

**EROSKI-BCC Onenak 2021" aitortza ekitaldia egin da goiz honetan**

**EROSKIK ETA BASQUE CULINARY CENTERREK AITORTZA  
EGIN DIETE ZENBAIT IKASLE OHIRI, TOKIKO  
PRODUKTUEN ETA IRAUNKORTASUNAREN ALDEKO  
PROIEKTUAK SUSTATZEAGATIK**

- **Aitortza horrekin, balioa ematen zaio bi erakundeek hamarkada batean egin duten lanari**
- **EROSKI eta Basque Culinary Center elkarrekin ari dira elikadura osasungarri eta iraunkorra sustatzeko lanean tokiko produktuaren eta gertuko elikagaien bidez**
- **Hiru sukaldariren lana nabarmendu dute: Carlos Maldonado (Raíces), Martina Puigvert (Les Cols) eta Joseba Lazkano, Gaintza Txakolina upategiko eta enoturismo proiektuko zuzendaria**
- **EROSKI – BCC Onenak ekimenarekin aitortza egiten zaie Basque Culinary Center ikastegiko ikasle izan direnei, iraunkortasunaren, tokiko produktuen edo osasunaren arloan jarrera ekintzailearekin ari direlako proiektuak lantzen.**

**Donostia, 2021eko azaroaren 21a.** Basque Culinary Centerrek eta EROSKIak aitortza egin diete goiz honetan ikastegi horretako hiru *alumni* edo ikasle ohiri, zeinak beren proiektuekin eraldatzen ari diren elikadura eta gastronomia ulertzeko modua; "EROSKI-BCC Onenak 2021" ekitaldia egin dute Basque Culinary Centerrek Donostian dituen instalazioetan, eta han jaso dute aitortza hori. Basque Culinary Centerreko ikasle izanak dira hirurak, eta iraunkortasunaren, tokiko produktuaren edo osasunaren arloan ari dira proiektuak lantzen.

Bi erakundeek bereziki nabarmentzen dituzten elementuak biltzen dira aitortza horretan: elikadura osasungarria sustatzea, betiere tokiko eta gertuko produktuak jarriz erdigunean, aberastasuna sortuko dutenak bere inguruan eta lagundu egingo dutenak iraunkortasunaren aldeko apustua egiten, bai ingurumen arloan eta bai tokian-tokian ere.

Eroski patronatuko kide da Basque Culinary Center abian jarri zenetik orain dela hamar urte, eta aitortza horrek balioa ematen dio elkarrekin egindako lanari, eta gazte ekintzaileen aldeko apustua egiten du, horiek direlako aldaketaren bultzatzaileak elikaduraren eta gastronomiaren arloan.

**Protagonistak**

Basque Culinary Centerreko aditu talde batek hautatu ditu hiru hautagaiak ikasle ohien artean; Graduako ikasketak egingo da bat, Masterrekoa bestea eta profesionalentzako



ikastaroak egin ditu hirugarrenak. Gastronomiaren 360º-ko ikuspegia kontuan hartuta, beren proiektuak modu ekintzailean landu dituzten profilak bereizi dira, iraunkortasunaren, tokiko produktuaren eta osasunaren arloetan diharduten sukaldarientzat.

Martina Puigvert graduduna da BCC-ko Gastronomian eta Sukaldaritzaren Arteetan, eta Les Cols jatetxeko sukaldaria Olot-en (Girona); familiatik datorkio sukaldaritzarako bokazioa, eta norabide berri bat eman dio gurasoek sortu zuten proiektuari; lan horren ordainetan, egun bi Michelin izar jaso ditu Les Cols jatetxeak. Sukaldari gazte horren lanak ederreki islatzen du sukaldaritzak hartu duen norabidea, eta iraunkortasunaren 360º-ko ikuspegia bereganatzen du, non zaindu egiten den hornitzaileekin eta tokiko produktuekin izan beharreko harremana, baratzera profesionalizatzeko apustua egiten da eta berrikuntzaren aldekoa ere bai, La Garrotxa eskualdean berezkoak diren espezieak berreskuratuz, adibidez artobeltza.

Aitortza jaso duen beste profesionaletako bat Carlos Maldonado izan da, Raíces jatetxeko sukaldaria; Talavera de la Reina dago (Toledo), eta horrek ere badu Michelin izar bat. *MasterChef* telebistako lehiaketa irabazi zuen 2015. urtean, eta Sukaldea, Teknika eta Produktua Masterra egin zuen Basque Culinary Center ikastegian; haren ibilbidean oso argi ikusten da ahaleginaren kulturak eta berritzeko eta ekiteko gaitasunak nolako emaitza izaten duten. 2017. urtean Raíces jatetxea zabaldu zuen Maldonadok, eta gaur egun Michelin izar bat dauka. Tokiko produktuekin lan egiten du, eta ikuspegi zirkular batean oinarritzen da, non kontuan hartzen dituen tokia, testuingurua, tokiko kultura, inguruko produktua eta artisau erako eginmoldeak.

