

# Prentsa oharra

## Nota de prensa



## **PINTXOAREN INSTITUTUKO “BARANDAK” IRABAZI ZITUZTEN PINTXOEN ETA TABERNEN GIDA ARGITARATU DA**

Donostiako Pintxo Institutuak gida bat argitaratu du, Basquetour-ekin eta Donostiako Udaleko Turismo Zinegotzigoarekin batera, iazko otsailean Miramar Jauregian izan zen I. Pintxo Galan Urrezko eta Zilarrezko Barandak lortu zituzten 39 establezimenduak biltzen dituena.

Ernesto Gasco Turismoko zinegotziak adierazi duenez, “Pintxoaren Institutuaren saria merezi izan zuten establezimendu horien lan ona, lan profesionala eta tradizioarekiko errespetua nabarmendu nahi ditugu, eta, horretarako, gida hau argitaratu dugu, gure hirira hurbiltzen direnek erreferentzia bat izan dezaten”.

Halaxe hitz egin zuen Basquetourreko zuzendari Harkaitz Millanek ere: “gastronomia Euskadik mundu osoan duen nortasunaren adierazgarri da, eta kalitatea zaintzea funtsezkoa da irudi hori indartzen jarraitzeko. Miniaturazko sukaldaritza deiturikoa erakarpen turistikoaren funtsezko oinarria da; beraz, eutsi egin behar diogu Donostiako pintxoaren kalitate eta originaltasunari, erakarpen indar hori izateko aurrera ere eta berezi egiten gaituen tradizioa ez desitxuratzeko”.

# Prentsa oharra

## Nota de prensa



Zehazki, 1.000 ale argitaratu dira euskara-gaztelania bertsioan, eta beste 500 ale frantses-ingeleskoan. Donostia Turismoaren bulegoetan banatuko dira, Basquetour turismoaren euskal agentziaren laguntzarekin.

Liburuxkak hiriko mapa-plano batean adierazten du saritutako establezimendu non dagoen, eta “Donostiako pintxoaren dekalogo” ere badakar, gure tradizio gastronomiko horren funtsezko alderdiak biltzen dituena: etxean egina izatea, bertako produktuekin, bi edo hiru ahokadatan jateko modukoa izatea, produktu freskoz egina eta etengabe berritzea, besteak beste; eta baita establezimendu batetik bestera ibiltzea ere, pater bat hartu eta taberna batean bakarrik geratu beharrik gabe.

“Bisitatzen gaituen jende gehienak –esan du Ernesto Gascok– ezin dio gure pintxoak jateko tentazioari eutsi; izan ere, ez da nolana izaten mundu osoan ospea izatea, eta gure pintxoek halaxe dute. Hala, pintxoak duen izaera zaintzea, kalitateari eustea eta tradizio gastronomiko honek aurrera ere segitzea izan ziren Donostiako Pintxoaren Institutua sortzeko izan ziren arrazoiak. Eta aurreneko gala izan zaharra ez bada ere, dagoeneko hasita daude bigarren gala prestatzeko lanak egiten, beste saritu batzuk emango dituen gala”.

Sukaldaritzako eta beste sektore batzuetako profesionalen osatutako epaimahai bat dagoeneko hasita dago hiriko establezimenduak bisitatu eta haietan diren pintxo batzuk modu anonimoan probatzen, apirilaren amaieran izango den bigarren galan Urrezko eta Zilarrezko Barandak nork mereziko dituen erabakitzeko.