

TURISMOARI ETA GASTRONOMIARI BURUZKO

1. JARDUNALDIA

«Jan, Edan, Bidaiatu»

2022ko urriak 17. Miramar Jauregia (Donostia)



Turismoaren eta gastronomiaren arloko ehun profesional baino gehiago bildu dira astelehen honetan (urriak 17), Miramar Jauregian, Donostia Turismoak antolatutako «**Turismoari eta Gastronomiari buruzko 1. Jardunaldia. Jan, edan, bidaiatu**» ekitaldian. Gastronomiak bizi duen garaia turismo-jardueraren ikuspegitik aztertzea zen helburua, kalitatean eta jasangarritasunean oinarritutako etorkizuneko estrategia bat garatzeko aukera emango diguten jardunbide egokiei eta esperientziei buruz hausnartuz.

Bost mahai-ingururen eta hizketaldi baten bidez, gastronomiaren jardunbide egokiei, esperientzia bereziei eta helmugek turismoaren eta gastronomiaren arloan duten etorkizuneko estrategiari buruz eztabaidatu da. **Donostiako alkate Eneko Goiak** jardunaldiaren inaugurazioan nabarmendu zuenez, *«hiriaren garapen turistikoa beti egon da edukiekin lotuta, eta horietako bat kultura gastronomikoa da; hain zuzen ere, esperientzia arrakastatsu bat eraikitzeke aukera eman digu, eta horri buruz hausnartu behar dugu gaur egun, posizio hori hobetzeko»*.

Ondoren, **Gipuzkoako Foru Aldundiko Ingurumeneko eta Obra Hidraulikoetako foru diputatu José Ignacio Asensiok** adierazi zuen «*jan, edan eta bidaiatu*» behar dela, «*baina modu jasangarrian*», eta nabarmendu zuen «*jasangarritasunak lurraldearen etorkizun hobea bermatzen duen faktoreetako bat*» izan behar duela.

Donostiako Udaleko Ekologia eta Osasun Publikoko eta Garapen Ekonomikoko eta Enpleguko zinegotzi ordezkari Marisol Garmendiak sektorearekin hitz egitearen garrantzia eta kalitatezko enplegua sortzeko beharra azpimarratu zituen. «*Partekatzea, esperientzietatik ikastea, bizi-kalitatea eta gizarte-kohesioa hobetzea, guztia kultura gastronomikoarekin lotuta, horixe da gure gaurko eta etorkizuneko erronka, baina arrakastaz ez hiltzeko lan egin behar dugu*».



Eusko Jaurlaritzako Turismoko, Merkataritzako eta Kontsumoko sailburu Javier Hurtadok sukaldarien ekosistema profesionalaren ospea, ostalaritza-eskoletako eta unibertsitateetako prestakuntza eta sukaldaritzako sormena nabarmendu zituen. «*Gastronomiak gizarte-rol garrantzitsu bat dauka harremanak eraikitzeko orduan, gure nortasun-ikurra da. Bisitariak esperientziak bilatzen ditu, lurralde baten esentzia, eta horrek gastronomia eta turismoa elkartuta mantentzen ditu*». Nabarmendu zuen oso garrantzitsua dela bi-daiaria erakartzeko aparteko esperientziak sortzea, berriz etor dadin.

Jarraian, jardunaldia hasi zen eta mahai-inguruak abiarazi ziren, Reyes Prados eta Mitxel Ezquiaga kazetariak moderatuta.

1. mahaia. Erakundeak eta kultura gastronomikoen babes

- **Marisol Garmendia.** Ekologiako, Osasun Publikoko, Garapen Ekonomikoko eta Enpleguko zinegotzi ordezkaria, Donostiako Udala
- **Antonio Jiménez.** Zuzendari kudeatzailea, Turismo Sevilla
- **Kino Martínez.** Idazkari Nagusia, Gipuzkoa Ostalaritza Elkarte
- **Mayre Modrego.** Gerentea, Eurotoques



Gastronomia kultura-ondare bat da eta balioa eta nortasuna ematen die gure lurraldeei; bereizi egiten gaitu, eta gure kultura-ondarearen funtsezko zati bat da. Gure ohituren, tradizioen eta gizarte-harremanen isla da. Azken batean, **gure gizartearen bizi-estiloaren barruan dago**. Mahai baten inguruan egiten dugu guztia.

