

# BALANCE DE LAS TRES EDICIONES DE LA INICIATIVA

## #TRIPONTZIAK

La iniciativa gastronómica de Debarrena, Tripontziak, ha ido **evolucionando de manera muy positiva** desde que echase a andar hace ya tres años.

En la última edición (2016) **se vendieron más de 500 menús** en los establecimientos participantes, con el beneficio consiguiente tanto para los establecimientos participantes como para el sector hostelero de la comarca, generando más dinamismo y atracción turística.

El objetivo de este año es, a través de una ardua tarea promocional, asentar el evento como una de las iniciativas gastronómicas más importantes del territorio y de la CAV en esas fechas (tres semanas de noviembre, con sus correspondientes 3 fines de semana)

**La idea es mantener el precio del Menú del año pasado:**

*Establecimientos adheridos a la iniciativa: Menú Tripontziak a 25 euros y Pintxos Tripontziak, 2 pintxos y 2 bebidas, por 5 euros.*



### **Menú Tripontziak:**

*El año pasado las y los visitantes pudieron disfrutar de sugerentes menús **Tripontziak** a 25 euros por persona (pan, bebida, café e IVA incluido).*

- [BELAUSTEGI](#) (Elgoibar)
- [CALBETÓN](#) (Deba)
- [KANALA](#) (Deba)
- [LASTURKO TABERNA](#) (Itziar, Deba)
- [URGAIN](#) (Deba)
- [ASADOR AZITAIN](#) (Eibar)

### **Pintxos Tripontziak:**

*El bar [KULTU](#) de Eibar ofreció 2 pinchos elaborados exclusivamente para esta iniciativa y 2 bebidas al precio de 5 euros.*

## **AMPLIA REPERCUSIÓN EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN CONVENCIONALES Y REDES SOCIALES**

- EN TWITTER, INSTAGRAM, FACEBOOK ([@Deba\\_barrena](#)):

Con la etiqueta [#Tripontziak](#) las y los participantes compartieron en las redes numerosas fotos de los platos, haciendo viral la iniciativa en las redes sociales. .



### Soportes promocionales:

Asimismo se hizo difusión en medios de comunicación, radio, prensa escrita, y en medios digitales, como por ejemplo, página web, redes sociales, bloggers, etc...

A ese último respecto, este año también se quiere convocar a bloggers de renombre para que un año más relaten la experiencia Tripontziak a través de las redes sociales.

Cada uno de ellos publicará al menos un post personal en su blog y en sus cuentas en redes sociales, sobre el menú, el establecimiento... aconsejando la visita a la misma (alta promoción de las y los establecimientos participantes garantizada, a coste 0 para ellos)

Algunos de los contenidos publicados por los bloggers:

- <https://www.facebook.com/igor.cubillo/posts/10211040140749900?pnref=story>
- <https://www.facebook.com/ondojan/posts/1275740665818259>
- <https://igivemyopinion.wordpress.com/2016/11/21/menu-tripontziak-en-ellasturko-taberna-restaurant-de-itziar-deba-gipuzkoa/>
- <http://www.lonifasiko.com/2016/11/23/belaustegi-baserria-restaurant-elgoibarmenu-tripontziak/>
- <https://www.facebook.com/aitorbuendia/posts/10211535315728281>
- <https://www.facebook.com/noemi.lekube/posts/10155407024388998?pnref=story>

Con todo ello,

**Considerando y teniendo en cuenta la buena acogida y la amplia repercusión de las tres ediciones hasta ahora celebradas, desde Debabarrena Turismo invitamos a los establecimientos que forman parte del Club Gastronómico de Debabarrena a participar en la cuarta edición (noviembre de 2017).**