



### **Pintxoen Galak zilarrezko lehen barandak entregatuko ditu, Donostiako ostalaritza-establezimenduentzako kalitatearen labela**

**Miramar Jauregian egingo da otsailaren 26an Donostiako Pintxoaren Institutu sortu berriaren gala. Galan zehar, Ohorezko Baranda entregatuko zaie Donostiako bi ostalaritza-establezimenduri, hots, La Espiga eta Vallés Tabernari, eta pintxo munduko bi pertsona ospetsu, jada hilak, gogora ekarriko dira: Alfonso González (Astelena) eta Josetxo Marañón (Txepetxa). Horrez gain, ekitaldian, hirian Zilarrezko Baranda zein establezimenduk eskuratu duten jakitera emango da; hau da, Institutuak ematen duen saria, kalitatea eta ezarritako kalitate-dekalogoia bete izana saritzeko.**

Donostiako Udalak, Alkateordetzaren bidez, Donostiako Pintxoaren Institutua abian jarri zuen gure kultura gastronomikoan gehien ezagutzen den tradizioenetariko bat babesteko, sustatzeko eta zabaltzeko tresna gisa: pintxoa. Lehen urratsenetariko bat adituen batzorde bat osatzea izan zen, eta establezimenduek, kalitatezko label edo bereizgarri bat jasotzeko, bildu behar dituzten baldintzen dekalogo bat definitu zuten, eta dagoeneko, Urrezko Baranda eta Zilarrezko Baranda izenarekin ezagutzen diren bereizgarriak jasoko dituzten lehenengo tabernak eta jatetxeak hautatzeko prozesuan lan egiten aritu da

**Ernesto Gasco alkateordeak** ondorengoa adierazi nahi izan zuen: “galaren bitartez, omenaldia egin nahi diogu Donostiako ostalaritzari, gastronomiaren eremuan Estatuan ez

ezik, munduko leku askotan ere garena izatera eraman gaituelako. Zerbaitegatik duela gutxi

Donostian pintxotan ibiltzeko ohitura munduko esperientzia gastronomiko onentzat jo zuten. Hori dela-eta, gure tabernek hamarkada askotan egin duten ahaleginari balioa eman nahi izan diogu, tradizio hori babestearekin batera, kalitatea, egiteko lana eta jardunbide egokiak indartuaz eta mantenduaz. Geure ondare kultural gastronomikoaz, pintxoaz, gozaten dugu, gure idiosinkrasiaren eta tradizioaren isla da, eta horri balioa eman behar zaio”.

Galan, batetik, Urrezko Barandak ezagutzera emango dira, pintxoaren bikaintasuna, kalitatea eta egiteko lana sarituko dutenak, eta, bestetik, berrogeita hamar bat Zilarrezko Baranda ere bai, adituen batzordearen bisita nabarmen gainditu eta, beraz, Donostiako Pintxoaren Dekalogoan ezarritako baldintzak betetzen dituzten establezimenduei emango zaizkienak. Zenbait tabernak kalitatezko labela beren kabuz eskatu dute, adituen batzordeari analisia egiten utziaz; beste batzuk bisitatzera zuzenean eta era anonimoan joan da batzordea, dekalogoia betetzen duten egiaztatuaz. Halaber, sariak emango zaizkie Barrako Zerbitzu Onenari eta Pintxo Onenari.

Ekitaldian zehar, bertaratuek "pintxoaren denboraren tunelean" paseatzeko aukera izango dute; hau da, hiriko establezimendu mitikoen barrak eta pintxoak birsortuko dituen ekimena. Batzuk jada desagertuak dira eta beste batzuk egun funtzionamenduan jarraitzen dutenak. 50eko hamarkadaren lehenengo gildetatik hasi eta Negrescotik eta historia egindako beste taberna batzuetatik igaro eta egungo miniaturako sukaldaritzara iritsi bitarte.

## **Dekalogoia**

Adituen batzordeak osatutako dekalogoak pintxoaren gure kultura gastronomikoaren adierazpentzat jotzen du, non produktua nabarmentzen den. Bizpahiru mokadutan jaten den sukaldaritzaren produktua da, bai pintxo tradizionalaren formatuan edo miniatura-sukaldaritzarantz egindako eboluzioan, establezimenduan bertan egina. Zilarrezko Baranda lortu dezaketen establezimenduek bete beharreko baldintzen artean honako hauek ere aurki ditzakegu: pintxoak barran jan ahal izatea mahirik nahita nahiez erabili behar izan gabe, pintxoaren banakako kontsumoa sustatzea, plater bat entregatu gabe, espresuki eskatzen bada izan ezik, bertako eta kanpoko bezeroei zuzenduriko eskaintza gastronomikoan bereizketarik egin gabe. Horrez gain, gomendatzen da zerbitzua amaitzerakoan kobratzeko ohitura mantentzea.

Baloratuko den bestelako alderdi bat “barra freskoaren” kontzeptua izango da, hau da; pintxoaren egin berri izatea eta barra etengabe aldatzea. Kontuan hartuko da, halaber, pintxoaren eta edariaren prezioak argi eta nabarmen adieraztea, eta arreta atsegina eta errespetuzkoa izatea, bezeroei jango dituzten produktuak azalduz.



*Hiri herritzailea*  
*Ciudad innovadora*

[fomentosansebastian.eus](http://fomentosansebastian.eus)



*Hiri berri zailea*  
*Ciudad innovadora*

[fomentosansebastian.eus](http://fomentosansebastian.eus)