EDA Drinks & Wine Campus Gasteizko egoitza eraikitzen hasi da

- **Ekitaldia Gasteizen egin da, eraikina altxatuko den tokian, eta bertan izan dira Imanol Pradales, lehendakaria; Ramiro González, Arabako diputatu nagusia; Maider Etxebarria, Gasteizko alkatea; Vicente Atxa, Basque Culinary Centerreko patronatuko presidentea eta Mondragon Unibertsitateko errektorea; eta Joxe Mari Aizega, Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia.**

- **Ekitaldi sinbolikoa izan da, eta hiriko eta probintzia osoko hainbat elkarte eta taldetako ordezkariak bildu ditu, bai eta izen handiko edari batzuen egileak ere.**

- **Gasteizko egoitzak 5.000 metro karratu inguruko azalera izango du, eta lau laborategi, zortzi tailer, zentzumen-azterketetarako bi areto eta bi sukaldaritza-tailer. Horietaz gain, edariak egiteko instalazio pilotu bat eta izaera esperimentaleko *drinks bar* bat ere izango ditu.**

Gasteiz, 2026ko otsailaren 4a

EDA Drinks & Wine Campus-ek urrats erabakigarria egin du gaur, Gasteizko egoitza eraikitzen hasi baita. Campus hori Basque Culinary Centerrek sustatu du Eusko Jaurlaritzaren eta Arabako Foru Aldundiaren laguntzarekin, ardoari eta beste edariei buruzko erreferentziazko prestakuntza eskaintzeko ekimen gisa. Obren hasiera ospatzeko ekitaldia egin da, eta hauek hartu dute parte: Imanol Pradales, lehendakaria; Ramiro González, Arabako diputatu nagusia; Maider Etxebarria, Gasteizko alkatea; Vicente Atxa, Basque Culinary Centerreko patronatuko presidentea eta Mondragon Unibertsitateko errektorea; eta Joxe Mari Aizega, Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusia.

Ekitaldi sinbolikoa izan da, eta hiriko eta probintzia osoko hainbat elkarte eta taldetako ordezkariak elkartu ditu, bai eta izen handiko edari batzuen egileak ere, zeinak beren babesa eman nahi izan baitiote ardoaren eta beste edari batzuen inguruko prestakuntzan, berrikuntzan eta ezagutzan erreferente bihurtzeko helburua duen ekimenari.

EDA Drinks & Wine Campus proiektuaren Gasteizko egoitza hartuko duen lursailean jarri da lehen harria. Gune horren helburua talentua, bikaintasuna eta mundu akademikoaren eta edari-sektorearen arteko lotura bultzatzea izango da. Ekitaldian, mural bat jarri da, eta bertaratutakoek han sinatu dute, bai eta zenbait edariren botilak utzi ere (sagardoa, garagardoa eta ardoa), edari horiei buruzko trebakuntza eta ikerketa egingo baita etorkizuneko eraikinean. Keinu sinboliko horren bidez, sektorearen orainarekiko eta etorkizunarekiko konpromisoa adierazi nahi izan dute.

Bere hitzaldian, **Imanol Pradales Lehendakariak** nabarmendu duenez, "Araba eta Euskadi berrikuntza gastronomikoan eta mahastizaintzan munduko erreferente izaten jarraitzea nahi dugu". Era berean, Pradalesek adierazi du Euskadik "sakoneko erabakiak hartzen" jarraituko duela "sektoreak bizi dituen zailtasunei aurre egiteko, bere ahotsa Europara eramanez eta euskal NPB indartu eta deszentralizatua eskatuz". Era berean, lehengaien garrantzia azpimarratu du, "funtsezkoa da ezagutza aurreratua eta hori lantzen duen talentua", eta tokiko produktuak kontsumitzeko deia egin du, "Euskaditik ere asko egin dezakegu".

Arabako diputatu nagusi Ramiro Gonzálezek, berriz, hau nabarmendu du: "EDA Drinks & Wine Campus bi egoitzatan egituratzen da. Campus bakar batean eta mugarik gabeko ikuspegi partekatu batean bat egiten dute. Paisaiarekin, lurraldearekin eta bertan bizi diren pertsonekin elkarrizketan aritzeko pentsatutako espazioak dira. EDA lankidetzarako eta sinergiak sortzeko zubi gisa sortu da, tokiko jakintza joera berriekin lotzeko gai dena, eta Araba ardoaren eta edarien munduko eskualderik berritzaileenen artean kokatzeko".