Aitortza jaso duen hirugarren proiektua Joseba Lazkanorena da; Gaintza Txakolina upategi historikoko zuzendaria da bera, eta Getarian landu duen proiektu horretan ikusten da zer den ardoaren munduan berrikuntzaren alde egitea ekoizpenaren eta elaborazioaren ikuspegitik. Sommelieritzako eta Enomarketineko Masterra egin zuen BCC ikastegian, eta proiektu enoturistikoko batekin osatu zuen upategia, hotel bat ere jarrita. Ardogintzako eredu integratu eta egiaztatuan oinarritzen da bere proiektua, eta konpromiso sendoa agertzen du iraunkortasunaren alde, non lehentasuna ematen zaion ingurua zaintzeari, eta horretarako, jardunbide egokiak sustatzen ditu landaketa eremuan, eta upategiaren kudeaketan ere kontuan hartzen ditu ingurumen alderdiak.



Aitortza ekitaldian, beren proiektuak aurkezteko aukera izan dute ikasle ohiek, eta, gainera, haien esku egon da esperientzia gastronomikoa prestatzea, ekitaldian parte hartu duten gonbidatu guztien gozagarri.

### **Aitortza ekitaldia**

Goiz honetako ekitaldian, Basque Culinary Centerreko zuzendariak, Joxe Mari Aizegak, zera adierazi du: *"EROSKI – BCC Onenak aitortza ekitaldiak ongi islatzen du gazteen talentuaren alde egiten den apustua eta EROSKI eta Basque Culinary Centerrek osasunari, iraunkortasunari eta tokiko produktuari ematen dieten balioa.*

*Gazteen esku dago gastronomiaren etorkizuna eta gure erantzukizuna da belaunaldi berriei ahotsa eta ikusgarritasuna ematea beren proposamenen bidez".*

EROSKIko presidente Agustin Markaidek, berriz, oroitarazi du zein garrantzitsua den *"inguruan ditugun kezkei erantzungo dieten proiektuei ekitea"*. Testuinguru konplexuan, iraunkortasuna bilatu nahi da, eta zailtasuna zailtasuan *"aukera asko zabaltzen da guztiontzat, urte gutxian aldatu egingo baitugu kontsumitzeko modua, bereziki elikagaiak. Eraldaketa horretan, irtenbideek iraunkortasuna bermatu beharko dute ez bakarrik ingurumen arloan, baita arlo sozial eta ekonomikoan ere. Horretarako, funtsezkoa da produktu eta merkaturatze kate iraunkorrakoak eskura izatea. Eta EROSKI gogor jarraitu nahi du lan horretan"*, adierazi du Markaidek.

### **EROSKIri buruz**

Kooperatiba izaerako Espainiako lehen banaketa taldea da EROSKI, eta liderretako bat Espainia iparraldeko merkaturan (Galizian, Euskal Autonomia Erkidegoan, Nafarroan, Katalunian eta Balearretan). 1.624 saltokiko sare komertziala du. Saltoki motari dagokionez, baditu supermerkatuak, hipermerkatuak eta cash & carry-ak eta, horretaz gain, gasolindegia, bidaia bulegoak eta kirol ekipamendurako dendak ere bai eta bere online supermerkatua. Era berean, sei milioi Bezero Bazkide baino gehiago ditu, eta 33.000 bazkide kooperatibista, langile eta frankizia-hartzaile baino gehiago.

### **Basque Culinary Centerri buruz**

Ekosistema oso bat hartzen du bere baitan Basque Culinary Centerrek, non elkarren osagarri diren heziketa, berrikuntza, ikerketa eta ekintzaitza; gastronomia garatzea eta sustatzea da helburua, gastronomia ulertuz jaten dugunari eta jateko moduari buruzko ezagutza arrazoitu gisa. Donostian du egoitza, eta ikastegi aitzindaria da, Gastronomia Zientzien Fakultateak osatzen duena batetik eta Berrikuntza eta



Ikerkuntza Zentro batek bestetik, BCC Innovation izenekoak. 2021. urtean hamargarren urteurrena bete du Basque Culinary Centerrek. Sortu zenetik, Gastronomía 360º esaten zaionari buruzko ikuspegia landu du zenbait ekimen eta proiekturen bidez. Aurten, egindako lorpenak ospatu eta etorkizuneko erronkak aztertuko dira, erakundearen balioetan oinarrituta: pasioa, bikaintasuna, berrikuntza eta konpromiso soziala.

**Basque Culinary Center**

Basque Culinary Centerreko Komunikazioa  
zuzendaria

Patricia Gutierrez

Tel.: 607 791 077

[pgutierrez@bculinary.com](mailto:pgutierrez@bculinary.com)

**EROSKI**

Komunikazio Korporatiboa

Kristian Prieto

Tel: 946 211 214

[comunicacion@eroski.es](mailto:comunicacion@eroski.es)

Prentsa Bulegoa – Consejeros del Norte

Eduarne Izquierdo / Joana G. Landazabal

Tel.: 944 158 642