

Celebración do "Recoñecemento EROSKI BCC Onenak 2024"

EROSKI E BASQUE CULINARY CENTER RECOÑECEN O TALENTO DE EGRESADOS QUE IMPULSAN PROXECTOS GASTRONÓMICOS ENFOCADOS AO PRODUTO LOCAL, SUSTENTABILIDADE, INNOVACIÓN OU SAÚDE

- Os cociñeiros Axel Smyth e Claudia Merchán (restaurante Simpar en Santiago de Compostela), Juan Carlos Caro e Eva Hernández (restaurante Zelai Txiki en Donostia) e José María Martín Miguélez (Chacino en Cáceres) foron os recoñecidos nesta nova edición do certame
- Este recoñecemento busca poñer en valor o talento de egresadas e egresados de Basque Culinary Center que apostaron polo emprendemento e con valores e iniciativas que reflicten un xeito de traballar que comparten EROSKI e Basque Culinary Center
- A colaboración entre EROSKI e Basque Culinary Center ten como meta impulsar proxectos que transformen o xeito de entender a alimentación e a gastronomía
- O encontro congregou a máis dun cento de profesionais da industria agroalimentaria, e mais a representantes de institucións, asociacións e medios de comunicación

Donostia-San Sebastián, 15 de novembro do 2024.- [EROSKI](#) e [Basque Culinary Center](#) recoñeceron hoxe tres proxectos de egresadas e egresados da institución que están a transformar o xeito de entender a alimentación e a gastronomía e que desenvolven proxectos emprendedores nos eidos da sustentabilidade, o produto local e a innovación. Os cociñeiros Axel Smyth e Claudia Merchán (restaurante [Simpar](#)), Juan Carlos Caro e Eva Hernández (restaurante [Zelai Txiki](#)) e José María Martín Miguélez ([Chacino](#)) foron os galardoados nesta nova edición dos Recoñecementos "EROSKI-BCC Onenak 2024" celebrados hoxe en Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián.

Este recoñecemento reflicte os valores compartidos por ambas as dúas entidades: o fomento dunha alimentación saudable, centrada no produto local e de proximidade, que impulsa a riqueza e o impacto positivo no seu contorno, e que apoia ademais a sustentabilidade ambiental e local. Tamén salienta o esforzo conxunto por promover o talento de egresadas e egresados como axentes de cambio no ámbito da alimentación e a gastronomía.

Un comité de expertos de Basque Culinary Center seleccionou as candidaturas procedentes do grao, másteres e programas profesionais. Cunha visión integral da gastronomía, avaliáronse distintos perfís que cumprisen cos requisitos de ter proxectos propios ou emprendedores enfocados na sustentabilidade, o produto local e a saúde.

Os protagonistas

Axel Smyth e Claudia Merchán, do restaurante Simpar en Santiago de Compostela, destacan pola súa dedicación á técnica e ao uso de produtos locais galegos, cun enfoque que combina tradición e modernidade. A súa proposta gastronómica equilibra a técnica e o sabor e reflicte a riqueza e calidade dos produtos galegos, con pratos que sobresaen pola súa autenticidade e creatividade.

Juan Carlos Caro e Eva Hernández, do restaurante Zelai Txiki en Donostia-San Sebastián, implementaron prácticas sostibles como o uso de fornos de leña, uso de pellets como fonte de enerxía renovable e sistemas de compostaxe de residuos orgánicos, entre outras, co fin de reduciren a súa pegada de carbono. As súas propostas son pratos saborosos, técnicos e con responsabilidade ambiental. De feito, o seu compromiso co medio natural e coa gastronomía local fíxoos merecedores dunha estrela verde Michelin.

José María Martín Miguélez, de Chacino en Cáceres, trasladou o concepto do 'terroir' dos embutidos tradicionais á gastronomía a base de plantas, buscando replicar os sabores únicos dos embutidos cárnicos en alternativas vexetais. O seu labor foi recoñecido polo seu enfoque innovador e sostible. O pasado maio, José María xa foi incluído na lista dos 100 novos talentos de Basque Culinary Center 2024.

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

Acto de entrega

Esta nova edición dos "Recoñecemento EROSKI-BCC Onenak 2024" reuniu a un cento de figuras clave da cadea de valor agroalimentaria, dende produtores ata a distribución, pasando pola industria transformadora. Igualmente, estiveron presentes representantes institucionais, medios de comunicación, asociacións sectoriais e organizacións sociais destacadas.

"Dende Basque Culinary Center estamos moi orgullosos de que unha iniciativa como o Recoñecemento EROSKI BCC Onenak se consolide xa cunha cuarta edición. Ao longo destes anos tivemos a oportunidade de recoñecer e de darlles visibilidade a proxectos dalgúns dos nosos alumnos e é un pracer para nós facelo en colaboración cunha entidade como EROSKI, que é patrón de Basque Culinary Center dende hai máis de 14 anos. Este recoñecemento pon de manifesto o noso fondo compromiso coa posta en valor do produto local, a sustentabilidade, a saúde e a innovación, áreas de traballo nas que ambas as dúas entidades poñemos moito esforzo e nas que cremos firmemente que as novas xeracións teñen moito que achegar", destacou o director de BCC, Joxe Mari Aizega, durante o acto.

Pola súa banda, a CEO de EROSKI, Rosa Carabel, lembrou que *"este recoñecemento reafirma o compromiso conxunto de EROSKI e Basque Culinary Center coa promoción dunha gastronomía sostible e de proximidade, que non só pon en valor o produto local, senón que tamén impulsa a innovación. A colaboración entre os distintos actores da cadea alimentaria é clave para afrontar os desafíos de sustentabilidade e competitividade; énchenos de orgullo colaborar con Basque Culinary Center, un referente mundial en gastronomía, e contribuír a construír xuntos un futuro máis próspero. Seguimos firmes no noso compromiso de impulsar iniciativas que ofrezan solucións sostibles e transformadoras aos retos actuais da alimentación. Os proxectos recoñecidos hoxe demostran como a innovación, o uso de produtos locais e o respecto polo medio natural poden unirse para xerar un impacto positivo na sociedade".*

Sobre EROSKI

EROSKI é o primeiro grupo de distribución de carácter cooperativo de España e un dos líderes do norte do mercado español -dende Galicia a Baleares- cunha cota de mercado do 12,8% nesa zona; é líder no País Vasco, Navarra e Galicia e colíder en Baleares. A súa rede comercial, a peche do 2023, elévase a 1.533 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercados online; conta ademais con gasolineiras, tendas de deporte e outros negocios non alimentarios. Tamén conta con máis de 6,4 millóns de Socios Clientes e con máis de 27.400 persoas socias cooperativistas e traballadoras, das cales preto de 9.000 son socios propietarios, aos que hai que sumar o colectivo de persoas traballadoras das máis de 620 tendas franquizadas.

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

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único no que 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 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 ao tempo que apoia a empresas, a novos emprendedores e a xente nova con proxectos significativos.

Basque Culinary Center	EROSKI
VK Comunicación	Comunicación Corporativa
Xusane de Miguel Ortiz.	Tel.: 946 211 214
Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36	comunicacion@eroski.es
E-mail: xusane@vkcomunicacion.com	Oficina de Prensa – Consejeros del Norte
	Joana G. Landazabal / Edurne Izquierdo
	Tel.: 944 158 642