

VICTOR TROCHIK GIRONAKO LES MAGNOLIAS JATETXEKO CHEFAK IRABAZI DU BASQUE CULINARY CENTER – EROSKI SARIAREN III. EDIZIOA

- **BCC – EROSKIren “Gure zaporeak sukaldean” sariak tokiko tradizio handiko produktuei dimentsio gastronomiko berritzailea ematen dieten sukaldarien lana saritzen dute**
- **Gainerako bi finalistak honako hauek izan dira: Iñaki Moya, Gasteizko Ikea jatetxekoa, “arbi-garen eta perretxikoen soufflea” plateragatik (bigarrena); eta Ana Portals, A Coruña A Curtidoria jatetxekoa, “Poso de Miño” plateragatik (hirugarrena)**
- **BCC – EROSKI Sariaren aurtengo edizioak aitortzen berezia egin dio Arabako sukaldaritzari, bertako produktuak erabili eta horiei balioa emateagatik. Aparteko sariaren irabazlea Patxi Ezeiza izan da, Gasteizko Zaldiaran jatetxekoa**

Donostia, 2015eko urtarrilaren 23a.- EROSKI eta Basque Culinary Centerrek “Gure zaporeak sukaldean” lehiaketa nazionalaren II. edizioko sariaren epaia eman dute gaur, ostiralean, urtarrilaren 23an. EROSKI eta Basque Culinary Center Mondragon Unibertsitateko Gastronomía Zientzien Fakultateko eta Gastronomiaren eta Elikaduraren alorreko Ikerkuntza eta Berrikuntza Zentroko kideak dira eta, lehiaketa horren bidez, tokiko produktuak erabili eta jatetxeetako kartetan dimentsio gastronomikoa ematen dieten sukaldaritzaren lanak saritu nahi dituzte.

Basque Culinary Centerren gaur egindako bazkarian zehar hartu dute erabakia. Sariak banatzeko ekitaldian, Agustín Markaide EROSKIko lehendakaria, Vicente Atxa Mondragon Unibertsitateko errektorea eta Joxe Mari Aizega Basque Culinary Centerreko zuzendaria buru zirela, Eusko Jaurlaritzako, Arabako Foru Aldundiko, Gipuzkoako Foru Aldundiko, Gasteizko Udaleko eta Donostiako Udaleko ordezkariak izan dira, baita nekazaritzako elikagaien sektoreko ordezkariak zabala ere. Horiei guztiei eskaini dizkiete finalistek euren errezetak, eta epai-mahaikideek tokian bertan baloratu dituzte.

Hiru finalistak honako hauek izan dira: Víctor Trochi, Gironako Les Magnolias jatetxeko chefa, “ganba gorria... itsasoaren eta mendialdearen artean” plateragatik; Iñaki Moya, Gasteizko Ikea jatetxeko chefa, “arbi-garen eta perretxikoen soufflea” plateragatik (bigarrena); eta Ana Portals, A Coruña A Curtidoria jatetxeko chefa, “Poso de Miño” plateragatik (hirugarrena).

Lehiaketan parte hartzeko baldintzak

Lehiaketan parte hartzeko bi baldintza besterik ez ziren bete behar: jarduneko chefa izatea Espainiako edozein jatetxetan eta norberaren eskualdeko tradizio handiko produktuak erabiltzen dituzten errezetak bidaltzea. Aurkeztutako proposamen guztien artean, epaimahaiak –sukaldari ospetsuek, gastronomiaren adituek eta nekazaritzako elikagaien sektoreko ordezkariak osaturikoak– hiru finalista aukeratu ditu. BCC – EROSKI Sariaren

EROSKI

Korporazioaren Komunikazio Zuzendaritza
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

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

zenbatekoak 9.000, 4.000 eta 2.000 eurokoak dira eta, gainera, hiru finalistek diploma bana jasoko dute.

Joxe Mari Aizega Basque Culinary Centerreko zuzendariak ekitaldian adierazi duenez, *"finaleko hiru platerak tokiko produktuetan oinarrituta daude eta gaur egun bizi dugun eraldaketarako inspirazioa dira, dibertsitateaz, abangoardiaz eta kultura gastronomikoaz hitz egiten digutelako. Berrikuntzaz ere hitz egiten digute, baita sukaldaritzan askotan tradizioaren eta abangoardiaren artean gertatzen den uztartzeaz ere. Horrek emaitza bikainak sortzen ditu, eta gaur dastatu ditugun errezeta eta platerak hala egiaztatzen dute"*.

