Nota de *prensa*

EROSKI I BASQUE CULINARY CENTER RECONEIXEN ELS EXALUMNES QUE APOSTEN PEL PRODUCTE LOCAL, LA SOSTENIBILITAT I LA INNOVACIÓ

Rocío Maeso i Ander Rodríguez (Restaurante Muina), Isabel Chozas (Salinas Santa Teresa) i David Cordobés (AC Cakes) reconeguts com a «EROSKI-BCC Onenak 2026»

Elorrio, 6 de novembre de 2026.- **EROSKI** i **Basque Culinary Center** han lliurat els «Reconeixements EROSKI-BCC Onenak», que busquen donar suport, des de fa 13 anys, a 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 Rocío Maeso i Ander Rodríguez, del Restaurante Muina de Zumaia; Isabel Chozas, cuinera i cofundadora del projecte Salinas Santa Teresa a Cadis, i David Cordobés, cofundador d'AC Cakes, empresa madrilenya coneguda pels seus innovadors pastissos de formatge.

El lliurament d'aquestes distincions ha tingut lloc avui a Basque Culinary Center, situat a Miramón (Donostia-San Sebastián), i hi han assistit, per part del centre formatiu, Vicente Atxa, president del Patronat de Basque Culinary Center i rector de Mondragon Unibertsitatea; per part d'EROSKI, Rosa Carabel, CEO del Grup EROSKI, i també s'ha comptat amb la presència de representants del Gobierno Vasco i del Gobierno de Navarra, entre els quals la consellera d'Alimentació, Agricultura i Pesca del Gobierno Vasco, Amaia Barredo; el viceconseller de Benestar del Gobierno Vasco, Iván Larraza; el conseller de Desenvolupament Rural i Medi Ambient del Gobierno de Navarra, Jose Mª Aierdi, i el conseller d'Indústria, Transició ecològica i digital empresarial del Gobierno de Navarra, Mikel Irujo. A més, més d'un centenar de professionals de la indústria agroalimentària, representants de les cambres de comerç, institucions, associacions i mitjans de comunicació han pogut gaudir d'aquesta trobada, en la qual els assistents han viscut una

EROSKI - Responsable de Comunicació 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

experiència gastronòmica única, tot degustant plats i begudes elaborats per les persones guardonades.

Rosa Carabel, en la seva intervenció, ha destacat el següent: *«A EROSKI creiem que el futur de l'alimentació es construeix sobre tres grans pilars: la innovació, la sostenibilitat i l'impuls al producte local. La innovació i la tecnologia són fonamentals per transformar el sector, també des de la cuina i l'elaboració de nous productes, i obren noves possibilitats per donar valor als recursos del territori, la nostra tradició gastronòmica i el talent de les persones que formen part de la cadena alimentària. Al mateix temps, avançar cap a un model més sostenible exigeix enfortir els vincles amb els productors locals, afavorir un ús responsable dels recursos i generar activitat econòmica i ocupació al nostre entorn. Els projectes reconeguts en aquesta nova edició dels BCC Onenak són un magnífic exemple de com tradició, coneixement, creativitat i innovació es poden combinar per impulsar una alimentació amb futur»*. Així mateix, la CEO d'EROSKI ha volgut subratllar en el seu discurs la importància de la col·laboració entre tots els agents de la cadena alimentària, una aposta que EROSKI promou fermament, ja que ho considera clau per afrontar els grans reptes del sector.

Per la seva banda, **Vicente Atxa** ha subratllat: *«Per tretzè any consecutiu lliurem els Reconeixements EROSKI-BCC Onenak, una iniciativa que visibilitza el talent de la nostra comunitat d'exalumnes. Rocío, Ander, Isabel i David demostren que es pot emprendre des de la gastronomia amb identitat, producte local i compromís amb el territori, ja sigui des d'un restaurant a Zumaia, una salina a Cadis o una empresa de pastisseria a Madrid. Fer-ho juntament amb EROSKI reflecteix un compromís compartit amb les noves generacions que marcaran el futur de l'alimentació.»*

Exalumnes reconeguts el 2026

Rocío Maeso i Ander Rodríguez són els cofundadors del Restaurante Muina, un aclamat projecte gastronòmic situat a la localitat guipuscoana de Zumaia, que va obrir les portes l'abril del 2025. Juntament amb Amaia Rodríguez i Mikel Toledo, aquests dos professionals es van graduar a Basque Culinary Center el 2017 i compten amb una trajectòria reconeguda a escala mundial. Sala i cuina, respectivament, formen una parella professional i personal que entén el restaurant com un projecte integral, on producte, qualitat, identitat i hospitalitat avancen en una mateixa direcció. La seva proposta s'allunya d'excessius formalismes per centrar-se en una cuina de temporada i de mercat amb una identitat territorial molt marcada, treballant colze a colze amb productors locals.

