

Nº 50

NUEVO MERCADO

Por fin, tras meses de obras, San Martín Merkatua ha reabierto las puertas con un nuevo aspecto que sorprenderá.

MARTINTXO SUKALDARI

Vainas, sabor a verano.

TALENTUZ

Entrevista con la talentosa cantante Izaro Andrés.



Martintxo

UDAKO
ZAPOREAK

CON V, DE VAINAS

Descubre el sabor auténtico y la versatilidad de esta verdura con estas dos deliciosas recetas.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO
FOTO DE PORTADA MAITE PATERNAIN



Ingredientes:

- 400 gr de vainas
- Un tomate de caserío grande
- Aceitunas aliñadas
- 500 gr. de bonito limpio sin piel ni espinas en trozos
- 1 cebolleta
- Una zanahoria

- 3 dientes de ajos
- 2 bojas de laurel
- Una taza de aceite de oliva
- Una taza de vinagre blanco
- Una taza de txakoli o vino blanco
- Una cucharadita de pimienta en grano
- Sal

Elaboración

- 1 Cortar la cebolleta en juliana y la zanahoria en rodajas.
- 2 En una sartén honda poner el aceite a calentar, añadir los dientes de ajo enteros sin pelar y cocinar un poco.
- 3 Añadir la cebolleta y la zanahoria y pochar levemente un par de minutos.
- 4 Añadir el vinagre y el vino, mezclar bien, incorporar el bonito y cocinar a fuego medio 5 minutos.
- 5 Apagar el fuego y dejarlo enfriar.
- 6 Ponerlo en un recipiente tapado y guardar en el frigorífico. Queda mejor al día siguiente y dura varios días en la nevera.
- 7 Preparar las vainas, quitándoles las puntas y cortándolas a lo largo, para que nos queden en tiras.
- 8 Hervirlas en abundante agua con sal unos 10 minutos, justo antes de que pierdan el color verde, deben quedar "al dente".
- 9 Refreshar en un bol con agua fría y escurrir.
- 10 Trocear el tomate y añadirle sal.
- 11 Formar un "nido" con las vainas, añadir el tomate y las aceitunas, colocar por encima trozos de bonito en escabeche con la cebolla y aliñar con el escabeche.

NIDO DE VAINAS CON BONITO EN ESCABECHE DE TXAKOLI



TARRINA DE LA HUERTA CON SALSA DE IDIAZABAL



Ingredientes:

- 250 gr de vainas
- 4 zanahorias
- Un manojo de puerros
- 1 calabacín blanco
- 4 huevos
- 200 gr de nata
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta blanca molida
- Nuez moscada
- 100 gr de queso Idiazabal
- 20 gr mantequilla
- 20 gr de barina
- 250 ml de leche
- Sal
- Pimienta molida
- 1 cucharadita de pimentón dulce

Elaboración

- 1 Quitar las puntas de las vainas, cortarlas por la mitad y hervir en agua con sal 10 minutos.
- 2 Escurrir y reservar.
- 3 Cortar los puerros en rodajas y saltear en una sartén con aceite de oliva hasta que estén caramelizados. Reservar.
- 4 Cortar los calabacines en rodajas finas y cocinar en la sartén con aceite hasta que estén dorados. Reservar.
- 5 Encender el horno a 200°.
- 6 Batir en un bol los huevos con la nata, salpimentar y añadir una pizca de nuez moscada.
- 7 Forrar un molde alargado con papel de horno.
- 8 Colocar los calabacines en el fondo del molde y añadir unas cucharadas de la mezcla de huevo.
- 9 Seguir con las vainas procurando que queden ordenadas, apretar y añadir un poco más de la mezcla.
- 10 Hacer lo mismo con las zanahorias y finalmente con los puerros.
- 11 Añadir el resto de la mezcla y presionar con una cuchara para que quede nivelado.
- 12 Hornear al baño María unos 50 minutos.
- 13 Sacar y dejar reposar. Se puede consumir templado o frío.
- 14 Para la salsa de queso, poner en un cazo al fuego la mantequilla hasta que se derrita.
- 15 Añadir la harina y cocinar hasta que se tueste ligeramente.
- 16 Incorporar la leche y el queso rallado y batir con unas varillas hasta que espese.
- 17 Añadir la sal, la pimienta y el pimentón y mezclar bien.
- 18 Servir como acompañamiento de la terrina.

GOURMET

Descubre los placeres del verano con esta selección de productos gourmet que encontrarás en nuestro mercado.

