

Nº 60

MARTINTXO SUKALDARI

En primavera, que no falten las flores en la cocina.

DE CERCA

David Mola, de Escapo, y María Oronoz, de Martina por el Norte, en plena temporada de bodas.

TALENTUZ

Entrevista con Iraia Oartzabal y Ane Areitio, fundadoras de Getary.

Kalitatea eta sustrak
MAIATZA
2025

Martintxo

TIEMPO
DE FLORES



QUE NO FALTEN LAS FLORES

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

No solo embellecen jardines,
también pueden transformar
platos comunes en experiencias
sensoriales únicas.



Ingredientes:

- 12 puerros de caserío
- 4 cuajadas
- 6 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharadas de vinagre balsámico de sidra
- 1 cucharadita de curry
- Sal en escamas
- Pimienta negra
- Ralladura de limón
- Pétalos de tagete comestibles

Elaboración

- 1 Colocar las cuajadas en un colador grande para que vayan soltando el suero.
- 2 Lavar y cortar los puerros al tamaño deseado.
- 3 Cocer en agua con sal los puerros unos 6 minutos.
- 4 Sacarlos de la cazuela y ponerlos en un baño de agua con hielo para cortar la cocción.
- 5 Ponerlos en una escurridera.
- 6 Mezclar en un bol el aceite, el vinagre y el curry.
- 7 Poner en el fondo del plato la cuajada, encima los puerros, añadir sal, pimienta y la ralladura de limón y acabar con el aliño de curry.
- 8 Adornar con los pétalos de tagete.

PUERROS EN VINAGRETA DE CURRY CON CUAJADA Y PÉTALOS DE TAGETE

MILHOJAS DE CALABACÍN, MEDIANA Y LANGOSTINO CON FLORES DE CEBOLLINO



4 | fácil | 30'

Ingredientes:

- 2 calabacines medianos
- Un lomo de mediana limpia sin piel
- 1 cebolleta pequeña
- 12 langostinos frescos
- 1 lima (el zumo)
- 1 cucharadita de jengibre fresco o en polvo
- Salsa de soja
- Aceite de oliva virgen extra
- 2 cucharaditas de harina
- 1 taza de leche
- Cebollino fresco con sus flores

Elaboración

- 1 Cortar con la mandolina los calabacines en láminas finas.
- 2 Cocinar a la plancha por ambos lados. Reservar.
- 3 Pelar y trocear los langostinos en trozos pequeños.
- 4 Trocear el lomo de mediana en dados.
- 5 Picar la cebolleta muy pequeña.
- 6 Poner en una sartén un poco de aceite de oliva y saltar la cebolleta hasta que esté transparente.
- 7 Añadir los langostinos y la mediana y rehogar un par de minutos mientras lo desmenuzamos con la espátula.
- 8 Añadir el jengibre, la soja y el zumo de lima, mezclar.
- 9 Incorporar la harina y mezclar bien.
- 10 Añadir la leche y remover hasta que espese.
- 11 Montar el milhojas poniendo capas sucesivas de calabacín y de la mezcla.
- 12 Espolvorear con cebollino picado y con sus flores.



DAVID MOLA, ESCAPO

“ME GUSTA PENSAR QUE BUSCO ALGO NATURAL E IMPERFECTO”

Graduado en Bellas Artes, David Mola se instaló hace unos meses en San Martín Merkatua al frente de ESCAPO, floristería en la que combina la venta tradicional y la producción creativa con flores y plantas para eventos. Como se acerca el buen tiempo y la temporada de bodas, hemos hablado con él para conocer más de cerca su estilo y manera de trabajar.

¿Cómo es el estilo de ESCAPO? ¿Crees que ha cambiado con el tiempo o sigue una línea clara desde el inicio? Me gusta pensar que busco algo natural e imperfecto, pero también me gusta jugar con las formas y colores y lanzarme un poco al diseño, creando estructuras que parten de lo natural, la flor, hacia algo más absurdo, guiándome por formas inventadas. Más que cambiar, mi estilo ha evolucionado: estoy en continuo aprendizaje y eso hace que haga cosas diferentes, aunque creo que mantengo una coherencia.



