

Urtarrilaren 31ra bitarte luzatu da Zilarrezko Barandara aurkezteko epea, pintxoen tabernen kalitatezko labela



Urtarrilaren 31n amaituko da Donostiako ostalaritza-establezimendu interesatuek Zilarrezko Baranda eskuratzeko eskaera aurkezteko epea; hots, Donostiako Institutu Gastronomikoak aurrez ezarritako baldintzen dekalogokoaren arabera emango duen kalitatezko bereizgarria. Lehen sariak otsailaren 27an banatuko dira Donostiako Miramar Jauregian egingo den Pintxoen I. Galan.

Donostiako Udala, Alkateordetzaren bidez, Donostiako Institutu Gastronomikoa kudeatzen ari da gure kultura gastronomikoan gehien ezagutzen den tradizioenatariko bat babesteko, sustatzeko eta zabaltzeko tresna gisa: pintxoa. Lehen urratsenatariko bat adituen batzorde bat osatzea izan da. Establezimenduek, kalitatezko label edo bereizgarri bat jasotzeko, bildu behar dituzten baldintzen dekalogo bat definitu du Batzordeak, eta dagoeneko, Zilarrezko Baranda izenarekin ezagutuko den bereizgarri hori jasoko duten lehen tabernak eta jatetxeak hautatzeko prozesuan lan egiten ari da. Establezimenduek bereizgarri hori eska dezakete

Donostiako Sustapenaren web orrian aurkituko duten inprimakiaren bitartez; Zilarrezko Baranda eskuratzeko bete beharreko baldintzen dekalogoia ere bertan ageri da:

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

Ernesto Gasco Alkateordeak ondorengoa adierazi zuen: “ekimen honekin Donostiak pintxoren munduan duen nagusitasuna berreskuratuko dugu, globalizazioaren edo estandarizazioaren aurrean, geuk geure kultur ondare gastronomikoa baitugu; hau da, pintxoa, gure idiosinkrasiaren eta tradizioaren isla, eta hura nabarmendu behar dugu. Pintxoak hartzea gure gastronomiaren inguruan sozializatzeko modu bat da, eta bertako elkarbizitza eta kulturaren ikur bat ere bada”.

Adituen batzordeak osatutako dekalogoak pintxoa gure kultura gastronomikoaren adierazpentzat jotzen du, non produktua nabarmentzen den. Bizpahiru mokadutan jaten den sukaldaritza 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 mahairik nahitaez erabili behar izan gabe, pintxoaren banakako kontsumoa sustatzea, plater bat entregatu gabe, espresuki eskatzen denean izan ezik, eta bertako eta kanpoko bezeroei zuzenduriko eskaintza gastronomikoan bereizketarik egin gabe. Horrez gain, gomendatzen da zerbitzua amaitzerakoan kobratzeko ohiturari eustea.

Baloratuko den bestelako alderdi bat “barra freskoaren” kontzeptua izango da; hau da, pintxoa egin berria izatea eta barra etengabe aldatzea. Kontuan hartuko da, halaber, pintxoen eta edarien prezioak argi eta nabarmen adieraztea, eta arreta atsegina eta errespetuzkoa eskaintzea, bezeroei dastatuko dituzten produktuak azalduz.

Donostiako Udala, Alkateordetzaren bidez, Donostiako Institutu Gastronomikoa kudeatzen ari da gure kultura gastronomikoan gehien ezagutzen den tradizioenetariko bat babesteko, sustatzeko eta zabaltzeko tresna gisa: pintxoa.

Lehen urratsetariko bat aditu gastronomikoen batzorde bat osatzea izan da. Establezimenduek, kalitatezko label edo bereizgarri bat jasotzeko, bildu behar dituzten baldintzen dekalogo bat definitu du Batzordeak, eta dagoeneko lehen tabernak eta jatetxeak hautatzeko lanean ari da. Bereizgarri hori Donostiako Zilarrezko Baranda izenarekin ezagutuko da.

Baloratzerakoan objektibotasuna bermatzearen, Donostiako Pintxoen 2019ko Galaren I. ediziorako egiaztatutako Aditu Gastronomikoen Batzordeko kide bat joango da establezimendura bisitan modu anonimoan (tartean egiaztapenik gabe) eta bat-batean (aurrez abisatu gabe). Konfidentzialtasuna dela-eta, establezimendura ez da egindako balorazio-txostenik bidaliko. Donostiako Pintxoen Dekalogoia osorik eta behar bezala betetzen dutela egiaztatzen duten establezimenduek soilik eskuratu ahal izango dute saria.



Hiri herritzailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus