Nota de *prensa*

EROSKIK ETA BASQUE CULINARY CENTERREK AITORTU DITUZTE TOKIAN TOKIKO PRODUKTUAREN, IRAUNKORTASUNAREN ETA BERRIKUNTZAREN ALDE APUSTU EGITEN DUTEN IKASLE OHIAK

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

Elorrio, 2026ko azaroaren 6.- **EROSKIk** eta **Basque Culinary Centerrek** «EROSKI-BCC Onenak Aitorpenak» eman dituzte. Aitorpen horiek, duela 13 urtetik hona, BCC alumni komunitateko kideen proiektuei laguntzea dute helburu: elikadura eta gastronomia ulertzeko modua eraldatzen ari diren proiektuei, eta tokian tokiko produktuarekiko, iraunkortasunarekiko eta berrikuntzarekiko konpromisoagatik nabarmentzen direnei. Hiru balio horiek bi erakundeek partekatzen dituzte. Edizio honetan, Zumaiako Restaurante Muinako Rocío Maeso eta Ander Rodríguez aitortu dituzte; baita Isabel Chozas ere, Cadizko Salinas Santa Teresa proiektuaren sukaldari eta sortzailekide, eta David Cordobés, AC Cakesen sortzailekidea; Madrilgo enpresa hori gazta-tarta berritzaileengatik da ezaguna.

Aitorpen horien banaketa gaur egin da Miramonen (Donostia) dagoen Basque Culinary Centerren egoitzan. Ikastegiaren aldetik, Vicente Atxa izan da bertan, Basque Culinary Centerreko Patronatuko presidentea eta Mondragon Unibertsitateko errektorea; EROSKIren aldetik, Rosa Carabel, EROSKI Taldeko zuzendari nagusia. Eusko Jaurlaritzako eta Nafarroako Gobernuko ordezkariak ere bertaratu dira, besteak beste, Amaia Barredo, Eusko Jaurlaritzako Elikadura, Nekazaritza eta Arrantzako sailburua; Iván Larraza, Eusko Jaurlaritzako Ongizateko sailburuordea; Jose Mª Aierdi, Nafarroako Gobernuko Landa Garapeneko eta Ingurumeneko kontseilaria, eta Mikel Irujo, Nafarroako Gobernuko Industria, Trantsizio Ekologiko eta Digital Enpresarialeko kontseilaria. Horrez gain, nekazaritzako elikagaien industriako ehun profesional baino gehiagok, eta merkataritza-ganberetako, erakundeetako, elkarteetako eta komunikabideetako ordezkariek gozatu

EROSKI - Komunikazio Korporatiboko arduraduna
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

ahal izan dute topaketaz, eta bertaratutakoek esperientzia gastronomiko paregabea bizi izan dute, sarituek prestatutako platerak eta edariak dastatuz.

Rosa Carabelek, bere hitzaldian, honela nabarmendu du: *«EROSKIn uste dugu elikaduraren etorkizuna hiru zutabe handiren gainean eraikitzen dela: berrikuntza, iraunkortasuna eta tokian tokiko produktuaren bultzada. Berrikuntza eta teknologia funtsezkoak dira sektorea eraldatzeko, sukaldetik eta produktu berriak sortzetik ere bai, lurraldeko baliabideak, gure gastronomia-tradizioa eta elikagaien kateko partaide direnen talentua balioan jartzeko aukera berriak zabalduz. Aldi berean, eredu iraunkorrago baterantz aurrera egiteko, tokian tokiko ekoizleekiko loturak sendotu behar dira, baliabideen erabilera arduratsua sustatu eta jarduera ekonomikoa eta enplegua sortu gure inguruan. BCC Onenak sarien edizio berri honetan aitortutako proiektuak adibide bikaina dira tradizioa, ezagutza, sormena eta berrikuntza nola uztar daitezkeen etorkizuna duen elikadura bultzatzeko»*. Halaber, EROSKIko zuzendari nagusiak bere hitzaldian azpimarratu nahi izan du elikagaien kateko eragile guztien arteko lankidetzaren garrantzia; EROSKIk irmoki sustatzen duen apustua da, sektorearen erronka handiei aurre egiteko gakotzat jotzen baitu.

Bere aldetik, **Vicente Atxa**k azpimarratu du: *«Hamahirugarren urtez jarraian ematen ditugu EROSKI-BCC Onenak Aitorpenak, gure ikasle ohien komunitatearen talentua ikusgai egiten duen ekimena. Rocíok, Anderrek, Isabelek eta Davidek erakusten dute gastronomiatik ekintzailetzari ekin dakiokeela, nortasunarekin, tokian tokiko produktuarekin eta lurraldearekiko konpromisoarekin, dela Zumaiako jatetxe batetik, Cadizko gatzaga batetik edo Madrilgo pastelgintza-enpresa batetik. EROSKIrekin batera egiteak elikaduraren etorkizuna markatuko duten belaunaldi berriekiko konpromiso partekatua islatzen du»*.

2026an aitortutako ikasle ohiak

Rocío Maeso eta Ander Rodríguez Restaurante Muinaren sortzailekideak dira, Gipuzkoako Zumaia herrian dagoen gastronomia-proiektu txalotua, 2025eko apirilean ateak ireki zituena. Amaia Rodríguez eta Mikel Toledorekin batera, bi profesional hauek 2017an graduatu ziren Basque Culinary Centerren; mundu osoan aitortutako ibilbidea dute. Aretoa eta sukaldea, hurrenez hurren, bikote profesional eta pertsonala osatzen dute, eta jatetxea proiektu integral gisa ulertzen dute, non produktuak, kalitateak, nortasunak eta abegitasunak norabide berean egiten duten aurrera. Haien proposamenak formalismo gehiegitik urruntzen dira, sasoiko eta merkatuko sukaldaritzan zentratzeko, lurraldeko nortasun oso nabarmenarekin, eta tokian tokiko ekoizleekin batera eskuz esku lan eginez.

