

'EROSKI-BCC Onenak 2025'**EROSKI-K ETA BASQUE CULINARY CENTERREK ESTHER
MERINO, LOLA PALACIO ETA JON IÑAKI YURREBASO IKASLE
OHIAK SARITU DITUZTE, TOKIKO PRODUKTUAREKIN,
IRAUNKORTASUNAREKIN ETA BERRIKUNTZAREKIN ERAKUTSI
DUTEN KONPROMISOAGATIK**

Elorrio, 2025eko azaroaren 7a.- [EROSKI](#)k eta [Basque Culinary Centerrek](#) berriro ere bultzatu dituzte, bosgarren urtez jarraian, EROSKI-BCC Onenak aitortza ekitaldiak, BCC alumni komunitateko kideen proiektuak babesteko helburuarekin. Proiektu horiek elikadura eta gastronomia ulertzeko modua eraldatzen ari dira, eta nabarmentzen dira tokiko produktuarekiko konpromisoagatik, iraunkortasunagatik eta berrikuntzagatik; hain zuzen ere, bi erakundeek partekatzen dituzten balioak. Aurten, Esther Merino izan da aitortuetako bat, alkoholik gabeko NoLo edarien garapenean eta hartzidura artisauen teknikan aitzindaria. Halaber, Lola Palacio ere saritu dute, Iñaki Gomezekin batera Asturiasko Villaviciosako Castiello de Selorion dagoen Alenda jatetxearen sustatzailea bera; eta Jon Iñaki Yurrebaso, Bizkaiko Axpen dagoen Mendi Goikoa Bekoa jatetxe eta hotelaren jabea.

Aitorpenen banaketa gaur izan da Basque Culinary Centerren, Miramonen (Donostia), eta ekitaldian izan dira, ikastetxearen ordezkari, Joxe Mari Aizega, Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia, eta Vicente Atxa, Patronatuko presidente eta Mondragon Unibertsitateko errektorea. Eroskiren aldetik, bertaratu dira Rosa Carabel, kooperatibako CEOa, eta Asun Bastida, Taldeko Harreman Instituzionaletarako eta Komunikazio Korporatiborako zuzendaria. Bertan izan dira, halaber, Eusko Jaurlaritzako eta Nafarroako Gobernuako ordezkariak, baita Donostiako gaur egungo alkate Jon Insausti ere. Horietaz gainera, topaketan izan dira, era berean, nekazaritzako elikagaien industriako ehun profesionaletik gora eta erakundeak, elkarteak eta hedabideak. Bertaratuek esperientzia gastronomiko paregabea izan dute, hiru sarituen eskutik prestatutako platerak eta edariak dastatuta.

Hitza hartu duenean, Rosa Carabelek azpimarra jarri du berrikuntza eta tradizioa uztartzen egin duten lanean: *"EROSKI'n berrikuntzaren alde egiten dugu, gure sustraiak galdu gabe,*

eta bertako ekoizleekin elkarlanean aritzen gara, ikuspegi bat partekatuz: gure eskualdeen aberastasun gastronomikoa zaintzea, biodibertsitatea babestea eta gure nortasunaren parte diren langintza tradizionalei bizirik eustea. Gure ustez, etorkizuna eraikitzeko inspirazio-iturri da tradizioa; horregatik aitortzen ditugu gaur gure gastronomiaren onena zainduz etortzekoa dena irudikatzeko ausardia dutenak".

Joxe Mari Aizegak, berriz, hauxe azpimarratu du: "Bosgarren urtez jarraian emango ditugu EROSKI-BCC Onenak aitortza sariak. Ekimen hau sortu zenean, gure helburua zen gure ikasle ohietako askok duten espiritu ekintzailea ikusaraztea, lan bikaina egiten ari baitira tokiko produktuen, iraunkortasunaren, osasunaren eta berrikuntzaren arloan. Aitortza hauen ibilbide sendoak erakusten du nolako talentua duten gure ikasgeletatik pasatu diren gazteek. Ekimen hau Eroskirekin batera garatzeak, berriz, adierazten du biok gaudela konprometituta belaunaldi berriekin, etorkizuneko gastronomia eta elikadura markatuko dituzten belaunaldiekin, hain zuzen".

2025ean aitortutako talentuak

Esther Merino, Gastronomia eta Sukaldaritzako Arteetan graduaduna Basque Culinary Centerren, aitzindaria izan da alkoholik gabeko NoLo edariak sortzen eta hartzidura artisauen teknikak garatzen. Kopenhageko Noma eta Alchemist jatetxeetan izandako prestakuntza-esperientzien ondoren, BOWS sortu zuen, bere metodologia propioa duen aholkularitza gastronomikoa. Irakasle ibili da Basque Culinary Centerren, eta berriki Sagarmut aurkeztu du, Zapiain sagardotegiarekin elkarlanean garatutako bermuta. Haren lanaren ardatza da freskagarri industrialen alternatiba osasungarriak sortzea, tokiko eta sasoiko osagaiak erabiliz. Jardun horrek sektorearen eraldaketa irudikatzen du: edari iraunkorragoen aldeko bidea, tradizioa eta berrikuntza uztartuz eta lurraldean balioa sortuz.

