

'Reconeixements EROSKI – BCC Onenak 2025'

**EROSKI I BASQUE CULINARY CENTER DISTINGEIXEN
ELS GRADUATS ESTHER MERINO, LOLA PALACIO I JON IÑAKI
YURREBASO PEL SEU COMPROMÍS AMB EL PRODUCTE LOCAL,
LA SOSTENIBILITAT I LA INNOVACIÓ**

Elorrio, 7 de novembre de 2025.– [EROSKI](#) i el [Basque Culinary Center](#) han tornat a impulsar, per cinquè any consecutiu, els "Reconeixements EROSKI-BCC Onenak", que busquen donar suport als projectes dels i les integrants de la comunitat BCC alumni que estan transformant la manera d'entendre l'alimentació i la gastronomia, i que destaquen pel seu compromís amb el producte local, la sostenibilitat i la innovació, valors compartits per ambdues entitats. En aquesta edició, s'ha reconegut Esther Merino, pionera en el desenvolupament de begudes NoLo (sense alcohol) i tècniques de fermentació artesanal; Lola Palacio, impulsora, juntament amb Iñaki Gómez, del restaurant Alenda a Castiello de Selorio (Villaviciosa, Astúries); i Jon Iñaki Yurrebaso, propietari del restaurant i hotel Mendi Goikoa Bekoa, ubicat a Axpe (Biscaia).

El lliurament d'aquestes distincions ha tingut lloc avui al Basque Culinary Center, a Miramón (Donostia-Sant Sebastià), i hi han assistit, per part del centre formatiu, Joxe Mari Aizega, director general del Basque Culinary Center; Vixente Atxa, President del Patronat del Basque Culinary Center i Rector de Mondragon Unibertsitatea; per part d'EROSKI, Rosa Carabel, CEO de la cooperativa; Asun Bastida, directora de Relacions Institucionals i Comunicació Corporativa del Grup, i també s'ha comptat amb la presència de representants del Govern Basc i del Govern de Navarra, i l'actual alcalde de Donostia, Jon Insausti. A més, més d'un centenar de professionals de la indústria agroalimentària, institucions, associacions i mitjans de comunicació han pogut gaudir d'aquesta trobada en què els assistents han pogut viure una experiència gastronòmica única, degustant plats i begudes elaborats per les tres persones guardonades.

Rosa Carabel, durant la seva intervenció, ha destacat el binomi innovació-tradició: "*A EROSKI innovem sense perdre de vista les nostres arrels, treballant colze a colze amb els nostres productors locals, amb qui compartim una visió comuna: preservar la riquesa gastronòmica de les nostres regions, protegir la biodiversitat i mantenir vives les*

**EROSKI – Responsable de Comunicació
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay

Nagore García de Vicuña

Tel: 677 71 95 68

Tel: 630 98 66 19

pràctiques tradicionals que formen part de la nostra identitat. Creiem que la tradició és una font d'inspiració per a construir el futur i, per això, avui reconeixem aquells qui conserven el millor de la nostra gastronomia i, al mateix temps, s'atreveixen a imaginar allò que està per venir."

Per la seva banda, Joxe Mari Aizega ha subratllat: *"Per cinquè any consecutiu lliurem els Reconeixements EROSKI-BCC Onenak, una iniciativa que va néixer amb el propòsit de visibilitzar l'esperit emprenedor i l'extraordinària tasca que estan duent a terme molts dels nostres graduats en àmbits com el producte local, la sostenibilitat, la salut i la innovació. La consolidació d'aquests reconeixements és la millor mostra del talent jove que s'ha format a les nostres aules. Desenvolupar aquesta iniciativa juntament amb EROSKI reflecteix un compromís compartit amb les noves generacions que marcaran el futur de la gastronomia i de l'alimentació."*

Talents reconeguts 2025

Esther Merino, graduada en Gastronomia i Arts Culinàries pel Basque Culinary Center, és pionera en el desenvolupament de begudes NoLo (sense alcohol) i tècniques de fermentació artesanal. Després d'experiències formatives a restaurants com Noma i Alchemist a Copenhague, va fundar BOWS, una consultoria gastronòmica amb metodologia pròpia. Ha estat professora al Basque Culinary Center i recentment va llançar Sagarmut, un vermut desenvolupat amb la sidrera basca Zapiain. La seva feina se centra a crear alternatives saludables als refrescos industrials utilitzant ingredients locals i de temporada. La seva feina representa la transformació del sector cap a begudes més sostenibles, combinant tradició i innovació mentre genera valor al territori.