TESORO CULINARIO

Las trufas de verano, también llamadas trufas de San Juan (*Tuber aestivum*), son apreciadas por su capacidad de transformar cualquier plato en una experiencia gourmet. Su sabor más delicado en comparación con otras variedades las hace perfectas para una amplia gama de recetas, desde platos sencillos hasta creaciones más elaboradas.

→ Arrospeide
San Martin Merkatua
Planta 0

BOCADOS DELICIOSOS

Cuando llega el verano, buscamos comidas que sean ligeras, frescas y deliciosas, y la pasta fresca es una opción maravillosa, más si es como la que elaboran diariamente, de manera artesanal, en La Fabrika. Nos encanta porque se cocina rápidamente y combina muy bien con una variedad de ingredientes frescos y de temporada.

→ La Fabrika
Planta -1
San Martín Merkatua

NOS APASIONAN

→ Baserritarras
Planta 0 y -1
San Martín Merkatua

Entre los tesoros más preciados del verano destacan las divertidas guindillas.

Gracias al clima y al suelo de nuestra zona, éstas adquieren un sabor y un aroma únicos que las distinguen de otras variedades. Desde el tradicional plato de guindillas fritas con ajo y aceite de oliva, hasta en formato Gilda, este producto tan nuestro aporta una explosión de sabor a cualquier receta.



ESENCIA DEL CANTABRICO

En la cocina, las anchoas en salazón son increíblemente versátiles. Se pueden disfrutar solas, sobre una rebanada de pan crujiente con un toque de aceite de oliva, o incorporarse en recetas más elaboradas. Su sabor umami las hace perfectas para realzar ensaladas, pastas, pizzas y salsas. ¡Un imprescindible del verano!



→ Baserritarras
Planta 0 y -1
San Martín Merkatua

EL SABOR DE NUESTRA TIERRA

En las huertas de nuestros baserritarras crece uno de los tesoros más apreciados de nuestra gastronomía local: las vainas. Este producto, conocido por su frescura y sabor inigualable, es un pilar fundamental de la cocina vasca. Comprar en el mercado no solo te garantiza la frescura y el sabor de las vainas, sino que también apoya a los pequeños agricultores y promueve una alimentación más sostenible.

“EL CLIENTE NOTARÁ EL CAMBIO NADA MÁS ENTRAR EN EL MERCADO”

Por fin, tras meses de obras, San Martín Merkatua ha reabierto las puertas con un nuevo aspecto que sorprenderá a los clientes habituales y a los visitantes. “Sí, tenemos una nueva imagen, pero seguimos siendo el mismo mercado de abastos donostiarra de toda la vida”.

MIREN CELAYA

Directora de San Martín Merkatua

¿Cuáles fueron los principales objetivos de las obras de renovación de San Martín Merkatua? El mercado estaba funcionando bien con los clientes, pero internamente éramos conscientes de que había instalaciones que ya requerían mejoras y actualizaciones que mejoraran la experiencia de compra, así como las condiciones de trabajo de nuestros asentadores. Las instalaciones se inauguraron en 2005 y la concesión municipal obligaba, por contrato, a renovar las instalaciones a los quince años. Es decir,

estas obras no han sido capricho, sino una obligación contractual. Tocaba haber hecho la renovación tras la pandemia, pero se demoró por varias razones.

¿Qué cambios y mejoras pueden esperar los clientes con la reapertura del mercado?

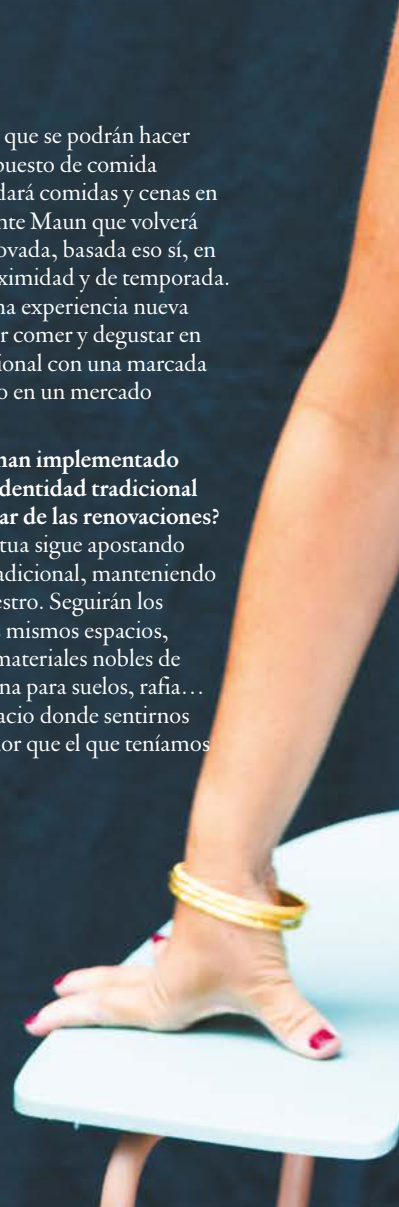
San Martín se diferencia por ser un mercado de aquí, de calidad, y producto local, seguiremos manteniendo nuestra esencia, y cuidando a nuestro cliente como lo hemos hecho siempre. La distribución de los puestos es la misma que había, pero la imagen es completamente diferente. Nuestros clientes, en cuanto entren, notarán el cambio y estamos deseando conocer sus opiniones. Pensamos que les va a gustar, porque será un espacio más agradable, cálido y moderno.

