



## Donostiak "Donostiako Pintxo Institutua" aurkeztu du Fiturren, bertako kultura gastronomikoa balioesten duena.

- Tokiko gastronomia bultzatzeko hiriak egindako jarduerak urtarrilaren 23an, asteazkenean, 15:00etan, aurkeztuko dira FITUR-eko Basque Country standean. Aurkezpena Ernesto Gasco, Donostiako lehen alakateordea, Alfredo Retortillo, Turismo, Merkataritza eta Kontsumo kontseilaria; Harkaitz Millán, Basquetoureko zuzendaria eta Jose Ramon Elizondo eta Patxi Bergara sukaldariek egingo dute.
- Bisitarien aurrean, Donostiak hiriko tokiko gastronomia berezia eta kalitatezkoa bultzatzearen aldeko apustua egin du bere ardatz estrategikoen baitan.

**Donostia, urtarrilaren 23tik 27ra egongo da FITURen**, eta stand bat izango du Basque Country gunean, bertako ardatz nagusiei buruzko informazioa eskaintzeko: turismoa, gastronomia, kultura, kirola, premium-a eta kongresuak.

Gainera, **urtarrilaren 23an, 15:00etan** Ernesto Gasco, Donostiako lehen alakateordea, Alfredo Retortillo, Turismo, Merkataritza eta Kontsumo kontseilaria; Harkaitz Millán, Basquetoureko zuzendaria eta Jose Ramon Elizondo eta Patxi Bergara sukaldariek, Donostiako Pintxoaren Institutoa aurkeztuko dute. **Gure kultura gastronomikoaren tradiziozko ezagunenetako bat, pintxoa, babesteko, bultzatzeko eta zabaltzeko tresna.**

Sektoreko eta gastronomia munduko profesionalak Pintxo Donostiarraren inguruko dekalogo bat egin dute, tradizioaren, kalitatearen eta hiriaren irudiaren ikuspegitik.

Dekalogo honek "kalitatezko Label edo bereizgarri" baten oinarriak ezarriko ditu, honako gai garrantzitsuak betetzen ditzuten hiriko establezimenduei emango zaiena, hala nola: produktuaren kalitatea, berezko elaborazioa, tokiko produktuaren erabilera, zerbitzuaren kalitatea ...

DONOSTIAKO PINTXOAREN KALITATEZKO DEKALOGOIA	
Etxean egina	Pintxoa errespetatzen duen establezimendu donostiar batek soilik bere sukalde propioan eta gaitutako langileriarekin baino ez ditu egingo, ohituraz egiteko era jarraituz. Pintxoa eskuz eginiko goi-mailako elaborazioa da, beti.
Nortasun propioa	Babes itzazu zure establezimenduaren nortasuna eta historia zure identitatea markatu duten pintxoak mantenduz, baina... ez utzi berritzeari! Zure barrak tradizio eta eboluzio arteko konbinaketa bikaina izan behar du, zeure funtsa galdu gabe. Berezia egiten zaituen hura eta hiriko erruta gastronomikoa aberasten duena.



2-3 mokadu	Gure pintxoaren arima goi-mailako miniatura sukaldaritz da. Bi-hiru mokadutan jateko modukoa izan behar du, hala nahi izanez gero barratik bertatik hartzeko aukera izanik edo plater batean zerbitzatuta hala behar duen elaborazio berezia bada.
Produktua balioztatu eta ekoizlea errekonozitu	Produktu freskoak erabiliko dira, ahal izanez gero bertakoak, eta garaian garaiko produktuen erabilera errekonozituko da pintxoarekin “paisaia dastatzen” baita. Produktuaren jatorriarekiko zintzotasuna eta egiazaletasuna eta haren ekoizlearen errekonozimendua eskaintzaren parte bezala.
Freskotasuna barran eta etengabeko birjartzea	Pintxo batzuk hartzera joatea, intentsitate handiena barra “fresko” eta etengabeko errotazioa duenaren aurrean lortzen duen espresioa da. Pintxo kategoria bakoitzeko ale gutxi eta beti egin berriak. Bezeroek gure establezimenduan sartu bezain pronto, barra une horretantxe bertan beraientzat zerbitzatu dela sentitu behar dute. Ah!... eta pintxo beroak eta frijituak, unean bertan.
Establezimendu eroso eta ezin garbiagoa langileria adeitsu eta informatuarekin	Garbiketa, ordena, dekorazio propioa, elikagaien segurtasun bermea... pintxoaren elaborazioan jarduten duen edozin establezimenduk errespetatu izateko errespetatu behar dituen osagaietako batzuk dira. Gainera, pintxo establezimendu on baten errezeta langile adeitsu, azkar, errespetuzko eta adituekin osatzen da, bezeroei dastatuko duten elaborazioaren inguruko zehaztasunak eman diezaizkietenenak.
Informazio argia eta eskuragarria	Establezimendu bakoitzak era argi eta nabarmenean pintxoaren eta edarien prezioen zerrenda azalduko du, bai eta erabilitako elikagaiena ere. Zintzotasuna eta egiazaletasuna, betidanik egin izan den bezala.
Tradizioa zerbitzuaren formatuan	Pintxoaren pekuliartasuna, haren balore gastronomikoaz gain, hura dastatzeko era da. Manten dezagun haren kontsumoa barran egiteko tradizioa eta “platera” itzultzea ekidinez ez bada bezeroak espreski hala eskatuta, eta behin zerbitzua amaituta kobratuz.
Establezimenduen arteko erruta	Profesional guztiok elkarrekin lan egin dezagun pintxoaren errutaren edo betiko “poteoaren” berreskurapenean. Informa itzazu zure bezeroak, gomenda iezaizkiezu beste establezimendu batzuk haien esperientzia osa dezaten.
Bizikidetzeta eta bertako kultura	Ez dugu sekulan bertako eta kanpoko bezeroen arteko desberdintasunik egingo. Gainera, auzokideen eta bertakoen arteko bizikidetzeta bultzatuko dugu ordutegiak eta ohitura onak errespetatuz. Euskara ere “gure paisaia” da eta gure bereizgarri bezala bultzatu behar dugu. Establezimendua hiriko bizitzaren “enbaxadore” izango da eta gure



Institutuak ezarritako baldintzak betetzen dituzten tabernak onartuko ditu, eta establezimenduaren ateetan edo beste edozein tokitan erakutsi ahal izango duen bereizgarria emango die. Gainera, urtero pintxo donostiarraren gala bat antolatuko da, aurten otsailaren 28an egingo dena, eta bertan herriko lokal onenak sarituko dira, miniaturazko sukaldaritzaren tradizioari prestigioa emanez.

Turismo gastronomikoa **Donostiako Zuzendaritza planean nabarmentzen** den lan ildoetako bat da, tokiko gastronomiaren garapen eta babesaren aldeko apustua biltzen du honako hauez gain: city break turismoa, turismo kulturala, kirol arlokoa, kongresu eta premium turismoa. Donostiako Gida Planaren helburua **turismogunearen iraunkortasuna, kalitatea eta berezitasuna bultzatzea** da eta, helburu hori kontuan izanda, turismogunearen **deskontzentrazioa eta banaketa** urtaroen arabera ez izatea bultzatzeko jarduerak ere jarri ditu abian.

Gune batzuetan bisitari-kontzentrazioak saihesteko eta **turismo fluxua hiri osoan banatzeko** helburuarekin, hainbat ekintza nabarmendu behar dira 2019. urteari begira: Donostiako auzoetan bisita gidatuak egin dira, eta, gainera, Donostiako auzoetan hainbat irteera antolatu dira: auzoak eta lurraldea sustatzeko ikus-entzunezko materiala etab.