

"BCC-Eroski Sariaren" V. ediziorako deialdia egin da

**TOKIKO PRODUKTUEKIN EGITEN DEN
BERRIKUNTZA GASTRONOMIKOA SARITUKO DUTE
BASQUE CULINARY CENTERREK ETA EROSKIK**

- **Sariak tokiko tradizio handiko produktuei dimentsio gastronomiko berritzailea ematen dieten sukaldarien lana aitortzen du**
- **Aurkezteko epea 2016ko uztailaren 28an ireki eta irailaren 30ean itxiko da, eta Espainian bizi diren jarduneko sukaldari profesional guztiek har dezakete parte**
- **Sariak 6.000, 3.000 eta 1.000 eurokoak dira lehen, bigarren eta hirugarren irabazlearentzat, hurrenez hurren**
- **Sariketaren oinarriak www.premiobcceroskisariak.es webgunean argitaraturik daude**

Donostia, 2016ko uztailaren 26a-. "BCC-EROSKI Sariak" bosgarren edizioa beteko du aurten, tokiko tradizioko elikagaien bidez egindako berrikuntza gastronomikoa aitortzeko xedez. Sariketa 2012. urtean jarri zuten abian bi erakundeek, tokiko produkzioa sustatu eta, gainera, produktu horietan oinarrituta proposamen berritzaileak egiten dituzten sukaldarien lana saritzeko.

"BCC-EROSKI Sariaren" edizio honek indarra egingo du Espainiako lurraldeetako aberastasun kulturala eta gastronomikoa osatzen duten barietate eta espezie jakin batzuen bidez chefek egiten duten sukaldaritzaren berritzailean; izan ere, chef horiek konpromiso soziala erakusten dute ekoizleekin eta espezie, barietate eta zaporeen biodibertsitatearen iraupenarekin. Lehen sariaren irabazleak 6.000 euro eskuratuko ditu eta bigarren eta hirugarren sailkatuek 3.000 eta 1.000 euro, hurrenez hurren.

Aurreko edizioen irabazleak honako chef hauek izan dira: Luis Salcedo (Remigio jatetxea. Tuter. Nafarroa), Victor Tronchi (Les Magnolies jatetxea. Girona), Aurelio Morales (Miramar jatetxea. Llança. Girona) eta Roberto Ruiz (Frontón jatetxea. Tolosa. Gipuzkoa). Horiez gain, beste chef finalista batzuk ere saritu dituzte: Pablo Valdearcos (Durango. Bizkaia), Federico Guajardo (Denia. Alacant), Iñaki Moya (Vitoria-Gasteiz), Ana Portals (Coruña), Nicolás Ramírez (Tafalla. Nafarroa) eta

EROSKI

Korporazioaren Komunikazio Zuzendaritza
OSCAR GONZÁLEZ URIARTE

Tel: 946 211 214

comunicacion@eroski.es

**EROSKI – PRENTSA BULEGOA
CONSEJEROS DEL NORTE**

ZIORTZA BERISTAIN
ÉDURNE IZQUIERDO

Tel: 944 158 642

[On line prentsa aretoan](#)

Rubén Cabrera (San Cruz Tenerifekoa). Espainiako 350 bat chefek aurkeztu dituzte tokiko produktuekin egindako errezeta berritzaileak aurreko lau edizioetan.

Nola aurkeztu "BCC-EROSKI Sariak"

Sukaldari batek bere jatetxean tokiko produktuetan oinarrituta egindako plater berritzaile onena sarituko du "BCC-EROSKI Sariak". Proposamenak aurkezteko epea **2016ko uztailaren 28an** ireki eta **irailaren 30ean** itxiko da, eta Espainian bizi diren jarduneko sukaldari profesional guztiek har dezakete parte. Parte-hartzaile bakoitzak honako hauek aurkeztu behar ditu lehiaketan: erabilitako tokiko produktua jasotzen duen dossier bat, errezeta azaltzen duen fitxa bat eta jakia platerean erakusten duen argazki bat. Parte-hartzaile bakoitzak hiru proposamen bidali ahal izango ditu gehienez.

Aurkeztutako proposamen guztietatik, epaimahaiak hiru errezeta aukeratuko ditu. Hiru horiek finalera igaro eta lehiaketaren web-orrian argitaratuko dira. Basque Culinary Centerreko (BCC) akademikoek, EROSKI Fundazioko patronatuko kideek, jardunean diren chefek, gastronomiako aditu independenteek eta nekazaritzako elikagaien sektoreko ordezkariak osatuko dute epaimahaia.

Lehiaketaren azken fasea Basque Culinary Centerren (BCC) egoitzan izango da, Donostian. Bertan, "BCC-EROSKI Sariak" hiru sukaldari finalistek beren jakiak prestatuko dituzte, beren lurraldean ekoizten diren elikagaietan oinarrituta, eta epaimahaiko kideek dastatuko dituzte.

Lehiaketaren oinarriak www.premiobcceroskisariak.es web-orrian argitaraturik daude. Aurkeztutako plater guztietatik aukeraturiko hiru finalistak ere webgune horretan argitaratuko dira.