David Mola en su floristería de San Martín Merkatua.



“CREO ESTRUCTURAS QUE PARTEN DE LO NATURAL, LA FLOR, HACIA ALGO MÁS ABSURDO, GUIÁNDOME POR FORMAS INVENTADAS”.

Estructura floral creada por ESCAPO para una boda en Finca Machoenia. FOTO MÁS QUE MOMENTOS.

¿Cómo surgen las ideas en tu proceso creativo? Vengo del mundo del arte, de trabajar para galerías y proyectos culturales, así que la pintura y la escultura siempre me han inspirado muchísimo, seguidas de la moda y el diseño. Pero antes de ponerme a crear, pienso desde un enfoque lógico: hay que tener en cuenta el presupuesto, la

duración del proyecto, los límites... Al final, trabajar con flores es complicado, son elementos que requieren agua y ciertas condiciones para que no se estropeen antes de tiempo. Y a partir de ahí, empieza el proceso creativo de la propuesta: colores, formas, etc.

Y cuando diseñas para bodas, ¿es distinta la conceptualización?, ¿intervienen factores diferenciales? Es un proceso diferente, más lento, porque normalmente son proyectos que llegan con mucha antelación. Las bodas son muy personales. En proyectos con marcas u otras empresas te pasan una hoja con sus valores, filosofía y lo que quieren transmitir, y listo. Pero en las bodas tienes que conocer los gustos de la persona, que en muchas ocasiones no sabe lo que quiere, y tienes que acompañarla en el proceso. Luego hay factores que sí son parecidos a otros trabajos: presupuesto, espacio, etc.

¿Qué diferencia una boda firmada por ESCAPO de una más tradicional o clásica? No suelo hacer bodas súper clásicas. Cuando contactan con nosotros ya conocen el estilo de ESCAPO, aunque, como comentaba antes, es un estilo flexible dentro de una línea que seguimos con coherencia, sin hacer siempre lo mismo.

¿Crees que las parejas hoy buscan más significado en lo floral o sigue siendo un tema puramente decorativo para muchas? Diría que la estética es lo principal, pero es normal y totalmente válido. No todo debe tener significado, también eso puede llegar a aburrir. Es como cuando te preguntan qué significa un tatuaje o intentan encontrar una forma figurativa en algo abstracto. A veces las cosas se hacen por belleza o simplemente porque sí.

¿Tienes alguna flor o planta fetiche? En realidad no, no tengo favoritas. Voy cambiando. Me obsesiono un poco con combinaciones de flores o cosas así, más que con una flor concreta. Pero por darte una respuesta, te diría que ahora mismo la gloriosa está en mi top.

¿Cómo valoras tu trabajo en un lugar emblemático de San Sebastián como San Martín Merkatua? Ha sido un cambio muy grande y positivo. De hacer trabajos por encargo y centrarme más en eventos y dirección artística, he pasado a abrir un nuevo mercado: venta directa diaria y un público muy diferente. Está genial porque abarco dos públicos distintos: el del mercado y, por otro lado, la parte más de estudio, enfocada a eventos, marcas y bodas.

→ **ESCAPO**
Planta 0
San Martín Merkatua
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00

☎ Teléfono: 671 178 718
📱 Instagram: [escapo](#)

MARÍA ORONÓZ, FUNDADORA DE MARTINA POR EL NORTE

“SÍ, LA BODA PERFECTA EXISTE”

Cuando dos personas tan talentosas como David Mola y María Oronoz se encuentran, la magia sucede. Juntos forman un tándem perfecto para bodas que no solo se celebran, sino que cuentan historias inolvidables de amor.



