

Convocada a V edición do "Premio BCC-EROSKI Saria"

**O BASQUE CULINARY CENTER E EROSKI
PREMIARÁN A INNOVACIÓN GASTRONÓMICA CON
PRODUCTOS LOCAIS**

- **O premio recoñece o labor dos cociñeiros e cociñeiras que atribúen unha innovadora dimensión gastronómica a produtos locais de gran tradición**
- **O prazo de presentación ábrese o 28 de xullo e péchase o 30 de setembro de 2016, e poden participar todos os cociñeiros e cociñeiras profesionais en activo residentes en España**
- **Os premios están dotados con 6.000, 3.000 e 1.000 euros para o primeiro, segundo e terceiro gañador**
- **As bases do certame están publicadas na web www.premiobcceroskisariak.es**

Donostia – San Sebastián, 26 de xullo de 2016-. O "Premio BCC-EROSKI Saria" arranca este ano a súa quinta edición que busca recoñecer a innovación gastronómica a partir de alimentos de tradición local. Este certame, que arranca en 2012 impulsado por ambas entidades, ten por obxectivo recoñecer e premiar os cociñeiros e cociñeiras que promocionan os produtos locais e que, amais, se centran en levar a cabo propostas innovadoras utilizándoos como base.

Nesta edición do "Premio BCC-EROSKI Saria" faise especial énfase na innovación culinaria realizada por chefs que utilicen determinadas variedades e especies que constitúen a riqueza cultural e gastronómica dos diferentes territorios de España, amosando un compromiso social cos produtores e coa preservación da biodiversidade de especies, variedades e sectores. O primeiro premio está dotado con 6.000 e os segundos e terceiro clasificados recibirán 3.000 e 1.000 euros respectivamente.

Nas edicións anteriores, resultaron vencedores o chef Luis Salcedo (Restaurante Remigio. Tudela. Navarra), Victor Tronchi (Restaurante Les Magnolies. Girona), Aurelio Morales (Restaurante Miramar. Llança. Girona) e Roberto Ruiz (Restaurante Frontón. Tolosa. Gipuzkoa). Tamén foron recoñecidos por este premio outros chefs

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 prensa en línea](#)

finalistas como Pablo Valdearcos (Durango. Bizkaia), Federico Guajardo (Denia. Alicante), Iñaki Moya (Vitoria – Gasteiz), Ana Portals (A Coruña), Nicolás Ramírez (Tafalla. Navarra) e Rubén Cabrera (San Cruz de Tenerife). En torno a 350 chefs de toda España presentaron as súas receitas innovadoras a partir de produtos locais a este certame durante as pasadas catro edicións.

Como presentarse ao “Premio BCC-EROSKI Saria”

O “Premio BCC-EROSKI Saria” premiará a mellor elaboración dun cociñeiro ou cociñeira que elabore no seu restaurante, e, asemade, valorice a innovación gastronómica a partir de produtos locais. O prazo de presentación das propostas ábrese o **28 de xullo** e péchase o **30 de setembro de 2016**, e poden concorrer todos os cociñeiros e cociñeiras profesionais en activo residentes en España. Cada participante deberá presentar a concurso un documento coa descrición do produto local empregado, unha ficha coa receita e unha fotografía da elaboración xa presentada no prato. Ademais, cada participante poderá enviar ata tres propostas.

De entre tódalas propostas presentadas o Xurado seleccionará tres receitas que deberán pasar á fase final e que se publicarán na páxina web do concurso. O Xurado estará composto por académicos do Basque Culinary Center (BCC), patróns da Fundación EROSKI, chefs en activo, expertos gastronómicos independentes e representantes do sector agroalimentario.

A fase final do certame ha ter lugar na sede do Basque Culinary Center (BCC) en San Sebastián, onde os tres cociñeiros e cociñeiras finalistas do “Premio BCC-EROSKI Saria” elaborarán as súas receitas a partir de alimentos locais producidos na súa contorna de orixe, e que serán degustadas polo Xurado do Premio.

