Nota de *prensa*

EROSKI E BASQUE CULINARY CENTER RECOÑECEN OS EGRESADOS QUE APOSTAN POLO PRODUTO LOCAL, A SUSTENTABILIDADE E A INNOVACIÓN

Rocío Maeso e Ander Rodríguez (Restaurante Muina), Isabel Chozas (Salinas Santa Teresa) e David Cordobés (AC Cakes) recoñecidos como «EROSKI-BCC Onenak 2026»

Elorrio, 6 de novembro de 2026.- **EROSKI** e **Basque Culinary Center** entregaron os «Recoñecementos EROSKI-BCC Onenak», que buscan apoiar, desde hai 13 anos, proxectos das persoas integrantes da comunidade BCC alumni que están a transformar a maneira de entender a alimentación e a gastronomía, e que destacan polo seu compromiso co produto local, a sustentabilidade e a innovación, valores compartidos por ambas as dúas entidades. Nesta edición, recoñeceuse a Rocío Maeso e a Ander Rodríguez, do Restaurante Muina de Zumaia; a Isabel Chozas, cociñeira e cofundadora do proxecto Salinas Santa Teresa en Cádiz, e a David Cordobés, cofundador de AC Cakes, empresa madrileña coñecida polas súas innovadoras tartas de queixo.

A entrega destas distincións tivo lugar hoxe en Basque Culinary Center, situado en Miramón (Donostia-San Sebastián), e acudiron, por parte do centro formativo, Vicente Atxa, presidente do Patronato de Basque Culinary Center e reitor de Mondragon Unibertsitatea; por parte de EROSKI, Rosa Carabel, CEO de Grupo EROSKI, e tamén se contou coa presenza de representantes do Gobierno Vasco e do Gobierno de Navarra, entre eles, a conselleira de Alimentación, Agricultura e Pesca do Gobierno Vasco, Amaia Barredo; o viceconselleiro de Benestar do Gobierno Vasco, Iván Larraza; o conselleiro de Desenvolvemento Rural e Medio Ambiente do Gobierno de Navarra, Jose Mª Aierdi, e o conselleiro de Industria, Transición ecolóxica e dixital empresarial do Gobierno de Navarra, Mikel Irujo. Ademais, máis dun centenar de profesionais da industria agroalimentaria, representantes das cámaras de comercio, institucións, asociacións e medios de comunicación puideron desfrutar deste encontro no que os asistentes viviron unha

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

experiencia gastronómica única, degustando pratos e bebidas elaborados polas persoas galardoadas.

Rosa Carabel, durante a súa intervención, destacou: *«En EROSKI cremos que o futuro da alimentación se constrúe sobre tres grandes piares: a innovación, a sustentabilidade e o impulso ao produto local. A innovación e a tecnoloxía son fundamentais para transformar o sector, tamén desde a cociña e a elaboración de novos produtos, abrindo novas posibilidades para poñer en valor os recursos do territorio, a nosa tradición gastronómica e o talento de quen forma parte da cadea alimentaria. Ao mesmo tempo, avanzar cara a un modelo máis sostible esixe fortalecer os vínculos cos produtores locais, favorecer un uso responsable dos recursos e xerar actividade económica e emprego na nosa contorna. Os proxectos recoñecidos nesta nova edición dos BCC Onenak son un magnífico exemplo de como tradición, coñecemento, creatividade e innovación poden combinarse para impulsar unha alimentación con futuro»*. Así mesmo, a CEO de EROSKI quixo subliñar no seu discurso a importancia da colaboración entre todos os axentes da cadea alimentaria, unha aposta que EROSKI promove con firmeza, xa que o considera clave para afrontar os grandes retos do sector.

Pola súa banda, **Vicente Atxa** subliñou: *«Polo décimo terceiro ano consecutivo entregamos os Recoñecementos EROSKI-BCC Onenak, unha iniciativa que dá visibilidade ao talento da nosa comunidade de egresados. Rocío, Ander, Isabel e David demostran que se pode emprender desde a gastronomía con identidade, produto local e compromiso co territorio, xa sexa desde un restaurante en Zumaia, unha salina en Cádiz ou unha empresa de pastelaría en Madrid. Facelo xunto con EROSKI reflicte un compromiso compartido coas novas xeracións que marcarán o futuro da alimentación.»*

Egresados recoñecidos en 2026

Rocío Maeso e Ander Rodríguez son os cofundadores do Restaurante Muina, un aclamado proxecto gastronómico situado na localidade guipuscoana de Zumaia, que abriu as súas portas en abril de 2025. Xunto con Amaia Rodríguez e Mikel Toledo, estes dous profesionais graduáronse en Basque Culinary Center en 2017 e contan cunha traxectoria recoñecida en todo o mundo. Sala e cociña, respectivamente, forman unha parella profesional e persoal que entende o restaurante como un proxecto integral, onde produto, calidade, identidade e hospitalidade avanzan nunha mesma dirección. A súa proposta afástase de formalismos excesivos para centrarse nunha cociña de tempada e de mercado cunha identidade territorial moi marcada, traballando man a man 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

produtores locais. O ano pasado recolleron o premio Gastronomika Saria á Apertura do Ano no congreso San Sebastián Gastronomika.