EROSKI - Responsable de Comunicació 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

L'any passat van recollir el premi Gastronomika Saria a l'Obertura de l'Any al congrés San Sebastián Gastronomika.

Isabel Chozas, cuinera i cofundadora del projecte Salinas Santa Teresa a Cadis, va estudiar a Basque Culinary Center, on es va graduar en Gastronomia i Arts Culinàries el 2019. Després de completar la seva formació pràctica a les cuines de restaurants de renom, va decidir tornar a la seva terra natal. És la sòcia fundadora i xef principal de la Salina Santa Teresa, situada a Chiclana de la Frontera (Cadis). És un projecte que combina l'arrelament familiar, l'emprenedoria i la direcció gastronòmica. Juntament amb la seva germana Ángeles Chozas i la seva família, és la impulsora de la recuperació d'aquest espai d'unes 24 hectàrees al Parc Natural de la Badia de Cadis, que feia més de 40 anys que estava abandonat. Isabel és avui la directora i xef del restaurant «El Estero», l'espai gastronòmic de la salina. El seu paper consisteix a transformar els recursos propis de l'ecosistema (peix d'estero, algues, salicòrnia i sal de la mateixa salina) en una proposta culinària d'alta qualitat i de quilòmetre zero. El seu establiment està inclòs en la Guia Repsol 2025.

Per la seva banda, **David Cordobés, cofundador d'AC Cakes,** es va graduar a Basque Culinary Center el 2024. La seva empresa, amb seu a Madrid, és coneguda pels seus innovadors pastissos de formatge. Actualment elabora entre 1.500 i 2.000 pastissos diaris. Allò que va néixer com un experiment casolà a casa seva durant la pandèmia és avui una de les marques de rebosteria més virals i reeixides d'Espanya, gràcies a la seva aposta per l'R+D aplicada al producte, juntament amb un màrqueting molt notori i reconegut. Ha construït una identitat pròpia dins de l'àmbit de la pastisseria. David defensa que la revolució culinària actual es produeix connectant disciplines alienes a la cuina i, en aquest sentit, ha participat com a ponent a San Sebastián Gastronomika 2026 per debatre sobre la innovació gastronòmica col·laborativa.

Durant les diferents edicions dels reconeixements EROSKI-BCC Onenak s'han anat seleccionant, mitjançant un comitè d'experts, professionals que s'han format en el grau, màsters o programes professionals de 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 del 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 - Responsable de Comunicació 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 és un dels grups de distribució líders del nord del mercat espanyol (des de Galícia fins a les Illes Balears) amb una quota de mercat del 12,32 % en aquesta zona, essent líder al País Basc, Navarra i Galícia, i colíder a les Illes Balears. La seva xarxa comercial omnicanal, en finalitzar el 2025, està formada per 1.508 establiments, entre supermercats, hipermercats, centres cash & carry i supermercats en línia, a més d'òptiques, botigues d'esport i altres activitats no alimentàries. Així mateix, compta amb més de 6 milions de socis clients i la seva plantilla està formada per més de 28.200 persones, de les quals més de 8.300 són sòcies propietàries.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center constitueix un ecosistema únic on formació, innovació, recerca i emprenedoria coexisteixen amb l'objectiu de desenvolupar i impulsar la gastronomia, entesa aquesta 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-San Sebastián, la institució pionera ha desenvolupat la seva visió de la Gastronomia 360º mitjançant diferents iniciatives d'alt impacte. Actualment, Basque Culinary Center s'ha consolidat com un gran projecte de projecció internacional format per la Facultad de Ciencias Gastronómicas, des de la qual s'ofereix un grau en gastronomia i 15 màsters, GOe-Gastronomy Open Ecosystem, on conflueixen talent, coneixement i innovació per promoure una alimentació saborosa, 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 de les begudes mitjançant la formació, la recerca, la innovació i el suport a l'emprenedoria.

EROSKI - Responsable de Comunicació 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