

VICTOR TROCHI DEL RESTAURANTE LES MAGNOLIES DE GIRONA, GANADOR DE LA III EDICIÓN DEL PREMIO BASQUE CULINARY CENTER – EROSKI

- **Los Premios BCC – EROSKI “Cocinando Nuestros Sabores” premian la labor de los cocineros que otorgan una innovadora dimensión gastronómica a productos locales de gran tradición**
- **Los otros dos finalistas han sido Iñaki Moya del restaurante Ikea de Vitoria, por su plato *Soufflé de arbigarras y perretxikos*, que ha quedado segundo, y Ana Portals, del restaurante A Curtidoria de A Coruña, por su elaboración *Poso de Miño***
- **En la edición de este año, el Premio BCC – EROSKI, hace un reconocimiento especial a la cocina alavesa por la utilización y valorización de los productos alaveses, y se ha otorgado un premio extraordinario a Patxi Ezeiza, del restaurante Zaldiaran de Vitoria**

San Sebastián, 23 de enero de 2015.- [EROSKI](#) y Basque Culinary Center, que integra la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea y un Centro de Investigación e Innovación en Gastronomía y Alimentación, han fallado hoy viernes 23 de enero los premios de la III edición del concurso nacional “Cocinando Nuestros Sabores”, un certamen dirigido a reconocer aquellas elaboraciones culinarias que pongan en valor un producto local, otorgándoles una nueva dimensión gastronómica en las cartas propuestas en sus restaurantes. El fallo del certamen se ha decidido durante el transcurso de un almuerzo celebrado hoy en Basque Culinary Center. A la entrega de premios, presidida por el presidente de EROSKI, Agustín Markaide, el Rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa; y el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, han acudido representantes del Gobierno Vasco, de la Diputación de Álava, el Ayuntamiento de Vitoria, Diputación de Gipuzkoa y Ayuntamiento de San Sebastián, además de una nutrida representación del sector agroalimentario, a quienes los propios finalistas han ofrecido para degustar sus recetas, que han sido valoradas “in situ” por los miembros del jurado.

Los tres finalistas han sido Victor Trochi, del restaurante Les Magnolies de Gorina, por su plato gamba roja...entre el mar y la montaña el chef, que ha resultado ganador del concurso; Iñaki Moya del restaurante Ikea de Vitoria, por su plato soufflé de arbigarras y perretxikos; y la chef Ana Portals, del restaurante A Curtidoria de A Coruña, por su elaboración Poso de Miño.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

www.eroski.es > [Notas de prensa](#)
www.consumer.es

Requisitos para concursar

Para concursar sólo era necesario cumplir dos requisitos: ser chefs en activo en cualquier restaurante de España y enviar recetas que utilicen habitualmente en sus cartas y pongan en valor productos locales de marcada tradición en su región. De entre todas las propuestas presentadas, el jurado -compuesto por una selección de reconocidos cocineros y cocineras y expertos gastronómicos y del sector agroalimentario-, ha seleccionado tres finalistas. Los Premios BCC – EROSKI están dotados con 9.000, 4.000 y 2.000 euros y diplomas acreditativos para los 3 finalistas.

Durante la entrega de los premios, el director de Basque Culinary Center Joxe Mari Aizega, ha manifestado que *“los tres platos finalistas, basados en productos locales, son inspiradores para la transformación que vivimos en estos tiempos porque nos hablan de diversidad, vanguardia y cultura gastronómica. Nos hablan también de innovación y del maridaje que en muchas ocasiones se produce en la cocina entre tradición y vanguardia y que produce resultados excelentes, como lo han demostrado las recetas y los platos que hoy hemos degustado”*.

Por su parte, Agustín Markaide ha defendido la innovación como motor de la reactivación económica aplicada a la alimentación y a los productos locales y ha manifestado que *“el trabajo de los cocineros participantes sobre los productos locales, actualizando su valor con preparaciones innovadoras, contribuye a la defensa de un sector primario sostenible y altamente diversificado. En EROSKI compartimos este compromiso con el desarrollo sostenible del sector agroalimentario. Por ello, cada una de nuestras tiendas es una plataforma abierta para la comercialización de los productos locales de su entorno directo”*.

Premio Extraordinario a la cocina alavesa

En ésta tercera edición, el Premio BCC – EROSKI realiza un reconocimiento especial a la cocina alavesa. Fuera de concurso, este Premio Extraordinario BCC – EROSKI ha sido otorgado al chef Patxi Ezeiza, del restaurante Zaldiaran de Vitoria. El chef alavés ha sido reconocido por su trayectoria culinaria y el protagonismo que siempre han tenido los productos alaveses en sus creaciones.

Sobre EROSKI

EROSKI mantiene acuerdos de colaboración con más de 5.000 proveedores de toda España, de los cuales el 50% son pequeños productores locales y regionales y ofrece actualmente en sus tiendas la más amplia gama de productos locales, que configuran una gama que alcanza los 21.400 alimentos producidos en los entornos más próximos a sus tiendas, claro ejemplo de la riqueza y diversidad del sector agroalimentario y que cuentan con un protagonismo preferencial en el nuevo

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

www.eroski.es > [Notas de prensa](#)
www.consumer.es

modelo de tienda "contigo" que EROSKI impulsa. Esto, junto a los acuerdos de colaboración con las instituciones y las Denominaciones de Origen (D.O.) e Indicaciones Geográficas Protegidas (I.G.P.) hace que ofrezca a sus clientes la más completa gama de productos locales al consumidor de hoy.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center, la Facultad de Gastronomía de Mondragon Unibertsitatea, ha convertido a Euskadi en la sede de la primera universidad de estas características en España, y la primera a nivel mundial con un centro de investigación e innovación en el área de la gastronomía y de la ciencia de los alimentos. El propósito, ser un centro de referencia internacional en la I+D del conocimiento en su campo y en especial en las áreas vinculadas a las ciencias gastronómicas.

En España no existe ninguna oferta formativa oficial de nivel universitario en el ámbito de la gastronomía. El Grado en Ciencias Gastronómicas y Artes Culinarias de Mondragon Unibertsitatea ha cubierto el hueco formativo a través de una titulación adaptada al Espacio Europeo de Enseñanza Superior que tendrá cuatro grandes áreas de conocimiento: técnicas de cocina-sala-sumiller, gestión del negocio, Ciencia y Tecnología y Cultura y Arte. Basque Culinary Center impartirá un título universitario de Grado, títulos de postgrado dirigidos a profesionales de la cocina y profesionales de otros sectores, formación continua y oferta para "entusiastas" de la cocina.

Basque Culinary Center está promovido por Mondragon Unibertsitatea y está respaldado por los cocineros que han participado activamente en la iniciativa, - Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa-, y está respaldado por numerosas instituciones vascas y estatales. Además, los cocineros más influyentes del mundo, presididos por Ferrán Adriá, constituyen el Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PRENSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

www.eroski.es > [Notas de prensa](#)
www.consumer.es