

**Celebració del "Reconeixement EROSKI-BCC Onenak 2023"**

**EROSKI I EL BASQUE CULINARY CENTER REONEIXEN PROJECTES DE TITULATS QUE APOSTEN PEL PRODUCTE LOCAL, LA INNOVACIÓ, LA SOSTENIBILITAT I LA SALUT**

- **Els cuiners Carlos Casillas (restaurant Barro), Juan Carlos García Garrido (restaurant Vandelvira) i Maore Ruíz i Omar Escarra (Bizio) han estat els guardonats en aquest certamen**
- **Aquest reconeixement visibilitza el talent de joves emprenedors que, per mitjà dels seus valors, representen una manera de fer en la qual coincideixen EROSKI i el Basque Culinary Center**
- **EROSKI i Basque Culinary Center comparteixen l'objectiu de promoure projectes que transformin la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia**
- **L'esdeveniment ha reunit un centenar de representants de la indústria agroalimentària, a més d'institucions, associacions sectorials i mitjans de comunicació**

**Sant Sebastià, 17 de novembre de 2023.** - [EROSKI](#) i [Basque Culinary Center](#) han reconegut avui tres titulats d'aquesta última institució, els projectes dels quals estan transformant la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia. Els reconeixements s'han atorgat avui durant l'acte "Reconeixement EROSKI-BCC Onenak 2023" que s'ha celebrat al Basque Culinary Center, a Sant Sebastià, a professionals amb projectes emprenedors que es desenvolupen en els àmbits de la sostenibilitat, el producte local, la innovació o la salut.

Aquest reconeixement reuneix elements comuns de tots 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 contribuir a l'aposta per la sostenibilitat, tant mediambiental com local. I 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 protagonistes**

Un grup d'experts del Basque Culinary Center ha seleccionat les tres candidatures entre titulats 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 següents: que disposin de projectes propis o emprenedors i que estiguin centrats en els camps de la sostenibilitat, el producte local i la salut. Els seleccionats d'aquest any són Carlos Casillas, Maore Ruíz, Omar Escarra i Juan Carlos García Garrido.

Carlos Casillas, després de formar-se al Basque Culinary Center i obtenir el millor expedient de la seva promoció, fa poc ha rebut el premi "T de Tapas" i ha estat nominat a Cuiner Revelació al Madrid Fusión. Múd Wine Bar va ser el seu primer projecte gastronòmic, que en poc més d'un any ha evolucionat a [Barro](#). El restaurant es troba a Àvila i la seva filosofia es basa a representar, a partir de productes i productors, la tradició gastronòmica de la regió, en contacte amb 60 productors locals i compromès amb l'entorn, reduint la petjada de carboni per mitjà de la reforestació i apostant per la recuperació, la plantació de vinya i els conreus ancestrals, a més de la regeneració de residus orgànics. La proposta gastronòmica presenta un mostrari del rebost d'Àvila en què s'homenatja l'entorn i la tradició de la província, on prevalen els sabors rústics i vegetals, els productes de descart i les receptes oblidades. Tot això forma part del receptari de Barro.

Uns altres professionals reconeguts han estat Maore Ruiz i Omar Escarra, tots dos formats en el grau de Gastronomia i Arts Culinàries del Basque Culinary Center i creadors de [Bizio](#), una empresa que elabora sidres, sucres i begudes fermentades i no fermentades amb pomes autòctones del País Basc. Fan servir productes locals únicament ecològics, i innoven per anar més enllà de la sidra.

Aquesta empresa treballa amb un mètode ancestral, sense afegits de llevat ni sulfits i sense fer servir botes, que substitueix per contenidors de plàstic alimentari. Tot i tenir una trajectòria curta, Omar i Maore han estat inclosos a la llista dels 100 joves talents de la gastronomia.

El tercer projecte reconegut ha estat el restaurant Vandelvira, gestionat per Juan Carlos García Garrido, un dels vuit candidats al premi Cuiner Revelació de Madrid Fusión 2023. Juan Carlos es va graduar en la primera promoció del grau de Gastronomia i Arts Culinàries del Basque Culinary Center i ha recorregut cuines de renom mundial com Azurmendi, Yoshihiro Narisawa, al Japó, o el grup El Barri, dels germans Adrià. L'any 2020, va arribar a Baeza per construir el nou Vandelvira i, d'aquesta manera, continuar la intensa trajectòria hostalera dels seus pares, que en van obrir les portes l'any 1991. La cuina que dirigeix es basa en les influències i el coneixement que ha adquirit, en la seva curta i intensa trajectòria, adaptades al rebost andalús en què destaquen els talls com la *parpatana* o elaboracions com la *pipirrana*, fusionats amb les tècniques d'altres mons en l'aposta que ara ve amb aires renovats, amb un equip que no arriba a la trentena d'edat i on presenten una cuina tècnica i un rebost local que són l'estendard dels seus pilars.

Durant l'esdeveniment, els titulats han tingut l'oportunitat de presentar els seus projectes i, a més, s'han encarregat de dissenyar i executar l'experiència gastronòmica de la qual han gaudit els convidats i les convidades a l'esdeveniment.

### **Acte de lliurament**

L'esdeveniment ha reunit un centenar de representants de la cadena de valor agroalimentària. Des dels productors fins a la distribució, passant per la indústria transformadora, a més de tots els agents relacionats amb el desenvolupament correcte i la visibilització dels processos de la cadena. Hi han estat presents les administracions, els

mitjans de comunicació, les associacions sectorials i les organitzacions socials més representatives.

Durant l'acte, el director del BCC, Joxe Mari Aizega, ha manifestat que *"per al Basque Culinary Center és un orgull formar i donar suport als joves que impulsaran el present i el futur del sector de la gastronomia. Col·laborar amb iniciatives com el Reconeixement Eroski BBC Onenak patrocinat per EROSKI, que ens acompanya des del 2011, és el reflex fidel del compromís que tenim amb les noves generacions, i la manera de visibilitzar projectes basats en valors com la sostenibilitat, el producte local i la salut"*.

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 i en les quals seguim treballant des d'EROSKI. Busquem constantment solucions innovadores i promovem el respecte i la gestió favorable del medi ambient; tot això, amb l'objectiu de contribuir a la millora de la societat on operem. Punts sobre els quals EROSKI vol seguir treballant intensament"*.

### **Sobre EROSKI**

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i un dels capdavanters del nord del mercat espanyol. La seva xarxa comercial, al tancament del 2022, s'eleva a 1.505 establiments, entre supermercats, hipermercats, *cash&carry* i supermercat *online*, a més de gasolineres, botigues d'esport i altres negocis no alimentaris. Així mateix, compta amb més de 5 milions de socis clients i 29.000 treballadors, als quals s'ha de sumar el col·lectiu de treballadors de les més 600 botigues franquiciades.

EROSKI forma part del patronat del Basque Culinary Center des que aquest centre va obrir les portes fa dotze anys.

### **Sobre 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 interdisciplinari 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.

VK Comunicació  
Xusane de Miguel Ortiz.  
Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36

**EROSKI**  
Comunicació corporativa  
Tel.: 946 211 214  
[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)



***Nota de premsa***

Adreça electrònica:  
xusane@vkcomunicacion.com

Oficina de Premsa – Consejeros del Norte  
Edurne Izquierdo / Joana G. Landazabal  
Tel.: 944 158 642