

## Elaborado el decálogo del pintxo donostiarra

El próximo 28 de febrero llevará a cabo una gala en la que se entregarán las primeras Barandillas de Plata a los establecimientos que cumplan con los requisitos establecidos.



El Ayuntamiento de Donostia / San Sebastián, a través de la Tenencia de Alcaldía, ha creado 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.

El Teniente de 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.

## GALA DEL PINTXO

Los primeros reconocimientos, la Barandilla de Plata, se entregarán el próximo 28 de febrero en la Gala del Pintxo que se llevará a cabo en el Palacio Miramar a los establecimientos que cumplan con el decálogo establecido. También se ha establecido otro reconocimiento, la Barandilla de Oro, pensado para los establecimientos que ese distinguan por su excelencia en torno al pintxo. En ese evento se escenificará a través de un “túnel del tiempo” la evolución del pintxo donostiarra, desde las primeras gildas de los años 50, hasta las virgerías culinarias de nuestros tiempos, y se entregará el premio al mejor pintxo de la ciudad, así como al mejor servicio de barra.



*Hiri berri zailea*  
*Ciudad innovadora*

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