

Celebración esta mañana de “Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak 2021”

EROSKI Y BASQUE CULINARY CENTER RECONOCEN PROYECTOS DE ALUMNI QUE APUESTAN POR EL USO DEL PRODUCTO LOCAL Y LA SOSTENIBILIDAD

- Los reconocimientos se han otorgado entre *alumni* de Basque Culinary Center, una forma de poner en valor el trabajo que ambas entidades han desarrollado a lo largo de una década
- EROSKI y Basque Culinary Center comparten el objetivo de promover una alimentación saludable y sostenible a través del producto local y de proximidad
- Los chefs Carlos Maldonado (Raíces) y Martina Puigvert (Les Cols) y Joseba Lazkano, director de la bodega y proyecto enoturístico Gaintza Txakolina, han sido las personas reconocidas
- Los Reconocimientos EROSKI – BCC Onenak, reconocen a *alumni* de Basque Culinary Center que cuentan con proyectos emprendedores y que destacan por su labor en los campos de la sostenibilidad, el producto local o la salud.

Donostia-San Sebastián, 19 de noviembre de 2021. [Basque Culinary Center](#) y [EROSKI](#) han reconocido esta mañana a tres *alumni*, cuyos proyectos están transformando la manera de entender la alimentación y la gastronomía durante el acto “Reconocimientos EROSKI-BCC Onenak 2021” celebrado en las instalaciones de Basque Culinary Center en Donostia-San Sebastián. Los reconocimientos se han otorgado a profesionales que han pasado por las aulas de Basque Culinary Center, cuyos proyectos emprendedores se desarrollan en los ámbitos de la sostenibilidad, el producto local o la salud.

Estos reconocimientos aúnan elementos que son comunes a ambas entidades: la promoción de una alimentación saludable que tenga una mirada al producto local y de proximidad, que, por definición, genere riqueza e impacto en su entorno y pueda ayudar a extremar la apuesta por la sostenibilidad, tanto medioambiental como local.

Eroski forma parte del patronato desde que Basque Culinary Center abriera sus puertas hace diez años y estos reconocimientos ponen en valor el trabajo conjunto realizado apostando por los jóvenes talentos como motor de cambio del sector de la alimentación y la gastronomía.

Los y las protagonistas

La selección de las 3 candidaturas se ha realizado por un grupo de expertos y expertas de Basque Culinary Center entre *alumni* de grado, másteres y cursos para profesionales. Desde una visión 360° de la gastronomía, se han contemplado diferentes perfiles que cumplieran con las características de contar con proyectos propios o emprendedores cuyos proyectos estuvieran centrados en los campos de la sostenibilidad, el producto local y la salud.

Martina Puigvert, chef de Les Cols en Olot (Girona), graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por el BCC y heredera de la vocación familiar por la cocina que ha sabido evolucionar en el proyecto familiar Les Cols, restaurante que fue creado por sus padres y que hoy cuenta con dos estrellas Michelin. El trabajo de esta joven cocinera representa la evolución hacia la que transita la cocina aplicando una visión 360° sobre la sostenibilidad en la que se cuida la relación con los proveedores y productos locales, la profesionalización del huerto y también la innovación, a través de la recuperación de especies propias de la comarca de La Garrotxa como el alforfón (trigo sarraceno).

Otro de los profesionales reconocidos ha sido Carlos Maldonado, chef del restaurante estrella Michelin "Raíces" en Talavera de la Reina (Toledo) ha sido uno de los reconocidos en el acto. Ganador del concurso televisivo "MasterChef" en 2015 y estudiante del Máster en Cocina, Técnica y Producto del Basque Culinary Center, retrata un claro ejemplo de cultura del esfuerzo traducida en capacidad de innovación y emprendimiento. En 2017 Maldonado arranca su restaurante gastronómico Raíces que luce en la actualidad una estrella Michelin. En su proyecto apoya el uso de productos locales y está concebido con una visión circular en la que tiene en cuenta el lugar, el contexto, la cultura local, el producto de la zona y una visión artesanal.

