



Pintxos proiektuak Donostiako 99 pintxorik onenak biltzen ditu, Michelin izarrak dituzten bertako sukaldariak osaturiko zerrenda batean

- Zerrenda, urtero berrituko dena, Michelin izarrak dituzten Gipuzkoako 11 sukaldariak osatu dute eta ez da ranking bat: pintxo guztiak maila berean daude.
- Pintxos-en app bertsioa eskuragarri dago jada Play Store (Android) eta App Store (iOS) aplikazioetan, eta aurki paperean argitaratuko da.
- App-an daude hautatuak izan diren 99 pintxoaren xehetasun guztiak, bai eta pintxo horiek egiten dituzten tabernenak ere.
- Erabiltzaileak pintxoaren balorazioa ere egin dezake, eta beste batzuk proposatu, aurrerago zerrendan sartzeko.
- Pintxos app-an ibilbideak proposatzen dira, eta jakitera ematen du zer taberna dauden gertu eta zabalik.

Pintxoa Euskal Herriko ikurretako bat da, Donostiakoa bereziki. Sukaldaritzako faktoreak nahiz faktore sozialak eta kulturalak medio, gure herri markaren ezaugarrietako bat da. **Dimension eta The Specialist-en eskutik, Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best** gauzatu da, Donostiako pintxoaren balioak goraitzeko zerrenda. Ez da ranking bat: kalitaterik goreneko produktuak erabiliz sukaldaritzako bitxi hauek sortzen dituzten sukaldarien kalitatea saritzea da zerrenda horren xedea.

Hirian dagoen eskaintza zabal horretatik, adierazgarrienak hautatu ziren data mining tresnen bidez. Gainera, auzoetako hainbat eta hainbat taberna bisitatu ziren emaitza osatzeko, eta bakar bat ere ez ahazteko. Egindako hautaketa Gipuzkoan Michelin izarrak dituzten 11 sukaldariek partekatu zen:

Juan Mari eta 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 Ullia), Aitor Arregi (Elkano), Paulo Airaudo (Amelia), eta Dani López (Kokotxa). Sukaldari horiek guztiek, era anonimoan, euren lehentasunen arabera botoa eman zuten. Gainera, beste proposamen batzuk ere egin zituzten. Emaitza **Donostiako 99 pintxorik onenen zerrenda da, era anonimoan osatua** Michelin izarrak dituzten gipuzkoar sukaldari guztien artean. Izan ere, sukaldariotako bakoitzak ere ez daki gainerakoek zer pintxo hautatu dituzten.

Pintxos - The Starred Chefs List - The 99 Best zerrenda urtero berrituko da. Hasteko eta behin app baten bidez aurkeztu da, eta eskuragarri dago jada, doan, Play Store (Android) eta App Store (iOS) aplikazioetan; aurki paperean ere argitaratuko da. App-an daude pintxoeh xehetasun guztiak, bai eta pintxo horiek egiten dituzten tabernenak ere. **Erabiltzaileek pintxoeh balorazioa ere egin dezakete**, eta beste batzuk proposatu, aurrerago zerrendan sartzeko. Proposamen horiek sukaldarien epaimahaiak ebaluatuko ditu eta, denen artean, datozen urteetako zerrenda egingo da. Boto horiek kontuan hartuko dira ere erabiltzaileek gehien baloratzen duten pintxoa nabarmentzeko orduan. **Pintxos app-an ibilbideak proposatzen dira**, eta jakitera ematen du zer taberna dauden gertu eta zabalik une horretan. Beste aukera bat ere ematen du: pintxoak osagai nagusiaren arabera (haragia, arraina edo begetala) iragaztekoa.

Pintxos app-a deskargatzeko, Androiderako nahiz iOSerako:

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

Webgunea:

<https://pintxos.es>

Pintxoaren jatorri historikoa

Pintxoak 1930eko hamarkadan sortu zen. Baimendu gabeko biografian San Martzial kaleko La Espiga taberna aipatzen da, baina ez dago hori ziurtatzen duen daturik. Kontxako hondartzatik gertu egonik, taberna hartan elkartzen ziren bertakoak eta hirian denboraldi luzeak ematen zituzten turista aristokratak.

1946an, Gilda, Rita Hayworth protagonista zuen filma estreinatu zen zinema aretoetan. Garai hartan sortu zen “**gilda**” Donostiako **Errege Katoliko kaleko Casa Valles tabernan**. Tabernako bezero batek piperminak, antxoa bat eta oliba bat hartu eta zotz batean sartu zituen. Hortik dator “pintxo” izena.

Baina, zer da pintxo bat?

Baditu beste adiskide batzuk, baina haiek baino berri, landu eta konplexuagoa izanik, pintxo bat ez da tapa bat, edo picapica bat edo errazio bat. **Banako mokadua da, xehetasun txikienera arte zaindua eta eskatzen duenarentzat bereziki egina.**

Pintxoak sukaldaritzako harri bitxiak dira. **Euskal sukaldaritzako produktu tipiko eta ohikoenekin prestatzen dira** (legatza, bakailaoa, antxoak, txipiroiak, txanpiñoiak...), eta batzuek oso errazak ematen duten arren, beste batzuek goi sukaldaritzako sofistikazioa lortu dute, baina miniaturan. 90.eko hamarkadaz geroztik, pintxoak egitea ia arte bihurtu da, eta zapora, testura, usain eta kolore berriz jantzi da. Tradizioa eta berrikuntza eskutik doaz Donostiako Parte Zaharreko kaleetan, eta batzuentzat, bizitzako esperientzia gastronomikoa izan da.

Baina pintxoak jatea kalitate gastronomikotik harago doan bestelako esperientzia bat da. Elkarrengandik hurbil dauden hainbat lokal bisitatuko dituzu; zutik egongo zara, barratik hurbil, edo baita kalean ere. Mokaduak bero eskatu, edo barratik bertatik hartuko dituzu hotzak, gosetu ahala. Eta ordaintzeko orduan, zintzoen arteko ituna sinatuko da barraren bi aldeetan; zerbitzariak, erabateko konfiantza erakutsiz, zuk kontsumitu duzula gogorarazten diozuna kobratuko dizu. **Donostian barrena pintxotan ibiltzea munduan aparteko gauza da.**

Informazio gehiago lortzeko, edo elkarrizketak eskatzeko, erabili prensa@pintxos.es helbidea edo 943320310 (Jon Martija) telefonoa.