

ORIOL CASALS DEL RESTAURANTE TEÒRIC DE BARCELONA ES EL GANADOR DEL “VII PREMIO BCC EROSKI SARIA” A LA INNOVACIÓN GASTRONÓMICA CON PRODUCTOS LOCALES

- **Xabier Blanco del restaurante Summum de Las Palmas de Gran Canaria ha ganado el segundo premio y Carolina Sánchez e Iñaki Murua del restaurante Ikaro de Logroño, el tercero**
- **El galardón promociona la sostenibilidad y la salud; y premia a chefs que ponen en valor el producto local, apostando por el uso de variedades y especies autóctonas de los diferentes territorios de España**
- **Los finalistas de la “VII edición del Premio BCC-EROSKI Saria” son cocineras y cocineros emprendedores; egresados de Basque Culinary Center, que han puesto en marcha su propio negocio**

Donostia-San Sebastián, 30 de noviembre de 2018. Basque Culinary Center y EROSKI han fallado esta tarde el “Premio BCC-Eroski Saria”, un concurso que busca promocionar el producto local, la sostenibilidad y la salud a través de la labor de cocineros y cocineras egresados de Basque Culinary Center, cuyas recetas apuesten por el uso de variedades y especies autóctonas de los diferentes territorios de España y destaquen especialmente.

El Premio BCC-EROSKI Saria busca propuestas saludables, sostenibles e innovadoras y sitúa en el centro a los alimentos producidos en el entorno más cercano de los participantes. El galardón visibiliza de esta manera el doble compromiso de los finalistas. Por una parte, el compromiso con los productos tradicionales y sus productores y con la preservación de la biodiversidad de especies, variedades y sabores. Por otra, su implicación con la alimentación saludable y equilibrada a partir de productos locales como clave para mejorar la salud.

Los finalistas de esta edición han sido Oriol Casals del restaurante Teòric de Barcelona y Xabier Blanco del restaurante Summum de Las Palmas de Gran Canaria, ambos graduados en Gastronomía y Artes Culinarias; y Carolina Sánchez e Iñaki Murua del

restaurante Ikaro de Logroño, graduados de Máster en Cocina, Técnica, Producto y Creatividad, que acaban de obtener su primera estrella Michelin.

Los ganadores y sus recetas

Los finalistas han elaborado hoy viernes, en las instalaciones del Basque Culinary Center las recetas seleccionadas. Oriol Casals (Teòric-Barcelona) ha apostado por su propuesta denominada "Calabaza". Por su parte, los chefs Carolina Sánchez e Iñaki Murua (Ikaro-Logroño) han preparado "Kokotxas de merluza del Cantábrico confitadas, escabeche de pollo Lumagorri, su piel crujiente, granada y verduras de mar". Xabier Blanco (Summun-Las Palmas de Gran Canaria) ha cocinado su receta candidata "Guiso de cabra majorera, alcachofas y yogur".

El jurado, teniendo en cuenta los condicionantes de innovación con producto local, la sostenibilidad y la salud, ha fallado los premios, por los que el ganador, Oriol Casals obtiene un premio de 6.000 euros y un diploma; Xabier Blanco recibe 3.000 euros por el segundo premio y un diploma; y Carolina Sánchez e Iñaki Murua reciben 1.000 euros y un diploma. Los premios están patrocinados por EROSKI, patrono de la Fundación Basque Culinary Center.

La entrega de premios

Durante la entrega de los premios, el director de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, ha manifestado que *"han pasado ya 7 años desde que lanzamos en colaboración con EROSKI, patrono de BCC, este premio que promueve los productos locales, la innovación y el magnífico trabajo que los graduados y graduadas en Basque Culinary Center realizan desde sus negocios. Estos tres grandes finalistas son un reflejo del impacto de la formación, del conocimiento y de la sensibilización para impulsar la diversidad gastronómica y la valorización del producto local."*

Por su parte, el presidente de EROSKI, Agustín Markaide, ha recordado que *"en EROSKI entendemos que una dieta saludable va más allá de la propia nutrición. Comer, junto con comprar y cocinar, son actos cotidianos con importantes implicaciones en el ámbito social, cultural y económico de cualquier comunidad. Además, nuestras elecciones como consumidores condicionan, sí la calidad de nuestra alimentación, pero también el desarrollo económico de quienes la producen, sobre todo del sector primario, la sostenibilidad ambiental, económica y social de los*

procesos e incluso el mantenimiento de elementos de fuerte arraigo cultural como los productos regionales, los oficios más tradicionales y el propio paisaje que nos rodea”.

Sobre EROSKI

EROSKI mantiene acuerdos de colaboración con 4.433 proveedores comerciales, de los cuales casi el 60% son pequeños productores locales y regionales. Actualmente en sus tiendas ofrece la gama más amplia de productos locales, que supera los 22.000 alimentos producidos en los entornos más próximos a sus establecimientos, claro ejemplo de la riqueza y diversidad del sector agroalimentario y que cuentan con un protagonismo preferencial en el modelo de tienda “contigo” con el que EROSKI está transformando toda su red comercial.

Sobre Basque Culinary Center

Basque Culinary Center está integrada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea–la primera de España-, y un Centro de Investigación e Innovación en el ámbito de la alimentación y la gastronomía, BCC Innovation. 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-, por instituciones vascas y estatales y empresas líderes en el sector alimentario y bebidas. Además, los cocineros más influyentes del mundo, presididos por Joan Roca, constituyen el Consejo Internacional de Basque Culinary Center.

<p>Basque Culinary Center</p> <p>VKComunicación XUSANE DE MIGUEL ORTIZ Tel.: 944 01 53 06 Móvil 629 75 33 36 xusane@vkcomunicacion.com</p>	<p>EROSKI</p> <p>Dirección de Comunicación Corporativa Xurdana Fernández, Tel.: 946 211 214 comunicacion@eroski.es</p> <p>Oficina de Prensa – Consejeros del Norte Joana G. Landazabal /Edurne Izquierdo Tel.: 944 158 642</p>
---	---