

Ampliado el plazo para optar a la Barandilla de Plata, el label de calidad de los bares de pintxos, hasta el 31 de enero



El próximo 31 de enero será el último día en el que los establecimientos de hostelería donostiarras interesados presenten su solicitud para obtener una Bandilla de Plata, el distintivo de calidad que entregará el Instituto Gastronómico de Donostia/San Sebastián en base a un decálogo de condiciones previamente establecido. Los primeros reconocimientos se entregarán el próximo 27 de febrero en la I Gala del Pintxo que tendrá lugar en el Palacio Miramar de San Sebastián.

El Ayuntamiento de Donostia / San Sebastián, a través de la Tenencia de Alcaldía, está gestionado el Instituto Gastronómico de San Sebastián como instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo. Uno de los primeros pasos ha sido formar un comité de expertos que ha definido el decálogo de condiciones que han de reunir los establecimientos para recibir un label o distintivo de calidad, y que trabaja en la selección de los primeros bares y restaurantes que recibirán ese distintivo que será conocido como la Barandilla de Plata. Los propios

establecimientos pueden solicitar ese reconocimiento a través del formulario que encontrarán en la web de fomento de San Sebastián, en la que también consta el decálogo de condiciones que han de cumplir para obtener la Barandilla de Plata:

<http://www.fomentosansebastian.eus/es/sector-agroalimentario/2177-i-gala-del-pintxo-de-san-sebastian-2019>

El Teniente Alcalde, Ernesto Gasco, quiso apuntar que “con esta iniciativa vamos a recuperar el protagonismo de San Sebastián en el mundo del pintxo porque, frente a la globalización o estandarización, nosotros gozamos de un patrimonio cultural gastronómico propio como es el pintxo, reflejo de nuestra idiosincrasia y tradición, que hay que poner en valor. Ir de pintxos es una forma de socializar alrededor de nuestra gastronomía y constituye un símbolo de convivencia y cultura local”.

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.

El Ayuntamiento de Donostia / San Sebastián, a través de la Tenencia de Alcaldía, está gestionando el Instituto Gastronómico de San Sebastián como instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo.

Uno de los primeros pasos ha sido formar un Comité de Expertos Gastronómicos que ha definido el Decálogo de condiciones que han de reunir los establecimientos para recibir un label o distintivo de calidad, y que trabaja ya en la selección de los primeros bares y restaurantes. Dicho distintivo será conocido como la Barandilla de Plata de San Sebastián.

Con el objetivo de garantizar la objetividad en la valoración, el establecimiento será visitado de forma anónima (sin que medie acreditación) y espontánea (sin preaviso) por un miembro del Comité de expertos gastronómicos acreditados para la I edición de la Gala del Pintxo de San Sebastián 2019. Por confidencialidad, no se remitirá al establecimiento informe de la valoración que se realice. Sólo aquéllos establecimientos que acrediten adecuadamente el cumplimiento íntegro del Decálogo del Pintxo de San Sebastián serán objeto de reconocimiento.



Hiri berri zailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus