



San Sebastián presenta en Fitur el “Instituto del Pintxo donostiarra”, que pone en valor la cultura gastronómica propia

- Las actuaciones de la ciudad para impulsar la gastronomía local se presentarán hoy, miércoles 23 de enero, a las 15.00, en el stand Basque Country de FITUR. La presentación correrá a cargo de Ernesto Gasco, teniente alcalde y concejal de turismo; Alfredo Retortillo, Consejero de Turismo, Comercio y Consumo; Harkaitz Millán, Director de Basquetour y los cocineros Jose Ramón Elizondo y Patxi Bergara
- Donostia / San Sebastián apuesta entre sus ejes estratégicos por impulsar la gastronomía local, singular y de calidad de la ciudad de cara a los visitantes.

Donostia/ San Sebastián estará presente en FITUR del 23 al 27 de enero, y contará con un stand en el espacio Basque Country en el que ofrecerá información tanto a profesionales como al público final sobre sus ejes principales: el turismo, gastronómico, cultural, deportivo, premium y de congresos.

Además, hoy, 23 de enero, a las 15.00 Ernesto Gasco, teniente alcalde y concejal de turismo; Alfredo Retortillo, Consejero de Turismo, Comercio y Consumo; Harkaitz Millán, Director de Basquetour y los cocineros Jose Ramón Elizondo y Patxi Bergara presentarán e recién creado **Instituto del Pintxo Donostirra. Un instrumento para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo**

Reconocidos profesionales del sector y del mundo de la gastronomía han elaborado un Decálogo sobre el Pintxo Donostiarra desde el punto de vista de la tradición, de la calidad, de la imagen de la ciudad.

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...

DECÁLOGO DE CALIDAD DEL PINTXO DE SAN SEBASTIÁN	
Hecho en casa	Un establecimiento que respete el pintxo donostiarra sólo lo elaborará en su propia cocina y con personal cualificado, siguiendo el saber hacer tradicional. El pintxo donostiarra es una elaboración manual y experta, siempre. Protege la personalidad e historia de tu establecimiento manteniendo.
Identidad propia	Protege la personalidad e historia de tu establecimiento manteniendo los pintxos que han



	<p>marcado tu identidad, pero... ¡no dejes de innovar!. Tu barra debe ser una perfecta y variada combinación de tradición y evolución natural sin perder tu esencia. Aquella que te hace singular y enriquece la ruta gastronómica de la ciudad.</p>
2 o 3 bocados	<p>El alma de nuestro pintxo es alta cocina en miniatura. Debe degustarse en dos o tres bocados, preferiblemente cogiéndolos de la propia barra, o en un plato cuando sea una elaboración singular que lo requiera.</p>
Valorizar el producto y reconocer al productor	<p>Se emplearán productos frescos, preferentemente de proximidad, y se reconocerá el uso de producto de temporada puesto que con el pintxo “se degusta el paisaje”. Honestidad y sinceridad con la procedencia del producto y reconocimiento a su productor como parte de la oferta.</p>
Frescura en barra y reposición continua	<p>Ir de pintxos es una experiencia que alcanza su máxima intensidad delante de una barra “fresca” y en constante rotación. En cada categoría de pintxo, pocas unidades y siempre recién hechas. La clientela tiene que sentir que cuando entra en nuestro establecimiento, la barra se ha dispuesto en ese momento para ella. ¡Ah!... y los pintxos calientes y las frituras, al momento.</p>
Establecimiento acogedor e impecable con personal atento e informado	<p>Limpieza, orden, decoración propia, seguridad alimentaria garantizada... son algunos de los ingredientes que todo establecimiento dedicado al pintxo debe respetar para ser respetado. Además, la receta de un buen establecimiento de pintxos se completa con una atención amable, ágil, respetuosa y experta, que detalle a la clientela las elaboraciones que van a degustar.</p>
Información clara y accesible	<p>Cada establecimiento expondrá, de forma clara y destacada, la lista de precios de pintxos y de bebidas así como los componentes alimentarios empleados. Honestidad y sinceridad como siempre se ha hecho.</p>
Tradición en el formato del servicio	<p>La peculiaridad del pintxo, además de sus valores gastronómicos, es su forma de degustarlo. Mantengamos la tradición del consumo en barra y la petición individual evitando entregar “plato” salvo petición expresa de la clientela- y cobrando una vez finalizado el servicio.</p>
Ruta entre establecimientos	<p>Colaboremos entre todos los profesionales en la recuperación de la ruta de pintxos o el tradicional “poteo”. Informa, sugiere, recomienda a tu clientela otros establecimientos que pueden visitar</p>



	para completar su experiencia.
Convivencia y cultura local	No haremos diferencias entre clientela local y foránea. Fomentaremos, además, la convivencia con vecinos y residentes respetando horarios y buenas costumbres. El euskera es también “nuestro paisaje” y debemos fomentarlo como parte de nuestra singularidad. El establecimiento será un “embajador” de la vida de la ciudad y el mejor estandarte de nuestra cultura gastronómica.

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. Además, anualmente se organizará una Gala del Pintxo Donostiarra, que se celebrará el próximo 28 de febrero, en el que se premiará a los mejores locales, prestigiando a esta tradición de la llamada cocina en miniatura.

El turismo gastronómico es una de las líneas de trabajo destacadas en **el Plan Director de Donostia / San Sebastián VISIT- BIZI 2017-2021**, como apuesta por el desarrollo y apoyo de la gastronomía local, además del turismo city break, cultural, shopping, deportivo, congresos y premium. El Plan Director de Donostia / San Sebastián tiene como objetivo fomentar la **sostenibilidad, la calidad y la autenticidad del destino**, y en este sentido, también ha puesto en marcha líneas de actuación para promover la **desestacionalización y la desconcentración** del destino.

Con el objetivo de evitar la concentración de visitantes en algunas zonas y **distribuir el flujo turístico** por toda la ciudad y el territorio, cabe destacar varias acciones de cara al 2019: nuevas visitas guiadas en los barrios de San Sebastián, oferta de numerosas excursiones en lugares cercanos en el territorio (interior y costa de Gipuzkoa, costa vasco-francesa etc.), material audiovisual de promoción de los barrios y el territorio etc.