

"EROSKI-BCC Onenak 2024" aitortza ekitaldia egin dute

**EROSKI-k eta BASQUE CULINARY CENTERREK AITORTZA EGIN
DIETE ZENBAIT IKASLE OHIRI, TOKIKO PRODUKTUEN,
BERRIKUNTZAREN, JASANGARRITASUNAREN ETA OSASUNAREN
ALDEKO PROIEKTUAK SUSTATZEKO AGERTU DUTEN
TALENTUAGATIK**

- **Axel Smyth eta Claudia Merchan sukaldariak (Santiago de Compostelako Simpar jatetxea), Juan Carlos Caro eta Eva Hernandez (Donostiako Zelai Txiki jatetxea) eta Jose Maria Martin Miguelez (Caceresko Chacino) aitortu dituzte aurtengo sariketan**
- **Aitortzaren bitartez, Basque Culinary Centerreko ikasle ohien talentua balioan jarri nahi dute, ekintzailearen aldeko apustua egin dutelako eta beren balioekin eta ekimenekin EROSKIk eta Basque Culinary Centerrek partekatzen duten lan egiteko manera islatzen dutelako**
- **EROSKIk eta Basque Culinary Centerrek elikadura eta gastronomia ulertzeko era eraldatzea dute helburu eta horren aldeko proiektuak bultzatu nahi dituzte**
- **Topaketan, nekazaritzako elikaduraren industriako ehun profesional baino gehiago bildu dira, eta bertan izan dira era berean erakundeetako, elkarteetako eta hedabideetako ordezkariak**

Donostia, 2024ko azaroaren 15a.- [EROSKI](#)k eta [Basque Culinary Centerrek](#) erakundeko ikasle izandakoen hiru proiektu aitortu ditu gaur, elikadura eta gastronomia ulertzeko era eraldatzen ari direlako eta haien proiektu ekintzaileek iraunkortasunaren, tokiko produktuaren eta berrikuntzaren arloak garatzen dituztelako. Gaur saritu dituzte aurtengo "EROSKI-BCC Onenak 2024" Donostiako Basque Culinary Centerren: Axel Smyth eta Claudia Merchan sukaldariak ([Simpar](#) jatetxea), Juan Carlos Caro eta Eva Hernandez ([Zelai Txiki](#) jatetxea) eta Jose Maria Martin Miguelez ([Chacino](#)).

Aitortza horrek bi erakundeek partekatzen dituzten balioak islatzen ditu, hau da, elikadura osasungarria sustatzea tokiko eta hurbileko produktuan oinarrituta, zeinak ingurunean aberastasuna eta inpaktu positiboa bultzatzen baititu, eta gainera bai ingurumenaren eta bai tokikoaren iraunkortasunari laguntzen dio. Orobat nabarmentzekoa da ikasle ohien talentua sustatzeko ahalegina, elikaduraren eta gastronomiaren arloa aldatzeko eragile diren aldetik.

Basque Culinary Centerreko aditu batzorde batek gradutik, masterretatik eta programa profesionaletatik datozen hautagaiak aukeratu ditu. Gastronomiaren ikuspegi osoa harturik, eskakizun hau betetzen duten soslaiak ebaluatu ditu: proiektu propioak edo ekintzaileak izatea iraunkortasunean, tokiko produktuan eta osasunean oinarrituak.

Protagonistak

Axel Smyth eta Claudia Merchan, Santiago de Compostelako Simpar jatetxeokoa, teknikagatik eta Galiziako produktuen erabileragatik nabarmendu dira, ikuspegi tradizionala eta modernoa konbinatu baitituzte. Haien proposamen gastronomikoak

orekan ditu teknika eta zaporea, eta Galiziako produktuen aberastasuna eta kalitatea islatzen ditu, benetakotasuna eta sorkuntza agerikoak diren platerekin.

Juan Carlos Caro eta Eva Hernandez, Donostiako Zelai Txikiko jatetxeoak praktika iraunkorrak inplementatu dituzte, hala nola egur labeak, pelletak (energia iturri gisa) eta hondakin organikoak konpostatzeko sistemak, besteak beste, karbono aztarna gutxitzeko asmoarekin. Hala, plater zaporetsu eta teknikoak proposatzen dituzte, eta ingurumenarekin arduraz jokatzeko dute. Are gehiago, ingurumenarekin eta tokiko gastronomiarekin duten konpromisoagatik, Michelin izar berde bat irabazteko meritua egin dute.