EROSKI - Komunikazio Korporatiboko arduraduna
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

Iaz, San Sebastián Gastronomika kongresuan, Urteko Irekierari emandako Gastronomika Saria jaso zuten.

Isabel Chozas, Cadizko Salinas Santa Teresa proiektuaren sukaldari eta sortzailekidea, Basque Culinary Centerren ikasi zuen, eta 2019an Gastronomia eta Sukaldaritza Arteetan graduatu zen. Jatetxe ospetsuetako sukaldeetan prestakuntza praktikoa osatu ondoren, sorterrira itzultzea erabaki zuen. Chiclana de la Fronterako (Cadiz) Salina Santa Teresaren bazkide sortzailea eta chef nagusia da. Familia-sustraia, ekintzailetza eta gastronomia-zuzendaritza uztartzen dituen proiektua da. Bere ahizpa Ángeles Chozasekin eta familiarekin batera, Parque Natural de la Bahía de Cádiz izeneko eremuan dagoen 24 bat hektareako gune hori berreskuratzeko bultzatzailea da; 40 urte baino gehiagoz abandonatuta egon zen gunea. Isabel gaur egun «El Estero» jatetxearen zuzendari eta chef da, gatzagaren gune gastronomikoarena. Haren zeregina ekosistemaren berezko baliabideak (esteroko arraina, algak, salikornia eta gatzagako gatza bera) kalitate handiko eta kilometro zeroko sukaldaritza-proposamen bihurtzea da. Haren establezimendua Guía Repsol 2025ean sartuta dago.

Bere aldetik, **David Cordobés, AC Cakesen sortzailekidea,** 2024an graduatu zen Basque Culinary Centerren. Haren enpresak Madrilen du egoitza, eta gazta-tarta berritzaileengatik da ezaguna. Gaur egun, 1.500 eta 2.000 tarta artean egiten ditu egunero. Pandemian etxean egindako esperimentu bat izan zena gaur egun Espainiako erreposteria-marka biral eta arrakastatsuenetako bat da, produktuari aplikatutako I+Gren aldeko apustuari esker, eta, horrekin batera, oso nabarmena eta aitortua den marketinari esker. Nortasun propioa eraiki du pastelgintzaren esparruan. Davidek defendatzen du egungo iraultza kulinarioa sukaldetik kanpoko diziplinak lotuz gertatzen dela, eta, ildo horretan, hizlari gisa parte hartu du San Sebastián Gastronomika 2026n, berrikuntza gastronomiko kolaboratiboari buruz eztabaidatzeko.

EROSKI-BCC Onenak aitorpenen hainbat edizioetan zehar, adituen batzorde baten bidez, Basque Culinary Centerren graduan, masterretan edo programa profesionaletan trebatu diren profesionalak aukeratu dira, berrikuntzarekin, iraunkortasunarekin eta tokian tokiko produktuarekin konprometituta dauden proiektu propioak abian jarri dituztenak. Hiru kontzeptu horiek tokian tokiko gastronomiaren oinarria dira, baita etorkizuneko elikadurak izan behar duenarena ere, eta bi erakundeek aktiboki sustatzen dituzte jartzen dituzten ekimen guztietan.

EROSKIri buruz

EROSKI - Komunikazio Korporatiboko arduraduna
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 banaketa talde liderretako bat da Espainia iparraldeko merkatuan —Galiziatik Balearretara—, %12,32ko merkatu kuotarekin; eta liderra da Euskal Autonomia Erkidegoan, Nafarroan eta Galizian, eta buruzagikide (kolider) da Balearretan. 2025aren amaieran, 1.508 saltoki zituen bere sare komertzial omnikanalean: besteak beste, supermerkatuak, hipermerkatuak, cash & carry-ak eta online supermerkatuak, baita optikak, kirol dendak eta elikagaien arlokoak ez diren beste negozio batzuk ere. Horretaz gainera, 6 milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, eta 28.200 lagunek baino gehiagok osatzen dute langile taldea; horietatik 8.300 baino gehiago, berriz, bazkide eta jabe dira.

Basque Culinary Centerri buruz

Basque Culinary Centerrek ekosistema berezia osatzen du, non prestakuntza, berrikuntza, ikerketa eta ekintzailetza elkarrekin bizi diren gastronomia garatzeko eta bultzatzeko helburuarekin; gastronomia, jaten dugunari eta hori nola egiten dugunari buruzko ezagutza arrazoitu gisa ulertuta. Haren misioa balio hauetan oinarritzen da: grina, berrikuntza, bikaintasunerako orientazioa eta gizarte-konpromisoa.

2011tik Donostian kokatuta dagoen erakunde aitzindariak Gastronomia 360º-ren ikuspegia garatu du, eragin handiko hainbat ekimenen bidez. Gaur egun, Basque Culinary Center nazioarteko proiekzioko proiektu handi gisa finkatu da, eta hauek osatzen dute: Facultad de Ciencias Gastronómicas, non gastronomiako gradu bat eta 15 master eskaintzen diren; GOe-Gastronomy Open Ecosystem, non talentua, ezagutza eta berrikuntza bateratzen diren elikadura zaporetsua, osasungarria eta iraunkorra sustatzeko, etorkizun goxo bat sortzen laguntzeko; eta EDA Drinks & Wine Campus, ardoaren eta edarien sektorea indartzea helburu duen ekimena, prestakuntzaren, ikerketaren, berrikuntzaren eta ekintzailetzarako laguntzaren bidez.

EROSKI - Komunikazio Korporatiboko arduraduna
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