

Convocada la V edición del "Premio BCC-EROSKI Saria"

**BASQUE CULINARY CENTER Y EROSKI
PREMIARÁN LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA
CON PRODUCTOS LOCALES**

- **El premio reconoce la labor de los cocineros y cocineras que otorgan una innovadora dimensión gastronómica a productos locales de gran tradición**
- **El plazo de presentación se abre el 28 de julio y se cierra el 30 de septiembre de 2016, y pueden participar todos los cocineros profesionales en activo residentes en España**
- **Los premios están dotados con 6.000, 3.000 y 1.000 euros para el primer, segundo y tercer ganador**
- **Las bases del certamen están publicadas en la web www.premiobccEROSKIsariak.es**

Donostia – San Sebastian, 26 de julio de 2016-. El "Premio BCC-EROSKI Saria" arranca este año su quinta edición que busca reconocer la innovación gastronómica a partir de alimentos de tradición local. Este certamen, que arranca en 2012 impulsado por ambas entidades, tiene como objetivo reconocer y premiar a los cocineros y cocineras que promocionan los productos locales y que, además, se centran en llevar a cabo propuestas innovadoras utilizándolos como base.

En esta edición el "Premio BCC-EROSKI Saria" hace un especial énfasis en la innovación culinaria realizada por chefs que utilicen determinadas variedades y especies que conforman la riqueza cultural y gastronómica de los diferentes territorios de España, demostrando un compromiso social con los productores y con la preservación de la biodiversidad de especies, variedades y sabores. El primer premio está dotado con 6.000 euros y los segundos y tercer clasificados recibirán 3.000 y 1.000 euros respectivamente.

En las ediciones anteriores, han resultado ganadores los chef Luis Salcedo (Restaurante Remigio. Tudela. Navarra), Victor Tronchi (Restaurante Les Magnolies. Girona), Aurelio Morales (Restaurante Miramar. Llança. Girona) y Roberto Ruiz

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

[Sala de prensa online](#)

(Restaurante Frontón. Tolosa. Gipuzkoa). También han sido reconocidos por este premio otros chefs finalistas como Pablo Valdearcos (Durango. Bizkaia), Federico Guajardo (Denia. Alicante), Iñaki Moya (Vitoria – Gasteiz), Ana Portals (A Coruña), Nicolás Ramírez (Tafalla. Navarra) y Rubén Cabrera (San Cruz de Tenerife). En torno a 350 chefs de toda España han presentado sus recetas innovadoras a partir de productos locales a este certamen durante las pasadas cuatro ediciones.

Cómo presentarse al “Premio BCC-EROSKI Saria”

El “Premio BCC-EROSKI Saria” premiará la mejor elaboración de un cocinero o cocinera que elabore en su restaurante y además ponga en valor la innovación gastronómica a partir de productos locales. El plazo de presentación de las propuestas se abre el **28 de julio** y se cierra el **30 de septiembre de 2016**, y pueden concurrir todos los cocineros y cocineras profesionales en activo residentes en España. Cada participante deberá presentar a concurso un dossier con la descripción del producto local utilizado, una ficha con la receta y una fotografía de la elaboración ya emplatada. Además, cada participante podrá enviar hasta tres propuestas.

De entre todas las propuestas presentadas el Jurado seleccionará tres recetas que pasarán a la fase final y que se publicarán en la página web del concurso. El Jurado estará compuesto por académicos del Basque Culinary Center (BCC), patronos de la Fundación EROSKI, chefs en activo, expertos gastronómicos independientes y representantes del sector agroalimentario.

La fase final del certamen se celebrará en la sede del Basque Culinary Center (BCC) en San Sebastián, donde los tres cocineros y cocineras finalistas del “Premio BCC-EROSKI Saria” elaborarán sus recetas a partir de alimentos locales producidos en sus entornos de origen, y que serán degustadas por el Jurado del Premio.

Las bases del concurso se encuentran publicadas en la web del certamen www.premiobccEROSKIsariak.es, donde también serán publicadas las tres elaboraciones finalistas seleccionadas entre todas las presentadas.

EROSKI impulsa un sector agroalimentario sostenible y altamente diversificado

EROSKI destaca por su fuerte apuesta por los productos locales a través de su modelo comercial “contigo” con el que está remodelando su red de supermercados e hipermercados en toda España. Esta apuesta por los alimentos producidos en los

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

[Sala de prensa online](#)

entornos cercanos a sus tiendas impulsa un sector agroalimentario que basa su sostenibilidad en la diversidad de su tejido productivo como aspecto clave por su contribución a la economía, la cultura y el medio ambiente. EROSKI trabaja con más de 4.000 productores agroalimentarios de toda España, de los cuales más del 50% son pequeñas PYMES y cooperativas.

Por otro lado, la diversidad agroalimentaria es también un aspecto crucial para una alimentación saludable. Todos los expertos coinciden en que "comer variado es comer más sano". Según la Encuesta Nutricional de la Población Española realizada por Fundación EROSKI y presentada el pasado año, la práctica de una alimentación saludable está muy relacionada, entre otros factores, con el nivel de cultura gastronómica de la población. *"Del estudio realizado por Fundación EROSKI se concluye que cuanto menos valor se otorga a la alimentación, más se banaliza la comida y se desvincula del acto social de comer en familia o con amigos, alimentándonos peor y aflorando, con el tiempo, casos de deterioro de la salud y obesidad. En consecuencia, la variedad de la dieta es un factor determinante más de nuestra salud"* afirma Alejandro Martínez Berriochoa, director de Fundación EROSKI. *"La convocatoria de este certamen, junto al Basque Culinary Center, y que se consolida ya en su quinta edición este año, busca precisamente poner en valor la importancia de los alimentos locales en la gastronomía y en la cultura contemporánea post-crisis, con un protagonismo creciente que está adquiriendo lo local en nuestros hábitos alimentarios cotidianos por su contribución a una alimentación más saludable y variada, además de su impacto positivo en la economía, la cultura y el paisaje de nuestro entorno más cercano."*

Basque Culinary Center (BCC), primer centro mundial de investigación e innovación gastronómica

Basque Culinary Center (BCC), la Facultad de Ciencias Gastronómicas 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 ámbito.

Basque Culinary Center (BCC) 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 por

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

[Sala de prensa online](#)

numerosas instituciones vascas y españolas. Además, los cocineros más influyentes del mundo, presididos por Joan Roca, constituyen el Consejo Internacional de Basque Culinary Center (BCC).

“La sostenibilidad y la colaboración con productores agroalimentarios de nuestro entorno es un aspecto que está adquiriendo un mayor protagonismo en la gastronomía. De hecho, el Plan de Sostenibilidad del Basque Culinary Center busca la mejora progresiva en ámbitos como la eficiencia energética, la optimización de la gestión del agua, el fomento de la movilidad activa y el tránsito hacia alimentos de mayor calidad, fresca, cercanía y de producción sostenible” explica Jose Mari Aizega, director del Basque Culinary Center. *“Precisamente, esta quinta edición del Premio ‘BCC-EROSKI Saria’ hace especial hincapié en los aspectos de sostenibilidad y diversidad que representan los alimentos de producción local, en el protagonismo renovado que adquieren en la cultura contemporánea donde lo local y lo global convive, se mezcla y se complementa. Buscamos premiar ese maridaje entre la tradición de los productos locales y la innovación gastronómica”*.

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

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

[Sala de prensa online](#)