Halaber, **Maider Etxebarria Gasteizko alkateak** zera azpimarratu du: "nazioarteko proiekzioa indartzen lagunduko du", hemendik aurrera Euskadiko hiriburuan bertan "bokazio globalarekin" sortuko den eraikin bati esker. Alkateak gaineratu duenez, "prestakuntzaz, berrikuntzaz eta begirada guztiak erakarriko dituen egoitza bati buruz ari gara". Horrek guztiak, Etxebarriak azpimarratu duenez, "kokapen estrategikoa ekarriko du eta nortasuna emango dio Lakua auzoari".

Joxe Mari Aizega Basque Culinary Centerreko zuzendari nagusiak hau esan du: "EDA Drinks & Wine Campusen Gasteizko eraikinaren obrak hasita, martxan dira obra guztiak, eta hori funtsezko urratsa da Basque Culinary Centerren eta ardoaren eta edarien sektorearen etapa berri honetan. Proiektuaren helburua da nazioartean lider izatea prestakuntzan, ikerketan, berrikuntzan eta ekintzailetzan, ezagutza, lurraldea eta enpresa integratuz. EDA gune irekia eta dinamikoa izango da etorkizuneko erronkei aurrea hartzeko, talentua bultzatzeko eta ikuspegi global eta jasangarri batetik eragin ekonomiko, sozial eta kultural positiboa sortzeko".

Horri esker, EDA Drinks & Wine Campus erreferentziazko ekimen gisa finkatu da prestakuntzaren, ekintzailetzaren eta ikerketaren arloetan, lurraldeari estuki lotuta dagoela eta, aldi berean, nazioarteko proiekzio argia duela. Gasteizko egoitzak 5.000 metro karratu inguruko azalera izango du, eta lau laborategi, zortzi tailer, zentzumen-azterketetarako bi areto eta bi sukaldaritza-tailer. Horietaz gain, edariak egiteko instalazio pilotu bat eta izaera esperimentaleko *drinks bar* bat ere izango ditu.

EDA martxan dago jada; hainbat prestakuntza-programa martxan ditu, eta ekimen berriak garatzen ari da. Aurreikusitakoaren arabera, lanak 2027ko udazkenean amaituko dira, eta 2027-2028 ikasturtearen hasieran helduko dira lehen ikasleak. EDA Drinks & Wine Campusen bi egoitzak aldi berean eraikiko dira.

Irudiak esteka honetan deskargatu daitezke.

EDA Drinks & Wine Campus

Basque Culinary Centerrek garatu du EDA Drinks & Wine Campus ekimena, eta Eusko Jaurlaritzak eta Arabako Foru Aldundiak sustatu dute; geroago, Gasteizko Udala gehitu zaie. Edarien eta ardoaren bidez garapen ekonomiko eta sozial jasangarria sustatzea izango du helburu, eta, horretarako, ahaleginak egingo ditu talentua erakartzen, Basque Culinary Centerren Gastronomia Zientzien Fakultatetik unibertsitate-ikasketak eta master espezializatuak eskaintzen, ekintzailetza eta berrikuntza bultzatzen, eta sektorera ezagutza transferitzera bideratutako ikerketa ildoak garatzen, betiere nazioarteko proiekzioarekin, ikuspegi integral batekin eta bikaintasuna helburu.

EDA Drinks & Wine Campusek proiektu aitzindari bat osatuko du nazioartean, ikuspegi irekiarekin. Gasteizko eta Guardiako egoitzetatik eta Basque Culinary Centerren Donostiako egoitza nagusitik ardoaren eta edarien sektorea eraldatzen lagunduko du, nazioarteko erreferentea izateko berrikuntzaren alorrean. Horrez gain, osagai bereizgarria eskainiko die enpresei mahastizaintza eta agronomia, elaborazioa, kudeaketa, merkaturatzea, abegikortasuna, negozio-diseinua eta beste alderdi batzuk aintzat hartuta, betiere bikaintasuna, jasangarritasuna eta osasuna oinarritzat izanda, ikuspegi globalarekin eta garapen ekonomikoa eta soziala sortuz.

VK Comunicación

Xusane de Miguel Ortiz
Tel.: 944 01 53 06. Mugikorra: 629 75 33 36
Helbide elektronikoa: xusane@vkcomunicacion.com