

VÍCTOR TROCHI DO RESTAURANTE LES MAGNOLIES DE GIRONA, GAÑADOR DA III EDICIÓN DO PREMIO BASQUE CULINARY CENTER – EROSKI

- **Os Premios BBC– EROSKI "Cociñando Os Nossos Sabores" premian o labor dos cociñeiros que outorgan unha dimensión gastronómica innovadora aos produtos locais de gran tradición**
- **Os outros dous finalistas foron Iñaki Moya do restaurante Ikea de Vitoria, polo prato "soufflé de arbigarras e perretxikos" (2); e Ana Portals, do restaurante A Curtidoria, da Coruña, pola súa elaboración "Pouso do Miño" (3)**
- **Na edición deste ano, o Premio BCC – EROSKI, presta un recoñecemento especial á cociña arabesa pola utilización e posta en valor dos produtos arabeses, e outorgóuselle un premio extraordinario a Patxi Ezeiza, do restaurante Zaldiaran de Vitoria**

Donostia, 23 de xaneiro de 2015-. EROSKI e Basque Culinary Center, que integra a Facultade de Ciencias Gastronómicas da Mondragon Unibertsitatea e un Centro de Investigación e Innovación en Gastronomía e Alimentación, concederon hoxe venres 23 de xaneiro os premios da III edición do concurso nacional "Cociñando Os Nossos Sabores", un certame destinado a recoñecer aquelas elaboracións culinarias que veñan pór en valor os produtos locais, dándolles unha nova dimensión gastronómica nas cartas propostas nos seus restaurantes. A decisión do certame tivo lugar no decurso do xantar celebrado hoxe no Basque Culinary Center. Á entrega dos premios, presidida polo presidente de EROSKI, Agustín Markaide, o Reitor de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa; e o director do Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, acudiron representantes do Goberno Vasco, da Deputación de Áraba, o Concello de Vitoria, a Deputación de Guipúscoa e o Concello de San Sebastián, ademais dunha significativa representación do sector agroalimentario, a quen os propios finalistas ofreceron a degustación das súas receitas, que foron valorizadas "in situ" polos membros do xurado.

Os tres finalistas foron o xefe de cocina Victor Trochi, do restaurante Les Magnolies de Girona, polo seu prato "gamba vermella...entre o mar e a montaña", (gañador); o xefe de cociña Iñaki Moya do restaurante Ikea de Vitoria, polo seu prato "soufflé de arbigarras e perretxikos" (2); e a xefa de cociña Ana Portals, do restaurante A Curtidoria da Coruña, pola súa elaboración "Pouso de Miño" (3).

Requisitos para concursar

Para concursar só era necesario cumprir dous requisitos: ser xefes de cociña en activo en calquera restaurante de España e enviar receitas que adoitasen utilizar nas súas cartas e puxesen en valor os produtos locais de marcada tradición na súa rexión. De entre tódalas propostas presentadas, o xurado -composto por unha selección de recoñecidos cociñeiros e cociñeiras e expertos gastronómicos e do sector agroalimentario-, seleccionou tres finalistas.

EROSKI

Dirección de Comunicación Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 609 386 514
comunicacion@eroski.es

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

EROSKI - OFICINA DE PRENSA

CONSEJEROS DEL NORTE

EDURNE IZQUIERDO
ARTURO ZUBIAGA

Tel: 944 158 642
eizquierdo@consejerosdelnorte.com
azubiaga@consejerosdelnorte.com

Os Premios BBC – EROSKI están dotados con 9.000, 4.000 e 2.000 euros e diplomas acreditativos para os 3 finalistas.

Durante a entrega dos premios, o director de Basque Culinary Center Joxe Mari Aizega, subliñou que *"os tres pratos finalistas, baseados en produtos locais, son inspiradores para a transformación que vivimos nestes tempos porque nos falan de diversidade, vangarda e cultura gastronómica. Fálannos tamén de innovación e da maridanza que, decote, xorde entre a cociña de vangarda e a máis tradicional e que produce resultados excelentes, como demostraron as receitas e pratos que degustamos"*.

Pola súa banda, Agustín Markaide definiu a innovación como o motor da reactivación económica aplicada á alimentación e aos produtos locais e salientou que *"o traballo dos cociñeiros participantes sobre os produtos locais, actualizando o seu valor con preparacións innovadoras, contribúe á defensa dun sector primario sostible e altamente diversificado. Dende EROSKI compartimos este compromiso co desenvolvemento sostible do sector agroalimentario. Por iso, cada unha das nosas tendas é una plataforma aberta á comercialización dos produtos locais da súa contorna máis próxima"*.

Premio Extraordinario á cociña arabesa

Nesta terceira edición, o Premio BBC – EROSKI fai un recoñecemento especial á cociña arabesa. Fóra de concurso, este Premio Extraordinario BCC – EROSKI foille outorgado ao xefe de cociña Patxi Ezeiza, do restaurante Zaldiaran de Vitoria. O xefe de cociña arabés foi recoñecido pola súa traxectoria culinaria e o protagonismo que sempre tiveron os produtos arabeses nas súas creacións.

Sobre EROSKI

EROSKI mantén acordos de colaboración con máis de 5.000 provedores de toda España, dos cales o 50% son pequenos produtores locais e rexionais e ofrece actualmente nas súas tendas a máis ampla gama de produtos locais, que configuran unha ampla representación que acada os 21.400 alimentos producidos nas contornas máis próximas ás súas tendas, claro exemplo da riqueza e diversidade do sector agroalimentario e que contan cun protagonismo preferencial no novo modelo de tenda "contigo" que EROSKI promove. Isto, xunto aos acordos de colaboración coas institucións e as Denominacións de Orixe (D.O.) e Indicacións Xeográficas Protexidas (I.G.P.) fai que ofrezca aos seus clientes a máis completa variedade de produtos locais ao consumidor de hoxe en día.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center, a Facultade de Gastronomía de Mondragon Unibetsitatea, converteu o País Vasco na sede da primeira universidade destas características en España, e a primeira a nivel mundial cun centro de investigación e innovación na área da gastronomía e da ciencia dos alimentos. O obxectivo, ser un centro de referencia internacional na I+D do coñecemento no seu eido e en especial nas áreas vencelladas ás ciencias gastronómicas.

En España non existe ningunha oferta formativa oficial de nivel universitario no ámbito da gastronomía. O Grao en Ciencias Gastronómicas e Artes Culinarias da Mondragon Unibetsitatea cubriu o baleiro formativo a través dunha titulación adaptada ao Espazo

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

Europeo de Ensino Superior que disporá de catro grandes áreas de coñecemento: técnicas de cociña-sala-sommelier, xestión do negocio, Ciencia e Tecnoloxía e Cultura e Arte. Basque Culinary Center impartirá un título universitario de Grao, títulos de postgrao dirixidos a profesionais da cociña e profesionais doutros sectores, formación continua e oferta para "entusiastas" da cociña.

Basque Culinary Center está promovido por Mondragon Unibertsitatea, apoiado polos cociñeiros que participaron activamente na iniciativa, .-Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa-, e patrocinado por numerosas institucións vascas e estatais. Ademais, os cociñeiros máis influentes do mundo, presididos por Ferran Adriá, constitúen o Consello Asesor Internacional do 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