Ildo horretan, ezinbestekoa da **lurralde bakoitzeko kultura gastronomikoa babestu, zaindu eta sustatzea**. Administrazioek, elkarteek, kolektiboek eta gastronomiarekin lotutako eragileek turismo-eskaintza egituratzen duen ondare gastronomikoa zaindu behar dute, eta agertoki berrietara egokitu, duen esentzia galdu gabe. Hala, arlo honetan, **bikaintasuna**, berezko **nortasun-ezaugarriak** eta **belaunaldien arteko erreleboa** dira erronka nagusiak.

Marisol Garmendia: «Kultura gastronomikoa jatea eta edatea da, baina, batez ere, mahai batean partekatzea, familian, lagunekin... elikagaiak jatea baino zerbait gehiago da. Mahai baten inguruan errazagoa da adostasunetara heltzea. Kultura gastronomiko hori gure DNAREN barruan dago. Ezin dugu bertan gozo gelditu, horretarako ari gara inplikaturako sektoreekin lanean, haiekiko oso hurbil, haiei entzuten eta laguntzen. Erronka eta kezka berak ditugu; horietako bat bikaintasuna da, kalitatea. Ezingo dugu lehen mailako helmuga izaten jarraitu bikainak ez bagara, eta horretarako jasangarritasunaren eta prestakuntzaren alde egin behar da. Michelin izarren gastronomia bai, baina baita

egunerokoa ere. Arreta pertsonengan jarri behar dugu. Sektoretik bertatik sortzen diren zenbait ekimen, gure ondare gastronomikoa duintzen saiatzen direnak, esaterako, Pin-txo Institutua, funtsezkoak dira, bikaintasunik gabe ez baitago etorkizunik.



Antonio Jiménez: «Ekimen gastronomikoei esker, bisitariaren esperientzia baliotsua eta kalitatezkoa izaten da, berezko nortasuneko kontakizun baten ingurukoa. Tokiko produktuen eta hurbileko merkatuaren balioa azpimarratu behar da. Nortasun-ikurrak fin-katu eta zehaztu behar dira, gastronomia gizateriaren ondare immaterial bat baita. Erreleboa ez da erraza, baina duela urte batzuetatik hona sektorea goratu eta kontzientziazatu egin da».

Mayre Modrego: «Kultura gastronomikoa da nortasuna, sukaldaritza-ondarea, historia... gure lurraldean sukaldaritzaren, sukaldaritza tradizionalaren, goi mailako sukaldaritzaren, pintxoaren eta abarren herentzia dugu. Guztia mahai batean ospatzen dugu: enpresako kontuak, familiakoak... Guztia janariarekin lotuta. Baserrietan, jendeak azokan izaten zituen harremanak, janariaren inguruan, eta hori ez da galdu behar. Ekoizleen garrantzia azpimarratu behar da, eta Basque Culinary World Prize sariari esker, "kultura gastronomikoa" irakasgaia ezartzen hasi gara ikastetxeetan».

Kino Martínez: «Gastronomia diziplina anitzeko jarduera bat da: larreetan hasten da, arrantzaleen irteerarekin, piperrak biltzean... Gure gastronomiaren oinarria da, balio-katea, eta kalitatezko zigiluen bidez babestu behar dugu».

2. mahaia. Bertako produktua, benetako iraunkortasuna

- **Soledad Bravo.** Turismo Zerbitzuetako kudeatzailea, Bartzelonako Diputazioa
- **Arantza Madariaga.** Zuzendari kudeatzailea, Erika Fundazioa
- **Iker Goiria.** Gipuzkoako Foru Aldundiko Turismo zuzendari nagusia



Hurbileko produktua eta tokiko gastronomia elementu bereizgarriak dira helmuga gastronomikoen eskaintza turistikoa eta turismorako eta gastronomiarako ekonomia zirkularreko estrategiak eraikitzeko. Ezinbestekoa da bisitariak helmugaren errealitate kulturean parte hartzera bultzatzea, sukaldaritzaren, bertako produktuen eta horiek inguratzen dituzten zerbitzu eta jarduera guztien bidez, konpromiso eta kontzientzia sozial handiago batekin.

Beharrezkoa da ekonomia zirkularra sustatzea gastronomiaren eta turismoaren balio-katean. Produktua-sukaldea-lurraldea triangeluaren arteko harremanen garrantzia funtsezkoa da zentzu horretan.