MARÍA ORONÓZ. “Nací en San Sebastián hace 28 años. Siempre he sentido una atracción especial por el mundo de la estética, los pequeños detalles y el trabajo bien hecho. Aunque mi entrada en el sector de las bodas fue casi por casualidad, pronto descubrí que había encontrado una profesión que unía muchas de las cosas que me gustan: la creatividad, el trato humano y la emoción que conlleva la profesión”.

MARTINA POR EL NORTE. “Diseñamos bodas completamente personalizadas, pensadas hasta el último detalle para reflejar la esencia de cada pareja, no hay dos bodas iguales. No trabajamos con plantillas ni fórmulas estándar, porque creemos firmemente que cada historia merece ser contada de forma única. Apostamos por un enfoque en el que la exclusividad, el lujo y la atención constante al cliente están siempre presentes.”

Sabemos que estamos gestionando algo más que una celebración: estamos acompañando a dos personas en un momento vital, lleno de emoción, y eso implica una gran responsabilidad que asumimos con mucho respeto y profesionalidad. En resumen, buscamos que cada boda lleve nuestra firma sutil, pero que sobre todo cuente la historia de los novios”.

DAVID MOLA Y ESCAPO. “David es un profesional al que he visto crecer profesionalmente y respeto muchísimo. Admiramos mutuamente nuestro trabajo, y cuando colaboramos, todo fluye. Compartimos una sensibilidad muy similar por los detalles, por la belleza sencilla y por crear ambientes que emocionen. Además, los dos nos implicamos muchísimo en cada proyecto. La clave para que un evento salga bien es que te rodees de profesionales en los que confías”.



FOTO MARTINA POR EL NORTE.

¿GANAS DE TOMATE?

Aquí exploramos cuatro joyas que puedes encontrar en La Supera y que, con la llegada del buen tiempo, no pueden faltar en tus ensaladas de verano.

Exclusivo tomate japonés

Si en algún sitio podríamos encontrar esta maravilla con nombre propio y singular sabor dulzón es en La Supera. El tomate Amela es una variedad exclusiva que nació en Japón en los años 90. Hoy en día, se cultiva fuera del país asiático únicamente en una pequeña finca al sur de Motril (Granada). Se distingue por su forma redonda casi perfecta, piel fina de color rojo brillante y una pulpa jugosa con un equilibrio ideal entre dulzura y acidez. Al ser muy carnoso es ideal para consumir en crudo con un chorrito de aceite de oliva virgen extra.



Una opción excelente

El Falso Raf, conocido así por su parecido visual con el auténtico Raf, es más asequible y menos exigente en cultivo. Tiene una forma parecida, con surcos marcados y un color verde con vetas rojizas al madurar, pero su sabor es más suave y menos dulce.

Aun así, es una opción excelente para quienes buscan un tomate vistoso, con buena textura y sin un precio elevado.

RAF

FALSO RAF



FOTOS ESTIXU ORTOLAIZ

De lo mejorcito

El Raf Pata Negra, como su curioso nombre indica, es uno de los tomates más valorados. De textura crujiente y sabor dulce, lo distinguirás por su color verdoso y forma achatada e irregular con surcos.

El de aquí

El tomate de caserío es uno de nuestros productos favoritos de temporada. Destaca por su sabor auténtico, con una acidez viva y una pulpa densa, y es perfecto para comer solo como para acompañar platos de cuchara o parrilla.

→ La Supera
Planta 0
San Martín Merkatua

GOUBAIE

“LOS NÍSPEROS ESTÁN ESPECTACULARES”

Miren Arnaez nos da ideas y consejos para elegir las mejores frutas de primavera y disfrutarlas en su plenitud.

¿Qué frutas están en su mejor momento? En mayo muchas frutas están empezando, como los albaricoques y las ciruelas. Las fresas empiezan a estar jugosas y en su punto y los nísperos, que son una fruta algo olvidada, pero espectacular cuando está madura. Empiezan a llegar melones y sandías, aunque suelen ser mejores en junio y julio.

