

**"EROSKI-BCC Onenak 2022" aitortza ekitaldia egin dute**

**EROSKI-K ETA BASQUE CULINARY CENTERREK  
PROIEKTUAK AITORTU DIZKIETE ZENBAIT IKASLE  
OHIRI, TOKIKO PRODUKTUAK, BERRIKUNTZA, OSASUNA  
ETA IRAUNKORTASUNA SUSTATZEAGATIK**

- Basque Culinary Centerreko ikasle ohiei aitortza eginda, balioa ematen diete bi erakundeek hamar urtean egin duten lanari
- EROSKI k eta Basque Culinary Centerrek helburu bera dute, elikadura eta gastronomia ulertzeko modua eraldatuko duten proiektuak sustatzea
- Honako hauek jaso dute aitortza: Maria Gomezek (Magoga, Cartagena), Javi Rivero eta Gorka Ricok (AMA taberna, Tolosa) eta Jose de la Rosa biologoaren *Fermented Freelance* proiektuak (Huelva)
- EROSKI – BCC Onenak ekimenarekin, aitortza egiten diete Basque Culinary Center ikastegiko ikasle izan direnei, iraunkortasunaren, tokiko produktuen edo berrikuntzaren arloan jarrera ekintzailearekin ari direlako proiektuak lantzen

**Donostia, 2022ko azaroaren 18a.** - [Basque Culinary Centerrek](#) eta [EROSKI](#)k aitortza egin diete hiru ikasle ohiri, zeinak beren proiektuekin eraldatzen ari diren elikadura eta gastronomia ulertzeko modua; "EROSKI-BCC Onenak 2021" ekitaldia egin dute Basque Culinary Centerrek Donostian dituen instalazioetan, eta han jaso dute aitortza hori. Heziketa instituzio horretako ikasle izan diren profesionalei eman diete aitortza, eta iraunkortasunaren, tokiko produktuaren edo berrikuntzaren arloan ari dira proiektuak lantzen.

Bi erakundeek bereziki nabarmentzen dituzten elementuak biltzen dira aitortza horretan: elikadura osasungarria sustatzea, betiere tokiko eta gertuko produktuak jarriz erdigunean, aberastasuna sortuko dutenak bere inguruan eta lagundu egingo dutenak iraunkortasunaren aldeko apustua egiten, bai ingurumen arloan eta bai tokian-tokian ere.

Basque Culinary Centerren patronatuan dago EROSKI, orain hamar urte pasa hasi zenetik. Aitortza honek balioan jartzen du gazte talentudunen alde elkarrekin egiten duten lana, haiek baitira aldaketaren motorra elikaduraren eta gastronomiaren sektorean.

## Protagonistak

Basque Culinary Centerreko aditu talde batek hautatu ditu hiru hautagaiak graduko, masterreko eta profesionalentzako ikastaroetako ikasle ohien artean. Gastronomiaren 360°-ko ikuspegia kontuan hartuta, beren proiektuak modu ekintzailean landu dituzten soslaiak bereizi dira, iraunkortasunaren, tokiko produktuaren eta osasunaren arloetan diharduten sukaldarienak.

Maria Gomez, Magoga jatetxeko sukaldariburuak lortu du bere jatetxea erreferente gastronomiko izatea Murtziako eskualdean eta Espainia osoan. Gomezek eskualdeko sukaldaritzaren erroak berraurkitu ditu, haurtzaroko bizipenetan eta tokiko produktuan oinarrituz eta errokoari teknika berritzaileak erantsiz. Bere jatetxean tokiko produktuaren aprobetxamendu osoa bilatzen du, historian izan dituen propietate guztiak aurkitzeko eta gaurko egunean beste erabilera batzuk emateko.

Javi Rivero eta Gorka Rico, aitorturiko beste profesionalak, AMA tabernan aritzen dira, Tolosan. Gune horren helburua da tokiko ekoizle txikien erakusleihu izatea, beren lana helarazteko eta balioan jartzeko tabernako sukaldaritzaren bidez, non eskaintza gastronomikoa ekoizleek eman dezaketenak baldintzatua baitago, gertutasuna izanik eskaintzen dutenaren oinarria. Rivero, gainera, azken "50 Next" zerrendan sartu dute, munduko gastronomiaren etorkizuna markatuko duten gazteen multzoan.

