

D' PINTXOS

DONOSTIA PINTXOA DA
EL PINTXO ES SAN SEBASTIÁN

47 establecimientos donostiarras reciben las primeras Barandillas de Plata en la I Gala del Pintxo

El Palacio Miramar de San Sebastián fue el escenario escogido para llevar a cabo hoy martes a mediodía la entrega de las primeras Barandillas de Plata y Oro, que concede el Instituto del Pintxo a los establecimientos de la ciudad que cumplen con el decálogo de calidad establecido o que destacan por su excelencia. El evento, que tuvo un carácter muy emotivo y familiar, sirvió para reunir a los establecimientos premiados en torno al “túnel del tiempo del pintxo”, una iniciativa que recreó las barras y pintxos de míticos establecimientos de la ciudad, ya desaparecidos, o que hoy en día siguen en funcionamiento. Un viaje desde las primeras gildas de la década de los 50, pasando por el Negresco y otros bares que hicieron historia hasta llegar a la actual cocina en miniatura.

El Teniente Alcalde, Ernesto Gasco, quiso apuntar que “con esta Gala hemos rendido un homenaje a la hostelería donostiarra que nos ha llevado a ser lo que somos en el ámbito **de la gastronomía ya no solo a nivel del Estado sino en muchos lugares del mundo**. No en vano, recientemente la costumbre de ir de pintxos en Donostia fue considerada como **la mejor experiencia gastronómica del mundo**. Por eso hemos querido poner en valor el esfuerzo que durante décadas nuestros bares han realizado y proteger esta tradición, potenciando y manteniendo la calidad, la elaboración y las buenas prácticas. Disfrutamos de un patrimonio cultural gastronómico propio como es el pintxo, reflejo de nuestra idiosincrasia y tradición, que hay que poner en valor”.

Los establecimientos que recibieron la Barandilla de Plata son:

- | | | |
|-----------------------------|---------------------------|--------------------------|
| - Bar A Fuego Negro | - Bar Ganbara | - Bar Narru |
| - Bar Abakando | - Bar Gandarias | - Bar Oliyos |
| - Bar Agustin | - Bar Gorriti | - Bar Paco Bueno |
| - Bar Aitzgorri | - Bar Haizea | - Bar Sayoa |
| - Bar Alai | - Bar Hidalgo 56 | - Bar Sport |
| - Bar Antonio | - Bar Iturrioz | - Taberna de Blas |
| - Bar Aratz | - Bar Kiki | - Bar Txalota |
| - Bar Astelena | - Bar La Ceba | - Bar Txepetxa |
| - Bar Bergara | - Bar La Espiga | - Bar Udane |
| - Bar Bernardina | - Bar La Morotxita | - Bar Urola |
| - Bodega Donostiarra | - Bar La Viña | - Bar Valles |
| - Bar Bordaberri | - Bar Martinez | - Bar Zazpi |
| - Eder Café | - Bar Matalauva | |
| - Bar Etxarri | - Mesón Martin | |

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro al mejor servicio son:

- Bar **Antonio**
- Bar **Bergara**
- Bar **Iturrioz**
- Bar **Urola**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro al mejor pintxo son:

- El "**RABRAWNIE**" del Bar **A Fuego Negro**
- La "**TXALUPA**" del Bar **Bergara**
- El "**PINTXO DE SECRETO IBÉRICO**" del Bar **Narru**
- La "**GAMBA A LA GABARDINA**" del Bar **Paco Bueno**
- La "**ANCHOA DE CENTOLLO**" del Bar **Txepetxa**
- La "**VIEIRA**" del Bar **Urola**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de Oro Honorífica son:

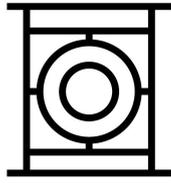
- Bar **La Espiga**
- Bar **El Vallés**
- **Alfonso González (Astelena)**
- **Josetxo Marañón (Txepetxa)**

Los establecimientos que han recibido la Barandilla de oro a la excelencia son:

- Bar **Antonio**
- Bar **Bergara**
- Bar **Borda Berri**
- Bar **Ganbara**
- Bar **Urola**
- Bar **Zazpi**

El Instituto del Pintxo Donostiarra se ha puesto en marcha para proteger, impulsar y difundir una de las tradiciones más conocidas de nuestra cultura gastronómica: el pintxo. Uno de los primeros pasos fue la creación de un comité de expertos que estableció el decálogo de condiciones que han de reunir los establecimientos para recibir un label o distintivo que reconoce la excelencia, calidad, y elaboración del pintxo. Algunos bares solicitaron la obtención del label de calidad de motu proprio, sometiéndose al análisis del comité de expertos, otros han sido visitados directamente y de forma anónima por el comité, que ha comprobado si cumplen con el decálogo.

El decálogo



D' PINTXOS

DONOSTIA PINTXOA DA
EL PINTXO ES SAN SEBASTIÁN

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.