¿Hay frutas que, aunque están disponibles todo el año, se recolectan naturalmente en mayo y, por tanto, se nota la diferencia? Sí, totalmente. Hay algunas frutas que están disponibles todo el año gracias a la importación o a cultivos en invernadero, pero cuando llegan en su temporada natural y local, el sabor es otra cosa, mucho mejor. Ocurre, por ejemplo, con las fresas. Las de invierno suelen ser de invernadero o importadas. En mayo, las locales son más dulces y menos aguadas. También ocurre con los aguacates: en algunas zonas están mejores los recolectados naturalmente, con mejor textura y sabor. Y los plátanos canarios, aunque están disponibles todo el año, los de primavera-verano están especialmente dulces.

→ **Frutería Fernández**
Planta 0
San Martín Merkatua



DE CASERÍO

JAPONÉS

Las recomendaciones de Miren si quieres una fruta diferente:

Níspero: No es una fruta tan común como otras. En los meses de mayo y junio están en su mejor momento. Tienen un sabor dulce y ácido muy especial. Nos encantan.

Ciruelas: Hay muchas variedades: amarillas, rojas, negras... Algunas son ácidas y otras son muy dulces. Ayudan a hacer mejor la digestión.

Kiwi amarillo (kiwi gold): Es más dulce y suave que el verde y, a menudo, más jugoso.

Pera Conferencia: Está en su punto. Tiene una textura mantecosa y un dulzor espectacular.

Melón Galia o Cantalupo: Si das con uno bueno, el aroma te lo dice, ya que son dulces.

Manzana Pink Lady: Más crujiente y ácida que la mayoría.

VEN EN COCHE A SAN MARTÍN SIN PROBLEMA

San Martin Merkatua está ubicado dentro de la Zona de Bajas Emisiones (ZBE) del centro de San Sebastián. Te explicamos cómo puedes acceder en coche según las normativas.

Como normal general, durante los primeros tres años (desde 2025 a 2027), solo tendrán vetada la entrada los vehículos que por su antigüedad no tengan derecho a distintivo ambiental.



Zona de Bajas Emisiones de San Sebastián



Puedes entrar en San Martín:

_ Si tu coche es de GASOLINA y está matriculado a partir de enero de 2001.

_ Si tu coche es de DIESEL y está matriculado a partir de enero de 2006

El control se hace mediante cámaras que hacen la lectura de la matrícula, por lo que no hace falta llevar la etiqueta ambiental en el coche.

Si tu coche no cumple con los requisitos medioambientales tendrás que aparcar en los parkings situados cerca del centro.

A partir de 2028, la prohibición de acceso a la ZBE se extenderá a los vehículos de categoría ambiental 'B'.

AYUDA A REDUCIR LOS ENVASES DE PLÁSTICO Y GANA 50 EUROS

San Martín Merkatua y G0e Tech Center –centro tecnológico especializado en Gastronomía que colabora con Basque Culinary Center– lanzan un estudio con el objetivo de reducir los residuos plásticos y los envases desechables que se pondrá en marcha en junio.

Participar es muy fácil:

1. Entra en el enlace que te aparecerá al escanear este QR. Rellena el formulario y, si estás entre las personas seleccionadas –entre 20 y 30 personas serán elegidas–, te daremos todos los detalles para que comiences a participar.



2. Recoge un envase en el punto designado de San Martín Merkatua, ubicado en la planta -1, justo al lado de los ascensores.

3. Utiliza el envase para hacer la compra en los siguientes establecimientos del mercado: pescadería Coro Sotero, frutería La Supera, carnicería Iñaki & Jenny, baserritarras: Lizardi y Goiatz Erribera.

