

Celebración del "Reconocimiento EROSKI BCC Onenak 2024"

EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER RECONOCEN EL TALENTO DE EGRESADOS QUE IMPULSAN PROYECTOS GASTRONÓMICOS ENFOCADOS AL PRODUCTO LOCAL, SOSTENIBILIDAD, INNOVACIÓN O SALUD

- **Los cocineros Axel Smyth y Claudia Merchán (restaurante Simpar en Santiago de Compostela), Juan Carlos Caro y Eva Hernández (restaurante Zelai Txiki en Donostia) y José María Martín Miguélez (Chacino en Cáceres) han sido los reconocidos en esta nueva edición del certamen**
- **Este reconocimiento busca poner en valor el talento de egresadas y egresados de Basque Culinary Center que han apostado por el emprendimiento y cuyos valores e iniciativas reflejan una manera de trabajar que comparten EROSKI y Basque Culinary Center**
- **La colaboración entre EROSKI y Basque Culinary Center tiene como meta impulsar proyectos que transformen la manera de entender la alimentación y la gastronomía**
- **El encuentro ha congregado a más de un centenar de profesionales de la industria agroalimentaria, junto a representantes de instituciones, asociaciones y medios de comunicación**

Donostia-San Sebastián, 15 de noviembre de 2024.- [EROSKI](#) y [Basque Culinary Center](#) han reconocido hoy a tres proyectos de egresadas y egresados de la institución que están transformando la manera de entender la alimentación y la gastronomía y cuyos proyectos emprendedores se desarrollan en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local y la innovación. Los cocineros Axel Smyth y Claudia Merchán (restaurante [Simpar](#)), Juan Carlos Caro y Eva Hernández (restaurante [Zelai Txiki](#)) y José María Martín Miguélez ([Chacino](#)) han sido los galardonados en esta nueva edición de los Reconocimientos "EROSKI-BCC Onenak 2024" celebrados hoy en Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián.

Este reconocimiento refleja los valores compartidos por ambas entidades: el fomento de una alimentación saludable, centrada en el producto local y de proximidad, que impulsa la riqueza y el impacto positivo en su entorno, apoyando además la sostenibilidad tanto medioambiental como local. También destaca el esfuerzo conjunto por promover el talento de egresadas y egresados como agentes de cambio en el ámbito de la alimentación y la gastronomía.

Un comité de expertos de Basque Culinary Center ha seleccionado las candidaturas procedentes del grado, másteres y programas profesionales. Con una visión integral de la gastronomía, se han evaluado distintos perfiles que cumplieran con los requisitos de tener proyectos propios o emprendedores enfocados en la sostenibilidad, el producto local y la salud.

Los protagonistas

Axel Smyth y Claudia Merchán, del restaurante Simpar en Santiago de Compostela, destacan por su dedicación a la técnica y al uso de productos locales gallegos, con un

enfoque que combina tradición y modernidad. Su propuesta gastronómica equilibra la técnica y el sabor y refleja la riqueza y calidad de los productos gallegos, con platos que sobresalen por su autenticidad y creatividad.

Juan Carlos Caro y Eva Hernández, del restaurante Zelai Txiki en Donostia-San Sebastián, han implementado prácticas sostenibles como el uso de hornos de leña, uso de pellets como fuente de energía renovable y sistemas de compostaje de residuos orgánicos, entre otras, con el fin de reducir su huella de carbono. Así, sus propuestas son platos sabrosos, técnicos y con responsabilidad ambiental. De hecho, su compromiso con el medio ambiente y la gastronomía local les ha hecho merecedores de una estrella verde Michelin.

José María Martín Miguélez, de Chacino en Cáceres, ha trasladado el concepto del 'terroir' de los embutidos tradicionales a la gastronomía a base de plantas, buscando replicar los sabores únicos de los embutidos cárnicos en alternativas vegetales. Su labor ha sido reconocida por su enfoque innovador y sostenible. El pasado mayo, José María ya fue incluido en la lista de los 100 jóvenes talentos de Basque Culinary Center 2024.

Durante el evento, los reconocidos 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 invitados al evento.

Acto de entrega

Esta nueva edición de los "Reconocimiento EROSKI-BCC Onenak 2024" ha reunido a un centenar de figuras clave de la cadena de valor agroalimentaria, desde productores hasta la distribución, pasando por la industria transformadora. Igualmente, han estado presentes representantes institucionales, medios de comunicación, asociaciones sectoriales y organizaciones sociales destacadas.

"Desde Basque Culinary Center estamos muy orgullosos de que una iniciativa como el Reconocimiento EROSKI BCC Onenak se consolide ya con una cuarta edición. A lo largo de estos años hemos tenido la oportunidad de reconocer y dar visibilidad a proyectos de algunos de nuestros alumnos y es un placer para nosotros hacerlo en colaboración con una entidad como EROSKI, que es patrono de Basque Culinary Center desde hace más de 14 años. Este reconocimiento pone de manifiesto nuestro compromiso profundo con la puesta en valor del producto local, la sostenibilidad, la salud y la innovación, áreas de trabajo en las que ambas entidades ponemos mucho esfuerzo y en las que creemos firmemente que las nuevas generaciones tienen mucho que aportar", ha destacado el director de BCC, Joxe Mari Aizega, durante el acto.

Por su parte, la CEO de EROSKI, Rosa Carabel, ha recordado que *"este reconocimiento reafirma el compromiso conjunto de EROSKI y Basque Culinary Center con la promoción de una gastronomía sostenible y de proximidad, que no solo pone en valor el producto local, sino que también impulsa la innovación. La colaboración entre los distintos actores de la cadena alimentaria es clave para enfrentar los desafíos de sostenibilidad y competitividad; nos enorgullece colaborar con Basque Culinary Center, un referente mundial en gastronomía y contribuir a construir juntos un futuro más próspero. Seguimos firmes en nuestro compromiso de impulsar iniciativas que ofrezcan soluciones sostenibles y transformadoras a los retos actuales de la alimentación. Los proyectos reconocidos hoy demuestran cómo la innovación, el uso de productos locales y el respeto por el medio ambiente pueden unirse para generar un impacto positivo en la sociedad".*

Sobre EROSKI

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y uno de los líderes del norte del mercado español – desde Galicia a Baleares – con una cuota de mercado del 12,8 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial, a cierre del 2023, se eleva a 1.533 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios. Asimismo, cuenta con más de 6,4 millones de Socios Clientes y más de 27.400 personas socias cooperativistas y trabajadoras de los cuales cerca de 9.000 son socios propietarios, a los que hay que sumar el colectivo de personas trabajadoras de las más de 620 tiendas franquiciadas.

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

Basque Culinary Center 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 Oficina de Prensa – Consejeros del Norte Joana G. Landazabal / Edurne Izquierdo Tel.: 944 158 642
---	---