Bisitarien eta bertakoen arteko bizikidetza turismo jasagarria lortzeko beste erronka handietako bat da. Baita tokiko produktuen nortasunaren eta kalitatearen alde egitea ere, eta zirkuitu laburrak edo hurbilekoak bultzatzea, ekoizleak eta merkatuak zainduz.

Iker Goiria: «*Jasangarritasuna da erakunde guztien estrategia. Balio kate osoa zaintzea, ekoizletik hasita ostalarira heldu arte, denak lotuta egon behar du. Garrantzitsuena da begiak itxi eta zerbait ahoan sartzen duzunean non zauden jakitea, esentzia eta nortasun*

hori ez galtzea. Lankidetzaren egoera behar da, estrategiak partekatu behar ditugu, lurraldea eta produktua ezagutzeko. Lankidetzaren publiko-pribatua. Helburu berbera daukagu».

Arantza Madariaga: «Gure kultura gastronomikoa produktuan oso oinarrituta dago, hurreneko protagonistak, baina horretarako norbaitek ekoiztu behar du. Sukaldarien lana duindatu dugu, orain nekazariena ere duindatu behar da. Sozialki eta ekonomikoki aintzat hartu behar da. Gastronomia kultura gisa balioetsiko duen helmuga turistiko bat izan nahi badugu, gure etxeetan berreskuratu behar dugu, hemengo produktuak erabiltzen ikasita. Jasangarritasuna oreka da; merkatuak eskain dezakegunaren adierazgarri dira, baina, lehenik eta behin, sektorearen merkaturatze- eta negozio-guneak izan behar dute. Turistikoak baino ez bada, bertakoentzat deserosoa, gaizki erabiltzen ari da. Hori egin behar da duintzeko... Turismoak ekonomia lurralde guztietan banatzeko balio behar du. Eskuzabala izan behar da jasangarria izateko. Aberastasuna guztien artean banatzeko aldera».



Soledad Bravo: «Erronka nagusia ekonomia zirkularra, jasangarritasuna, turismoa eta gastronomia uztartzea da. Pisua hirugarren sektorean jartzeko joera dago, baina bertan egoera behar dugu balio-katearen lehen mailatik hasita. Funtsezkoa da nekazaritzako elikagaien enpresei laguntzea, eta hor erakundeek zeregin garrantzitsu bat dute. Nekazaritzako elikagaien ekoizpenaren lehiakortasuna lantzea, baina baita epe laburreko onura bilatzen ez duen turismoa sortzea eta eskaintza jasangarria, berezitasuna eta errerabilera bilatzea ere. Turismoa, zirkularra eta jasangarria denean, indartsua da, eta gastronomia bultzatu dezake».

3. mahaia. Hotelen sukaldaritzaren zeregina kultura gastronomiko nabarmeneko helmugetan

- **Manel Casals.** Zuzendari Nagusia, Gremi d'Hotels de Barcelona
- **Cuque Illa.** Zuzendaria, Hotel NH Collection Aranzazu
- **Raúl Fernández.** Gipuzkoako hotelen presidentea, Hotel Arbaso
- **Enrique Fleischmann.** Zuzendaria, Fleischmann's cooking group



Azken urteotan, turismo-ostatuak gastronomiarekiko interes berri bat erakutsi dute. Bilakaera handia egon da: hoteletan mantenu erdia derrigorrezkoa zen garaia, hotelen eskaintza gastronomikoa tokiko biztanleei zuzenduta ez zegoelako estereotipoa, hoteletan gaizki jaten zelako pertzepzioa... Gaur egun, ordea, ikus dezakegu nola hotel-kate handiek gastronomiaren aldeko apustu sendoa egin duten beren burua posizionatzeko eta bereizteko estrategia gisa; halaber, gero eta ostatu gehiagok beren jatetxeak chef handiekin lotzen dituzte eta herritarrei irekita daude, eta bertakoen gogokoena ere izaten dira, batzuetan.

Hoteletako sukaldaritza-eskaintza horrek balioa ematen dio lurraldeari, eta ez soilik tokiko gastronomiarekin duen loturaren ikuspegitik, baita bertakoekin eta hurbileko inguruneetako biztanleekin duen harremanaren ikuspegitik ere.

