

D' PINTXOS

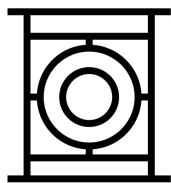
DONOSTIA PINTXOA DA
EL PINTXO ES SAN SEBASTIÁN

40 establecimientos donostiarras reciben las primeras Barandillas de Plata en la I Gala del Pintxo



El Palacio Miramar de San Sebastián fue el escenario escogido para llevar a cabo hoy martes a mediodía la entrega de las primeras Barandillas de Plata y Oro, que concede el Instituto del Pintxo a los establecimientos de la ciudad que cumplen con el decálogo de calidad establecido o que destacan por su excelencia. El evento, que tuvo un carácter muy emotivo y familiar, sirvió para reunir a los establecimientos premiados en torno al “túnel del tiempo del pintxo”, una iniciativa que recreó 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 Aloña Berri y otros bares que hicieron historia hasta llegar a la actual cocina en miniatura.

El Teniente Alcalde, Ernesto Gasco, quiso apuntar que “con esta Gala hemos rendido 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 hemos querido 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.



D' PINTXOS

DONOSTIA PINTXOA DA
EL PINTXO ES SAN SEBASTIÁN

Disfrutamos de un patrimonio cultural gastronómico propio como es el pintxo, reflejo de nuestra idiosincrasia y tradición, que hay que poner en valor”.

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Plata son:

- Bar **A Fuego Negro**
- Bar **Abakando**
- Bar **Agustin**
- Bar **Aitzgorri**
- Bar **Alai**
- Bar **Antonio**
- Bar **Aratz**
- Bar **Astelena**
- Bar **Bergara**
- Bar **Bernardina**
- **Bodega Donostiarra**
- Bar **Bordaberri**
- **Eder Café**
- Bar **Etxarri**
- Bar **Ganbara**
- Bar **Gandarias**
- Bar **Gorriti**
- Bar **Haizea**
- Bar **Hidalgo 56**
- Bar **Iturrioz**
- Bar **Kiki**
- Bar **La Cepa**
- Bar **La Espiga**
- Bar **La Morotxita**
- Bar **La Viña**
- Bar **Martinez**
- Bar **Matalauva**
- **Mesón Martin**
- Bar **Narru**
- Bar **Oliyos**
- Bar **Paco Bueno**
- Bar **Sayoa**
- Bar **Sport**
- **Taberna de Blas**
- Bar **Txalota**
- Bar **Txepetxa**
- Bar **Udane**
- Bar **Urola**
- Bar **Valles**
- Bar **Zazpi**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro al mejor servicio son:

- Bar **Antonio**
- Bar **Bergara**
- Bar **Iturrioz**
- Bar **Urola**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro al mejor pintxo son:

- **A Fuego Negro**: ‘Rabrownie’
- **Bergara**: ‘Txalupa’.
- **Narru**: ‘Secreto ibérico a baja temperatura, mojo de Dijon, Manzana y Apio Nabo’.
- **Paco Bueno**: ‘Gamba gabardina’.
- **Txepetxa**: ‘Anchoa de centolla’.
- **Urola**: ‘Vieira asada sobre ajo blanco, vinagreta de café y frutos secos’.

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro Honorífica son:

- -Bar **La Espiga**
- -Bar **El Vallés**
- **Alfonso González (Astelena)**
- **Josetxo Marañón (Txepetxa)**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de oro a la excelencia son:

- Bar **Antonio**
- Bar **Bergara**



- Bar **Borda Berri**
- Bar **Ganbara**
- Bar **Urola**
- Bar **Zazpi**

El **Instituto del Pintxo Donostiarra** se ha puesto en marcha 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 que reconoce la excelencia, calidad, y elaboración del pintxo. Algunos bares solicitaron la obtención del label de calidad de motu propio, sometiéndose 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.

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.