

"EROSKI-BCC Onenak 2023" aitortza ekitaldia egin dute

**EROSKIK ETA BASQUE CULINARY CENTERREK AITORTZA EGIN DIETE
ZENBAIT IKASLE OHIRI, TOKIKO PRODUKTUEN, BERRIKUNTZAREN,
JASANGARRITASUNAREN ETA OSASUNAREN ALDEKO PROIEKTUAK
SUSTATZEAGATIK**

- **Carlos Casillas (Barro jatetxea), Juan Carlos Garcia Garrido (Vandelvira jatetxea), Maore Ruiz eta Omar Escarra (Bizio) sukaldariei egin diete aitortza aurten**
- **Aitortza honi esker, gazte ekintzaileen talentua ikusaraztea lortzen da; izan ere, haien balioak bat datoz EROSKIren eta Basque Culinary Centerren balioekin**
- **EROSKIk eta Basque Culinary Centerrek helburu bera dute: elikadura eta gastronomia ulertzeko modua eraldatuko duten proiektuak sustatzea**
- **Ekitaldian, nekazaritzako elikagaien industriako hainbat ordezkari izan dira, eta baita zenbait erakundetako, sektoreko hainbat elkartetako eta komunikabideetako ordezkariak ere**

Donostian, 2023ko azaroaren 17an.- [EROSKIk](#) eta [Basque Culinary Centerrek](#) erakunde horretako hiru ikasle ohiren lana aitortu dute, beren proiektuak elikadura eta gastronomia ulertzeko modua aldatzen ari direlako. Gaur egin dute "EROSKI-BCC Onenak 2023" aitortza ekitaldia, Basque Culinary Centerren, Donostian, eta jasangarritasunaren, tokiko produktuen, berrikuntzaren eta osasunaren aldeko proiektu ekintzaileetan diharduten profesionaleri egin diete aitortza.

Bi erakundeak elkartzen dituzten elementuak biltzen dira aitortza horretan: elikadura osasungarria sustatzea, tokiko eta gertuko produktuak oinarri hartuta, hala inguruan eragin eta aberastasuna sortzeko, eta ingurumenaren eta inguruaren jasangarritasunaren alde egiteko. Horrek balio handia ematen dio bi erakundeek gazte ekintzaileen alde elkarrekin egiten duten lanari, haiek baitira aldatetaren motorra elikaduraren eta gastronomiaren sektorean.

Protagonistak

Basque Culinary Centerreko aditu talde batek hautatu ditu hiru hautagaiak, graduako, masterretako eta profesionalentzako ikastaroetako ikasle ohien artean. Gastronomiaren 360º-ko ikuspegia kontuan hartuta, ezaugarri hauek betetzen zituzten profilak bereizi dira: beren proiektuak edo ekintzailetzakoak egin izana eta jasangarritasuna, tokiko produktuak eta osasuna hartu izana oinarri proiektu horietarako. Aurten, Carlos Casillas, Maore Ruiz, Omar Escarra eta Juan Carlos Garcia Garrido hautatu dituzte.

Carlos Casillas Basque Culinary Centerren ikasia da, eta bere promozioko espedienterik onena lortu zuen. Duela gutxi "T de Tapas" saria eman zioten, eta Madrid Fusion kongresuak sukaldari hasiberri onenaren sariketarako hautagai izendatu zuen. Múd Wine Bar izan zen bere lehen proiektua, eta urtebete baino zertxobait gehiagoren buruan, [Barro](#) bihurtu da. Jatetxea Avilan dago, eta eskualde horretako gastronomia tradizioa hezurmamitzea du xede, produktuak eta ekoizleak oinarri hartuta. Tokiko 60 ekoizlerekin elkarlanean aritzen da, eta ingurumena zaintzeko konpromisoa du: basoberritzeen bidez karbono aztarna murriztea, berreskuratzearen alde egitea, antzinako mahasti eta laboreak landatu eta ereitea, eta hondakin organikoak leheneratzea. Bere proposamen gastronomikoak Avilako janari-biltegi tradizional bateko produktuak biltzen ditu, eta gorazarre egiten die eskualdeko inguruari eta haren sustraiei. Zapore basatiak eta landareenak dira nagusi, bai eta baztertutako produktuak eta ahanzturan eroritako errezetak ere, eta Barro jatexeko errezeta bilduma ere horren parte da.

Maore Ruizen eta Omar Escarraren ere lana ere aitortu dute. Biek ala biek Basque Culinary Centerreko Gastronomia eta Sukaldaritza Arteetako gradua ikasi zuten, eta [Bizio](#) sortu zuten: enpresa horrek sagardoa egiten du, eta baita zukuak, fermentatutako edariak eta fermentatu gabekoak ere, Euskal Herriko sagarrekin. Tokiko produktu ekologikoak bakarrik erabiltzen dituzte, eta berrikuntzak sartzen, ez baitute sagardoa bakarrik egiten.

Antzinako metodoa erabiltzen dute, legami gehigarririk eta sulfitorik gabe, eta ez dute barrikarik erabiltzen; horien ordez, elikadurako plastikoz egindako edukiontziak erabiltzen dituzte. Ibilbide motza duten arren, Omar eta Maore gastronomiako 100 gazte ekintzaileen zerrendan sartu dituzte.

