



El proyecto Pintxos reúne los 99 mejores pintxos de Donostia/San Sebastián, seleccionados por los chefs locales con estrellas Michelin

- La lista, que se actualizará anualmente, la elaboran los 11 cocineros con estrellas Michelin que hay en Gipuzkoa, y no es un ranking: todos los pintxos se valoran por igual.
- La versión app de Pintxos ya está disponible de manera gratuita en Play Store (Android) y App Store (iOS), y próximamente se editará en papel.
- En la app se pueden conocer todos los detalles de los 99 pintxos seleccionados, así como de los bares que los ofrecen.
- El usuario también puede valorar los pintxos, y proponer otros que puedan entrar en futuras ediciones de la lista.
- Pintxos propone rutas, informando a su vez de cuáles están cerca, y cuáles están abiertos.

El pintxo es uno de los símbolos del País Vasco y, en especial, de Donostia/San Sebastián. Por factores culinarios pero también sociales y culturales, es un atributo de nuestra marca país. De la mano de **Dimension y The Specialist**, se presenta **Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best**, una lista en la que se enaltecen los valores de los pintxos de la capital guipuzcoana. No es un ranking: pretende premiar la calidad de los cocineros que se esmeran en crear estas joyas gastronómicas con productos de la más alta calidad.

De la amplia oferta existente en la ciudad, se realizó una selección de los más representativos mediante herramientas de data mining. Además, se visitaron innumerables establecimientos repartidos por los diferentes barrios para completar el resultado, y no olvidarse de ninguno. Esta selección se compartió con los 11 cocineros con estrellas Michelin que hay en Gipuzkoa:

Juan Mari y Elena Arzak (Arzak), Pedro Subijana (Akelarre), Martín Berasategui (Martín Berasategui), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), Hilario Arbelaitz (Zuberoa), Gorka Txapartegi (Alameda), Rubén Trincado (El Mirador de Ulia), Aitor Arregi (Elkano), Paulo Airaudó (Amelia), y Dani López (Kokotxa), que de forma anónima la votaron según sus preferencias. Además añadieron nuevas propuestas. El resultado es la lista de **los 99 mejores pintxos de Donostia/San Sebastián, elegidos de manera anónima** por todos los cocineros guipuzcoanos con estrellas Michelin. De hecho entre ellos tampoco saben quién ha votado qué pintxos.

Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best, es una lista que se actualizará anualmente. Se presenta inicialmente a través de una app que ya está disponible de manera gratuita en Play Store (Android) y App Store (iOS), y próximamente se editará también en papel. Desde la app se pueden conocer todos los pintxos, así como los bares que los ofrecen. **Los usuarios también pueden valorar los pintxos**, y proponer otros que puedan entrar en futuras ediciones de la lista. Esas propuestas serán valoradas por el jurado de chefs, y así, entre todos, se conformará la lista de los próximos años. Esos votos también se tendrán en cuenta de cara a destacar el pintxo más valorado por los usuarios. **La app Pintxos también propone rutas**, informando a su vez de cuáles están cerca, y cuáles están abiertos en esos momentos. Otra de las opciones que ofrece, es la de filtrar los pintxos por carne, pescado o vegetales.

Para **descargarse la app Pintxos**, tanto para Android como para iOS:

<http://l.ead.me/bb0vtd>

La web:

<https://pintxos.es>

El origen histórico del pintxo

Su nacimiento se produce en la década de 1930. Su biografía no autorizada hace referencia al bar La Espiga, en la calle San Marcial, aunque no hay datos que lo certifiquen. Su cercanía a la playa de La Concha promovió que coincidieran en el local los donostiarros y un turismo aristocrático que pasaba largas temporadas en la ciudad.

En 1946 se estrena en los cines Gilda, la película protagonizada por Rita Hayworth. En aquellas fechas nace **La 'gilda' en el bar Casa Vallés de la calle Reyes Católicos**, también de Donostia/San Sebastián. Un cliente del bar juntó unas guindillas, una anchoa y una aceituna y las ensartó en un palillo. De ahí el nombre de Pintxo.

Pero, ¿qué es un pintxo?

Más reciente, elaborado y complejo que sus parientes, un pintxo no es una tapa, un picapica o una ración. **Es un bocado individual, cuidado al mínimo detalle y elaborado especialmente para quien lo pide.**

Los pintxos son joyas culinarias. **Están elaborados con los productos más típicos y habituales de la cocina vasca** (merluza, bacalao, anchoas, txipirones, champiñones...), y si bien algunos pueden parecer sencillos, otros han alcanzado la sofisticación de la alta cocina, sólo que en miniatura. Desde mediados los años 90, la elaboración de los pintxos se ha convertido prácticamente en un arte que desprende nuevos sabores, texturas, olores o colores. Tradición e innovación se dan la mano en las callejuelas de la Parte Vieja donostiarra para lo que muchos consideran la experiencia gastronómica de sus vidas.

Pero comer de pintxos es una experiencia diferente que va más allá de la calidad gastronómica. Visitas diferentes locales contiguos en los que permaneces de pie, cerca de la barra o incluso en la calle. Pides los bocados calientes o te sirves de la barra los fríos a medida que tienes hambre. Y a la hora de pagar, se firma un pacto de caballeros a ambos lados de la barra en el que el camarero, en un ejercicio de confianza, te cobra lo que tú le recuerdas que has consumido. **Ir de pintxos en Donostia/San Sebastián es algo único en el mundo.**

Para más información o solicitud de entrevistas, contactar con prensa@pintxos.es o en el teléfono 943320310 (Jon Martija).