

'Reconocimientos EROSKI – BCC Onenak 2025'**EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER DISTINGUEN A LOS
EGRESADOS ESTHER MERINO, LOLA PALACIO Y JON IÑAKI
YURREBASO POR SU COMPROMISO CON EL PRODUCTO
LOCAL, LA SOSTENIBILIDAD Y LA INNOVACIÓN**

Elorrio, 7 de noviembre de 2025. – [EROSKI](#) y [Basque Culinary Center](#) han vuelto a impulsar, por quinto año consecutivo, los "Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak", que buscan apoyar proyectos de los y las integrantes de la comunidad BCC alumni que están transformando la manera de entender la alimentación y la gastronomía y que destacan por su compromiso con el producto local, la sostenibilidad y la innovación, valores compartidos por ambas entidades. En esta edición, se ha reconocido a Esther Merino, pionera en el desarrollo de bebidas NoLo (sin alcohol) y técnicas de fermentación artesanal, Lola Palacio, impulsora, junto con Iñaki Gómez, del Restaurante Alenda en Castiello de Selorio (Villaviciosa, Asturias) y Jon Iñaki Yurrebaso, propietario del restaurante y hotel Mendi Goikoa Bekoa, ubicado en Axpe (Bizkaia).

La entrega de estas distinciones ha tenido lugar hoy en Basque Culinary Center en Miramón (Donostia-San Sebastián) y han acudido, por parte del centro formativo, Joxe Mari Aizega, director general de Basque Culinary Center; Vicente Atxa, Presidente del Patronato de Basque Culinary Center y Rector de Mondragon Unibertsitatea; por parte de EROSKI, Rosa Carabel, CEO de la cooperativa; Asun Bastida, directora de Relaciones Institucionales y Comunicación Corporativa del Grupo, y también se ha contado con la presencia de representantes del Gobierno Vasco y del Gobierno de Navarra, y el actual alcalde de Donostia, Jon Insausti. Además, más de un centenar de profesionales de la industria agroalimentaria, instituciones, asociaciones y medios de comunicación han podido disfrutar de este encuentro en el que los asistentes han ~~podido vivir~~ vivido una experiencia gastronómica única, degustando platos y bebidas elaborados por las tres personas galardonadas.

Rosa Carabel, durante su intervención, ha destacado el binomio innovación-tradición: *"En EROSKI innovamos sin perder de vista nuestras raíces, trabajando codo con codo con nuestros productores locales, con quienes compartimos una visión común: preservar la*

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**Basque Culinary Center
VK Comunicación**

Xusane de Miguel Ortiz. – 629 75 33 36–
xusane@vkcomunicacion.com

riqueza gastronómica de nuestras regiones, proteger la biodiversidad y mantener vivas las prácticas tradicionales que forman parte de nuestra identidad. Creemos que la tradición es una fuente de inspiración para construir el futuro y, por eso, hoy reconocemos a quienes conservan lo mejor de nuestra gastronomía y al mismo tiempo se atreven a imaginar lo que está por venir."

Por su parte, Joxe Mari Aizega ha subrayado: *"Por quinto año consecutivo entregamos los Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak, una iniciativa que nació con el propósito de visibilizar el espíritu emprendedor y la extraordinaria labor que están realizando muchos de nuestros egresados en ámbitos como el producto local, la sostenibilidad, la salud y la innovación. La consolidación de estos reconocimientos es la mejor muestra del talento joven que se han formado en nuestras aulas. Desarrollar esta iniciativa junto a EROSKI refleja un compromiso compartido con las nuevas generaciones que van a marcar el futuro de la gastronomía y la alimentación."*

Talentos reconocidos 2025

Esther Merino, graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center, es pionera en el desarrollo de bebidas NoLo (sin alcohol) y técnicas de fermentación artesanal. Tras experiencias formativas en restaurantes como Noma y Alchemist en Copenhague, fundó BOWS, una consultoría gastronómica con metodología propia. Ha sido profesora en el Basque Culinary Center y recientemente lanzó Sagarmut, un vermut desarrollado con la sidrería vasca Zapiain. Su trabajo se enfoca en crear alternativas saludables a los refrescos industriales utilizando ingredientes locales y de temporada. Su labor representa la transformación del sector hacia bebidas más sostenibles, combinando tradición e innovación mientras genera valor en el territorio.

