

Donostiako pintxo dekalogoia osatu da

Otsailaren 28an gala bat antolatuko da eta bertan lehenengo Zilarrezko Barandak entregatuko zaizkie ezarritako baldintzak betetzen dituzten establezimenduei.



Donostiako Udala, Alkateordetzaren bidez, Donostiako Institutu Gastronomikoa diseinatzeko ari da gure kultura gastronomikoaren gehien ezagutzen den tradizioenetariko bat babesteko, sustatzeko eta zabaltzeko tresna gisa: pintxoa. Lehen urratsenetariko bat adituen batzorde bat osatzea izan da. Horiek establezimenduek, kalitatezko label edo bereizgarri bat jasotzeko, bildu behar dituzten baldintzen dekalogo bat definitu dute, eta dagoeneko, Zilarrezko Baranda izenarekin ezagutuko den bereizgarri hori jasoko duten lehenengo tabernak eta jatetxeak hautatzeko prozesuan lan egiten ari da.

Ernesto Gasco Alkateordeak zera adierazi zuen: “ekimen honekin Donostiak pintxoren munduan duen nagusitasuna berreskuratuko dugu, globalizazioaren edo estandarizazioaren aurrean, geuk geure kultur ondare gastronomikoa dugu, pintxoa alegia, gure idiosinkrasia eta tradizioaren isla, eta hura nabarmendu behar dugu. Pintxoak hartzea gure gastronomiaren inguru sozializatzeko lagunarteko ohitura bat da eta bertako elkarbizitza eta kulturaren ikur bat da”.

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 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; pintxoak 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.

PINTXOAREN GALA

Lehenengo Zilarrezko Barandak otsailaren 28an entregatuko zaizkie Pintxoaren Galan, Miramar Jauregian, ezarritako dekalogoia betetzen dituzten establezimenduei. Horrez gain, beste sari bat ezarri da, Urrezko Baranda, pintxoaren inguruan bikain izateagatik nabarmendutako establezimenduei zuzenduta. Ekitaldi honetan “denboraren tunel” baten bidez Donostiako pintxoaren eboluzioa eszenifikatuko da, 50eko hamarkadaren lehenengo gildetatik, gure garaiko sukaldaritzako pintxo harrigarrietara arte, eta hiriko pintxorik hoberenari saria entregatuko zaio, baita barra zerbitzu hoberenari ere.



Hiri berri zailea
Ciudad innovadora

fomentosansebastian.eus