

## **BARTZELONAKO TEÒRIC JATETXEKO ORIOL CASALS TOKIKO PRODUKTUEN BIDEZKO BERRIKUNTZA GASTRONOMIKOAREN VII. BCC- EROSKI SARIAREN IRABAZLE**

- **Kanaria Handiko Las Palmaseko Summum jatetxeko Xabier Blanco sukaldariak irabazi du bigarren saria eta Logroñoko Ikaro jatetxeko Carolina Sánchez eta Iñaki Murua sukaldariak, berriz, hirugarrena**
- **Sariak jasangarritasuna eta osasuna sustatzen ditu, eta bertako produktuari garrantzia ematen dioten eta Espainiako lurraldeetako bariedade eta espezie autoktonoak erabiltzeko apustua egiten duten sukaldariak saritzen ditu**
- **VII. BCC-EROSKI sariaren finalistak sukaldari ekintzaileak dira, Basque Culinary Centerren ikasketak amaitu eta gero beren negozioa abiarazi dutenak**

**Donostia, 2018ko azaroak 30.** Basque Culinary Centerrek eta Eroskik BCC-EROSKI sariaren irabazlea erabaki dute gaur arratsaldean. Sariak, bada, bertako produktua, jasangarritasuna eta osasuna sustatu nahi ditu, Basque Culinary Centerren ikasi duten eta Espainiako lurraldeetako bariedade eta espezie autoktonoak erabiltzen dituzten sukaldari nabarmenen lanaren bidez.

BCC-EROSKI sariak proposamen osasungarri, jasangarri eta berritzaileak bilatzen ditu, eta parte-hartzaileen ingurune gertukoenean ekoiztako elikagaiak jartzen ditu erdigunean. Finalisten konpromiso bikoitza ikusarazten du, bada. Batetik, produktu tradizionalakiko eta horien ekoizleakiko, eta espezie-, bariedade- eta zapore-aniztasuna gordetzearekiko konpromisoa. Eta bestetik, elikadura osasungarri eta orekatuarekiko inplikazioa, bertako produktuak osasuna hobetzeko funtsezko elementu direla ulertuta.

Honako hauek izan dira edizio honetako finalistak: Bartzelonako Teòric jatetxeko Oriol Casals eta Kanaria Handiko Las Palmaseko Summum jatetxeko Xabier Blanco, biak ala biak Gastronomiako eta Sukaldaritza Arteetako graduatuak; eta Logroñoko Ikaro

jatetxeko Carolina Sánchez eta Iñaki Murúa, Sukaldaritza, Teknika, Produktua eta Sormena Masterreko graduatuak, lehen Michelin izarra lortu berri dutenak.

### **Irabazleak eta haien errezetak**

Finalistek aukeratutako errezetak prestatu dituzte Basque Culinary Centerren instalazioetan, gaur (ostirala). Oriol Casalsek (Teòric, Bartzelona) «Kuaia» izeneko bere proposamena egin du. Bestalde, Carolina Sánchez eta Iñaki Murua sukaldariek (Ikaro, Logroño) «Kantauriko legatz-kokotxa konfitatuak, Lumagorri oilasko-eskabetxea, haren azal kurruskaria, granada eta itsasoko barazkiak» prestatu dute. Xabier Blancok (Summum, Las Palmas Kanaria Handikoa) «Majorero ahuntz gisatua, orburuak eta jogurta» errezeta egin du.

Bertako produktuarekin berritzaile izateko eta jasangarritasuneko eta osasuneko baldintzak aintzat hartuta, sariak erabaki ditu epaimahaiak. Hori horrela, Oriol Casals irabazleak 6.000 euroko saria eta diploma jaso ditu; Xabier Blanco bigarren saridunak 3.000 euro eta diploma jaso ditu; eta Carolina Sánchez eta Iñaki Murua hirugarren saridunek 1.000 euro eta diploma jaso dituzte. Basque Culinary Center Fundazioko patrono den Eroskik babesten ditu sariok.

### **Sari-banaketa**

Basque Culinary Centerreko zuzendari Joxe Mari Aizegak zera adierazi du sariak banatzeko ekitaldian: «7 urte igaro dira BCC Fundazioko patrono den EROSKIrekin batera sari hau ematen hasi ginenetik. Sariak, bada, bertako produktuak, berrikuntza eta Mondragon Unibertsitatearen Basque Culinary Centerreko graduatuek beren negozioetan egiten duten lan zoragarria sustatzen ditu. Prestakuntzak, ezagutzak eta sentsibilizazioak gastronomia-aniztasuna eta bertako produktua balioztatzea bultzatzeko duten inpaktuaren isla dira hiru finalista handi hauek.»

Bestalde, EROSKIko presidente Agustín Markaidek gogorarazi duenez, «*EROSKI*n uste dugu dieta osasungarria nutrizioa bera baino gehiago dela. Jatea, erostea eta kozinatzea eguneroko gauzak dira, eta inplikazio garrantzitsuak dituzte edozer komunitateko gizartean, kulturen eta ekonomian. Gainera, kontsumitzaile gisa egiten ditugun hautaketek gure elikaduraren kalitatea baldintzatzen dute, baina baita ekoizleen garapen ekonomikoa –batik bat lehen sektorekoa–, prozesuen ingurumen-, ekonomia- eta gizarte-jasangarritasuna eta kulturen oso errotuta dauden elementuak

*mantentzea ere, esaterako eskualdeko produktuak, ogibide tradizionalenak eta inguratzen gaituen pasaia bera.»*

### **EROSKIri buruz**

EROSKIk lankidetzeta-hitzarmenak ditu 4.433 merkataritza-hornitzaileekin, eta horietako % 60 bertako eta eskualdeko ekoizle txikiak dira. Gaur egun, bertako produktu-gama zabalena eskaintzen du bere dendetan; dendatik gertu ekoiztako 22.000 elikagai baino gehiago. Horiek guztiak nekazaritzako elikagaien sektorearen aberastasunaren eta aniztasunaren seinale dira. Gainera, lehentasunezko protagonismoa dute EROSKI bere merkataritza-sare osoa eraldatzeko baliatzen ari den «zurekin» denda-ereduan.

### **Basque Culinary Centerri buruz**

Basque Culinary Center honako hauek osatzen dute: Mondragon Unibertsitateko Zientzia Gastronomikoen Fakultatea –Espainiako lehena– eta elikaduraren eta gastronomiaren esparruko Ikerketa eta Berrikuntzako Zentro bat, BCC Innovation. Ekimenean aktiboki parte hartu duten sukaldariak babesten dute –Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Pedro Subijana, Karlos Argiñano, Andoni Luis Aduriz, Hilario Arbelaitz, Eneko Atxa–, bai eta Euskal Autonomia Erkidegoko eta Estatuko erakundeek eta elikagaien eta edarien sektorean buru diren enpresek ere. Gainera, munduan eragin gehien duten sukaldariak, Juan Roca lehendakari, Basque Culinary Centerreko Nazioarteko Kontseilua osatzen dute.

<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>	<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
--	--