

**EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO**ELIKADURA, LANDA GARAPEN,
NEKAZARITZA ETA
ARRANTZA SAILADEPARTAMENTO DE ALIMENTACIÓN,
DESARROLLO RURAL,
AGRICULTURA Y PESCA

UDAPA, EUSKABER Y CARNICERÍA FERNÁNDEZ TERREROS, GANADORES DE LA PRIMERA EDICIÓN DE LOS PREMIOS EUSKADI ELIKATUZ

- **Impulsados por EROSKI y el Gobierno Vasco, estos premios reconocen las mejores iniciativas de innovación, sostenibilidad y relevo generacional del sector agroalimentario vasco.**
- **Se han presentado más de 60 candidaturas, que ponen en valor el producto local y el trabajo de quienes lo hacen posible, provenientes de empresas, productores, centros tecnológicos y otros agentes relacionados con el primer sector de Euskadi.**

Donostia, 1 de octubre de 2026.– Hoy, la consejera de alimentación, desarrollo rural y pesca de Gobierno Vasco, Amaia Barredo, y la CEO de Eroski, Rosa Carabel, han entregado los Premios Euskadi Elikatuz. Impulsados por [EROSKI](#) y Gobierno Vasco. En su primera edición, estos galardones han reconocido a Udapa, Euskaber y Carnicería Fernández Terreros, como las mejores iniciativas en las categorías de innovación, sostenibilidad y relevo generacional respectivamente. Se han presentado más de 60 candidaturas por parte de empresas, productores, centros tecnológicos y otros agentes relacionados con el primer sector de Euskadi. El objetivo de estos premios es reconocer las mejores iniciativas de innovación, sostenibilidad y relevo generacional, tres áreas en las que se sitúan los tres grandes retos a los que se enfrenta el sector agroalimentario vasco en la actualidad.

Al acto de entrega, celebrado en el Basque Culinary Center, han asistido representantes de todo el ecosistema agroalimentario vasco, entre ellos, productores, asociaciones, industria, distribución, agentes científico-tecnológicos, clústeres, instituciones, así como centros formativos especializados. Las iniciativas ganadoras han sido seleccionadas por un jurado independiente integrado por representantes de ENBA, Basque Culinary Center, AZTI, el Clúster de Alimentación de Euskadi, IHOBE y HAZI.

EROSKI – Responsable de Comunicación**Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214comunicacion@eroski.es**INCÓGNITO – Agencia de Prensa**

Silvia Peralta

Tel: 917 379 950

Durante el evento, **Rosa Carabel, CEO de Eroski**, ha señalado: *"Esta convocatoria surge de la visión compartida de Eroski y Gobierno Vasco respecto a la necesidad de poner en valor el sector agroalimentario de Euskadi frente a la ciudadanía. Por un lado, es un sector estratégico para nuestra economía, territorio e identidad, y, por otro, hemos de avanzar en la soberanía alimentaria en Euskadi"*. Por su parte, **Amaia Barredo, consejera de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco**, ha destacado que *"estos premios nos permiten reconocer a quienes están dando pasos concretos para construir el futuro de nuestra alimentación y de nuestro sector primario. Detrás de cada una de las iniciativas premiadas hay empresas y profesionales que innovan, que generan valor desde Euskadi y que demuestran que es posible evolucionar manteniendo un fuerte vínculo con nuestro territorio"*.

Barredo ha subrayado, asimismo, la importancia de la colaboración entre los diferentes agentes de la cadena alimentaria: *"Necesitamos un sector cada vez más conectado, capaz de compartir conocimiento y de generar alianzas entre producción, industria, distribución, conocimiento e instituciones. Euskadi Elikatuz es también una forma de visibilizar ese esfuerzo colectivo y de acercarlo al conjunto de la sociedad"*.