4. Devuélvelo en el punto asignado. Repite este ciclo 3 veces durante el mes del testeo.

5. Al completar el testeo recibirás 50€ en forma de bono para canjear en el mercado.





EN BREVE

“Nuestra relación con San Martín Merkatua es estrecha, ya que por cercanía visitamos mucho su maravillosa hostelería y, por supuesto, los puestos tradicionales. Somos unas enamoradas de sus flores”.

Una prenda para esta primavera. El must have de la temporada son las maravillosas faldas de Zubi.

Un color para este verano. Indudablemente, el rosa.

ELE VINTAGE
San Marcial kalea, 3

 elevintagedonostia

ELE VINTAGE

PRIMERAS MARCAS DE SEGUNDA MANO

Liderado por María Pérez desde 2019, en Ele Vintage encontrarás prendas exclusivas de marcas internacionales de prestigio como Gucci, Prada e Isabel Marant a las que puedes dar una segunda vida. Destaca también por la cuidada atención al cliente y la cercanía.

SEGUNDA VIDA A PIEZAS ÚNICAS. “Ele nace cuando me doy cuenta de que cada vez más gente utiliza grandes plataformas para comprar y vender ropa de segunda mano, cosa que muchas veces les genera inseguridad y desconfianza al no poder ver los productos de cerca. Con Ele pretendo que la gente apueste por la segunda mano desde la confianza de un comercio físico en el que puede ver, tocar, probarse e incluso realizar cualquier tipo de arreglo si fuera necesario, ofreciendo la confianza y la seguridad de que se están llevando un producto bien conservado y de calidad”.

MARCAS EXCLUSIVAS. “Seleccionamos prendas de primeras marcas siempre muy bien cuidadas y, en muchos casos, exclusivas, de marcas punteras a nivel mundial como Gucci, Prada, Isabel Marant, YSL...”.

ATENCIÓN PERSONALIZADA. “Intentamos diferenciarnos de otras tiendas en el cuidado de nuestra clientela. Nos gusta hacer de su ratito de compras una experiencia agradable donde se sientan cómodas y especiales, algo que en grandes superficies y por internet no se puede encontrar”.

LO MÁS DESEADO. “Nuestra clientela es una mujer de mediana edad apasionada de la moda a la que le gusta tener prendas únicas y está super concienciada con darle una segunda vida a la ropa. El best seller son las sudaderas con logo, y lo que más gusta es la ropa del día a día, prendas fáciles de usar con un toque exclusivo que, de primera mano, para muchas de nosotras, serían inaccesibles. En Donosti, entiendo que, por la proximidad, apasionan las marcas francesas”.

AGENDA

MAIATZA
2025

SAN MARTIN MERKATUA

OSTEGUNERO

Zuzeneko musika, pintxoak, edariak eta sekulako giro ona!
19.30etatik 21.00etara

LIVE!
OSTEGUNERO

SAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu

HAURENTZAKO TAILERRAK

Talo Okindegia

17.00etatik 19.00etara

Izena emateko: txikiplanes@gmail.com

MAIATZAK

11

Igandea

MUSIKA



ANTZOKI ZAHARRA | 19:30etan

MAIATZAK
17

KEROBIA: POLIORKÊTÊS

Urtebeteko prozesu sortzailearen ondoren, Kerobiak bere lan berria aurkeztu du martxoan: Poliorkêtês, lan zaindua, zirraragarria eta kalitate handikoa.

CLÁSICOS CON EL ORFEÓN DONOSTIARRA

MAIATZAK
18

KURSAAL | 19:00etan

MAIATZAK
28



KURSAAL | 19:30etan

SILVIA PÉREZ CRUZ & JUAN FALÚ

NOA & THE HELL DRINKERS + THE DONKEY RIDERS

Blues & roll gau magikoa, estatuko eta nazioarteko musikari handien lankidetzarekin.



