Rico, d'AMA Taberna a Tolosa. Aquest espai neix com un projecte amb l'objectiu de ser aparador de petits productors locals per comunicar el seu treball i intentar posar-lo en valor mitjançant la cuina d'aquesta taverna, on l'oferta gastronòmica està condicionada per tot el que poden oferir els productors, amb la proximitat com a base de l'oferta. Rivero, a més, ha format part de l'última llista de "50 Next" com un dels joves que marcaran el futur de la gastronomia mundial.

El tercer projecte reconegut ha estat el que lidera José de la Rosa, biòleg i científic que treballa en la difusió i la valoració de les matèries primeres de Huelva, contextualitzant els productes autòctons que es conreen en aquest territori per acostar-los als consumidors i fer-los comprendre el potencial que tenen. De la Rosa va decidir emprendre i ser un *Fermented Freelance* per poder brindar al producte una segona oportunitat o aplicació, i alhora potenciar una alimentació humana més biodiversa. L'objectiu que es marca és difondre les matèries primeres de Huelva i donar-los valor a partir de la fermentació com a instrument de transformació i així generar noves línies d'experimentació, productes i saviesa.

Durant l'esdeveniment, les titulades i els titulats 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 BCC, Joxe Mari Aizega, ha manifestat que *"el Reconeixement EROSKI – BCC Onenak és una oportunitat excel·lent per donar veu als joves que s'obren pas en el sector de la gastronomia i conèixer projectes emprenedors amb la salut, la innovació, el producte local i la sostenibilitat com a eixos principals. Per al Basque Culinary Center és un privilegi poder ser altaveu d'aquests projectes i donar suport a aquests joves, en companyia d'una empresa com EROSKI, amb la qual, a més de ser patrona de la nostra fundació, compartim valors"*.

De la seva banda, la CEO d'EROSKI, Rosa Carabel, 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 Carabel.

Sobre EROSKI

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i un dels capdavaners del nord del mercat espanyol (Galícia, País Basc, Navarra, Catalunya i Balears), amb una quota superior al 12% en aquest mercat. La seva xarxa comercial s'eleva a 1.646 establiments, entre supermercats, hipermercats i *cash&carry* i supermercat *online*, a més de gasolineres, òptiques, oficines de viatges i botigues d'equipament esportiu. Així mateix, té més de 6 milions de socis clients i més de 33.000 socis cooperativistes, treballadors i franquiciats.

Sobre el Basque Culinary Center (BCC)

El 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. La nostra missió es fonamenta en valors com la passió, la innovació, l'orientació a l'excel·lència i el compromís social. Situada des del 2011 a Sant Sebastià, el Basque Culinary Center és

una institució pionera conformada per la Facultat de Ciències Gastronòmiques i per BCC Innovation, centre tecnològic en gastronomia: un centre de recerca interdisciplinar que investiga i innova en el disseny de productes i serveis alhora que presta suport a empreses, a nous emprenedors i joves amb projectes significatius.

Basque Culinary Center Directora de Comunicació Patricia Gutiérrez Tel.: 607 791 077 pgutierrez@bculinary.com VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz. Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36 Adreça electrònica: xusane@vkcomunicacion.com	EROSKI Comunicació 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
--	---