Los premios Euskadi Elikatuz aspiran a convertirse en un espacio de referencia para poner en valor el talento, el compromiso y la capacidad transformadora de este sector y se enmarcan en el convenio de colaboración que mantienen Gobierno Vasco y Eroski desde 2013. Una alianza cuyos objetivos principales son el apoyo al proveedor local, el impulso a la comercialización y consumo de alimentos elaborados en Euskadi y el fomento de la sostenibilidad, innovación y competitividad del sector.

Tres iniciativas transformadoras para el sector

En la **categoría de Innovación**, que reconoce proyectos destacables por incorporar nuevas tecnologías, desarrollar productos o servicios diferenciales, mejorar procesos productivos o impulsar nuevos modelos de negocio capaces de reforzar la competitividad del sector, el jurado ha seleccionado la candidatura de **Udapa**. Se trata de una cooperativa participada por productores agrarios, gestores empresariales y trabajadores creada en 1993 para impulsar la producción y consumo de la patata de Álava. Hoy Udapa está entre las 5 primeras empresas envasadoras de patata del país y en los últimos años ha invertido cerca de 15 millones de euros en maquinaria agrícola de última generación y en edificación y equipamiento de una nueva planta para la recepción, selección y conservación de patata de siembra certificada, con el objetivo de producir 120 hectáreas propias en 2028 dedicadas a la producción de patata de siembra certificada, aspirando a convertirse en un referente tecnológico dentro de este sector.

Euskaber ha sido la empresa seleccionada en la **categoría de Sostenibilidad**, que distingue iniciativas que integran de forma equilibrada el compromiso medioambiental, social y económico, reconociendo aquellas acciones orientadas a reducir el impacto ambiental, fortalecer el territorio y avanzar hacia un modelo agroalimentario más responsable. Euskaber es una cooperativa avícola formada por 35 baserritarras ubicados en Bizkaia, Araba, Gipuzkoa y Navarra dedicada a la producción y comercialización de huevo local procedente de gallinas camperas y ecológicas. En los últimos años la cooperativa ha ido midiendo su impacto social para realizar un plan de mejora para baserritarras, personas trabajadoras y consumidoras.

Por último, en la **categoría Relevo Generacional**, que premia proyectos y trayectorias que contribuyen a garantizar la continuidad del sector mediante la incorporación de nuevas generaciones, la transmisión del conocimiento y la combinación de tradición e innovación, la **carnicería Fernández Terreros** de Muskiz ha sido la elegida para recoger el galardón en esta categoría en esta primera edición. Esta empresa familiar que cuenta con 118 años de historia, cuatro generaciones y una permanente apuesta por la calidad, el comercio de proximidad, el asociacionismo y la innovación. Esta empresa une tradición, innovación, producción propia y cercanía, combinando la ganadería con la actividad comercial, garantizando siempre la excelencia. Son ganaderos y carniceros.

Showcooking en vivo

Durante el evento, las personas asistentes han podido disfrutar de un showcooking, organizado en colaboración con el Basque Culinary Center, en el que el chef Javi Rivero del Ama de Tolosa, junto a Klaudio Landa, ha puesto en valor la gastronomía vasca, cocinando producto local en vivo. Además, ha acompañado la cocina con una explicación acerca de la singularidad de los alimentos de la tierra, seña de identidad del territorio y una de las claves para el posicionamiento de la cocina vasca como una de las más reconocidas a nivel mundial.

Acerca 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 12,32 % en dicha zona; siendo líder en País Vasco, Navarra, y Galicia y colíder en Baleares. Su red comercial, a cierre del 2025, se eleva a 1.508 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de gasolineras, tiendas de deporte y otros negocios no alimentarios.

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agencia de Prensa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950

Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 28.000 personas integran su plantilla, de las cuales más de 8.300 son socias propietarias.

**EROSKI – Responsable de Comunicación
Corporativa**

Patricia Martín Sanchidrián

Tel: 946 211 214 comunicacion@eroski.es

INCÓGNITO – Agencia de Prensa
Silvia Peralta

Tel: 917 379 950