

Nº 51

UN MERCADO PREMIUM

¿Qué piensan los asentadores del nuevo San Martín Merkatua?

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas veraniegas y frescas con dos productos de temporada: pochas y bonito del norte.

TALENTUZ

Entrevista a la periodista y fotógrafa Irene Larrañaga.



Martintxo





RECETAS DE SEMANA GRANDE

Dos deliciosas opciones con producto de temporada para celebrar las fiestas.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

BROCHETAS DE BONITO, Y SANDÍA CON ARROZ THAI PICANTE



4



fácil



30'

Ingredientes:

- 1 rodaja grande de bonito o un cogote
- 1/2 sandía grande
- Aceite
- Sal y pimienta
- Sésamo tostado
- 300 gr de arroz thai picante (venta a granel en Origen)

Para la reducción de sandía:

- 100 gr de sandía
- 50 ml de salsa de soja
- 2 cucharaditas de azúcar moreno

Elaboración

- 1 Cortar el bonito en dados.
- 2 Cortar una rodaja de sandía del grosor de los dados de bonito y trocearla de manera que queden al mismo tamaño.
- 3 Montar las brochetas, salpimentar, añadirle un poco de aceite y dejar macerar.
- 4 Para la reducción de sandía, triturar 100 gr de sandía, aprovechando los recortes, hasta que quede un zumo.
- 5 Ponerlo en un cazo junto con la salsa de soja y el azúcar moreno y calentar hasta que se reduzca a la mitad.
- 6 Cocer el arroz.
- 7 Cocinar las brochetas por los cuatro lados en la plancha caliente.
- 8 Servir bañadas con la reducción, añadir sésamo tostado y acompañar con el arroz Thai picante.

POCHAS CON LANGOSTINOS FRESCOS



4



fácil



30'

Ingredientes:

- 1 bolsa de pochas
- 1 tomate
- 1/2 pimiento verde o unas piparras
- 1 cebolleta
- 1 puerro
- 500 gr de langostinos frescos
- 1 tazón de agua
- Un chupito de Cognac o Armagnac
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- Perejil picado

Elaboración

- 1 Poner las pochas en una cazuela junto con el tomate y el pimiento, cubrir de agua, añadir un poco de sal y cocer a fuego medio unos 30 minutos.
- 2 Pelar los langostinos y reservar, conservando las cabezas para hacer el jugo.
- 3 Trocear la cebolleta y el puerro y añadir las pochas en una sartén con aceite de oliva, hasta que empiecen a dorarse.
- 4 Incorporar las cabezas de los langostinos, el tomate y el pimiento de la cocción de las pochas y sofreír todo junto.
- 5 Añadir el agua y cocinar unos 15 minutos.
- 6 Triturar bien y, muy importante, pasar por un colador el jugo ayudándonos de una cuchara para que quede bien fino.
- 7 Poner el jugo en una cazuela al fuego añadir el cognac, dejar que se evapore un par de minutos removiendo e incorporar las pochas escurridas.
- 8 Mezclar bien y añadirle parte del líquido de la cocción al gusto.
- 9 Cocinar a fuego bajo unos 5 a 10 minutos para que se mezclen los sabores y rectificar de sal.
- 10 Saltear las colas de los langostinos en una sartén con un poco de aceite vuelta y vuelta, añadir sal en escamas y reservar.
- 11 Servir las pochas con los langostinos por encima y terminar con perejil picado y escurrir.



Varios asentadores de San Martín Merkatua nos cuentan de primera mano cómo ha sido la vuelta al mercado tras su renovación.

ESENCIA DE MERCADO



“SE HA APOSTADO POR UN MERCADO DE CALIDAD, QUE ES LO QUE SAN SEBASTIÁN NECESITABA”

→ **ROSA GIL**

La Supera
Planta 0
De lunes a sábado
de 8:00 a 20:00

“El mercado está precioso y muy elegante. Da sensación de amplitud y de orden. Para las personas que están en el centro de Donosti es un sitio perfecto para hacer las compras, porque es muy cómodo, tiene de todo y cuenta con unos profesionales excepcionales que ya no se encuentran. La apertura a la calle le da al mercado una gran visibilidad y nos va a venir muy bien para atraer a nuevos públicos”.



FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

“SOMOS LA TIENDA DE LOS VICIOS SALUDABLES”

→ **SERENA ANGOLI**
 Origen
 Planta -1
 De lunes a sábado
 de 8.00 a 14.00

Serena Angoli es una recién llegada al mercado y cuenta que “es un sueño cumplido”, puesto que ella y su pareja hacía años que estaban interesados en tener un punto de venta en San Martín Merkatua. “A pesar de ser nuevos, estamos muy contentos con la acogida que están teniendo nuestros productos. Los encurtidos y los frutos secos se están vendiendo muy bien. También llaman la atención las especias, porque son diferentes, especiales. Dicen los clientes que en nuestro puesto se pueden comprar vicios saludables”.



“ESTAMOS MUY CÓMODOS”

La pescadería Coro Sotero llama la atención nada más llegar a la planta -I del mercado. A su espectacular oferta de pescados y mariscos, se le suma una renovación del espacio que le aporta una mayor visibilidad. “Nos encanta cómo ha quedado el mercado, está muy moderno, y para nosotros es muy cómodo. Además, la luz es un acierto, porque nuestro producto destaca muchísimo”. Se muestran contentos también porque la clientela de la provincia y del otro lado del río Bidasoa está recuperando la costumbre de volver a su mercado de siempre.

→ **SERGIO BURGAÑA**

Pescadería
 Coro Sotero
 Planta -1
 De martes a viernes
 de 8.00 a 20.00
 Sábado de 8.00 a 14.00
 Domingo de 10.00 a 14.00

¡También abre los domingos por la mañana!



“LOS DESAYUNOS Y LAS MERIENDAS FUNCIONAN MUY BIEN”

→ AINHOA MARTÍNEZ

Panadería Talo
Planta 0
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00
Domingos
de 8.00 a 14.30

Gracias a la renovación del mercado, Talo dispone de dos nuevos espacios en los que se puede desayunar, merendar o picotear en formato dulce o salado en cualquier momento del día. “Nuestra gran oferta de panes, con más de treinta tipos diferentes, es lo que nos diferencia y nos hace únicos. Quien le apetezca desayunar puede elegir el pan que quiera y nosotros le preparamos la tostada con mantequilla y mermelada, aceite, salmón, aguacate... Tenemos una gran variedad. También de bollería, bizcochos y nuestras famosas empanadas. Además, abrimos los domingos hasta las 14.30”.

Ainhoa destaca el buen ambiente que se ha creado en la nueva zona de mesas de la planta 0, a la que mucha gente acude también por las tardes a merendar. “Gracias a la nueva cristalera, el mercado está abierto a la calle y la gente se anima a entrar. Es una maravilla trabajar en este mercado de luxe”.

“EL MERCADO SALE GANANDO TRAS LA RENOVACIÓN”

→ DAVID MOLA

Floristería Escapo
Planta 0
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00



“CON LA NUEVA ILUMINACIÓN SE VE MUY BIEN LA VERDURA”

→ **MAGDA ISTOC**
 Uresaundi Baserria
 Planta 0
 De lunes a sábado
 de 8.00 a 14.00



“Gracias a los nuevos puestos que tenemos las baserritarras, puedo traer más cantidad de producto de la huerta y el cliente ve mejor toda la oferta. La iluminación ayuda mucho también, porque se ve muy bien el color de la verdura y dan ganas de comprar. Estoy muy contenta, porque, además, está viniendo más gente al mercado y varios clientes nuevos han repetido”.



“TOKI GEHIAGO DUGU ETA OSO EROSO NAGO”

→ **JAVI LOIARTE**
 Lizardi Baserria
 0 solairua
 Astelehenetik larunbatera
 8.00etatik 14.00ra

“Merkatuaren aldaketa oso positiboa da. Alde batetik, lurra beltzari eta egurrari esker produktuak oso ondo ikusten dira. Bestetik, guk, baserritarrok, toki gehiago dugu. Asko gustatzen zait postua nola geratzen zaidan. Bezeroek ere oso pozik daudela diote”.



