

«Galardóns EROSKI – BCC Onenak 2025»

**EROSKI E BASQUE CULINARY CENTER RECOÑECEN AOS
TITULADOS ESTHER MERINO, LOLA PALACIO E JON IÑAKI
YURREBASO POLO SEU COMPROMISO CO PRODUTO LOCAL, A
SUSTENTABILIDADE E A INNOVACIÓN**

Elorrio, 7 de novembro de 2025. – [EROSKI](#) e [Basque Culinary Center](#) volveron impulsar, por quinto ano consecutivo, os «Galardóns EROSKI-BCC Onenak», que buscan apoiar proxectos das persoas integrantes da comunidade de titulados do BCC que estean a transformar a nosa forma de entender a alimentación e a gastronomía e que destaquen polo seu compromiso co produto local, a sustentabilidade e a innovación, valores que comparten as dúas entidades. Este ano, obtiveron o galardón: Esther Merino, pioneira no desenvolvemento de bebidas NoLo (sen alcol) e técnicas de fermentación artesanal; Lola Palacio, impulsora, xunto con Iñaki Gómez, do Restaurante Alenda en Castiello de Selorio (Villaviciosa, Asturias); e Jon Iñaki Yurrebaso, propietario do restaurante e hotel Mendi Goikoa Bekoa, en Axpe (Biscaia).

Hoxe entregáronse os galardóns no Basque Culinary Center de Miramón (Donostia-San Sebastián). Por parte do centro formativo, acudiron Joxe Mari Aizega, director xeral do Basque Culinary Center; Vixente Atxa, presidente do padroado do Basque Culinary Center e reitor de Mondragon Unibertsitatea; por parte de EROSKI, Rosa Carabel, CEO da cooperativa; Asun Bastida, directora de relacións institucionais e comunicación corporativa do Grupo. Tamén asistiron representantes do Goberno Vasco e do Goberno de Navarra, ademais do actual alcalde de Donostia, Jon Insausti. Ademais, máis de cen profesionais do sector agroalimentario, institucións, asociacións e medios de comunicación puideron gozar deste encontro no que os asistentes viviron unha experiencia gastronómica única, degustando pratos e bebidas elaborados polas tres persoas galardoadas.

Rosa Carabel, durante a súa intervención, salientou o binomio entre innovación e tradición: *«En EROSKI innovamos sen perder de vista as nosas raíces, traballando da man dos nosos produtores locais, cos que compartimos unha visión común: conservar a riqueza gastronómica das nosas rexións, protexer a biodiversidade e manter vivas as*

EROSKI: Responsable de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

prácticas tradicionais que forman parte da nosa identidade. Cremos que a tradición é unha fonte de inspiración para construír o futuro, e por ese motivo, hoxe recoñecemos ás persoas que conservan o mellor da nosa gastronomía e, ao mesmo tempo, se atreven a imaxinar o que nos espera».

Pola súa parte, Joxe Mari Aizega afirmou: «Por quinto ano consecutivo, entregamos os Galardóns EROSKI-BCC Onenak, unha iniciativa que naceu para visibilizar o espírito emprendedor e o extraordinario labor que están a realizar moitos dos nosos titulados en ámbitos como o produto local, a sustentabilidade, a saúde e a innovación. A consolidación destes galardóns é a mellor mostra do talento novo que se formou nas nosas aulas. Desenvolver esta iniciativa xunto a EROSKI reflicte un compromiso compartido coas novas xeracións que marcarán o futuro da gastronomía e da alimentación».

Talentos galardoados en 2025

Esther Merino, graduada en Gastronomía e Artes Culinarias polo Basque Culinary Center, é pioneira no desenvolvemento de bebidas NoLo (sen alcol) e técnicas de fermentación artesanal. Tras experiencias formativas en restaurantes como Noma e Alchemist en Copenhague, fundou BOWS, unha consultora gastronómica con metodoloxía propia. Foi profesora no Basque Culinary Center e recentemente lanzou Sagarmut, un vermú elaborado coa sidraría vasca Zapiain. O seu traballo céntrase en crear alternativas saudables aos refrescos industriais usando ingredientes locais e de tempada. O seu labor representa a transformación do sector cara a bebidas máis sostibles, combinando tradición e innovación mentres xera valor no territorio.