El tercer proyecto reconocido ha sido el que lidera Joseba Lazkano, director de la histórica bodega Gaintza Txakolina en Getaria y ejemplifica la innovación en el mundo del vino desde el punto de vista de la producción y elaboración. Tras su paso por el BCC y estudiar el Máster de Sumillería y Enomarketing, Lazkano completó la bodega con un proyecto enoturístico que alberga también un hotel. Su proyecto plantea un modelo de viticultura integrada certificada que se alinea con un potente compromiso con la sostenibilidad que prioriza el cuidado del entorno a través de la aplicación de



prácticas adecuadas en el campo y la gestión de la bodega desde el punto de vista medioambiental.

Durante el evento, los y las *alumni* han tenido la oportunidad de presentar sus proyectos y, además, se han encargado de realizar la experiencia gastronómica de la que han disfrutado los y las invitadas al evento.

Acto de entrega

Durante el acto de entrega esta mañana, el director de Basque Culinary Center, Joxe Mari Aizega, ha manifestado que *"los Reconocimientos EROSKI – BCC Onenak son el reflejo de una apuesta por el talento joven, basada en los valores compartidos de EROSKI y Basque Culinary Center centrados en salud, sostenibilidad y producto local. El futuro de la gastronomía está en manos de los y las jóvenes y es nuestra responsabilidad dar voz y visibilidad a las nuevas generaciones, a través de sus propuestas"*.

Por su parte, el presidente de EROSKI, Agustín Markaide, ha recordado la importancia de abordar *"proyectos que den respuestas viables a las incertidumbres que nos rodean"*. En un contexto complejo, que busca la sostenibilidad, en el que, sin embargo, *"se abren muchas oportunidades para todos ya que en pocos años cambiaremos el modo en el que consumimos, particularmente, la alimentación. La transformación deberá estar basada en soluciones que aseguren no solo la sostenibilidad medioambiental, también la social y económica. Para eso, es clave contar con productos y una cadena de comercialización más sostenibles. Puntos sobre los que EROSKI desea seguir trabajando intensamente"*, ha declarado Markaide.

Sobre Eroski

EROSKI es el primer grupo de distribución de carácter cooperativo de España y uno de los líderes del norte del mercado español (Galicia, País Vasco, Navarra, Cataluña y Baleares). Su red comercial se eleva a 1.624 establecimientos, entre supermercados, hipermercados y cash & carry; además de gasolineras, ópticas, oficinas de viajes y tiendas de equipamiento deportivo y su supermercado online. Asimismo, cuenta con más de 6 millones de Socios Clientes y más de 33.000 socios cooperativistas, trabajadores y franquiciados.

Sobre Basque Culinary Center



Basque Culinary Center conforma un ecosistema único donde formación, innovación, investigación y emprendimiento coexisten con el objetivo de desarrollar e impulsar la gastronomía, asumida esta como el conocimiento razonado sobre lo que comemos y cómo lo hacemos. Situada desde 2011 en San Sebastián, es una institución pionera conformada por la Facultad de Ciencias Gastronómicas y por BCC Innovation, el Centro Tecnológico en Gastronomía. En 2021 Basque Culinary Center celebra su 10º aniversario. Desde su origen, la institución ha desarrollado su visión de la Gastronomía 360º a través de diferentes iniciativas y proyectos. Este año, se celebrarán los logros alcanzados y los retos de futuro basados en los valores de la entidad: pasión, excelencia, innovación y compromiso social.

Basque Culinary Center

Directora de Comunicación de Basque
Culinary Center
Patricia Gutiérrez
Tel.: 607 791 077
pgutierrez@bculinary.com

EROSKI

Comunicación Corporativa
Kristian Prieto
Tel.: 946 211 214
comunicacion@eroski.es
Oficina de Prensa – Consejeros del Norte
Eduarne Izquierdo / Joana G. Landazabal
Tel.: 944 158 642