Lola Palaciok, berriz, Sukaldaritzako Berrikuntza eta Kudeaketa Masterra egin zuen Basque Culinary Centerren, eta, Iñaki Gomezekin batera, Alenda jatetxearen jabea da, Castiello de Selorion (Villaviciosa, Asturias). Sei urtez Ricardo Sotres sukaldariarekin lan eginda (Retiro de Pancar jatetxean), 2023an ireki zuen Alenda, eta geroztik Michelin Gidaren aitortza eta Eguzki Repsol bat jaso ditu; hala, Asturiasko gastronomiaren erreferente bihurtu da. Iraunkortasunean eta zero kilometro eredian oinarritzen du bere proposamena: Llastresko merkatuko arrain freskoak eta bere baratzeak berdurak. Arreta pertsonalizatuaren eta giro atseginaren bidez, bezeroek asturiarren ingurunearekin konektatzen dute, eta horrek agerian uzten du gazte ekintzaileak lidergoa hartzen ari direla lurraldearekiko arduratsuagoak diren ereduetara eboluzionatzeko.

Azkenik, Jon Iñaki Yurrebaso Sukaldaritza Zientzien eta Arteen arloan graduatu zen Basque Culinary Centerren, eta Mendi Goikoa Bekoa jatetxe eta hotelaren jabea da (Axpe, Bizkaia). Gastronomiaren 100 talentu gazteetako bat dago kontsideratua. Eskarmentua Torres anaiekin eta Dani Garciarekin harturik, 26 urterekin ekin zion Mendi Goikoa Bekoa jatetxeari, 2021ean, pandemia betean. Haren lanak Eguzki Repsol baten aitortza jaso du. Euskal gastronomia eta kultura berreskuratzean oinarritzen da haren proposamena: tokiko eta sasoiko produktuak erabiltzen ditu, eta parrillan egiten duen lanagatik nabarmentzen da. Lurraldearekiko eta iraunkortasunarekiko konpromisoa argi islatzen da gertuko ekoizleen alde egiten duen apustuarekin, eta, horrela, eskualdearen garapen ekonomikoan laguntzen du.

EROSKI – BCC Onenak aitortza ekitaldietan, aditu-batzorde baten bidez hautatu izan dira Basque Culinary Centerreko graduan edo master edo programa profesionalen batean trebatu diren profesionalak. Horiek proiektu propioak jarri dituzte martxan berrikuntzarekin, iraunkortasunarekin eta tokiko produktuekin konprometituta; hiru kontzeptu horiek dira gastronomia lokalaren oinarria eta etorkizuneko elikaduraren ardatza, eta bi erakundeek modu aktiboan sustatzen dituzte beren ekimen guztietan.

EROSKIri buruz

EROSKI banaketa talde liderretako bat da Espainia iparraldeko merkatuan —Galiziatik Balearretara—, %12,7ko merkatu kuotarekin; eta liderra da Euskal Autonomia Erkidegoan, Nafarroan eta Galizian; lidergoan da halaber Balearretan ere. 2024aren amaieran, 1.502 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. Horretaz gainera, 6,4 milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, eta 27.600 lagunek baino gehiago osatzen dute langile taldea; horietatik 9.000, berriz, bazkide eta jabe dira.

Basque Culinary Centerri buruz

Ekosistema oso bat hartzen du bere baitan Basque Culinary Centerrek, non elkarren osagarri diren heziketa, berrikuntza, ikerketa eta ekintzailatza; gastronomia garatzea eta sustatzea da helburua, gastronomia ulertuz jaten dugunari eta jateko moduari buruzko ezagutza arrazoitu gisa. Haren xedeak hainbat balio ditu oinarri: hala nola pasioa, berrikuntza, bikaintasuna bilatzea eta konpromiso soziala.

Ikastetxe aitzindari hau Donostian dago 2011tik, eta Gastronomia 360° esaten zaionari buruzko ikuspegia landu du zenbait ekimen eta proiekturen bidez. Gaur egun, nazioarteko proiektzio handiko proiektu sendo bilakatu da Basque Culinary Center, eta honako hauek osatzen dute: Gastronomia



Zientzien Fakultatea (gastronomiako gradu bat eta 13 master eskaintzen dituena); GOe- Gastronomy Open Ecosystem, talentua, ezagutza eta berrikuntza batzen dituena elikadura zapoetsu, osasungarri eta jasangarria sustatzeko eta etorkizun goxo bat eraikitzen laguntzeko; eta EDA Drinks & Wine Campus, ardoaren eta edarien sektorea indartzea helburu duen ekimena, prestakuntzaren, ikerketaren eta berrikuntzaren bidez eta ekintzailletza sustatuz.

**EROSKI – Komunikazio Korporatiboko
arduraduna**

Patricia Martin Sanchidrian

Tel.: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

**Basque Culinary Center
VK Comunicación**

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