MAIATZAK
17

INTXAURRONDO K.E. | 19:30etan

DANTZA



GAZTESZENA | 19:30etan

MAIATZAK
24

MAR PERDIDO

Cía Alentejana de Danza
Contemporánea

Udatiarrak, beraien ekintzen biktimak, eta biktimagile bihurtuak; arrantzaleak arrantzatuta, gizakiak harrapatuta eta pozoituta, sare eta plastiko artean ibiltzen diren arrainak bezala.

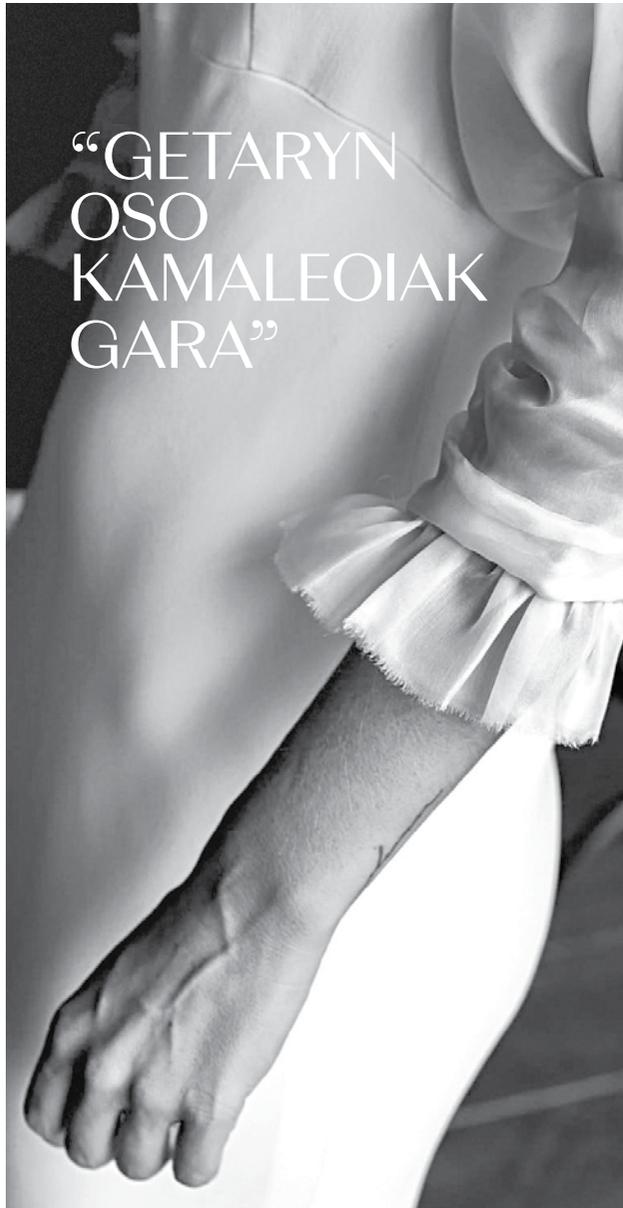
SOIRÉE DE BALLETS
Malandain Ballet Biarritz &
Chopin-Saint-Saëns

Dantza eta heriotza nahasten dituen gaua.



VIKTORIA EUGENIA | 19:30etan

MAIATZAK
16, 17 eta 18



“Getary marka bi arima askeren batasuna da. Iraia Oiartzabalek eta Ane Areitioek sortu dugu. Nobientzako eta gonbidatuentzako soinekoak sortzen ditugu. Kalitatezko materialak, jostintza zaindua eta adierazten duten diseinuak dira gure ezaugarriak”.

Hitz gutxitan, nola definituko zenukete Getaryren esentzia?

Ane: Anitza. Guregana estilo ezberdinetako ezkongaiak etortzen dira eta horrek

aukera asko ematen dizkigu soineko ezberdinak sortzeko.

Iraia: Gu ere oso kamaleoiak gara gure egunerokotasunean eta oso ondo moldatzen gara orokorrean datorkigunari. Ez dugu estilo jakin bat. Gure pentsaera oso irekia da.

