

Basque Culinary Centerren eskutik

**EROSKI-K OMENALDI BAT EGIN DIO 50 URTE HONETAKO
ELIKADURAREN HISTORIARI 50. URTEURRENARI
AMAIERA EMATEKO**

- Horretarako, 50 urte honetan elikadurak izan duen bilakaera laburbildu dute chef ospetsuek asmatutako menu batean
- Bertaratu diren 100 lagun inguruk dastatuko dute menu hori, dela erakundeetako ordezkariak, dela mundu soziokulturalekoak eta dela espezialista gastronomikoak
- Carolina Sanchez, Gorka Txapartegi eta Rafa Gorrotxategi chefak arduratu dira, EROSKI eta Basque Culinary Centerrekin batera, bidaia gastronomikoa prestatzeaz

Donostia, 2019ko azaroaren 22a.- [EROSKI](#)k 50. urteurrena ospatu du aurten, eta, oroimen ekitaldi zenbaiten ondoren, amaiera ipiniko dio bere ospakizunari bidaia gastronomiko baten bitartez; horretarako, 50 urteko historiari erreparatuko dio bidaia gastronomiko batean barrena [Basque Culinary Center](#)ren eskutik.

Hala, Carolina Sanchez, Gorka Txapartegi eta Rafa Gorrotxategi chef ospetsuekin eta Basque Culinary Centerreko sukaldari eta irakasleekin batera, 50 urte honetan gastronomiak izan duen bilakaera laburbildu dute bost platerako menu batean. Horren bidez, elikaduraren historia omendu nahi dute, bertan EROSKI kontsumo kooperatiba gisa eragile nabarmen bat izan delarik.

"Elikadura osasuntsua eta kontsumo iraunkorra alboratu ezin ditugun eskaera sozialak dira. Enpresek egoera berri honetara egokitu behar dute, gizartearekin komunikatzeko dugun modua aldatu eta gizarteak nahi duen norabidean modu konprometituan jarduteko", esan du EROSKIko presidentek, Agustin Markaidek.

BCCKo zuzendari nagusiak, Joxe Mari Aixegak, zorionak eman dizkio EROSKIri, eta gogorarazi du *"Basque Culinary Centerren patronatuko kidea dela eratu zenetik, eta, guretzat, plazer bat dela haren 50. urteurrena ospatzea. Une berezi eta hunkigarri bat da, eta EROSKIk denbora honetan izan duen bilakaera omenduko dugu gastronomiaren bidez. Ibilbide horretan, etapa eta une asko izan dira, eta EROSKI eragile garrantzitsu bihurtu da sektorean. Nabarmenduko nuke tokiko produktuari eta euskal gastronomiari eman dion babesa, baita kontsumitzaileak informatuta izateko eduki duen rol aktiboa ere, kontsumitzaileek EROSKIk emandako tresnei esker elikagaien eta nutrizioaren gainean duten ezagutza zabaldu baitute. Zorionak eta beste hainbeste urte bete ditzazula"*

100 lagun bertaratu dira; besteren artean, erakundeetako eta mundu soziokulturaleko ordezkariak, hornitzaileak, elkarateak eta gastronomiako espezialistak, eta BCCren egoitzan dastatuko dute gaur menu bat 60ko hamarkadan abiatzen dena baserriari erreparatuz errealitate gastronomiko gisa.

Lehen platera baserrietako betiko plater bat da, taloen postua, produktuen jatorria; landa munduaren ikuspegi klasiko bat, modernismorako asmorik ez duena, "Talo eta txistor", "Talo eta txangurru" eta "Talo eta untxia" konbinatuta.

Euskal sukaldaritzaren berria, Euskal Herriko gastronomiaren planteamendua irauli duen mugimendu apurtzaile gisa, inspirazio iturri izan da hirurogeiko eta laurogeiko elikadura irudikatzen "Bakailao, aza eta patata entsalada" baten bitartez. Ordura arte, bakailaoa saltsaren batean prestatu izan da, eta orduan hasi ziren bestelako moduak lantzen, hotzean, entsaladan eta abar. Era simple baina apurtzaile bat izan zen produktu tradizionalarekin errezeta berriak planteatzeko.

Laurogeita hamarreko hamarkadan, berriz, globalizazioak eta kultur trukeak gastronomia aberastu zuten fusioa iruditeria kulturalen txertatzeraino. Hala, tradizio egokituaren eredu batera igaro zen. Michelin izar bat duen chefak, Logroñoeko [Ikaro jatetxeko](#) Carolina Sanchezek, hori erakusteko, "Erreboilo maito" bat proposatzen du, Ekuadorko kulturaren eta euskal kulturaren janari eta produktuen bat-egite gisa.

Modernitateak eta berrikuntzak ezaugarritzen dute gizaldi berriko lehen urteetako gastronomia. Gastronomia molekularren moduko ildoek orduko elikadura joerak irauli zituen. Alabaina, tokiko produktuak ez zuen nortasunik galdu. Hondarribiko [Alameda jatetxeko](#) Gorka Txapartegi sukaldariak, berriz, zeinak Michelin izar bat baitu, honako plater hau prestatuko du, hamarkada horretako eredua eta esentzia aurkezteko: "Txerri masailak Japoniako teknikekin eta patata morea".

Bost hamarkadako ibilbide gastronomiko horri amaiera emateko, postre bat egin du [Rafa Gorrotxategi](#) tolosar gozogile maisu ospetsuak. Bere proposamenarekin, "Sagar errea eta mamia", hamarkada modernoa irudikatzen du, zeinak izaerazkoena den hori eskusibo egiteko borondatea azpimarratzen baitu. Hamarkada honetan, tradizioa, errezetak, teknikak, antzinako kontzeptuak eta tokiko produktuak berreskuratu nahi dira, gaurkotasunera itzularazteko eta berezkoaren eskusibotasuna azpimarratzeko globalizazioaren testuinguru inbaditzaile honetan.

Basque Culinary Center

Komunikazio eta Marketin zuzendaria
Patricia Gutierrez
Tel: 607791077
pgutierrez@bculinary.com

EROSKI

Komunikazio Korporatiboa
Tel: 946 211 214
comunicacion@eroski.es
Prensa bulegoa - Consejeros del Norte
Eduarne Izquierdo / Joana G. Landazabal
Tel: 944 158 642