Cuque Illa: «NH Aranzazu hotelean, hiriari bizkarra emateari utzi genion, eta auzoko jendea erakartzeko, gastronomiara jo behar da. Poteorako gune bat gara, eta produktua

errespetatzen dugu. Aurrera egin eta osotasun gastronomiko horren parte izan behar dugu, orain arima dugu».



Manel Casals: *«Nondik gatozen pentsatu behar dugu; jatetxeak hotelean zeudenentzat ziren, ez zeuden jendearentzat irekita. Bartzelonan egoera hori aldatzen hasi zen; apurka-apurka, chef handiak iritsi ziren hoteletara eta hotela ondo jateko leku bat bihurtzen hasi zen. Proiektu berriak sortzeko orduan ingurunea atsegina izatea lortu behar dugu. Ondo prestatutako jendea behar dugu. Turismoa asko aldatu da; orain, sare sozialei esker, errazagoa da tokikoak nora joaten diren jakitea, eta jendeak han egon nahi du. Bertakoen toki berean kontsumitzen duela sentitu nahi du atzerritarrek».*

Enrique Fleischmann. *«Beharrezkoa da autokritika egitea, ahulguneak eta balio erantsia ezagutzea. Turistak bertakoa bezalakoa izan nahi izatea da arrakasta. Gaur egun, errazagoa da bezeroaren gustuak ezagutzea, eskaintza pertsonalizatzea. Prestakuntza, bestalde, kalitatea mantentzeko baliorik garrantzitsuenetako bat da. Hotela da bisitariarekiko lehen kontaktua eta hiriaren lehenengo irudia».*

Raúl Fernández. *«Aurrerapen teknologikoak aukera ematen digu bezeroarekiko gardenak izateko, eta sukaldeak erakustea horretarako modu bat da. Hotelak hirira zabaldua, hotelean dagoenak bertakoak bezala ikusi eta bizi nahi du. Hotelak hirira eta gauden helmugara zabaltzen ari dira. Hoberena eman nahi diogu bisitariari».*

4. mahaia. Prestakuntza da ostalaritzaren eta ostatuen prestigioaren gakoa

- **Iñaki Gorostiaga.** Zuzendari nagusia, Escola Superior de Hostaleria de Barcelona
- **Izaskun Zurbitu.** Kudeaketa eta negozio arloko koordinatzailea, Basque Culinary Centre
- **Mikel Ubarrechena.** Presidentea, Gipuzkoa Ostalaritza Elkarte
- **Beatriz Barba.** Turismo irakaslea, Cebanc



Gastronomiaren eta turismoaren alorrak azken boladan beren jardura profesionala eta laborala gehien aldatu duten sektoreetako bi dira, gastronomiak balio-kate oso zabala baitu.

Egia da sektorea kezkatuta dagoela profesionalik ez dagoelako, eta giza baliabideen prestakuntza funtsezko faktorea da, sarritan, enpresak eta helmugak arrakasta izateko.

Talentua duten pertsonak behar ditugu sektorea garatzen laguntzeko eta belaunaldi berriak erakartzeko. Beharrezkoa da talentua erakartzeko estrategiak zehaztea, profesionalak kualifikatzea, haientzat beharrezkoak diren gaitasunak garatzea, talentua erakarri eta mantentzea.

Mikel Ubarrechena: «*Talentua erakarri eta mantendu behar dugu, sektorea gazteentzat erakargarri bihurtu. Ostalaritzan garapen profesionala eta pertsonala eskaintzea, hazteko aukera emango duen proiektu bat. Prestakuntza bikaina ematen ari dira, baina aurtengo apirilean ostalaritzako enpresen % 87k langileak behar zituen. Lantaldeak sortu behar ditugu*».

Iñaki Gorostiaga: *«Talenturik gabe ez genuke ezer egingo. Sektoreko prestakuntzaren garrantzia azpimarratu behar dugu. Hotel eta jatetxeen gremioei lagundu. Haiei esker jarri dugu eskola orain dagoen lekuan».*

Beatriz Barba: *«Lanbide Heziketan lantaldea sortzeko ematen diegu prestakuntza ikasleei; talentua giza kapital gisa ulertzen dugu, eta hori taldean sinesten duen profesional-multzo bat lortzea da. Enpresa osoa gailentzera daramaten giza balio hori eta faktore pertsonal horiek indartu behar dira. Sektorea duindu behar dugu, ez soldatari dagokionez soilik, baita prestakuntzari dagokionez ere».*