David Mola, al frente de la floristería Escapo, es una de las más recientes incorporaciones a San Martín Merkatua. “Para mí trabajar en un mercado de abastos es una experiencia nueva y creo que ha sido una muy buena decisión instalarme aquí, porque hay mucho tránsito de gente. He sido muy bien recibido y la gente es increíble”. David afirma que “la espera ha merecido la pena” y que el mercado “ha salido ganando”. Destaca que la nueva iluminación “ha sido un acierto, porque el producto destaca mucho más”. En la floristería trabajan con flores de temporada y se distingue por la creatividad de sus ramos de flores y producciones para marcas y eventos. Si te gustan las flores, este es tu sitio.

FIESTA DE SABORES Y RITMOS

San Martín Merkatua se volvió a convertir en un escenario social y musical en su fiesta de inauguración, que tuvo lugar el pasado 18 de julio, y congregó a cientos de personas que disfrutaron de txotx, la música de Daddy Cool y una deliciosa oferta de pintxos en varios puestos del mercado.



GASTRO.

Todos los puestos del mercado ofrecieron deliciosos pintxos y bebidas que fueron todo un éxito.



EN VIVO.

La actuación en vivo de Daddy Cool llenó de buenas vibras el mercado.



TXOTX!

Se formaron largas colas en torno a la kupela de sidra de Saizar.



AGENDA

ABUZTUA
2024

ASTE NAGUSIA



ABUZTUAREN
10 ETIK 17 RA

MUSIKA, ANTZERKIA, DANTZA... GOZA DEZAGUN!

MUSIKA

ABUZTUAK
11

ESNE BELTZA

SAGÜÉS 123:45etan

17 urteko ibilbidea egin ondoren, Esne Beltza Saguesko agertokian aurkeztuko da, bere ibilbide luzean jarraitu dieten milaka lagunei agur esateko.



ABUZTUAK
14

YAZZUS + LANDA + TUBER + ÁLVARO CANO

DABADABA 123:55etan

Techno, gabber, electro, gheftotech...
locurote!

DANTZA

ABUZTUAK
1 ETIK 4 RA

MOSAIKOA, MALANDAIN BALLET BIARRITZ

VICTORIA EUGENIA 120:00etan

Mosaikoa izenburuko ikuskizun hau konposizio koreografiko bat da. Haren ornamentu-motiboak, askotarikoak eta aberatsak, Biarritzeko Malandain Balletaren errepertoriotik hartuak dira.

ANTZERKIA



ANTZOKI ZAHARRA 120:00etan

ABUZTUAK
1 ETIK 4 RA

UN SECRETO A VOCES

Pablo Puyol, Virginia Muñoz, Noemí Ruiz, Miguel A. Martín

ANTZOKI ZAHARRA 120:00etan



ABUZTUAK
5 ETIK 11 RA

ALBERTO SAN JUAN, CÍA. NACIONAL DE TEATRO CLÁSICO, EQM

Macho grita komedia musikala Don Juanen mitotik abiatzen da orainaren eta 1492. urteak inauguratu zuen zikloaren arteko harremana arakatzeko. Hurbilketa pertsonala egiten du "Errekonkistara", "Amerikaren aurkikuntzara" edo juduen eta moriskoen kanporatzera, lurralde honetan "lo Macho" nola eraikitzen den umorez pentsatzeko.

IRENE LARRAÑAGA

Argazkilaria eta kazetaria

Irene Larrañaga Arrutik (Azpeitia, 1972) kazetaritza du ogibidea eta argazkilaritza, berriz, pasioa. Telebistan hogeitun lanean aritu ondoren, egun Donostiako Tabakalerako prentsa arduraduna da. *Insuladas* erakusketa ikusgai izan du azken urteotan hainbat tokitan arrakasta handiz.

Zer da *Insuladas* erakusketa/proiektua? Erakusketa itsasoan barrena besteen bakardadera eta norberaren bakartasunera bidaiia-proposamena da. Erakusketa "irla" diren eta irla batean -Formenteran- bakarrik bizitzea erabaki duten azken bost urteetako bidaietan emakumeekin izandako argazki-topaketan emaitza da. Kanean bakarrik ikusten nituen emakumei jarri ohi nien fokua munduan zehar egiten nituen bidaietan. Kamera eskuan, inkontzienteki egindakoak ezkututzen zuena arakutzen hasi nintzen 2018an. Gertutik hasi eta, bakarrik bizitzea erabaki zuten emakumeak ezagutu eta erretratatu hasi nintzen.

Zergatik Formentera? Urtero, 17 urtez Formenterara bidaiatu dut eta proiektua bertako emakumeekin egitea erabaki nuen. 38 emakume, 38 irla dira. Gutako bakoitza irla gara. Eta beraiek irlan bizi diren irlak dira. Hortik dator *Insuladas*.

Zergatik bizi dira emakume asko bakarrik Formenteran? Koinzidentzia al da? Itsasoz bakarrik -Eivissatik ontzia hartuta- irits daitekeen irlan egin dute bakardadearen hautua, 82 kilometro eskaseko zabalera duen uhartean. Neguan 11.000 biztanleko herria, abuztuan zortzi bider handitzen dena. Erdiak gizonezkoak dira beste erdia emakumezkoak. Koinzidentzia den? Ez dago erantzunik baino aitzinean Formentera "emakumeen irla" bezala ezaguna zen, gizonezkoak penintsulara lan bila joaten ziren eta emakumeak irlan geratzen ziren baserria eta familiaren zaintzan.

Zure ustez, nola islatzen edo desafiitzen dituzte emakume horiek egungo arau sozial eta kulturalak? Formentera dute bizilekua eta emakume komunitate saretua dago bertan. Uharteko txikia da eta bakarrik bizi diren emakume ia gehienak kanpotarrak dira. Familiaren faltan, beraien artean oso saretuta daude. Bakarrik egoteagatik daukaten hauskortasuna asko indartzen dute ahizpatasun horrekin. Urteik urtera geroz eta lagun gehiago bizi dira bakarrik eta gizarteak bazterreko jotzen dituen emakumeak dira proiektuko protagonistak. Gizarteak zerbait falta balute bezala hartzen ditu, nahiz eurak emakume osoak eta sendoak izan. Korrontearen kontra bizitzearen ideia azaldu didate euretako askok. 70 urte inguruko emakumeek kontatzen dute familiar galdetzen zietela 'noiz ezkonduko zara?'



Izan al da bereziki hunkitu zintuen istoriorik edo topaketarik? Istori guztiek daukate bere sakotasuna. Erretratatu nituenean, 23 urte zituen Lorena Garciak. Kosta ahala kosta, bakarrik bizitzea zen bere aukera. Uharteko funtzionariorik gazteena zen eta 800 euro gastatzen zituen bere alokairua ordaintzen eta 200 euro geratzen zitzaizkion hilabete osoa pasatzeko. Eta hala eta guztiz, aukeratu zuen bakarrik bizitzea! Batek arrautzak, besteak arraina... "hainbesteko sarea daukat inguruan diru horrekin aurre egin diezaiokedala bizitzar", esan zidan. Garciari etxea alokatzen dion familiako amona da Maria Rivas. Proiektuko helduena. Argazkia egitean 92 urte zituen. Baserritarra da, bertakoa. Oraindik bere baratze txikia lantzen du, hiru ardi dauzka. Hamar seme-alaba ditu. Sei seme-alaba irlan bizi ditu. Autonomia mantentzen duen bitartean ez da semearen etxera —500 metrora— bizitzera joango.

Zer etorkizuna izango du *Insuladas*-ek? Proiektuaren hasieratik argazki-liburu bat egitea izan da helburua. Horretarako *Insulada* guztiei beraien bakardadearen inguruko galdetegi bat egin nien. Argazkiek eta beraien testigantzek osatuko dute, modu batera edo bestera, liburua. Datorren urterako amaitu nahiko nuke, lan horretan nabil.

Zure betiko erosketa, orain online ere.

EN TU CASA EN
24h.



Ya puedes hacer tu compra de San Martín Merkatua, cuando quieras y desde donde quieras. Nosotros la preparamos y te la llevamos a casa, en el día.

Envío **gratis** en la primera compra.

sanmartinmerkatue.com

Con la colaboración de

Orona
Fundazioa
Foundation



San Martín
merkatu^e

etxetik etxera!