Jose Maria Martin Miguelezek, Caceresko Chacinokoak, hestebete tradizionalak *terroir* kontzeptua gastronomiara eraman du landareetan oinarrituz, eta haragizko hestebeteen zapore bereziak erreplikatzeko saiatu da alternatiba begetalekin. Egindako lana aitortu diote, erakutsi duen ikuspegi berritzaile eta iraunkorragatik. Maiatzean, Jose Maria jada 2024ko Basque Culinary Centerreko 100 gazte talentudunen zerrendan sartu zuten.

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

Aitortza ekitaldia

Aurtengo "EROSKI-BCC Onenak 2024" aitortzetan, nekazaritzako elikagaien balio katean giltzarri diren ehun bat lagun elkartu dira, bai ekoizleak, bai banatzaileak eta bai industria eraldatzailekoak. Era berean, bertan izan dira erakundeetako, hedabideetako, sektoreko elkarteetako eta gizarte erakundeetako ordezkari nabarmenak.

"Basque Culinary Centerrek oso harro gaude EROSKI BCC Onenak aitortzak dagoeneko laugarrenez egingo ditugulako. Urte hauetan guztietan gure ikasle batzuen proiektuak aitortu eta ikusarazteko aukera izan dugu, eta plazer bat da guretzat EROSKIrekin lankidetzan egitea, Basque Culinary Centerreko patronoa baita joan deneko hamalau urtean. Aitortza honek agerian jartzen du konpromiso sakona dugula tokiko produktua, iraunkortasuna, osasuna eta berrikuntza balioan jartzeko; izan ere, biek ere ahalegin handia jartzen dugu lan ildo horietan, eta zinez uste dugu belaunaldi berriek emateko asko dutela", nabarmendu du BCCko zuzendariak, Joxe Mari Aizegak, ekitaldian.

EROSKIko CEOak, berriz, Rosa Carabelek, gogorarazi du *"aitortza horrek sendotu egiten duela EROSKI eta Basque Culinary Centerrek elkarrekin gastronomia iraunkor eta hurbilekoarekiko duten konpromisoa; horrela, tokiko produktua balioan jarri ez ezik berrikuntza ere bultzatzen baitute. Elikadura katean dauden eragileek elkarrekin lan egitea giltzarri da iraunkortasun eta lehiakortasun arloan dauden erronkei aurre egiteko; harro gaude Basque Culinary Centerrekin lan egiten dugulako, munduan erreferentia bera gastronomiaren esparruan, eta elkarrekin etorkizun oparagoa eraikitzen laguntzen dugulako. Sendo jarraitzen dugu soluzio iraunkor eta eraldatzaileak eskaintzen gaur egun elikaduraren arloan ditugun erronkei. Gaur aitorturiko proiektuek erakutsi dute berrikuntza, tokiko produktuak eta ingurumenaren errespetua bat etor daitezkeela eta gizartean inpaktu positiboa eragin".*

EROSKIri buruz

EROSKI Espainiako lehen banaketa talde kooperatiboa da, eta liderretako bat Espainia iparraldeko merkatuan—Galiziatik Balearretara—, %12,8ko merkatu kuotarekin; eta liderra da

Euskal Autonomia Erkidegoan, Nafarroan eta Galizian; lidergoan da halaber Balearretan ere. 2023aren amaieran, 1.533 saltoki zituen bere sare komertzialean: besteak beste, supermerkatuak, hipermerkatuak, cash & carry-ak eta online supermerkatuak, baita gasolindegia, kirol dendak eta elikagaien arlokoak ez diren beste negozio batzuk ere. Halaber, 6,4 milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, 27.400 bazkide kooperatibista eta langile bazkide baino gehiago, horietatik 9.000 sozietatearen jabe ere badirenak; eta 620 denda frankiziatuetako langileen kolektiboa gehitu behar zaio horri.

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

Basque Culinary Centerri buruz

Basque Culinary Centerrek aparteko ekosistema bat osatzen du, eta ekosistema horretan heziketa, berrikuntza, ikerketa eta ekintzailatza 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.

<p>Basque Culinary Center VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz. Tel: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36 Helbide elektronikoa: xusane@vkcomunicacion.com</p>	<p>EROSKI Komunikazio Korporatiboa Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es Prensa bulegoa - Consejeros del Norte Joana G. Landazabal / Edurne Izquierdo Tel: 944 158 642</p>
--	---