Izaskun Zurbitu: *«Belaunaldi berrien ikuspegitik ikusi behar da, eta haien ikuspegia txertatu. Haiek ulertu behar ditugu, garaiak aldatu egiten dira eta haien mundura egokitu behar dugu; ez dute proiektu profesionalik bilatzen, bizi-esperientzia bat baizik».*

5. mahaia. Pintxo Institutua

- Amaia Ortuzar
- Jesús Santamaría
- Patxi Bergara
- Borja García Argüelles



Pintxo Institutua **Donostiako pintxoa babestu eta sustatzeko eta mundu mailan erreferente gastronomiko gisa posizionatzeko lan egiten duen elkarte**a da. Hala, «Jardunbide egokien dekalogo» bat prestatu da, eta Institutuak «barandak» izeneko sariak ematen ditu horretarako soilik sortutako ekitaldi batean. Horretan, ebaluatzaileek erabakiko dute establezimenduak baranda bat, bi edo hiru merezi dituen, berorren kudeaketa, jasangarritasuna, elikagaien segurtasuna, bodega, zerbitzua, gastronomia eta lokalaren ezaugarriak kontuan hartuta. Jardunbide egokien dekalogo betetzen duten establezimenduak **Pintxo Institutuaren Gidan** jaso dira.

Jesús Santamariak dioenez, *«helburua da kalitatea zaintzea eta, dekalogoaren bidez, jardunbide egokiak errespetatzea, pintxo onak bereizte aldera. Auzoetan ere lan egin behar da, ez da galdu behar ukondoa barran jartzeko ohitura».*

Patxi Bergarak adierazi du beharrezkoa dela *«lan profesionala nabarmentzea; ebaluatzaileak establezimenduetara joaten dira eta zaporea, ardoaren tratamendua, langileen prestakuntza eta abar baloratzen dituzte».*

Zazpi alderdi baloratzen dira, Jesusen esanetan. *«Prozesu horretan bezeroek, ostalariek eta erakundeek hartzen dute parte. Pintxoari dagokion balioa eman nahi diogu.*

Kalitatea bultzatu eta babestu nahi dugu. Pintxoak bilakaera handia izan du azken urteotan, bai kalitatean, bai kontsumitzeko moduan. Orain askoz ere landuagoa da».

Ekimen horren helburua da establezimenduen identitatea helaraztea, nortasuna izan dezaten bultzatzea, taberna guztiak berdinak ez daitezen izan; horretarako, alde gastronomikoa ez ezik, beste hainbat alderdi baloratzen dira: zerbitzua, bodega, jasangarritasuna, elikagaien segurtasuna, filosofia eta kudeaketa, lokala zaintzea. Belaunaldien arteko erreleboan arazorik ikusten ote duten galdetu zaienean, hizlari guztiak bat etorri dira: belaunaldien arteko erreleboa ziurtatuago dago tabernetan jabetxeetan baino, eta belaunaldi berriak hobetzeko gogoz hasten dira. Era berean, uste dute pintxoak homologatuta badago, bere esentziari eusten diola, establezimenduaren kudeaketa aldatu arren.

Jesús Santamaría: *«Donostiaren etorkizun gastronomikoa pintxoan dago. Hor bermatzen da gehien belaunaldien arteko erreleboa».*

Patxi Bergara: *«Publikoak gozatzea nahi dugu, eta establezimenduarekin konektatzea».*

Amaia Ortuzar: *«Pandemiak aldaketa positibo batzuk ekarri ditu, eta geratzeko etorri dira; adibidez, zenbait establezimendutan, pintxoak eserita jaten dira».*

Borja García Argüelles: *«Pintxoaren dekalogoak hobeto kudeatzen eta esperientzia osoagoa eskaintzen laguntzen digu, zerbitzu eta janari on bat emateaz gain. Jasangarritasuna eta tokiko produktua beti egon dira pintxo akademikoan»*



Hizketaldia: zer behar du helmuga batek jateko, edateko eta bidaiatzeko leku gisa aukeratua izateko.

Jardunaldiari amaiera emateko hizketaldi bat egin zen, eta gastronomia-munduko zenbait profesional garrantzitsuk hartu zuten parte.

