Nota de *prensa*

EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER RECONOCEN A LOS EGRESADOS QUE APUESTAN POR EL PRODUCTO LOCAL, LA SOSTENIBILIDAD Y LA INNOVACIÓN

Rocío Maeso y Ander Rodríguez (Restaurante Muina), Isabel Chozas (Salinas Santa Teresa) y David Cordobés (AC Cakes) reconocidos como "Eroski-bcc onenak 2026"

Elorrio, 06 de noviembre de 2026.- **EROSKI** y **Basque Culinary Center** han entregado los "Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak", que buscan apoyar, desde hace 13 años, 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 Rocío Maeso y Ander Rodríguez, del Restaurante Muina de Zumaia; a Isabel Chozas, cocinera y cofundadora del proyecto Salinas Santa Teresa en Cádiz, y David Cordobés, cofundador de AC Cakes, empresa madrileña conocida por sus innovadoras tartas de queso.

La entrega de estas distinciones ha tenido lugar hoy en Basque Culinary Center ubicado en Miramón (Donostia-San Sebastián) y han acudido, por parte del centro formativo, Vicente Atxa, Presidente del Patronato de Basque Culinary Center y Rector de Mondragon Unibertsitatea; por parte de EROSKI, Rosa Carabel, CEO de Grupo EROSKI y también se ha contado con la presencia de representantes del Gobierno Vasco y del Gobierno de Navarra, entre ellos, la consejera de Alimentación, Agricultura y Pesca de Gobierno Vasco, Amaia Barredo; el viceconsejero de Bienestar de Gobierno Vasco, Iván Larraza; el consejero Desarrollo Rural y medio Ambiente Gobierno Navarra, Jose Mª Aierdi, y el consejero de Industria, Transición ecológica y digital empresarial Gobierno Navarra, Mikel Irujo. Además, más de un centenar de profesionales de la industria agroalimentaria, representantes de las cámaras de comercio, instituciones, asociaciones y medios de comunicación han podido disfrutar de este encuentro en el que los asistentes han vivido

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

una experiencia gastronómica única, degustando platos y bebidas elaborados por las personas galardonadas.

Rosa Carabel, durante su intervención, ha destacado: "*En EROSKI creemos que el futuro de la alimentación se construye sobre tres grandes pilares: la innovación, la sostenibilidad y el impulso al producto local. La innovación y la tecnología son fundamentales para transformar el sector, también desde la cocina y la elaboración de nuevos productos, abriendo nuevas posibilidades para poner en valor los recursos del territorio, nuestra tradición gastronómica y el talento de quienes forman parte de la cadena alimentaria. Al mismo tiempo, avanzar hacia un modelo más sostenible exige fortalecer los vínculos con los productores locales, favorecer un uso responsable de los recursos y generar actividad económica y empleo en nuestro entorno. Los proyectos reconocidos en esta nueva edición de los BCC Onenak son un magnífico ejemplo de cómo tradición, conocimiento, creatividad e innovación pueden combinarse para impulsar una alimentación con futuro*". Asimismo, la CEO de EROSKI, ha querido subrayar en su discurso la importancia de la colaboración entre todos los agentes de la cadena alimentaria, una apuesta que EROSKI promueve firmemente ya que lo considera clave para afrontar los grandes retos del sector.

Por su parte, **Vicente Atxa**, ha subrayado: *"Por decimotercer año consecutivo entregamos los Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak, una iniciativa que visibiliza el talento de nuestra comunidad de egresados. Rocío, Ander, Isabel y David demuestran que se puede emprender desde la gastronomía con identidad, producto local y compromiso con el territorio, ya sea desde un restaurante en Zumaia, una salina en Cádiz o una empresa de pastelería en Madrid. Hacerlo junto a EROSKI refleja un compromiso compartido con las nuevas generaciones que marcarán el futuro de la alimentación."*

Egresados reconocidos en 2026

Rocío Maeso y Ander Rodríguez son los cofundadores del Restaurante Muina, un aclamado proyecto gastronómico ubicado en la localidad guipuzcoana de Zumaia, que abrió sus puertas en abril de 2025. Junto a Amaia Rodríguez y Mikel Toledo, estos dos profesionales se graduaron en Basque Culinary Center en 2017, cuentan con una trayectoria reconocida a nivel mundial. Sala y cocina, respectivamente, forman una pareja profesional y personal que entiende el restaurante como un proyecto integral, donde producto, calidad, identidad y hospitalidad avanzan en una misma dirección. Su propuesta se aleja de excesivos formalismos para centrarse en una cocina de temporada y de mercado con una identidad territorial muy marcada, trabajando mano a mano con

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

productores locales. El año pasado recogieron el premio Gastronomika Saria a la Apertura del Año en el congreso San Sebastián Gastronomika.

Isabel Chozas, cocinera y cofundadora del proyecto Salinas Santa Teresa en Cádiz, estudió en Basque Culinary Center donde se graduó en Gastronomía y Artes Culinarias en 2019. Tras completar su formación práctica en cocinas de renombrados restaurantes, decidió regresar a su tierra natal. es la socia fundadora y chef principal de la Salina Santa Teresa, ubicada en Chiclana de la Frontera (Cádiz). Es un proyecto que combina el arraigo familiar, el emprendimiento y la dirección gastronómica. Junto a su hermana Ángeles Chozas y su familia, es la impulsora de la recuperación de este espacio de unas 24 hectáreas en el Parque Natural de la Bahía de Cádiz, que llevaba más de 40 años abandonado. Isabel es hoy la directora y Chef del restaurante "El Estero", el espacio gastronómico de la salina. Su papel es el de transformar los recursos propios del ecosistema (pescado de estero, algas, salicornia y sal de la propia salina) en una propuesta culinaria de alta calidad y kilómetro cero. Su establecimiento está incluido en la Guía Repsol 2025.

Por su parte, **David Cordobés, cofundador de AC Cakes,** se graduó en Basque Culinary Center en 2024. Su empresa, con sede en Madrid, es conocida por sus innovadoras tartas de queso. Elabora actualmente entre 1.500 y 2.000 tartas diarias. Lo que nació como un experimento casero en su casa durante la pandemia, es hoy una de las marcas de repostería más virales y exitosas de España, gracias a su apuesta por la I+D aplicada al producto, junto a un marketing muy notorio y reconocido. Ha construido una identidad propia dentro del ámbito de la pastelería. David defiende que la revolución culinaria actual ocurre conectando disciplinas fuera de la cocina y, en este sentido, ha participado como ponente en San Sebastián Gastronomika 2026 para debatir sobre la innovación gastronómica colaborativa.

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 - 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

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 omnicanal, a cierre del 2025, se eleva a 1.508 establecimientos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry y supermercados online; además de ópticas, tiendas de deporte y otras actividades no alimentarias. Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 28.200 personas integran su plantilla, de las cuales más de 8.300 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 360º 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 por la Facultad de Ciencias Gastronómicas, desde donde se ofrece un grado en gastronomía y 15 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