Isabel Chozas, cociñeira e cofundadora do proxecto Salinas Santa Teresa en Cádiz, estudou en Basque Culinary Center, onde se graduou en Gastronomía e Artes Culinarias en 2019. Tras completar a súa formación práctica en cociñas de restaurantes de renome, decidiu regresar á súa terra natal. É a socia fundadora e chef principal da Salina Santa Teresa, situada en Chiclana de la Frontera (Cádiz). Trátase dun proxecto que combina o arraigo familiar, o emprendemento e a dirección gastronómica. Xunto coa súa irmá Ángeles Chozas e a súa familia, é a impulsora da recuperación deste espazo de unhas 24 hectáreas no Parque Natural da Baía de Cádiz, que levaba máis de 40 anos abandonado. Isabel é hoxe a directora e chef do restaurante «El Estero», o espazo gastronómico da salina. O seu papel é transformar os recursos propios do ecosistema (peixe de esteiro, algas, salicornia e sal da propia salina) nunha proposta culinaria de alta calidade e quilómetro cero. O seu establecemento está incluído na Guía Repsol 2025.

Pola súa banda, **David Cordobés, cofundador de AC Cakes,** graduouse en Basque Culinary Center en 2024. A súa empresa, con sede en Madrid, é coñecida polas súas innovadoras tartas de queixo. Elabora actualmente entre 1.500 e 2.000 tartas ao día. O que naceu como un experimento caseiro na súa casa durante a pandemia é hoxe unha das marcas de repostaría máis virais e con máis éxito de España, grazas á súa aposta pola I+D aplicada ao produto, xunto cunha mercadotecnia moi notoria e recoñecida. Construíu unha identidade propia dentro do ámbito da pastelaría. David defende que a revolución culinaria actual ocorre ao conectar disciplinas fóra da cociña e, neste sentido, participou como relator en San Sebastián Gastronomika 2026 para debater sobre a innovación gastronómica colaborativa.

Durante as diferentes edicións dos recoñecementos EROSKI – BCC Onenak foron seleccionándose, a través dun comité de expertos, profesionais que se formaron no grao, másteres ou programas profesionais de Basque Culinary Center e que puxeron en marcha proxectos propios comprometidos coa innovación, a sustentabilidade e o produto local, tres conceptos que son a base da gastronomía local e do que ten que ser a alimentación do futuro, e que ambas as dúas entidades promoven de forma activa en todas as iniciativas que poñen en marcha.

Acerca de EROSKI

EROSKI é un dos grupos de distribución líderes no norte do mercado español (desde Galicia ata Baleares) cunha cota de mercado do 12,32 % nesa zona. É líder no País Vasco, Navarra e Galicia, e colíder nas Illas Baleares. A súa

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

rede comercial omnicanal, a finais do 2025, suma 1.508 establecementos, entre supermercados, hipermercados, cash & carry e supermercados en liña, ademais de ópticas, tendas de deportes e outras actividades non alimentarias. Ademais, conta con máis de 6 millóns de socios clientes e máis de 28.200 persoas no seu cadro de persoal, das cales máis de 8.300 son socias propietarias.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center conforma un ecosistema único onde formación, innovación, investigación e emprendemento coexisten co obxectivo de desenvolver e impulsar a gastronomía, entendida esta como o coñecemento razoado sobre o que comemos e como o facemos. A súa misión fundaméntase en valores como paixón, innovación, orientación á excelencia e compromiso social.

Situada desde 2011 en Donostia-San Sebastián, a institución pioneira desenvolveu a súa visión da Gastronomía 360º a través de diferentes iniciativas de alto impacto. Na actualidade, Basque Culinary Center consolidouse como un gran proxecto de proxección internacional formado pola Facultad de Ciencias Gastronómicas, desde a que se ofrece un grao en gastronomía e 15 másteres, por GOe-Gastronomy Open Ecosystem, onde converxen talento, coñecemento e innovación para promover unha alimentación saborosa, saudable e sostible que contribúa a crear un futuro delicioso, e por EDA Drinks & Wine Campus, unha iniciativa que ten como fin reforzar o sector do viño e das bebidas a través da formación, a investigación, a innovación e o apoio ao emprendemento.

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