Per la seva banda, Lola Palacio, formada en el Màster d'Innovació i Gestió de Restaurants del Basque Culinary Center, és propietària, juntament amb Iñaki Gómez, del restaurant Alenda, situat a Castiello de Selorio, Villaviciosa, Astúries. Després de sis anys d'experiència amb Ricardo Sotres al Retiro de Pancar, va inaugurar Alenda el 2023, obtenint el reconeixement de la Guia Michelin i un Sol Repsol, consolidant-se com a referent gastronòmic asturià. La seva proposta es fonamenta en un model integral de sostenibilitat i quilòmetre zero: peix fresc de la llotja de Lastres i verdures d'hort propi. L'atenció personalitzada i l'ambient acollidor connecten els comensals amb l'entorn asturià, demostrant com els joves emprenedors lideren l'evolució cap a models més sostenibles i conscients del territori.

**EROSKI – Responsable de Comunicació
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

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

Per últim, Jon Iñaki Yurrebaso és graduat en Ciències i Arts Culinàries pel Basque Culinary Center i és propietari del restaurant i hotel Mendi Goikoa Bekoa, ubicat al poble biscaí d'Axpe. Està considerat un dels "100 joves talents de la gastronomia". Després d'experiències formatives juntament als germans Torres i Dani García, va emprendre als 26 anys amb l'obertura de Mendi Goikoa Bekoa el 2021, en plena pandèmia. La seva feina ha estat reconeguda amb un Sol Repsol. La seva proposta es fonamenta a recuperar la cultura gastronòmica basca amb producte local i de temporada, destacant per la seva feina amb brasa. El seu compromís amb el territori i la sostenibilitat es reflecteix en l'aposta per productors de proximitat, contribuint al desenvolupament econòmic de la zona.

Durant les diferents edicions dels Reconeixements EROSKI – BCC Onenak s'han anat seleccionant, a través d'un comitè d'experts, professionals que s'han format en el grau, màsters o programes professionals del Basque Culinary Center i que han posat en marxa projectes propis compromesos amb la innovació, la sostenibilitat i el producte local: tres conceptes que són la base de la gastronomia local i d'allò que ha de ser l'alimentació del futur, i que ambdues entitats promouen de manera activa en totes les iniciatives que posen en marxa.

Sobre EROSKI

EROSKI és un dels grups de distribució líders del nord del mercat espanyol – des de Galícia a les Balears – amb una quota de mercat del 12,7 % en aquesta zona; és líder al País Basc, Navarra, i Galícia i colíder a les Balears. La seva xarxa comercial, a tancament del 2024, s'eleva a 1.502 establiments, entre supermercats, hipermercats, cash & carry i supermercats en línia; a més de benzineres, botigues d'esport i altres negocis no alimentaris. A més, compta amb més de 6,4 milions de Socis Clients i més de 27.600 persones integren la plantilla, de les quals prop de 9.000 són sòcies propietàries.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema únic on la formació, la innovació, la recerca i l'emprenedoria coexisteixen amb l'objectiu de desenvolupar i impulsar la gastronomia, entesa com el coneixement raonat sobre allò que mengem i com ho fem. La seva missió es fonamenta en valors com passió, innovació, orientació a l'excel·lència i compromís social.

Situada des del 2011 a Donostia-Sant Sebastià, la pionera institució ha desenvolupat la seva visió de la Gastronomia 360° a través de diferents iniciatives d'alt impacte. En l'actualitat, Basque Culinary Center s'ha consolidat com un gran projecte de projecció internacional format per la Facultat de

EROSKI – Responsable de Comunicació
Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

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

Ciències Gastronòmiques, des d'on s'ofereixen un grau en gastronomia i tretze màsters, GOe-Gastronomy Open Ecosystem, on convergeixen talent, coneixement i innovació per promoure una alimentació gustosa, saludable i sostenible que contribueixi a crear un futur deliciós, i amb EDA Drinks & Wine Campus, una iniciativa que té com a finalitat reforçar el sector del vi i les begudes a través de la formació, la investigació, la innovació i el suport a l'emprenedoria.

**EROSKI – Responsable de Comunicació
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agència de Premsa d'EROSKI

Nora Garay/Nagore García de Vicuña

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