- **Mikel Iturriaga.** Kazetari gastronomikoa
- **Gabriella Ranelli.** Fundatzailea, Tenedor Tours
- **Ander González.** Chef, Astelena Jatetxea
- **Araceli de la Horra.** Ekonomia, enplegua, merkataritza eta turismoa sustatzeko zuzendaria, Gazteizko Udala
- **Marti Buckley.** Kazetaria eta Blogger gastronomikoa
- **Cristina Lagé.** Turismo jasangarriko zinegotzia, Donostiako Udala



Hizketaldian gai hauen inguruan hausnartu zuten: zerk bultzatzen du bezeroa gure gastronomia-negozio edo -helmugara etortzera, eta zerk bihurtzen du erakargarri helmuga gastronomiko bat.

Mikel Iturriaga: «*Jendeak, helmuga gastronomiko bat aukeratzeko orduan, alderdi hauek hartzen ditu kontuan: jatetxe onen multzo bat egotea, ondo jaten den toki batek ospea izatea, produktu ona, denda eta merkatu onak egotea, eta plater izarrak aurkitzea. Hiriak homogeneizatzen ari dira, eta gauza bera aurkitzen duzu leku guztietan. Beraz, zerbait desberdina eta benetakoa izatea oso erakargarria da helmuga bat aukeratzeko orduan*».

Ander González: *«Zailena helmuga gisa mantentzea da. Oso denbora gutxian oso handiak egin gara, eta luze irautea nahi dugu, baina hori kontrolatu beharra dago. Pandemiarekin gauza batzuk ikasi ditugu; adibidez, orain lokal lasaiagoak ditugu, beste modu batean egiten dugu lan eta kalitate handiagoko zerbitzu bat eskaintzen dugu».*

Gabriella Ranelli: *«Donostian, bisitariak ez dira jatetxe handi batera etortzen, asko baitaude. Gainera, tabernak, azokak, delicatessen-dendak eta abar aurki daitezke. Lehengaita ona da. Kultura gastronomikoa egonkorra da, ez da moda bat. Turismoa bi kultura dira: helmugaren kultura eta bisitariarena. Turistek bertakoek nola jaten duten ikusi nahi dute. Turismoak aberastu egiten du eta kanpoko jendeak bere ekarpena egin dezake».*

Marti Buckley: *«Izarrak dituzten jatetxeak oso erakargarriak dira; horrek aitzakia ematen dio jendeari etortzeko. Eta iristen direnean, gauza ukiezinez maitemintzen dira. Hemengo jendea tabernetan eta jatetxeetan sartuta dago oraindik. Baina kontuz ibili behar da; izan ere, helmuga jolas-parke bihurtzen denean, jendeari ez zaio gustatzen eta erakargarri izateari uzten dio».*

Cristina Lagé: *«Turismoa demokratizatu egin da eta orain gauzak ondo egiteko aukera daukagu. Turismoak ondo kudeatuta egon behar du; horregatik, araudian, kode etiko batean eta abarretan ari gara lanean. Turismoak bertakoekin bizitzen ikasten badu soilik izango du etorkizuna. Turismo jasangarria da bisitaria toki berriaren arimaren bila joaten den tokia».*

Araceli de la Horra: *«Gasteizen, duela urte asko, “Green Capital” izenekoaren aldeko apustua egin zen; jendea hiriko ardatzetara eraman zen, eta “Turista arduratsuaren gida” argitaratu zen. Gida hori QR bidez zabaltzen da, eta bizikidetzarako zenbait gomendio ematen ditu».*

ITXIERA

Publikoak jardunaldian jaso dituen ideien artean, bikaintasuna, kultura, prestakuntza, erreleboa, jasangarritasuna eta maitasuna nabarmentzen dira.

Donostiako Udaleko Turismo Jasangarriko zinegotzi Cristina Lagek eman zion amaiera jardunaldiari. Ondorio gisa, nabarmendu zuen **jasangarritasuna izango dela gure kalitatearen zigilu, dituen hiru alderdietan: ekonomikoa, soziala eta ingurumenekoa.** *«Helmuga turistikoa bat sortzen ari gara, eta eskerrak eman nahi dizkiet egunero pertsiana jaso, beren zereginak bete, zergak ordaindu eta langileei hitzarmenaren arabera ordaintzen dieten guztiei, kalitatea eta bikaintasuna mantentzen laguntzen diguzuelako. Donostia ostalariei eta merkataritzari esker da gaur egun dena, eta Donostiak turismo ona maite du».*