

La Ruta del PintXXI de Cinzano Bitter Soda: cuatro fines de semana para disfrutar de las mejores tapas de Donosti

[Multimedia](#)

Todos los fines de semana, desde el 20 de abril hasta el 12 de mayo, esta iniciativa invita a disfrutar de una serie de pintxos exclusivos en 15 locales de referencia de la ciudad recomendados por Robin Food. El reconocido chef vasco apadrinará la 2ª edición de la ruta para sorprender con recetas de toda la vida ahora reinterpretadas para sorprender a los paladares del S. XXI y que así la tradición del aperitivo siga pasando de generación en generación

Con la llegada de la primavera y el buen tiempo, llega a Donosti la segunda edición de la ruta del 'PintXXI' de Cinzano Bitter Soda. Una iniciativa presente en la ciudad desde el 20 de abril y que durante los siguientes cuatro fines de semana, hasta el 12 de mayo, sorprenderá a los paladares más exigentes con una reinterpretación del sabor original de los pintxos más emblemáticos de la ciudad.

Además, el icónico aperitivo de baja graduación, contará de nuevo con el chef David de Jorge, más conocido como Robin Food, para aportar su sello de calidad por segundo año consecutivo a esta iniciativa gastronómica de lo más original para conquistar a los paladares del S. XXI.

Una cita imperdible con la que la marca quiere poner en valor la cultura local y las recetas tradicionales que han hecho célebre a la región, colaborando con locales de referencia de la ciudad y quiénes serán los encargados de reinterpretar pintxos clásicos que han pasado de padres a hijos.

David de Jorge, más conocido entre los fogones como Robin Food, se ha formado en algunos de los restaurantes más prestigiosos del mundo, trabajando con maestros como Hilario Arbelaitz, Michél Guérard o Pedro Subijana. Aunque si hay algo que caracteriza a este cocinero es el amor por su tierra y su interés por poner en valor el talento y producto donostiarra y, por ello, vuelve a ser el embajador de esta iniciativa tan vinculada con la tradición gastronómica de Donosti:

"La gastronomía forma parte del ADN de la cultura donostiarra. Reinterpretar los pintxos de toda la vida es muy interesante para aportar a la tradición un toque de actualidad, mientras disfrutas en compañía de familia y amigos del icónico Cinzano Bitter Soda", comenta Robin Food.

PINTXXI: PINTXOS "VINTAGE" PARA PALADARES DEL SIGLO XXI

Una de las tradiciones más auténticas y características de Euskadi es ir de pintxos y disfrutar de un buen aperitivo, siendo un momento gastronómico y de ocio fundamental de la cultura vasca. Con la llegada de la primavera y el buen tiempo, Cinzano Bitter Soda regresa con la iniciativa del 'PintXXI', que se estrenó el año pasado, como un homenaje a las recetas locales de toda la vida a través de unos pintxos edición limitada que se podrán degustar en varios de los locales más emblemáticos de la ciudad.

Así, serán quince locales de referencia de Donosti los encargados de crear las sabrosas y originales recetas basándose en los pintxos que forman parte de la gastronomía vasca desde hace décadas, acompañados todos ellos de un Cinzano Bitter Soda.

Los quince [locales participantes](#) en esta especial iniciativa son:

- Txurрут
- Ambrosio
- Itxaropena
- Karrika Taberna
- Ssua Arde Donostia
- Sirimiri Gastroleku
- Atari
- Bar Martínez
- Loretxu
- La Perla
- Lobo
- La Bottega
- Cantina Argentina
- Azoka
- Bar Antonio

Próximamente, se desvelarán los exclusivos pintxos que se podrán disfrutar por tiempo limitado mientras dure la ruta del 'PintXXI'. Pinchar [aquí para ver el mapa de los locales de la ruta](#) y descubrir más sobre la iniciativa en las RR. SS. de [Cinzano](#).
