

Prentsa oharra

Nota de prensa



EDITADA UNA GUÍA CON LOS PINTXOS Y BARES QUE GANARON LAS “BARANDILLAS” DEL INSTITUTO DEL PINTXO

El Instituto del Pintxo de San Sebastián, en colaboración con Basquetour y la concejalía de Turismo del Ayuntamiento donostiarra ha editado una guía con los 39 establecimientos que obtuvieron las Barandillas de Oro y Plata en el transcurso de la I Gala del Pintxo que se celebró en febrero del pasado año en el Palacio de Miramar.

El concejal de Turismo, el socialista Ernesto Gasco, ha señalado que “queremos poner en valor el buen hacer, el trabajo profesional y el respeto a la tradición de estos establecimientos que fueron merecedores del reconocimiento del Instituto del Pintxo y para ello hemos editado esta guía para que quienes se acerquen a nuestra ciudad puedan tener una referencia.”

En ese mismo sentido se ha manifestado el director de Basquetour, Harkaitz Millan, que ha destacado que “la gastronomía es una seña de identidad de Euskadi en todo el mundo y que cuidar la calidad es fundamental para seguir potenciando esta imagen. La llamada cocina en miniatura es un pilar fundamental de atracción turística, por lo que debemos mantener la calidad y la originalidad del pintxo donostiarra para mantener esa atracción y no desvirtuar una tradición que nos hace singulares”.

Prentsa oharra

Nota de prensa



Concretamente, se han editado 1000 ejemplares en la versión euskara/castellano y 500 ejemplares en francés/inglés. Se distribuirán en las oficinas de San Sebastián Turismo, contando con la colaboración de la Agencia Vasca de Turismo, Basquetour.

El folleto señala en un mapa-plano de la ciudad la localización de los establecimientos galardonados e incluye el “Decálogo del Pintxo Donostiarra”, con los aspectos fundamentales de esta tradición gastronómica local: que esté hecho en casa, con productos locales, que pueda comerse en dos o tres bocados, que sean productos frescos y de continua reposición o que fomente la ruta entre establecimientos, sin necesidad de quedarse en una solo con un plato, entre otros.

“La inmensa mayoría de quienes nos visitan – ha señalado Ernesto Gasco – no puede evitar la tentación de disfrutar de nuestros pintxos, que han alcanzado fama mundial. Preservar su identidad, mantener la calidad de los pintxos y perpetuar esta tradición gastronómica es una obligación que dio origen a la creación del Instituto del Pintxo Donostiarra, que ha iniciado ya los preparativos para la que será segunda gala, con nuevos premiados”.

Un jurado compuesto por profesionales de la cocina, la restauración y otros sectores ha empezado ya a visitar establecimientos de la ciudad, catando de forma anónima algunos de sus pintxos para determinar quiénes serán merecedores de las Barandillas de Oro y Plata en la gala que se celebrará a finales del mes de abril.