

## REPORTAJE



**Título:** ¡Qué ricos los pinchos!  
**Autor:** Massimiliano Vana  
**Duración:** 3' 56"



Uno de los elementos más populares de la tradición gastronómica del País Vasco, en el norte de España, son los pinchos, aperitivos hechos normalmente a base de pan con los ingredientes más variados. En este reportaje se nos invita a pasear un domingo por la mañana por la ciudad de San Sebastián y a ir de pinchos. Entraremos en diversos bares, veremos los tipos de pinchos que hay, aprenderemos cómo pedirlos y comerlos y disfrutaremos del ambiente.

## TEMAS

La ciudad de San Sebastián.  
 Las comidas y los ingredientes.  
 Los pinchos.

## RECURSOS LINGÜÍSTICOS

Utilizar vocabulario sobre comidas.  
 Desenvolverse en bares y restaurantes.  
 Pedir y dar información sobre comida.  
 Relatar un viaje utilizando el Pretérito Perfecto.

## ACTIVIDADES

**LOCOSPORVIAJAR.COM**

Responder a unas preguntas a partir del visionado del reportaje y escribir un texto para colgar en un blog sobre viajes.

**CÓMO PREPARAR UNOS PINCHOS**

Leer un texto y corregir los errores que contiene a partir del visionado del reportaje. Escoger dos pinchos y explicar cómo los prepararían. Comparar con su país para ver si existe alguna tradición parecida a la de los pinchos.

## TRANSCRIPCIÓN

## ¡QUÉ RICOS SON LOS PINCHOS! \*

Estamos en **San Sebastián**. Hoy es domingo y, como veis, hace muy buen tiempo. Un día perfecto para pasear por la ciudad, tomar el sol en la playa o, por qué no, ir a comer unos pinchos.

¿Que qué son los pinchos? Muy pronto lo vais a ver. Vamos al barrio más antiguo de la ciudad de San Sebastián, a la Parte Vieja. Ahí hay muchos bares y vais a poder ver qué es eso de los pinchos.

Ya estamos en la Parte Vieja. Todavía es bastante pronto, pero hay mucha gente en la calle, está muy animado: hay música, turistas que visitan la ciudad y gente que pasea tranquilamente y toma algo en los numerosos bares. Porque hay muchos, muchísimos bares en todas estas calles.

Nosotros también vamos a pasear un rato y a tomar algo. Este bar, por ejemplo, tiene muy buen aspecto. Vamos a entrar. Mirad, en la barra hay un montón de pinchos. Ahí los tenéis. Esos son los famosos pinchos: pequeñas porciones de comida que se pueden tomar casi a cualquier hora. A media mañana, como aperitivo antes de la comida o de la cena, a la hora de la merienda...

Los pinchos en el País Vasco pueden ser de muchos tipos: fríos o calientes, simples o sofisticados, de carne, de pescado, fritos... En este bar, por ejemplo, hay pinchos de muchas clases diferentes, pero podemos ver qué es cada uno porque tienen unos cartelitos. Además, como en muchos otros bares aquí tienen, para ayudarnos, unas pizarras con la lista de los pinchos calientes y de las raciones.

Adriana va a probar uno de los pinchos calientes: el de erizo de mar. Parece una cosa muy especial. Mmm, ¡está buenísimo!

Vamos a seguir paseando. Y a entrar en otro bar. Mirad, aquí también hay muchos pinchos y tienen muy buena pinta. Aquí también podemos ver, en dos pizarras, la lista de los pinchos calientes y la de vinos. Vamos a ver cómo pide la gente en la barra.

## COMENTARIOS

\* A lo largo del reportaje se pueden ver distintos lugares emblemáticos de la ciudad de San Sebastián, como la catedral del Buen Pastor, de estilo neogótico, construida en el siglo XIX, la bahía de la Concha, el puerto, o la Basílica de Santa María del Coro, de estilo barroco (siglo XVIII), situada en la Parte Vieja.



**San Sebastián** es una ciudad costera de poco más de 150 000 habitantes situada en el País Vasco, en el norte de España. Dominada por la espectacular bahía de la Concha, Donostia (el nombre de la ciudad en lengua vasca) posee numerosas muestras de arquitectura de corte aristocrático, llamada de estilo *belle époque*, de finales del XIX y principios del XX. San Sebastián tiene una prestigiosa tradición gastronómica, de la que son prueba los muchos bares y restaurantes de la ciudad.



En las imágenes se ven varias pizarras donde se lee la palabra *pinchos*, escrita siguiendo la ortografía vasca.

## TRANSCRIPCIÓN

-Un zurito y un **hongo**.

Como en muchos sitios de España, aquí existen nombres especiales para las bebidas o las comidas que se toman en los bares. Por ejemplo, a un vaso pequeño de cerveza, se le llama *zurito*.

- Unas croquetas de jamón.

-¿**Zurito, con limón?**

- Sí.

¿Entramos a otro? Esta barra es realmente impresionante. Hay de todo: pimientos de Gernika y setas para hacer **raciones**, con guindilla, anchoa, atún, huevas de pescado, las clásicas croquetas...

(Voces de los camareros)

-**A ver, croquetas, gambas, (...) croquetas de jamón...**

¿Pagamos?

