

**Celebración del “Reconocimiento EROSKI-BCC Onenak 2023”**

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

- **Los cocineros Carlos Casillas (restaurante Barro), Juan Carlos García Garrido (restaurante Vandelvira) y Maore Ruíz y Omar Escarra (Bizio) han sido los galardonados en este certamen**
- **Este reconocimiento visibiliza el talento de jóvenes emprendedores que, a través de sus valores, representan una forma de hacer en la que coinciden EROSKI y Basque Culinary Center**
- **EROSKI y Basque Culinary Center comparten el objetivo de promover proyectos que transformen la manera de entender la alimentación y la gastronomía**
- **El evento ha reunido a un centenar de representantes de la industria agroalimentaria además de instituciones, asociaciones sectoriales y medios de comunicación**

**Donostia-San Sebastián, 17 de noviembre de 2023.** - [EROSKI](#) y [Basque Culinary Center](#) han reconocido hoy a tres egresados de esta última institución, cuyos proyectos están transformando la manera de entender la alimentación y la gastronomía. Los reconocimientos se han otorgado hoy durante el acto “Reconocimiento EROSKI-BCC Onenak 2023” celebrado en Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián a profesionales cuyos proyectos emprendedores se desarrollan en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local, la innovación o la salud.

Este reconocimiento aúna elementos 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 contribuir en la apuesta por la sostenibilidad, tanto medioambiental como local. Y 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 protagonistas**

Un grupo de expertos de Basque Culinary Center ha seleccionado las tres candidaturas entre egresados de grado, másteres y cursos para profesionales. Desde una visión 360º de la gastronomía, se han contemplado diferentes perfiles que cumplieran con las siguientes características: contar con proyectos propios o emprendedores y que estén centrados en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local y la salud. Los seleccionados de este año son Carlos Casillas, Maore Ruíz, Omar Escarra y Juan Carlos García Garrido.

### **Nota de prensa**

Carlos Casillas, después de formarse en Basque Culinary Center y conseguir el mejor expediente de su promoción, recientemente ha recibido el premio "T de Tapas" y ha sido nominado a cocinero revelación en Madrid Fusion. Mûd Wine Bar fue su primer proyecto gastronómico que en poco más de un año ha evolucionado a [Barro](#). El restaurante está situado en Ávila y su filosofía se basa en encarnar, a partir de productos y productores, la tradición gastronómica de la región, en contacto con 60 productores locales y comprometido con el entorno, reduciendo su huella de carbono a través de la reforestación, apostando por la recuperación, la plantación de viñedos y cultivos ancestrales, además de la regeneración de residuos orgánicos. La propuesta gastronómica, presenta un muestrario de la despensa abulense en la que homenajea al entorno y las raíces de la provincia donde priman los sabores silvestres y vegetales, los productos de descarte y las recetas olvidadas, formando parte todo ello el recetario de Barro.

Otros de los profesionales reconocidos han sido Maore Ruiz y Omar Escarra, ambos formados en el grado en Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center y creadores de [Bizio](#), empresa que elabora sidras, zumos y bebidas fermentadas y no fermentadas con manzanas autóctonas del País Vasco. Utilizan productos locales únicamente ecológicos, innovando para hacer algo más que sidra.

Esta empresa emplea un método ancestral, sin añadidos de levadura ni sulfitos y sin uso de barricas que las sustituyen por containers de plástico alimentario. A pesar de su corta trayectoria, Omar y Maore han sido incluidos en la lista de los 100 jóvenes talentos de la gastronomía

El tercer proyecto reconocido ha sido el restaurante Vandelvira, gestionado por Juan Carlos García Garrido, uno de los ocho candidatos al premio Cocinero Revelación de Madrid Fusión 2023. Graduado en la primera promoción del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias del Basque Culinary Center, Juan Carlos, ha recorrido cocinas de renombre mundial como Azurmendi, Yoshihiro Narisawa en Japón o por el grupo "El Barri" de los hermanos Adriá. En el año 2020, desembarcó en Baeza para construir el nuevo Vandelvira y dar relevo así a la intensa trayectoria hostelera de sus padres, que abrieron sus puertas en el año 1991. La cocina que dirige se basa en las influencias y conocimientos adquiridos, en su corta e intensa trayectoria, adaptadas a la despensa andaluza donde destacan cortes como la parpatana o elaboraciones como la pipirrana fusionados con las técnicas de otros mundos en la que ahora viene con aires renovados, con un equipo que no llega a la treintena de edad y donde presentan una cocina de técnica y despensa local, siendo ese el estandarte de sus pilares.

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

## **Acto de entrega**

El evento ha reunido a un centenar de representantes de la cadena de valor agroalimentaria. Desde los productores hasta la distribución pasando por la industria transformadora, además de todos los agentes relacionados con el correcto desarrollo y visibilización de los procesos de la cadena. Han estado presentes las administraciones, los medios de comunicación, las asociaciones sectoriales y las organizaciones sociales más representativas.

Durante el acto, el director del BCC, Joxe Mari Aizega, ha manifestado que: *“es un orgullo para Basque Culinary Center formar y apoyar a los jóvenes que van a impulsar el presente y el futuro del sector de la gastronomía. Colaborar en iniciativas como el Reconocimiento Eroski BCC Onenak de la mano de EROSKI, patronos que nos acompañan desde 2011, es el fiel reflejo del compromiso que tenemos con las nuevas generaciones, visibilizando proyectos basados en valores como la sostenibilidad, el producto local y la salud”*.

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 y en la que desde EROSKI seguimos trabajando. Buscamos constantemente soluciones innovadoras y promovemos el respeto y la gestión favorable al medio ambiente, todo ello con el objetivo de contribuir a la mejora de la sociedad en la que operamos. Puntos sobre los que EROSKI desea seguir trabajando intensamente”*.

## **Sobre EROSKI**

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y uno de los líderes del norte del mercado español. Su red comercial, a cierre del 2022, se eleva a 1.505 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercado *online*; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios. Asimismo, cuenta con más de 5 millones de Socios Clientes y 29.000 trabajadores a los que hay que sumar el colectivo de trabajadores de las más de 600 tiendas franquiciadas.

EROSKI forma parte del patronato de Basque Culinary Center desde que este abriera sus puertas, hace doce años.

## **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.



***Nota de prensa***

VK Comunicación  
Xusane de Miguel Ortiz.  
Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36  
E-maila: xusane@vkcomunicacion.com

**EROSKI**

Comunicación Corporativa

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