As bases do concurso están publicadas na web do certame www.premiobcceroskisariak.es, onde tamén han ser publicadas as tres elaboracións finalistas seleccionadas entre todas as presentadas.

EROSKI impulsa un sector agroalimentario sostible e altamente diversificado

EROSKI destaca pola súa forte aposta polos produtos locais a través do seu modelo comercial "contigo" co que está a remodelar a súa rede de supermercados e hipermercados en toda España. Esta aposta polos alimentos producidos en lugares próximos ás súas tendas dá azos a un sector agroalimentarios que asenta a súa sostibilidade na diversidade do seu tecido produtivo como elemento chave pola súa

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 prensa en línea](#)

contribución á economía, a cultura e o medio ambiente. EROSKI traballa con máis de 4.000 produtores agroalimentarios de toda España, dos cales máis do 50% son pequenas PEMES e cooperativas.

Por outra banda, a diversidade agroalimentaria é tamén un aspecto crucial para unha alimentación saudable. Todos os expertos coinciden en que "comer variado é comer máis san". De acordo coa Enquisa Nutricional da Poboación Española realizada pola Fundación EROSKI e presentada o ano pasado, a práctica dunha alimentación saudable está moi relacionada, entre outros factores, co nivel de cultura gastronómica da poboación. *"Do estudo realizado pola Fundación EROSKI pódese tirar a conclusión que canto menos se lle atribúe á alimentación, máis se banaliza a comida e se desvencella do acto social de comer en familia ou con amigos, alimentándonos peor e afluando, co tempo, casos de deterioro da saúde e obesidade. En consecuencia, a variedade da dieta tórnase nun factor determinante máis da nosa saúde",* afirma Alejandro Martínez Berriochoa, director da Fundación EROSKI. *"A convocatoria deste certame, xunto ao Basque Culinary Center, e que se consolida xa na súa quinta edición este ano, procura precisamente pór en valor a importancia dos alimentos locais na gastronomía e na cultura contemporánea post-*crise, co protagonismo crecente que está a adquirir o local nos nosos hábitos alimentarios cotiáns pola súa achega cara a unha alimentación máis saudable e variada, ademais do seu impacto positivo na economía, a cultura maila paisaxe da nosa contorna."**

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

O Basque Culinary Center (BCC), a Facultade de Ciencias Gastronómicas da MONDRAGON UNIBERTSITATEA 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 a da ciencia dos alimentos. O propósito, ser un centro de referencia internacional na I+D do coñecemento no seu ámbito.

O Basque Culinary Center (BCC) está 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 por numerosas institucións vascas e españolas. Ademais, os cociñeiros máis influentes

EROSKI

Dirección de Comunicación 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 prensa en línea](#)

do mundo, presididos por Joan Roca, constitúen o Consello Internacional do Basque Culinary Center (BCC).

"A sostibilidade e a colaboración cos produtores agroalimentarios da nosa contorna é un aspecto que está a adquirir un protagonismo crecente na gastronomía" De feito, o Plan de Sostibilidade do Basque Culinary Center procura a mellor progresiva en eidos como o da eficiencia enerxética, a optimización da xestión da auga, o fomento da mobilidade activa e o tránsito cara a alimentos de maior calidade, frescura, proximidade e de produción sostible" explica Jose Mari Aizega, director do Basque Culinary Center. "Precisamente, esta quinta edición do Premio `BCC-EROSKI Saria´ fai un especial fincapé en aspectos como a sostibilidade e diversidade que representan os alimentos de produción local, no protagonismo renovado que adquiren na cultura contemporánea onde o local e o global convive, mestúrase e complementase. Buscamos premiar esa maridaxe entre a tradición dos produtos locais e a innovación gastronómica".

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

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 prensa en l nia](#)