

**Celebració del Reconeixement EROSKI BCC Onenak 2024**

**EROSKI i BASQUE CULINARY CENTER REONEIXEN EL TALENT DE TITULATS QUE IMPULSEN PROJECTES GASTRONÒMICS ENFOCATS AL PRODUCTE LOCAL, LA SOSTENIBILITAT, LA INNOVACIÓ O LA SALUT**

- Els cuiners Axel Smyth i Claudia Merchán (restaurant Simpar, a Santiago de Compostel·la); Juan Carlos Caro i Eva Hernández (restaurant Zelai Txiki, a Sant Sebastià), i José María Martín Miguélez (Chacino, a Càceres) han estat reconeguts en aquesta nova edició del certamen
- Aquest reconeixement busca posar en valor el talent de titulades i titulats del Basque Culinary Center que ha apostat per l'emprenedoria i que tenen valors i iniciatives que reflecteixen una manera de treballar que comparteixen EROSKI i Basque Culinary Center
- La col·laboració entre EROSKI i Basque Culinary Center té com a meta impulsar projectes que transformin la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia
- La trobada ha reunit més d'un centenar de professionals de la indústria agroalimentària, a més de representats d'institucions, associacions i mitjans de comunicació

**Sant Sebastià, 15 de novembre de 2024.** - [EROSKI](#) i [Basque Culinary Center](#) han reconegut avui tres projectes de titulades i titulats de la institució que estan transformant la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia amb projectes emprenedors que es desenvolupen en els àmbits de la sostenibilitat, el producte local i la innovació. Els cuiners Axel Smyth i Claudia Merchán (restaurant [Simpar](#)); Juan Carlos Caro i Eva Hernández (restaurant [Zelai Txiki](#)), i José María Martín Miguélez ([Chacino](#)) han estat guardonats en aquesta nova edició dels Reconeixements EROSKI-BCC Onenak 2024, que han tingut lloc avui al Basque Culinary Center, a Sant Sebastià.

Aquest reconeixement reflecteix els valors que comparteixen totes dues entitats: el foment d'una alimentació saludable, centrada en el producte local i de proximitat, que impulsa la riquesa i l'impacte positiu en l'entorn i que, a més, dona suport a la sostenibilitat tant mediambiental com local. També destaca l'esforç conjunt per promoure el talent de titulades i titulats com a agents de canvi en l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia.

Un comitè d'experts del Basque Culinary Center ha seleccionat les candidatures procedents del grau, dels màsters i dels programes per a professionals. Amb una visió integral de la gastronomia, s'han tingut en compte diferents perfils que complissin els requisits de disposar de projectes propis o emprenedors, enfocats en la sostenibilitat, el producte local i la salut.

**Els protagonistes**

Axel Smyth i Claudia Merchán, del restaurant Simpar, a Santiago de Compostel·la, destaquen per la dedicació a la tècnica i a l'ús de productes locals gallecs, amb un enfocament que combina tradició i modernitat. La seva proposta gastronòmica equilibra

la tècnica i el sabor i reflecteix la riquesa i la qualitat dels productes gallecs, amb plats que destaquen per l'autenticitat i la creativitat.

Juan Carlos Caro i Eva Hernández, del restaurant Zelai Txiki, a Sant Sebastià, han implementat pràctiques sostenibles com ara l'ús del forn de llenya, l'ús de pèl·lets com a font d'energia renovable i sistemes de compostatge de residus orgànics, entre d'altres, per tal de reduir la petjada de carboni. Així, les seves propostes són uns plats gustosos, tècnics i amb responsabilitat ambiental. De fet, el seu compromís amb el medi ambient i la gastronomia local els ha fet mereixedors d'una estrella verda Michelin.

José María Martín Miguélez, de Chacino, a Càceres, ha traslladat el concepte del *terroir* dels embotits tradicionals a la gastronomia a partir de plantes, buscant de replicar els sabors únics dels embotits carnis en alternatives vegetals. La seva tasca ha estat reconeguda per l'enfocament innovador i sostenible. El mes de maig passat, en José María va ser inclòs a la llista dels cent joves talents del Basque Culinary Center 2024.

Durant l'esdeveniment, els reconeguts 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 a l'esdeveniment.

### **Acte de lliurament**

Aquesta nova edició dels Reconeixements EROSKI-BCC Onenak 2024 ha reunit un centenar de figures clau de la cadena de valor agroalimentària, des de la producció fins a la distribució, passant per la indústria transformadora. Així mateix, hi han assistit representants institucionals, mitjans de comunicació, associacions sectorials i organitzacions socials destacades.

*"Des del Basque Culinary Center estem molt orgullosos que una iniciativa com el Reconeixement EROSKI BCC Onenak es consolidi ja amb una quarta edició. Al llarg d'aquests anys, hem tingut l'oportunitat de reconèixer projectes d'alguns dels nostres alumnes i donar-los visibilitat, i és un plaer per a nosaltres fer-ho en col·laboració amb una entitat com EROSKI, que patrocina el Basque Culinary Center des de fa més de catorze anys. Aquest reconeixement posa de manifest el nostre compromís profund amb la posada en valor del producte local, la sostenibilitat, la salut i la innovació, unes àrees de treball en què les dues entitats dediquem molt d'esforç i a les quals creiem fermament que les noves generacions poden aportar molt",* ha destacat el director de BCC, Joxe Mari Aizega, durant l'acte.

D'altra banda, la CEO d'EROSKI, Rosa Carabel, ha recordat que "aquest reconeixement referma el compromís conjunt d'EROSKI i Basque Culinary Center amb la promoció d'una gastronomia sostenible i de proximitat, que no tan sols posa en valor el producte local, sinó que també impulsa la innovació. La col·laboració entre els diferents actors de la cadena alimentària és clau per a encarar els reptes de sostenibilitat i competitivitat; ens enorgulleix col·laborar amb Basque Culinary Center, un referent mundial en gastronomia i contribuir a construir junts un futur més pròsper. Continuem fermes en el compromís d'impulsar iniciatives que ofereixin solucions sostenibles i transformadores als reptes actuals de l'alimentació. Els projectes reconeguts avui demostren com la innovació, l'ús de productes locals i el respecte pel medi ambient poden unir-se per generar un impacte positiu en la societat."

### **Sobre EROSKI**

EROSKI és el primer grup de distribució de caràcter cooperatiu d'Espanya i un dels líders del nord del mercat espanyol —des de Galícia fins a Balears—, amb una quota de mercat del 12,8% en aquesta zona, i és el líder al País Basc, Navarra i Galícia, i colíder a Balears. La seva xarxa comercial, al tancament del 2023, s'eleva a 1.533 establiments, entre supermercats, hipermercats, *cash&carry* i supermercats *online*, a més de gasolineres, botigues d'esport i altres negocis no alimentaris. Així mateix, té més de 6,4 milions de socis clients i més de 27.400 persones sòcies cooperativistes i treballadores, de les quals prop de 9.000 són socis propietaris, als quals cal sumar el col·lectiu de persones treballadores de les més de 620 botigues franquiciades.

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

### **Sobre el 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. Situat 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.

<b>Basque Culinary Center</b>	<b>EROSKI</b>
VK Comunicació	Comunicació corporativa
Xusane de Miguel Ortiz.	Tel.: 946 211 214
Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36	<a href="mailto:comunicacion@eroski.es">comunicacion@eroski.es</a>
Adreça electrònica:	Oficina de Premsa – Consejeros del Norte
<a href="mailto:xusane@vkcomunicacion.com">xusane@vkcomunicacion.com</a>	Joana G. Landazabal / Edurne Izquierdo
	Tel.: 944 158 642