EROSKI nekazaritzako elikagaien sektore iraunkorra eta oso dibertsifikatua bultzatzen du

EROSKIren ezaugarrietako bat tokiko produktuen alde egindako apustua da. Horretarako "zurekin" eredu komertziala erabiltzen du, eta, horren bidez, Espainiako supermerkatu eta hipermerkatuen sarea berrantolatzen ari da. Denden gertuko ingurunean ekoiztutako elikagaien aldeko apustu horri esker, nekazaritzako elikagaien sektorea sustatzen da. Sektore hori funtsezkoa da lurraldearen ekonomiara, kulturara eta ingurumenera egiten duen ekarpenagatik, eta horren iraunkortasuna produkzio-sarearen dibertsitatean oinarritzen da. EROSKI Espainia

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

[On line prentsa aretoan](#)

osoko nekazaritzako elikagaien sektoreko 4.000 ekoizlerekin egiten du lan; horietatik, % 50 ETE eta kooperatiba txikiak dira.

Bestalde, elikadura osasungarri baterako ere funtsezkoa da nekazaritzako elikagaien dibertsitatea. Adu guztiak bat datoz "askotariko produktuak jatea osasungarriagoa" dela esatean. Hala, EROSKI Fundazioak egin eta iaz aurkeztutako Espainiako Herritarren Nutrizioari buruzko Inkestaren arabera, elikadura osasungarriak zerikusi handia du, besteak beste, herritarren kultura gastronomikoaren mailarekin. *"EROSKI Fundazioak egindako ikerketak ondorioztatu duenez, zenbat eta balio txikiagoa eman elikadurari, orduan eta garrantzi txikiagoa ematen zaie otorduei eta bereizi egiten da familiarekin edo lagunekin jateko ekintza sozialetik; okerrago jaten da eta, denboraren poderioz, osasuna okertu eta obesitatea izateko aukera handitu egiten da. Beraz, dietaren barietatea gure osasunerako faktore erabakigarria da",* adierazi du EROSKI Fundazioko zuzendariak, Alejandro Martínez Berriochoak. *"Basque Culinary Centerrekin antolatutako lehiaketa honek, bere bosgarren edizioan, agerian jarri nahi du tokiko elikagaiek gastronomian eta krisiaren ondorengo kultura garaikidean duten garrantzia. Tokian tokikoa jatea gero eta protagonismo handiagoa hartzen ari da gure ohituretan, elikadura osasungarrian eta askotarikoan egiten duen ekarpenagatik eta gure ingurune hurbileko ekonomian, kulturen eta paisaian duen inpaktu positiboagatik".*

Basque Culinary Center (BCC), ikerkuntza eta berrikuntza gastronomikoari buruzko munduko lehen zentroa

Basque Culinary Center (BCC) MONDRAGON UNIBERTSITATEko Gastronomia Zientzien Fakultatea da. Horri esker, Espainiako horrelako lehen fakultateak Euskadin du egoitza. Orobat, gastronomiaren eta elikagai-zientzien arloko ikerkuntza- eta berrikuntza-zentro bat duen lehen fakultatea da munduan. BCCren asmoa bere alorreko ezagutzaren I+Garen inguruko nazioarteko erreferentzia-zentroa izatea da.

Basque Culinary Centerren babesleen artean, ekimenean parte hartu duten chefak daude –Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa–. Halaber, Euskadiko eta Espainiako hainbat erakunderen babesla ere badu BCCk. Horrez gain, munduko chefik handienek, Joan Roca buru dutela, Basque Culinary Centerreko Nazioarteko Aholku 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

[On line prentsa aretoan](#)

"Iraunkortasuna eta gure inguruneko ekoizleekiko lankidetzaz gero eta garrantzi handiagoa hartzen ari dira gastronomian. Hala, Basque Culinary Centerren Iraunkortasun Planak hobekuntza bilatzen du hainbat alorretan, hala nola efizientzia energetikoan, uraren kudeaketaren optimizazioan, mugikortasun aktiboaren sustapenean eta ezaugarritzat kalitatea, freskotasuna, hurbiltasuna eta iraunkortasuna dituzten elikagaietan", azaldu du Basque Culinary Centerreko zuzendariak, Jose Mari Aizegak. "Hain zuzen ere, BCC-EROSKI Sariaren bosgarren edizioak tokiko elikagaien iraunkortasuna eta dibertsitatea azpimarratzen ditu, eta kultura garaikidean hartu duten protagonismoa; izan ere, tokikoa eta globala elkarrekin bizi dira, elkar osatzen dute eta nahasi egiten dira. Tokiko produktuen tradizioaren eta berrikuntza gastronomikoaren arteko uztartze hori saritu nahi dugu".

EROSKI Komunikazio Korporatiboko Zuzendaritza Oscar González Uriarte, Tel.: 946 211 214 comunicacion@eroski.es Prentsa Bulegoa – 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

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

[On line prentsa aretoan](#)