Pola súa banda, Lola Palacio, formada no Máster de Innovación e Xestión de Restaurantes do Basque Culinary Center, é propietaria, xunto con Iñaki Gómez, do Restaurante Alenda en Castiello de Selorio, Villaviciosa, Asturias. Tras seis anos de experiencia xunto a Ricardo Sotres no Retiro de Pancar, abriu Alenda en 2023, obtendo o galardón da Guía Michelin e un Sol Repsol, consolidándose como un referente gastronómico asturiano. A súa proposta baséase nun modelo integral de sustentabilidade e quilómetro cero: peixe fresco da lonxa de Lastres e verduras da súa propia horta. A atención personalizada e o ambiente acoledor conectan aos comensais coa contorna asturiana, demostrando como a mocidade emprendedora está a liderar a evolución cara a modelos máis sostibles e conscientes do territorio.

EROSKI: Responsable de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68
Tel: 630 98 66 19

Por último, Jon Iñaki Yurrebaso é titulado en Ciencias e Artes Culinarias no Basque Culinary Center e é propietario do restaurante e hotel Mendi Goikoa Bekoa, situado na localidade biscaíña de Axpe. Está considerado un dos «100 mozos talentos da gastronomía». Tras experiencias formativas xunto aos irmáns Torres e Dani García, emprendeu aos 26 anos coa apertura de Mendi Goikoa Bekoa en 2021, en plena pandemia. O seu traballo recoñeceuse cun Sol Repsol. A súa proposta baséase en recuperar a cultura gastronómica vasca con produto local e de tempada, e destaca o seu traballo coa grella. O seu compromiso co territorio e a sustentabilidade reflíctese na súa aposta polos produtores de proximidade, contribuíndo ao desenvolvemento económico da zona.

Durante as distintas edicións dos Galardóns EROSKI – BCC Onenak, seleccionáronse, a través dun comité de expertos, profesionais que se formaron nos graos, másteres ou programas profesionais do Basque Culinary Centre e que puxeron en marcha proxectos propios que están comprometidos coa innovación, a sustentabilidade e o produto local, tres conceptos que son a base da gastronomía local e do que ten que ser a alimentación do futuro, e que ambas entidades fomentan de forma activa en todas as iniciativas que poñen en marcha.

Acerca de EROSKI

EROSKI é un dos grupos de distribución líderes no norte do mercado español (desde Galicia ata Baleares) cunha cota de mercado do 12,7 % nesa zona. É líder no País Vasco, Navarra e Galicia, e colíder nas Illas Baleares. A súa rede comercial, a finais do 2024, suma 1502 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercados en liña, ademais de gasolineras, tendas de deportes e outros negocios non alimentarios. Ademais, conta con máis de 6,4 millóns de socios clientes e máis de 27 600 persoas no seu cadro de persoal, das cales case 9000 son socias propietarias.

Sobre Basque Culinary Center

O Basque Culinary Center conforma un ecosistema único onde coexisten a formación, a innovación, a investigación e o emprendemento co obxectivo de desenvolver e impulsar a gastronomía, entendida como o coñecemento razoado do que comemos e como o facemos. A súa misión baséase en valores como a paixón, a innovación, a orientación cara á excelencia e o compromiso social.

Situada desde o 2011 en Donostia-San Sebastián, a institución pioneira desenvolveu a súa visión da gastronomía 360° mediante diversas iniciativas de alto impacto. Na actualidade, o Basque Culinary Center consolidouse como un gran proxecto con proxección internacional formado pola Facultade

EROSKI: Responsable de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

de Ciencias Gastronómicas, desde onde se ofrece un grao en gastronomía e 13 másteres; GOe-Gastronomy Open Ecosystem, onde o talento, o coñecemento e a innovación converxen para fomentar unha comida saborosa, saudable e sostible que contribúa a crear un futuro delicioso; e EDA Drinks & Wine Campus, unha iniciativa que busca reforzar o sector do viño e das bebidas mediante a formación, a investigación, a innovación e o apoio ao emprendemento.

EROSKI: Responsable de comunicación corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO: Axencia de prensa de EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19