

Convocada la V edició del "Premi BCC-EROSKI Saria"

**EL BASQUE CULINARY CENTER I EROSKI
PREMIARAN LA INNOVACIÓ GASTRONÒMICA AMB
PRODUCTES LOCALS**

- **El premi reconeix la tasca dels cuiners i cuineres que atorguen una innovadora dimensió gastronòmica a productes locals de gran tradició**
- **El termini de presentació s'obre el 28 de juliol i es tanca el 30 de setembre de 2016, i hi poden participar tots els cuiners professionals en actiu residents a Espanya**
- **Els premis estan dotats amb 6.000, 3.000 i 1.000 euros per al primer, segon i tercer guanyador, respectivament**
- **Les bases del certamen es troben publicades al web www.premiobcceroskisariak.es**

Sant Sebastià, 26 de juliol de 2016- El "Premi BCC-EROSKI Saria" arrenca enguany la seva cinquena edició, que cerca reconèixer la innovació gastronòmica a partir d'aliments de tradició local. Aquest certamen, que comença el 2012 impulsat per ambdues entitats, té com a objectiu reconèixer i premiar els cuiners i cuineres que promocionen els productes locals i que, a més, se centren en dur a terme propostes innovadores utilitzant-los com a base.

En aquesta edició, el "Premi BCC-EROSKI Saria" posa un èmfasi especial en la innovació culinària realitzada per xefs que utilitzin determinades varietats i espècies que conformen la riquesa cultural i gastronòmica dels diferents territoris d'Espanya, tot demostrant un compromís social amb els productors i amb la preservació de la biodiversitat d'espècies, varietats i sabors. El primer premi està dotat amb 6.000 euros i el segon i tercer classificats rebran 3.000 i 1.000 euros respectivament.

En les edicions anteriors van resultar guanyadors els xefs Luis Salcedo (Restaurante Remigio. Tudela. Navarra), Victor Tronchi (Restaurant Les Magnòlies. Girona), Aurelio Morales (Restaurant Miramar. Llançà. Girona) i Roberto Ruiz (Restaurante Frontón. Tolosa. Guipúscoa). També han estat reconeguts amb aquest premi altres xefs finalistes com Pablo Valdearcos (Durango. Biscaia), Federico Guajardo (Dénia.

EROSKI

Direcció de Comunicació Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – OFICINA DE PREMSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

ZIORTZA BERISTAIN
ÉDURNE IZQUIERDO

Tel.: 944 158 642

[Sala de premsa en línia](#)

Alacant), Iñaki Moya (Vitòria), Ana Portals (la Corunya), Nicolás Ramírez (Tafalla. Navarra) i Rubén Cabrera (Santa Cruz de Tenerife). Entorn de 350 xefs de tots Espanya han presentat les seves receptes innovadores a partir de productes locals a aquest certamen durant les passades quatre edicions.

Com presentar-se al "Premi BCC-EROSKI Saria"

El "Premi BCC-EROSKI Saria" premiarà la millor elaboració d'un cuiner o cuinera feta al seu restaurant, que posi en valor la innovació gastronòmica a partir de productes locals. El termini de presentació de les propostes s'obre el **28 de juliol** i es tanca el **30 de setembre de 2016**, i hi poden participar tots els cuiners i cuineres professionals en actiu residents a Espanya. Cada participant haurà de presentar a concurs un dossier amb la descripció del producte local utilitzat, una fitxa amb la recepta i una fotografia de l'elaboració ja emplatada. A més, cada participant podrà enviar fins a tres propostes.

D'entre totes les propostes presentades, el jurat seleccionarà les tres receptes que passaran a la fase final i que es publicaran a la pàgina web del concurs. El jurat estarà format per acadèmics del Basque Culinary Center (BCC), patrons de la Fundació EROSKI, xefs en actiu, experts gastronòmics independents i representants del sector agroalimentari.

La fase final del certamen se celebrarà a la seu del Basque Culinary Center (BCC) a Sant Sebastià, on els tres cuiners i cuineres finalistes del "Premi BCC-EROSKI Saria" elaboraran les seves receptes a partir d'aliments locals produïts en els seus entorns d'origen, i que seran degustades pel jurat del premi.

Les bases del concurs es troben publicades a la web del certamen www.premiobcceroskisariak.es, on també es publicaran les tres elaboracions finalistes seleccionades d'entre totes les presentades.

