

**ORIOI CASALS DEL RESTAURANT TEÒRIC DE  
BARCELONA,  
GUANYADOR DEL "VII PREMI BCC EROSKI SARIA"  
A LA INNOVACIÓ GASTRONÒMICA AMB  
PRODUCTES LOCALS**

- **Xabier Blanco del restaurant Summum de Las Palmas de Gran Canaria ha guanyat el segon premi i Carolina Sánchez i Iñaki Murua del restaurant Ikaro de Logroño, el tercer**
- **Aquest guardó fomenta la sostenibilitat i la salut i premia els xefs que reivindiquen els productes locals i aposten per les varietats i espècies autòctones dels diferents territoris d'Espanya**
- **Els finalistes de la VII edició del "Premi BCC-EROSKI Saria" són cuineres i cuiners emprenedors, formats al Basque Culinary Center, que han creat el seu propi negoci**

**Donostia-Sant Sebastià, 30 de novembre de 2018.** El Basque Culinary Center i EROSKI han escollit aquesta tarda els guanyadors del "Premi BCC-Eroski Saria", un concurs que té com a objectiu promocionar els productes locals, la sostenibilitat i la salut mitjançant cuiners i cuineres que s'han format al Basque Culinary Center i receptes que aposten per les varietats i espècies autòctones dels diferents territoris d'Espanya que destaquen en especial.

El Premi BCC-EROSKI Saria busca propostes saludables, sostenibles i innovadores que es basin en aliments produïts a l'entorn més proper dels participants. D'aquesta manera, el guardó pretén fer visible el doble compromís dels finalistes. D'una banda, el compromís amb els productes tradicionals, els productors, la preservació de la biodiversitat de les espècies, les varietats i els sabors. D'altra banda, la seva implicació amb una alimentació saludable i equilibrada, en la qual els productes locals són l'element clau per tal de millorar la salut.

Els finalistes d'aquesta edició són Oriol Casals, del restaurant Teòric de Barcelona; Xabier Blanco, del restaurant Summum de Las Palmas de Gran Canaria, tots dos

graduats en Gastronomia i Arts Culinàries; i Carolina Sánchez i Iñaki Murúa del restaurant Ikaro de Logronyo, graduats del Màster en Cuina, Tècnica, Producte i Creativitat, que acaben d'obtenir la seva primera estrella Michelin.

### **Els guanyadors i les seves receptes**

Avui divendres, els finalistes han elaborat a les instal·lacions del Basque Culinary Center les receptes que han escollit per a aquest certamen. Oriol Casals (Teòric-Barcelona) ha optat per una proposta que ha anomenat "Carabassa". Per la seva banda, els xefs Carolina Sánchez i Iñaki Murua (Ikaro-Logronyo) han preparat "Kokotxes de lluç del Cantàbric confitades, escabetx de pollastre Lumagorri, amb la seva pell cruixent, magrana i verdures del mar". Xabier Blanco (Summun-Las Palmas de Gran Canaria) ha preparat la seva recepta candidata "Guisat de cabra majorera, carxofes i iogurt".

El jurat ha valorat la innovació amb productes locals, la sostenibilitat i la salut de cada plat, i ha concedit els següents premis: Oriol Casals ha estat el guanyador de 6.000 euros i un diploma; Xabier Blanco, s'endú els 3.000 euros del segon premi i un diploma; i Carolina Sánchez i Iñaki Murua han obtingut un premi de 1.000 euros un diploma. Els premis estan patrocinats per EROSKI, patró de la Fundació Basque Culinary Center.

### **El lliurament de premis**

Durant el lliurament dels premis, el director del Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, ha manifestat que *"ja han passat 7 anys des que vam crear, juntament amb EROSKI, patró del BCC, aquest premi que promou els productes locals, la innovació i l'excel·lent tasca que duen a terme els graduats i graduades del Basque Culinary Center de Mondragon Unibertsitatea des dels seus negocis. Aquests tres grans finalistes són un reflex de l'impacte de la formació, del coneixement i de la sensibilització a l'hora d'impulsar la diversitat gastronòmica i reivindicar l'us dels productes locals."*

Per la seva banda, el president d'EROSKI, Agustín Markaide, ha recordat que *"a EROSKI entenem que una dieta saludable va més enllà de la pròpia nutrició. Menjar, juntament amb comprar i cuinar, són actes quotidians amb importants implicacions en l'àmbit social, cultural i econòmic de qualsevol comunitat. A més a més, les decisions*

*que prenem com a consumidors no només condicionen la qualitat de la nostra alimentació, sinó també el desenvolupament econòmic dels productors (sobretot del sector primari), la sostenibilitat ambiental, econòmica i social dels processos i, fins i tot, el manteniment dels elements amb uns fort arrelament cultural, com ara els productes regionals, els oficis més tradicionals i el paisatge que ens envolta".*

### **Sobre EROSKI**

EROSKI manté acords de col·laboració amb 4.433 proveïdors comercials, dels quals gairebé el 60 % són petits productors locals i regionals. Actualment EROSKI ofereix a les seves botigues la gamma més àmplia de productes locals, amb més de 22.000 aliments produïts als entorns més propers dels seus establiments, un clar exemple de la riquesa i diversitat del sector agroalimentari. Aquests productes ocupen també un lloc preferencial al model del botiga "amb tu", en base al qual EROSKI està transformant tota la seva xarxa comercial .

### **Sobre el Basque Culinary Center**

El Basque Culinary Center està format per la Facultat de Ciències Gastronòmiques de Mondragon Unibertsitatea -la primera d'Espanya- i un Centre d'Investigació i Innovació en l'àmbit de l'alimentació i la gastronomia, BCC Innovation. Gaudeix del suport dels cuiners que han participat activament en aquesta iniciativa, -Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa-, de les institucions basques i estatals i d'empreses líders en el sector alimentari i de les begudes. A més a més, els cuiners més influents del món, presidits per Joan Roca, conformen el Consell Internacional del Basque Culinary Center.

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