Aitortza egin dioten hirugarren proiektua Vandelvira jatetxearena da. Juan Carlos García Garridok kudeatzen du, eta 2023ko Madrid Fusion kongresuko sukaldari hasiberrien sariketarako 8 hautagaietako bat da. Gastronomia eta Sukaldaritza Arteen gradua ikasi zuen Basque Culinary Centerren, ikasketa horiek hasi ziren urtean, eta mundu osoan ospe handia duten jatetxeetan aritu da: Azurmendin, Japongo Yoshihiro Narisawan eta Adrià anaien "El Barri" taldean. 2020an, Baeza herrira joan zen, Vandelvira berria eraikitzeko. Hala, gurasoen ostalaritzako ibilbideari jarraipena eman zion. Haiek 1991n zabaldu zuten jatetxea. Ibilbide motza du egina, baina oso bizia, eta ibilbide horretan bildu dituen eraginak eta ezagutzak dira bere sukaldaritzaren oinarria. Andaluziako janari-biltegiara egokitu ditu eragin eta ezagutza horiek: parpatanaren eta pipirranaren gisako platerak egiten ditu beste teknika batzuk erabiliz, berrikuntzak sartuz. Sukaldari taldea gaztea da, hogeita hamar urtetik beherakoa, eta oso sukaldaritza teknikoa egiten dute, tokiko produktuetan oinarrituta, hori baita proiektu horren zutaberik garrantzitsuena.

Aitortza ekitaldian, ikasle ohiek beren proiektuak aurkezteko aukera izan dute, eta gainera, haiek diseinatu eta prestatu dute ekitaldiko esperientzia gastronomikoa, gonbidatu guztien gozagarri.

Aitortza ekitaldia

Ekitaldian nekazaritzako elikagaien balio kateko ehunka ordezkari bildu dira. Ekoizleak, banatzaileak, eraldaketa industriako ordezkariak, eta kateko prozesuaren garapenarekin eta ikusgaitasunarekin lotutako eragileak. Ekitaldian izan dira administrazio, komunikabide, sektoreko erakunde eta gizarte erakunde nagusiak ere.

Ospakizunean, BCC-ko zuzendari Joxe Mari Aizegak zera adierazi du: *"Basque Culinary Centerrentzat ohorea da gastronomiaren sektorea bultzatuko duten gazteak hezi eta babestea. 2011tik aritzen gara elkarlanean EROSKIrekin, eta harekin batera EROSKI-BCC Onenak aitortzan lankidetzan aritzea belaunaldi berriekin dugun konpromisoaren adierazgarri da, jasangarritasunean, tokiko produktuetan eta osasunean oinarritutako proiektuak ikusaraztea baitu helburu".*

EROSKIko CEO Rosa Carabelek, berriz, gogorarazi du oso garrantzitsua dela *"inguruan ditugun kezkei erantzungo dieten proiektuak martxan jartzea, eta EROSKI horretan dihardugu lanean. Irtenbide berritzaileen bila aritzen gara etengabe, eta ingurumena errespetatu eta modu egokian kudeatzea sustatzen dugu, inguruan dugun gizartea hobetzeko helburuz. EROSKIk gogor jarraitu nahi du lan horretan".*

EROSKIri buruz

EROSKI Espainiako lehen banaketa talde kooperatiboa da, eta liderretako bat Espainia iparraldeko merkatuan. 2022aren amaieran, 1.505 saltoki zituen sare komertzialean: besteak beste, supermerkatuak, hipermerkatuak, cash & carry-ak eta *online* supermerkatuak, eta baita gasolindegia, kirol dendak eta elikagaien arlokoak ez diren beste negozio batzuk ere. Halaber, 5 milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, eta 29.000 langile. 600 frankizia dendetako langileak gehitu behar zaizkio kopuru horri.

EROSKI Basque Culinary Centerren patronatuan dago duela hamabi urte hasi zenetik.

Basque Culinary Centerri buruz

Basque Culinary Centerrek aparteko ekosistema bat osatzen du, eta ekosistema horretan heziketa, berrikuntza, ikerketa eta ekintzailtza dira nagusi, gastronomia sustatzearekin batera. Jaten dugunari eta jateko moduari buruzko ezagutza arrazoitu gisa ulertzen dugu gastronomia. Gure xedeak hainbat balio ditu oinarri: hala nola pasioa, berrikuntza, bikaintasuna bilatzea eta konpromiso soziala. 2011tik Donostian dago Basque Culinary Center, eta erakunde aitzindaria da. Gastronomia Zientzien Fakultateak eta BCC Innovation gastronomiaren zentro teknologikoak osatzen dute. BCC Innovation diziplinarteko ikerketa zentro bat da, eta produktuen eta zerbitzuen diseinua ikertzen eta berritzen aritzen da. Aldi berean, enpresak, ekintzaile berriak eta proiektu esanguratsuak dituzten gazteak bultzatzen ditu.



Prensa oharra

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz.

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

E-maila: xusane@vkcomunicacion.com

EROSKI

Komunikazio Korporatiboa

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

Prensa bulegoa – Consejeros del Norte

Edurne Izquierdo / Joana G. Landazabal

Tel.: 944 158 642