Zerk bereizten du Getary-ren soineko bat merkatuko besteengandik?

Iraia: Soinekoaz gain, prozesuak berak. Horrek ematen dio balio erantsia gure jantziei.

Ane: Getary etxea da eta tailerrean sartzen direnetik ezkongaiak oso eroso eta ondo zainduta sentitzen dira. Hau oso garrantzitsua da, prozesuak urtebete edo urte eta erdi irauten duelako eta denbora horretan bospasei aldiz etortzen direlako.

Nola lortzen duzue giro berezi hori?

Ane: Gure izaerarekin bat dator. Ezkongaiak dituzten zalantza guztiak argitzen eta prozesu osoan laguntzen saiatzen gara, adibidez, zapatak eta/edo gehigarriak erosten. Eta Iraia akzioan ikustea oso berezia da: soinekoak gorputzen gainean sortzen ditu eta hori ikusgarria da. Jendea harritu egiten da hori lehen aldiz ikustean! Honek ere berezi egiten gaitu.

Iraia: Bestalde, lan psikologiko handia egiten dugu guregana etortzen direnekin. Oso garrantzitsua da soinekoaren barruan norberaren nortasuna mantentzea ezkontza egunean eder sentitzeko.

Ane: Gu oso astunak gara “izan zaitez zu zeu” leloarekin.

Iraia: Bai, eta gure gizartean hau oso zaila, denok kanon batzuen menpe gaudelako.

Zergatik ari dira gero eta diseinatzaile gehiago neurrira egindako emaztegaien soinekoak egiten?

Euskal Herria oso txikia da. Gure kasuan ahoz-ahokoak oso ondo funtzionatzen digu. Sare sozialek ere mugitzen gaituzte, baina hauek alde txarra eta ona dute. Nik uste dut neurrira egin duenak aukera oso zabala dela ikusten duela eta zuk nahi duzun soinekoa sortzen duzula. Guk fase ezberdinak ditugu soinekoaren prozesuan, honela, ezkongaiak aukeratzen duena gustatzen zaiola ziurtatzen dugu eta gustuko ez badu, beti gaude aldatzeko garaiz.

Jende askok pentsatuko du soineko bat neurrira egitea oso zaila dela.

Ane: Bai, baina gure soinekoak, normalean, eginda erosten direnak baino merkeagoak dira.

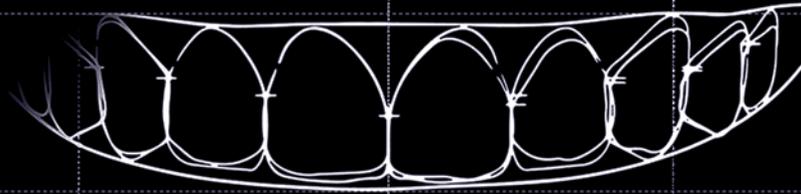
Azken urteotan nabaritu al duzue, sare sozialen eraginez, emakumeok beldur handiagoa diogula gure fisikoari?

Iraia: Bai. Eta gero eta idealizatuago daukagu emakumearen itxura, oro har. Ni hasi nintzenean jendeak aldizkarietako argazkiak erakusten zizkidan. Orain, Instagramen, influencer-ek egunero egiten dutena ikusten dugu, jantzen dutena, jaten dutena, eta horrek askatasuna kentzen digu izan nahi duguna izateko. Izan ere, ez du zerikusirik 45 urteko ezkongai batek 27 urteko beste batekin. 45ekoak argiago dauka zer nahi duen.



Iraia Oiartzabal eta Ane Areitio. ARGAZKIAK GETARY

943^a 428' 628."W



www.echeverriadelvalle.com

e&dv

Echeverría & Del Valle
ORTODONCIA ESTÉTICA

info@echeverriadelvalle.com

