



EL AYUNTAMIENTO IMPULSA EL INSTITUTO DEL PINTXO DONOSTIARRA PARA PONER EN VALOR ESTA CULTURA GASTRONÓMICA PROPIA

El Ayuntamiento de San Sebastián, a través de la Tenencia de Alcaldía, ha impulsado la creación del **Instituto del Pintxo Donostiarra** como instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo.

El Teniente de Alcalde, Ernesto Gasco, ha señalado que “el pintxo forma parte de la identidad de la ciudad. Es una costumbre que ha traspasado fronteras hasta ser elegido recientemente como la mejor experiencia gastronómica del mundo por los usuarios de una prestigiosa web de viajes”.

“Lo que pretendemos con este instituto es poner en valor esta peculiar tradición gastronómica, que refuerza la marca de prestigio de San Sebastián”, ha señalado Gasco. El teniente de Alcalde, que recientemente mantuvo una reunión con destacados representantes del sector de hostelería, se ha hecho eco de la preocupación creciente en la ciudad por el deterioro que determinadas prácticas o iniciativas empresariales están provocando en esta costumbre. “Si por algo San Sebastián es conocida mundialmente es por su gastronomía y no podemos permitir que se dañe esta tradición que hemos exportado a otros muchos lugares del conjunto del país y otros lugares”, ha señalado.

Prentsa oharra

Nota de prensa



En ese sentido, se plantea la creación de este Instituto del Pintxo Donostiarra. “Será el encargado, de la mano de reconocidos profesionales del sector y del mundo de la gastronomía de elaborar un **Decálogo sobre qué entendemos por Pintxo Donostiarra** desde el punto de vista de la tradición, de la calidad, de la imagen de la ciudad”, ha señalado Ernesto Gasco.

Este Decálogo sentará las bases de un “**label o distintivo de calidad**” que se concederá a aquellos establecimientos del conjunto de la ciudad que mantengan cuestiones tan importantes como la calidad del producto, la elaboración propia, el uso del producto local, la calidad del servicio.. en definitiva, lo que todos entendemos por el Pintxo Donostiarra.

El Instituto reconocerá a los bares que cumplan con los requisitos establecidos y les concederá un distintivo que podrán lucir en las puertas del establecimiento o cualquier otro lugar. “Todos, propio y visitantes, sabrán que los pintxos de ese local cumplen los estándares del Pintxo Donostiarra, nuestro particular patrimonio inmaterial que nos ha hecho famosos en todo el mundo”, ha añadido el Teniente de Alcalde.

Además, anualmente se organizará una **Gala del Pintxo Donostiarra** en el que se premiará a los mejores locales, prestigiando a esta tradición de la llamada cocina en miniatura.

Todo ello tendrá soporte un una app y página web propia, así como en las redes sociales, para promocionar, difundir y atraer a muchas personas que a diario navegan para interesarse por los pintxos, recibiendo inputs de todo tipo, positivos y negativos. “Nos corresponde a nosotros, a los donostiarras tanto desde las instituciones como desde el sector marcar el rumbo, el relato de esta cultura gastronómica desde el punto de vista de la calidad, la autenticidad y la tradición. **Ha llegado la hora de cuidar el Pintxo Donostiarra**”, ha apostillado Ernesto Gasco.