Bestalde, Agustín Markaidek berrikuntza goraiatu du, sukaldaritzaren eta tokiko produktuen alorretan susperraldi ekonomikoaren eragilea den aldetik. Haren hitzetan, *"sukaldari parte-hartzaileek tokiko produktuekin egiten duten lana funtsezkoa da lehen sektore iraunkorra eta dibertsifikatua izateko, produktu horien balioa handitu egiten delako errezeta berritzaileen bidez. EROSKIIn bat egiten dugu nekazaritzako elikagaien sektorearen garapen iraunkorraren aldeko konpromiso horrekin. Horregatik, gure denda bakoitza bere ingurune hurbileko produktuak merkaturatzeko plataforma irekia da"*.

Arabako sukaldaritzari eskainitako aparteko saria

BCC – EROSKI sarien aurtengo edizioak aitopen berezia egin dio Arabako sukaldaritzari. Lehiaketaz kanpoko BCC – EROSKI Aparteko Sariaren irabazlea Patxi Ezeiza izan da, Gasteizko Zaldiaran jatetxeko chefa .

Sukaldari arabarrak bere ibilbideagatik eta bere errezetetan Arabako produktuek beti izan duten protagonismoagatik saritu dute.

EROSKIri buruz

EROSKIk lankidetzeta-hitzarmenak ditu Espainiako 5.000 hornitzaileekin baino gehiagorekin, horietatik % 50 tokiko eta eskualdeko ekoizle txikiak direlarik. Gaur egun tokiko produktu sorta handia eskaintzen du bere dendetan: guztira 21.400 elikagai, guzti-guztiak denda horietatik hurbileneko eremuetan ekoizten direnak. Nekazaritzako elikagaien sektorearen aberastasuna eta aniztasuna agerian jartzen du datu horrek. Eta EROSKIk bultzatutako "zurekin" denda-ereduak horietatik eskaintzen die lehentasuna. Horrez gain, erakundeekin, jatorri-deiturekin (JD) eta adierazpen geografiko babestuekin (AGB) dituen lankidetzakordioei esker, tokiko produktu-aukerarik osoena eskaintzen die bezero eta kontsumitzaileei.

Basque Culinary Centerri buruz

Basque Culinary Center Mondragon Unibertsitateko Gastronomia Zientzien Fakultatea da. Horri esker, Espainiako horrelako lehen fakultateak –eta Europako bigarrenak– Euskadin du egoitza. Orobat, gastronomiaren eta elikagai-zientzien arloko ikerkuntza- eta berrikuntza-zentro bat duen lehen fakultatea da munduan. Horren helburua I+Garen nazioarteko erreferentziako zentroa izatea da, gastronomia-zientziei lotutako gaietan.

Espainian ez zegoen gastronomiaren inguruko unibertsitate-mailako prestakuntza-eskaintza ofizialik. Mondragon Unibertsitateko Gastronomia eta Sukaldaritz Zientzien Graduak

EROSKI

Korporazioaren Komunikazio Zuzendaritza
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA

CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

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

prestakuntza-gabezia hori bete du, Europako Goi Mailako Hezkuntza Esparrura egokitutako titulazioaren bidez. Titulazio horrek lau ezagutza-area nagusi ditu: sukaldaritzaz-jangela-sumiller teknikak, negozioaren kudeaketa, zientzia eta teknologia, eta kultura eta artea. Basque Culinary Centerrek honako ikasketa hauek eskaintzen ditu: graduko unibertsitate-titulua, sukaldaritzako eta beste esparru batzuetako profesionalei zuzendutako lau graduondoko titulu, etengabeko prestakuntza, eta sukaldaritzaren zaleentzako eskaintza.

Basque Culinary Centerren sustatzailea Mondragon Unibertsitatea da. Babesleen artean, ekimenean parte hartu duten sukaldariak daude –Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa–. Halaber, Euskadiko eta estatuko hainbat erakunderen babesa ere badu BCCk. Horrez gain, munduko sukaldaririk handienek, Ferrán Adriá buru dutela, Basque Culinary Centerreko Nazioarteko Aholkulari Batzordea osatzen dute.

EROSKI

Korporazioaren Komunikazio Zuzendaritza
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – PRENTSA BULEGOA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

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