Aitortu duten hirugarren proiektua Jose de la Rosa biologo eta zientzialariak gidatzen du, zeinak lan egiten baitu Huelvako lehengaien hedapenean eta balorizazioan, nola eta testuinguruan jarrita lurraldeko produktuak eta kontsumitzaileei helarazita haien potentziala. De la Rosak erabaki zuen ekitea eta *Fermented Freelance* izatea, produktuari bigarren aukera edo aplikazio bat emateko, baita biodibertsitate handiagoko giza elikadura bat indartzeko ere. Haren helburua da Huelvako lehengaiak hedatzea eta balioan jartzea hartziduran oinarrituta. Hartzidura darabil eraldatzeko tresna gisa eta esperimentazio, produktu eta jakintza lerro berriak sortzeko.

Aitortza ekitaldian, beren proiektuak aurkezteko aukera izan dute ikasle ohiek, eta, gainera, haien esku egon da esperientzia gastronomikoa prestatzea, ekitaldian parte hartu duten gonbidatu guztien gozagarri.

## Aitortza ekitaldia

Gaur goizeko aitortza ekitaldian, BCCko zuzendari Joxe Mari Aizegak honela esan du: *"EROSKI – BCC Onenak aukera bikaina da gastronomiaren sektorean bidea irekitzen ari diren gazte hauek ezagutarazteko eta osasuna, berrikuntza, tokiko produktua eta iraunkortasuna ardatz hartuta zertan ari diren erakusteko. Basque Culinary Centerrentzat ohore bat da proiektu horien bozeramaile izatea eta gazte hauei laguntzea EROSKIren eskutik, zeina gure fundazioaren patronoa baita eta gainera balio berak baititugu".*

EROSKIko CEOak, Rosa Carabelek, berriz, oroitarazi du zein garrantzitsua den *"inguruan ditugun kezkei erantzungo dieten proiektuei ekitea"*. Testuinguru konplexuan, iraunkortasuna bilatu nahi dute, eta zailtasuna zailtasun *"aukera asko zabaltzen da guztiontzat, urte gutxian aldatu egingo baitugu kontsumitzeko modua, bereziki elikagaiak. Eraldaketa horretan, irtenbideek iraunkortasuna bermatu beharko dute ez bakarrik ingurumen arloan, baita arlo sozial eta ekonomikoan ere. Horretarako, funtsezkoa da produktu eta merkaturatze kate iraunkorrakoak eskura izatea. Eta EROSKIk gogor jarraitu nahi du lan horretan"*, adierazi du Carabelek.

### **EROSKIri buruz**

Kooperatiba izaerako Espainiako lehen banaketa taldea da EROSKI, eta liderretako bat Espainia iparraldeko merkatuan (Galizian, Euskal Autonomia Erkidegoan, Nafarroan, Katalunian eta Balearretan), %12tik gorako kuotarekin horko merkatuan. 1.646 saltokiko sare komertziala du. Saltoki motari dagokionez, baditu supermerkatuak, hipermerkatuak eta cash & carry-ak eta bere *online* supermerkatua; eta, horretaz gain, gasolindegia, bidaia bulegoak eta kirol ekipamendurako dendak. Era berean, sei milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, eta 33.000 bazkide kooperatibista, langile eta frankizia-hartzaile baino gehiago.

### **Basque Culinary Centerri buruz**

Ekosistema oso bat hartzen du bere baitan Basque Culinary Centerrek, non elkarren osagarri diren heziketa, berrikuntza, ikerketa eta ekintzailtza; gastronomia garatzea eta sustatzea da helburua, gastronomia ulertuz jaten dugunari eta jateko moduari buruzko ezagutza arrazoitu gisa. Gure xedean oinarri ditugu pasioa, berrikuntza, bikaintasuna bilatzea eta konpromiso soziala. 2011tik Donostian dago Basque Culinary Center. Erakunde aitzindaria da, eta Gastronomia Zientzien Fakultateak eta BCC Innovation gastronomiaren zentro teknologikoak osatzen dute: diziplina anitzeko ikergunea da, produktuen eta zerbitzuen diseinua ikertzen eta berritzen dihardu eta



aldi berean proiektu esanguratsuak dituzten enpresak, ekintzaileak eta proiektuak bultzatzen ditu.

**Basque Culinary Center**

Komunikazio arloko zuzendaria

Patricia Gutierrez

Tel.: 607 791 077

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

VK Comunicacion

Xusane de Miguel Ortiz

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

36

Helbide elektronikoa:

[xusane@vkcomunicacion.com](mailto:xusane@vkcomunicacion.com)

**EROSKI**

Komunikazio Korporatiboa

Kristian Prieto

Tel.: 946 211 214

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

Prensa bulegoa - Consejeros del Norte

Eduarne Izquierdo / Joana G. Landazabal

Tel: 944 158 642