Por su parte, Lola Palacio, formada en el Máster de Innovación y Gestión de Restaurantes del Basque Culinary Center, es propietaria junto con Iñaki Gómez del Restaurante Alenda en Castiello de Selorio, Villaviciosa, Asturias. Tras seis años de experiencia junto a Ricardo Sotres en el Retiro de Pancar, inauguró Alenda en 2023, obteniendo el reconocimiento de la Guía Michelin y un Sol Repsol, consolidándose como referente gastronómico asturiano. Su propuesta se fundamenta en un modelo integral de sostenibilidad y kilómetro cero: pescados frescos de la lonja de Lastres y verduras de huerto propio. La atención personalizada y el ambiente acogedor conectan a los comensales con el entorno asturiano, demostrando cómo los jóvenes emprendedores lideran la evolución hacia modelos más sostenibles y conscientes del territorio.

Por último, Jon Iñaki Yurrebaso está graduado en Ciencias y Artes Culinarias en Basque Culinary Center y es propietario del restaurante y hotel Mendi Goikoa Bekoa, ubicado en el pueblo vizcaíno de Axpe. Está considerado uno de los "100 jóvenes talentos de la gastronomía". Tras experiencias formativas junto a los hermanos Torres y Dani García, emprendió a los 26 años con la apertura de Mendi Goikoa Bekoa en 2021, en plena pandemia. Su trabajo ha sido reconocido con un Sol Repsol. Su propuesta se fundamenta en recuperar la cultura gastronómica vasca con producto local y de temporada, destacando por su trabajo con parrilla. Su compromiso con el territorio y la sostenibilidad se refleja en la apuesta por productores de proximidad, contribuyendo al desarrollo económico de la zona.

Durante las diferentes ediciones de los reconocimientos EROSKI – BCC Onenak se han ido seleccionando, a través de un comité de expertos, profesionales que se han formado en el grado, másteres o programas profesionales de Basque Culinary Centre y que han puesto en marcha proyectos propios que están comprometidos con la innovación, la sostenibilidad y el producto local, tres conceptos que son la base de la gastronomía local y de lo que tiene que ser la alimentación del futuro, y que ambas entidades promueven de forma activa en todas las iniciativas que ponen en marcha.

Acerca de EROSKI

EROSKI es uno de los grupos de distribución líderes del norte del mercado español — desde Galicia a Baleares — con una cuota de mercado del 12,7 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial, a cierre del 2024, se eleva a 1.502 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios. Asimismo, cuenta con más de 6,4 millones de Socios Clientes y más de 27.600 personas integran su plantilla, de las cuales cerca de 9.000 son socias propietarias.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida esta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Su misión se fundamenta en valores como pasión, innovación, orientación a la excelencia y compromiso social.

Situada desde 2011 en Donostia-San Sebastián, la pionera institución ha desarrollado su visión de la Gastronomía 360° a través de diferentes iniciativas de alto impacto. En la actualidad Basque Culinary Center se ha consolidado como un gran proyecto de proyección internacional formado

EROSKI – Responsable de Comunicación Corporativa

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

**Basque Culinary Center
VK Comunicación**

Xusane de Miguel Ortiz. – 629 75 33 36–
xusane@vkcomunicacion.com



por la Facultad de Ciencias Gastronómicas, desde donde se ofrece un grado en gastronomía y 13 másteres, GOe-Gastronomy Open Ecosystem, donde convergen talento, conocimiento e innovación para promover una alimentación sabrosa, saludable y sostenible que contribuya a crear un futuro delicioso, y con EDA Drinks & Wine Campus, una iniciativa que tiene como fin reforzar el sector del vino y las bebidas a través de la formación, la investigación, la innovación y el apoyo al emprendimiento.

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

**Basque Culinary Center
VK Comunicación**

Xusane de Miguel Ortiz. – 629 75 33 36–
xusane@vkcomunicacion.com