EROSKI impulsa un sector agroalimentari sostenible i altament diversificat

EROSKI destaca per la seva forta aposta pels productes locals a través del seu model comercial "amb tu", amb el qual està remodelant la seva xarxa de supermercats i hipermercats a tota Espanya. Aquesta aposta pels aliments produïts en els entorns propers a les seves botigues impulsa un sector agroalimentari que basa la seva sostenibilitat en la diversitat del seu teixit productiu com a aspecte clau per la seva contribució a l'economia, la cultura i el medi ambient. EROSKI

EROSKI

Direcció de Comunicació Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PREMSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel.: 944 158 642

[Sala de premsa en línia](#)

treballa amb més de 4.000 productors agroalimentaris de tota Espanya, dels quals, més del 50% són petites pimes i cooperatives.

D'altra banda, la diversitat agroalimentària és també un aspecte crucial per a una alimentació saludable. Tots els experts coincideixen que "menjar variat és menjar més sa". Segons l'Enquesta Nutricional de la Població Espanyola, elaborada per la Fundació EROSKI i presentada l'any passat, la pràctica d'una alimentació saludable està molt relacionada, entre altres factors, amb el nivell de cultura gastronòmica de la població. *"De l'estudi efectuat per la Fundació EROSKI se n'extreu que com menys valor s'atorga a l'alimentació, més es banalitza el menjar i es desvincula de l'acte social de menjar en família o amb amics, la qual cosa fa que ens alimentem pitjor i que amb el temps aflorin casos de deteriorament de la salut i obesitat. En conseqüència, la varietat de la dieta és un factor determinant més de la nostra salut"* afirma Alejandro Martínez Berriochoa, director de la Fundació EROSKI. *"La convocatòria d'aquest certamen, al costat del Basque Culinary Center, que es consolida ja en la seva cinquena edició enguany, cerca precisament posar en valor la importància dels aliments locals en la gastronomia i en la cultura contemporània postcrisi, amb un protagonisme creixent del producte local en els nostres hàbits alimentaris quotidians, per la seva contribució a una alimentació més saludable i variada, a més del seu impacte positiu en l'economia, la cultura i el paisatge del nostre entorn més proper."*

Basque Culinary Center (BCC), primer centre mundial de recerca i innovació gastronòmica

El Basque Culinary Center (BCC), la Facultat de Ciències Gastronòmiques de MONDRAGON UNIBERTSITATEA, ha convertit Euskadi en la seu de la primera universitat d'aquestes característiques a Espanya i la primera al món, amb un centre de recerca i innovació en l'àrea de la gastronomia i de la ciència dels aliments. El propòsit: ser un centre de referència internacional en l'R+D del coneixement en el seu àmbit.

El Basque Culinary Center (BCC) està promogut pels cuiners que han participat activament en la iniciativa —Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa— i compta també amb el suport de nombroses institucions basques i espanyoles. A més a més, els cuiners més influents del món, presidits per Joan Roca, constitueixen el Consell Internacional del Basque Culinary Center (BCC).

EROSKI

Direcció de Comunicació Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

EROSKI – OFICINA DE PREMSA CONSEJEROS DEL NORTE

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel.: 944 158 642

[Sala de premsa en línia](#)

“La sostenibilitat i la col·laboració amb productors agroalimentaris del nostre entorn és un aspecte que està adquirint un protagonisme creixent en la gastronomia. De fet, el Pla de Sostenibilitat del Basque Culinary Center cerca la millora progressiva en àmbits com l'eficiència energètica, l'optimització de la gestió de l'aigua, el foment de la mobilitat activa i el trànsit cap a aliments de més qualitat, més frescos, més pròxims i de producció sostenible” explica Jose Mari Aizega, director del Basque Culinary Center. “Precisament, aquesta cinquena edició del premi `BCC-EROSKI Saria´ ressaltava especialment els aspectes de sostenibilitat i diversitat que representen els aliments de producció local, el protagonisme renovat que adquireixen en la cultura contemporània on el producte local i el global conviuen, es barregen i es complementen. Cerquem premiar aquest maridatge entre la tradició dels productes locals i la innovació gastronòmica”.

| | |
|--|---|
| EROSKI Dirección de Comunicación Corporativa Oscar González Uriarte, Tel.: 946 211 214 comunicacion@EROSKI.es Oficina de Prensa – Consejeros del Norte Ziortza Beristain / Edurne Izquierdo Tel.: 944 158 642 | BASQUE CULINARY CENTER (BCC) VK Comunicación Xusane de Miguel Ortiz Tel.: 944 015 306 / 629 753 336 xusane@vkcomunicacion.es www.bculinary.com |
|--|---|

EROSKI

Direcció de Comunicació Corporativa
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel.: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – OFICINA DE PREMSA
CONSEJEROS DEL NORTE**

ZIORTZA BERISTAIN
EDURNE IZQUIERDO

Tel.: 944 158 642

[Sala de premsa en línia](#)