

## La Gala del Pintxo entregará las primeras Barandillas de Plata, el label de calidad para los establecimientos de hostelería de San Sebastián.



El Palacio de Miramar acogerá el próximo 26 de febrero la gala del recientemente creado Instituto del Pintxo Donostiarra. En el transcurso de la gala, se entregará la Barandilla Honorífica a dos establecimientos hosteleros donostiarras, La Espiga y Bar Vallés, y se recordará a dos personalidades del mundo del pintxo ya fallecidas, Alfonso González (Astelena) y Josexo Marañón (Txepetxa). Además, en la gala se darán a conocer los establecimientos de la ciudad que han obtenido la Barandilla de Plata, el reconocimiento que entrega el Instituto reconociendo la calidad y el cumplimiento del decálogo de calidad establecido.

El Ayuntamiento de Donostia / San Sebastián, a través de la **Tenencia de Alcaldía**, puso en marcha el Instituto del Pintxo Donostiarra como instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo. Uno de los primeros pasos fue la creación de un comité de expertos que estableció el decálogo de condiciones que han de reunir los establecimientos para recibir un label o

distintivo de calidad, y que ha venido trabajando en la selección de los primeros bares y restaurantes que recibirán los distintivos que ya se conocen **como Barandilla de Oro y Barandilla de Plata**.

**El Teniente de Alcalde, Ernesto Gasco**, quiso apuntar que “con esta gala queremos rendir un homenaje a la hostelería donostiarra que nos ha llevado a ser lo que somos en el ámbito **de la gastronomía ya no solo a nivel del Estado sino en muchos lugares del mundo**. **No en vano**, recientemente la costumbre de ir de pintxos en Donostia fue considerada como **la mejor experiencia gastronómica del mundo**. Por eso quisimos poner en valor el esfuerzo que durante décadas nuestros bares han realizado y proteger esta tradición, potenciando y manteniendo la calidad, la elaboración y las buenas prácticas. Disfrutamos de un patrimonio cultural gastronómico propio como es el pintxo, reflejo de nuestra idiosincrasia y tradición, que hay que poner en valor”.

En la Gala se conocerán las Barandillas de Oro, que reconocerán la excelencia, calidad, y elaboración del pintxo, y medio centenar de Barandillas de Plata para los establecimientos que han superado con nota la visita del comité de expertos y, por tanto, cumplen con los requisitos establecidos en el **Decálogo del Pintxo Donostiarra**. Algunos bares solicitaron la obtención del label de calidad de motu propio, sometándose al análisis del comité de expertos, otros han sido visitados directamente y de forma anónima por el comité, que ha comprobado si cumplen con el decálogo. También habrá distinciones al Mejor Servicio en Barra y al Mejor Pintxo.

Durante la gala, los asistentes podrán pasear por “**el túnel del tiempo del pintxo**”, una iniciativa que recreará las barras y pintxos de míticos establecimientos de la ciudad, ya desaparecidos, o que hoy en día siguen en funcionamiento. Un viaje desde las primeras gildas de la década de los 50, pasando por el Negresco y otros bares que hicieron historia hasta llegar a la actual cocina en miniatura

## El decálogo

El decálogo elaborado por el comité de expertos entiende el pintxo como una expresión de nuestra cultura gastronómica en la que se pone en valor el producto. Es una elaboración culinaria que **se degusta en dos o tres bocados**, bien sea en formato de pintxo tradicional o en su evolución hacia la cocina en miniatura, elaborado en el propio establecimiento. Entre las condiciones que también tienen que cumplir los establecimientos que opten a la Barandilla de Plata figuran que los pintxos se puedan degustar en la barra, sin la obligación de usar las mesas, que se fomente el consumo individual del pintxo, absteniéndose de entregar un plato, salvo petición expresa, y sin diferencias en la oferta gastronómica para la clientela local y la foránea. Además, se les recomienda que mantengan la costumbre del cobro al finalizar el servicio.

Otro de los aspectos que se valorará será el concepto **de “barra fresca”**, es decir que el pintxo sea recién hecho y se produzca una rotación continua en la barra. También se tendrá en cuenta que se expongan de forma clara y destacada los precios de los pintxos y las bebidas, y que se ofrezca una atención amable y respetuosa con la que se explique a los clientes los productos que van a degustar.



Hiri berri zailea  
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus