

Celebración do "Recoñecemento EROSKI-BCC Onenak 2023"

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

- Os cociñeiros Carlos Casillas (restaurante Barro), Juan Carlos García Garrido (restaurante Vandelvira) e Maore Ruíz e Omar Escarra (Bizio) foron os galardoados neste certame
- Este recoñecemento visibiliza o talento de novos emprendedores que, a través dos seus valores, representan unha maneira de facer na que coinciden EROSKI e Basque Culinary Center
- EROSKI e Basque Culinary Center comparten o obxectivo de promover proxectos que transformen o xeito de entender a alimentación e a gastronomía
- O evento axuntou a un cento de representantes da industria agroalimentaria e mais a institucións, asociacións sectoriais e medios de comunicación

Donostia-San Sebastián, 17 de novembro do 2023.- [EROSKI](#) e [Basque Culinary Center](#) recoñeceron hoxe a tres egresados desta última institución con proxectos que están a transformar o xeito de entender a alimentación e a gastronomía. Os recoñecementos outorgáronselles hoxe, durante o acto "Recoñecemento EROSKI-BCC Onenak 2023" celebrado no Basque Culinary Center, en Donostia-San Sebastián, a profesionais con proxectos emprendedores que se desenvolven nos ámbitos da sustentabilidade, o produto local, a innovación ou a saúde.

Este recoñecemento axunta elementos comúns a ambas as dúas entidades: a promoción dunha alimentación saudable que olle para o produto local e de proximidade, que, por definición, xere riqueza e impacto no seu contorno e que poida contribuír na aposta pola sustentabilidade ambiental e local. E pon en valor o traballo conxunto realizado apostando polos novos talentos como motor de cambio do sector da alimentación e da gastronomía.

Os protagonistas

Un grupo de expertos de Basque Culinary Center seleccionou as tres candidaturas entre egresados de grao, másteres e cursos para profesionais. Dende unha visión 360º da gastronomía, contempláronse diferentes perfís que cumprisen coas seguintes características: contar con proxectos de seu ou emprendedores e que estean centrados nos ámbitos da sustentabilidade, o produto local e a saúde. Os seleccionados deste ano son Carlos Casillas, Maore Ruíz, Omar Escarra e Juan Carlos García Garrido.

Nota de prensa

Carlos Casillas, logo de se formar no Basque Culinary Center e de lograr o mellor expediente da súa promoción, recibiu recentemente o premio "T de Tapas" e nominárono como cociñeiro revelación en Madrid Fusion. MÚd Wine Bar foi o seu primeiro proxecto gastronómico, que en pouco máis dun ano evolucionou a [Barro](#). O restaurante está situado en Ávila e a súa filosofía baséase en encarnar, a partir de produtos e produtores, a tradición gastronómica da rexión. En contacto con 60 produtores locais e comprometido co contorno, reduciu a súa pegada de carbono a través da reforestación e apostou pola recuperación, pola plantación de viñedos e cultivos ancestrais e mais pola rexeneración de residuos orgánicos. A proposta gastronómica, presenta unha mostraxe da despensa abulense e con ela homenaxea o contorno e as raíces da provincia, na que priman os sabores silvestres e vexetais, os produtos de descarte e as receitas esquecidas, que conforman o receitario de Barro.

Outros dos profesionais recoñecidos foron Maore Ruiz e Omar Escarra, ambos os dous formados no grao en Gastronomía e Artes Culinarias do Basque Culinary Center e creadores de [Bizio](#), empresa que elabora sidras, zumes e bebidas fermentadas e non fermentadas con mazás autóctonas do País Vasco. Utilizan produtos locais unicamente ecolóxicos, innovando para facer algo máis ca sidra.

Esta empresa emprega un método ancestral, sen engadidos de lévedo nin sulfitos e sen uso de barricas, que substitúen por containers de plástico alimentario. Malia a súa curta traxectoria, Omar e Maore foron incluídos na lista dos 100 novos talentos da gastronomía.

O terceiro proxecto recoñecido foi o restaurante Vandelvira, xestionado por Juan Carlos García Garrido, un dos oito candidatos ao premio Cociñeiro Revelación de Madrid Fusión 2023. Graduado na primeira promoción do Grao en Gastronomía e Artes Culinarias do Basque Culinary Center, Juan Carlos recalou en cociñas de sona mundial como Azurmendi, Yoshihiro Narisawa en Xapón ou nas do grupo "El Barri" dos irmáns Adriá. No ano 2020 desembarcou en Baeza para construír o novo Vandelvira e darlle relevo así á intensa traxectoria hostaleira dos seus pais, que abriron as súas portas no ano 1991. A cociña que dirixe baséase nas influencias e coñecementos adquiridos na súa curta e intensa traxectoria, adaptadas á despensa andaluza, e nela destacan cortes como a parpatana ou elaboracións como a pipirrana, fusionados con técnicas doutros mundos. O seu restaurante vén con aires renovados, un equipo que non chega á trintena de idade e presenta unha cociña de técnica e despensa local, que é o estandarte dos seus alicerces.

Durante o evento, os egresados tiveron a oportunidade de presentar os seus proxectos e, ademais, encargáronse de deseñar e executar a experiencia gastronómica da que gozaron as persoas convidadas ao evento.

Acto de entrega

O evento axuntou a un cento de representantes da cadea de valor agroalimentaria, dende os produtores ata a distribución, pasando pola industria transformadora, e mais

todos os axentes relacionados co correcto desenvolvemento e visibilización dos procesos da cadea. Estiveron presentes as administracións, os medios de comunicación, as asociacións sectoriais e as organizacións sociais máis representativas.

Durante o acto, o director do BCC, Joxe Mari Aizega, manifestou que: *"é un orgullo para Basque Culinary Center formar e apoiar a xente nova que vai impulsar o presente e o futuro do sector da gastronomía. Colaborarmos en iniciativas como o Recoñecemento Eroski BCC Onenak da man de EROSKI, patróns que nos acompañan dende 2011, é o fiel reflexo do compromiso que temos coas novas xeracións, visibilizando proxectos baseados en valores como a sustentabilidade, o produto local e a saúde"*.

Pola súa banda, a CEO de EROSKI, Rosa Carabel, lembrou a importancia de abordar *"proxectos que dean respostas viables ás incertezas que nos rodean, respostas nas que dende EROSKI seguimos a traballar. Buscamos constantemente solucións innovadoras e promovemos o respecto e a xestión favorable ao medio natural, todo iso co obxectivo de contribuírmos á mellora da sociedade na que operamos. Son puntos sobre os que EROSKI desexa seguir traballando intensamente"*.

Sobre EROSKI

EROSKI é o primeiro grupo de distribución de carácter cooperativo de España e un dos líderes do norte do mercado español. A súa rede comercial, a peche do 2022, elévase a 1.505 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercado *online*; ademais, conta con gasoleiras, tendas de deporte e outros negocios non alimentarios. Conta tamén con máis de 5 millóns de Socios Clientes e con 29.000 traballadores aos que hai que sumar o colectivo de traballadores das máis de 600 tendas franquizadas.

EROSKI forma parte do padroado de Basque Culinary Center dende que este abriu as súas portas hai doce anos.

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 mais que apoia a empresas, a novos emprendedores e a xente nova con proxectos significativos.



Nota de prensa

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz.

Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36

E-mail: xusane@vkcomunicacion.com

EROSKI

Comunicación Corporativa

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

Oficina de Prensa – Consejeros del Norte

Edurne Izquierdo / Joana G. Landazabal

Tel.: 944 158 642