

**Celebración do "Recoñecemento EROSKI-BCC Onenak 2022"**

**EROSKI E BASQUE CULINARY CENTER RECOÑECEN PROXECTOS DE EGRESADOS QUE APOSTAN POLO USO DO PRODUTO LOCAL, A INNOVACIÓN, A SAÚDE E A SUSTENTABILIDADE**

- Os recoñecementos outorgáronse entre egresados do Basque Culinary Center, un xeito de poñer en valor o traballo que ambas as dúas entidades desenvolveron ao longo de máis dunha década
- EROSKI e Basque Culinary Center comparten o obxectivo de promover proxectos que transformen o xeito de entender a alimentación e a gastronomía
- Os chefs María Gómez (Magoga, Cartagena), Javi Rivero e Gorka Rico (AMA Taberna, Tolosa) e o proxecto *Fermented Freelance* (Huelva) do biólogo José de la Rosa, foron os recoñecidos
- Os Recoñecementos EROSKI-BCC Onenak recoñecen a egresados do Basque Culinary Center que contan con proxectos emprendedores e que destacan polo seu labor nos eidos da sustentabilidade, o produto local ou a innovación

**Donostia-San Sebastián, 18 de novembro do 2022.**- [Basque Culinary Center](#) e [EROSKI](#) recoñeceron hoxe a tres egresados con proxectos que están a transformar o xeito de entender a alimentación e a gastronomía. Fixérono durante o acto "Recoñecemento EROSKI-BCC Onenak 2022", celebrado nas instalacións do Basque Culinary Center Donostia-San Sebastián. O recoñecemento outorgóuselles a profesionais que pasaron polas aulas desta institución educativa e que contan con proxectos emprendedores que se desenvolven nos eidos da sustentabilidade, o produto local, a saúde ou a innovación.

Estes recoñecementos axuntan elementos que son comúns a ambas as dúas entidades: a promoción dunha alimentación saudable que poña unha ollada 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 do Basque Culinary Center dende que este abriu as portas hai máis de dez anos. Este recoñecemento pon en valor o traballo conxunto realizado apostando polos novos talentos como motor de cambio do sector da alimentación e da gastronomía.

## Os e as protagonistas

Un grupo de expertos do Basque Culinary Center seleccionou as tres candidaturas entre *alumni* de grao, másteres e cursos para profesionais. Dende unha visión 360° da gastronomía, contempláronse diferentes perfís que cumprisen coas características de contaren con proxectos de seu ou emprendedores e que estivesen centrados nos campos da sustentabilidade, o produto local e a saúde.

María Gómez, chef do restaurante Magoga en Cartaxena, deu posicionado o seu restaurante como un dos máximos referentes gastronómicos da rexión de Murcia e do panorama nacional. Gómez foi redescubriendo os alicerces culinarios da rexión, baseándose nas súas propias vivencias da infancia, no produto local e dándolle unha volta ás raíces creando técnicas innovadoras. No seu restaurante busca o aproveitamento total do produto local para descubrir todas as propiedades que puidera ter ao longo da historia e outros usos que se poidan aproveitar na actualidade.

Outros dos profesionais recoñecidos foron Javi Rivero e Gorka Rico de AMA Taberna en Tolosa. Este espazo nace como un proxecto que ten como obxectivo ser un escaparate de pequenos produtores locais para comunicar o seu traballo e intentar poñelo en valor a través da cociña desta taberna, onde a oferta gastronómica está condicionada polo que os produtores poden ofrecer, sendo a proximidade a base da súa oferta. Rivero, ademais, formou parte da última lista de "50 Next" como un dos mozos que marcarán o futuro da gastronomía mundial.

O terceiro proxecto recoñecido foi o que lidera José de la Rosa, biólogo e científico que traballa na difusión e na posta en valor das materias primas de Huelva, contextualizando os produtos autóctonos que se cultivan nese territorio para lles achegar aos consumidores e para lles facer comprender o seu potencial. De la Rosa decidiu emprender e ser un *Fermented Freelance* co obxectivo de lle brindar ao produto unha segunda oportunidade ou aplicación e tamén co de potenciar unha alimentación humana máis biodiversa. O obxectivo que se marca é difundir e darlles valor ás materias primas onubenses, baseándose na fermentación como instrumento de transformación, e xerar novas liñas de experimentación, produtos e sabedoría.

Durante o evento, os e as egresadas 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 BCC, Joxe Mari Aizega, manifestou que *"o Recoñecemento EROSKI - BCC Onenak é unha oportunidade excelente para lles dar voz aos mozos que se están a abrir paso no sector da gastronomía e para coñecer proxectos emprendedores coa saúde, a innovación, o produto local e a sustentabilidade como eixes principais. Para Basque Culinary Center é un privilexio poder ser altofalante destes proxectos e apoiar a estes mozos, da man dunha empresa como EROSKI, coa que, amais de que é patrón da nosa fundación, compartimos valores"*.

Pola súa banda, a CEO de EROSKI, Rosa Carabel, lembrou a importancia de emprender *"proxectos que lles dean respostas viables ás incertezas que nos rodean"* nun contexto complexo, que busca a sustentabilidade, mais no que *"se abren moitas oportunidades para todos, pois en poucos anos mudaremos o xeito 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 a económica. Xa que logo, é clave contar con produtos e cunha cadea de comercialización máis sostibles. E sobre estes puntos EROSKI desexa seguir a traballar intensamente"*, declarou Carabel.

### **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), cunha cota superior ao 12% nese mercado. A súa rede comercial elévase a 1.646 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercado *online*; amais de gasolineras, ópticas, oficinas de viaxes e tendas de equipamento deportivo. 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 onde 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

sobre como o facemos. A nosa misión fundaméntase en valores como paixón, innovación, orientación á excelencia e compromiso social. Situada dende o 2011 en San Sebastián, Basque Culinary Center é unha institución pioneira conformada pola Facultade de Ciencias Gastronómicas e por BCC Innovation, centro tecnolóxico en Gastronomía: un centro de investigación interdisciplinar que investiga e innova no deseño de produtos e servizos e que asemade apoia a empresas, a novos emprendedores e a mozos con proxectos significativos.

**Basque Culinary Center**

Directora de Comunicación

Patricia Gutiérrez

Tel.: 607 791 077

[pgutierrez@bculinary.com](mailto:pgutierrez@bculinary.com)

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz.

Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33

36

E-mail: [xusane@vkcomunicacion.com](mailto:xusane@vkcomunicacion.com)**EROSKI**

Comunicación Corporativa

Kristian Prieto

Tel.: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

Oficina de Prensa – Consejeros del Norte

Edurne Izquierdo / Joana G. Landazabal

Tel.: 944 158 642