-¿Qué teníais?

-Un blanco, un chacolí y una tartaleta de **changurro**.

-Blanco, **chacolí** y changurro. Cinco con veinte. Seis y cuatro diez. ¡Gracias!

-Gracias.

¡Uf! **Ya es casi la hora de comer, pero los bares de la Parte Vieja siguen llenos.** Observamos a la gente. Casi todos los clientes piden algo para beber y muchos comen algo. Miran los pinchos expuestos en la barra, eligen uno que parece apetitoso, y lo cogen tranquilamente con la mano. Lo normal es eso, comer uno o dos pinchos en cada bar. Aunque no todo el mundo lo hace así. Parece que los turistas prefieren usar un plato y coger muchos pinchos a la vez.

¿Vamos a otro bar y tomamos el último? Es divertido observar el movimiento de los clientes y los camareros. Ver cómo los camareros preparan las bebidas, oír cómo «cantan» los pinchos, creo que vamos a venir más veces a San Sebastián. ¡Nos encanta esto de los pinchos!

## COMENTARIOS



**Hongo:** se refiere a un pincho hecho de un hongo comestible (*boletus edulis*).



En España es bastante común, especialmente en verano, tomar cerveza mezclada con refresco de limón.



En los bares de pinchos también se sirven **raciones**. Se trata de platos cocinados, de los cuales se sirve una parte o ración, que muchas veces se comparte entre varias personas.



Los camareros suelen «cantar», es decir, repetir los pedidos a otro camarero, que los prepara y los sirve, o a la persona que está en la caja y hace la cuenta.



El **changurro** es un plato hecho a base de centollo cocido y desmenuzado en su caparazón.

El **chacolí** es un vino blanco típico del País Vasco.



Aunque pueden tomarse a cualquier hora del día, los pinchos son, tradicionalmente, un aperitivo. Los bares donde los sirven suelen vaciarse a la hora de comer, ya que la gente se traslada a su casa o a un restaurante.

REPORTAJE



LOCOSPORVIAJAR.COM

A. ¿Sabes dónde está San Sebastián? ¿Qué sabes de esta ciudad? Coméntalo con tu compañero.

- Creo que está en el norte de España.
- Y hay playa, ¿verdad?



B. Lee las siguientes preguntas con atención. A continuación, mira el reportaje grabado en la ciudad española de San Sebastián, y responde. Si es necesario, vuelve a mirar el reportaje.

a. ¿Qué parte de la ciudad vemos en el reportaje?

.....

b. ¿Qué son los pinchos?

.....

.....

c. ¿A qué hora se toman?

.....

d. ¿Qué tipos de pinchos hay?

.....

e. ¿Cómo sabemos de qué es cada uno?

.....

f. ¿Qué se suele beber para acompañar a los pinchos?

.....

g. ¿Hay diferencias entre la gente local y los turistas cuando comen pinchos? ¿Cuáles?

.....

.....

.....

C. En parejas, imaginad que habéis estado en San Sebastián y habéis pasado una mañana de domingo tomando pinchos. Queréis compartir esta experiencia en una web de viajes. Escribid el texto para la sección *Relatos de viajes*. Podéis usar como guía las respuestas del apartado B. Si es necesario, volved a mirar el reportaje y tomad algunas notas.

San Sebastián

Marzo de 2008

¡Hola viajeros! Esta vez hemos estado en San Sebastián, un sitio estupendo...



REPORTAJE



INSTRUCCIONES PARA COMER PINCHOS

**A.** Lee este artículo sobre los pinchos y luego mira el reportaje. En cada párrafo hay alguna información que no coincide con el reportaje. Subráyala y anota al lado la información verdadera. Si es necesario, mira el reportaje otra vez.

Si estás en San Sebastián hay una cosa que tienes que hacer: ir de pinchos. ¿Dónde los puedes encontrar? Solo en algunos restaurantes especiales, en la parte nueva de la ciudad.

El pincho suele ser una rebanada de pan sobre la que se coloca una pequeña porción de comida. Los ingredientes son siempre los mismos: jamón serrano, queso manchego o tortilla de patatas, o bien la combinación de estos tres.

En los bares, los pinchos y las raciones se pueden ver expuestos en la barra. Normalmente, los pinchos se acompañan de un vaso de vino o de un vaso pequeño de cerveza (llamado *zurito*). Los pinchos se comen solo al mediodía, antes de comer.

Lo más habitual es pedir todos los pinchos a la vez a los camareros y esperar a que los sirvan en un plato mientras tomamos nuestra bebida, pero los turistas suelen cogerlos uno a uno.


▶ En San Sebastián puedes ir de pinchos a...

▶

▶

▶

**B.** Vuelve a ver el reportaje y anota el nombre de los ingredientes que pueden llevar los pinchos.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**C.** Imagina que entre todos preparáis una cena y cada uno de vosotros se encarga de dos pinchos. Piensa cuáles quieres preparar y qué ingredientes llevan. Explícaselo a tu compañero.

• Yo hago un pincho de atún y gambas...



**D.** ¿Hay en tu país algún tipo de comida o tradición que se pueda equiparar a los pinchos? Coméntalo con tus compañeros.