¿Qué comercios nuevos habrá? Tendremos una nueva floristería, un puesto de alimentos a granel, una nueva pescadería y un puesto de quesos y vinoteca de

Basque Wine en el que se podrán hacer degustaciones. El puesto de comida japonesa de Kenji dará comidas y cenas en mesa, y el restaurante Maun que volverá con una oferta renovada, basada eso sí, en el producto de proximidad y de temporada. El cliente tendrá una experiencia nueva que será la de poder comer y degustar en un mercado tradicional con una marcada identidad local y no en un mercado gastronómico.

¿Qué medidas se han implementado para mantener la identidad tradicional del mercado a pesar de las renovaciones?

San Martín Merkatua sigue apostando por un mercado tradicional, manteniendo la esencia de lo nuestro. Seguirán los baserritarras en los mismos espacios, y se han utilizado materiales nobles de aquí, piedra Markina para suelos, rafia... Tendremos un espacio donde sentirnos goxo y más acogedor que el que teníamos antes.





¿Cómo se ha involucrado la clientela en el proceso de renovación del mercado? Hemos tenido un cliente fiel que ha seguido yendo al mercado provisional de la calle Easo a realizar las compras y es de agradecer. Nos consta, por el volumen de ventas, que muchos otros clientes no han ido al provisional por diferentes razones, pero estamos seguros de que les vamos a recuperar.

¿Cuál ha sido el mayor desafío al llevar a cabo este proyecto de renovación? Realizar una obra de renovación no es lo mismo que hacer una obra nueva. Nos hemos encontrado con problemas una vez que hemos hecho el derribo, por lo que el mayor desafío han sido los plazos. Pero teniendo en cuenta el cambio que el mercado va a tener, hemos sido rápidos y efectivos.

¿Qué comentaron los asentadores al ver el nuevo mercado? En general todos tienen buenas palabras con el cambio. Creo que la imagen que teníamos en mente se ha cumplido y ha quedado muy bonito y elegante.

¿Qué planes tienen para la inauguración del mercado tras las obras? ¿Habrá algún evento especial? Nos gustaría celebrar una fiesta de inauguración el jueves 18 de julio, estilo Gastropote de 19.30 – 22.00 con música en directo y abierta a todo el público.

Mucha gente se pregunta si volverá el Gastropote. ¿Puedes adelantar algo? Sí, muchas personas nos lo preguntan desde hace meses. Estamos trabajando en diferentes fórmulas para dinamizar el mercado y en breve esperamos poder contar algo.

¡QUE SUENE LA MÚSICA!

El viernes 26 y el sábado 27 de julio las melodías suaves y envolventes del jazz llenarán el renovado San Martín de buenas vibras, creando el ambiente perfecto para disfrutar de un delicioso brunch.

Todos los meses de julio, coincidiendo con la celebración del Jazzaldía, San Martín Merkatua acoge la celebración de varios conciertos de jazz, en los que varios talentosos músicos que se forman en Musikene, interpretarán una selección de piezas clásicas y contemporáneas de jazz, haciendo de cada rincón del mercado un lugar mágico donde la música y la gastronomía se fusionan.

Este brunch musical no solo celebra la reapertura del mercado tras seis meses de intensas obras de renovación, sino que también busca ofrecer una experiencia única a los clientes del mercado y a los visitantes. La nueva disposición del mercado, con sus espacios modernos y mejorados, proporciona el escenario ideal para este tipo de eventos, que combinan la tradición del lugar con un toque contemporáneo.

No pierdas la oportunidad de ser parte de este evento especial. Ven con tu familia y amigos, y disfruta de una mañana de buena música, unos brunch excelentes y un ambiente inigualable en el corazón de San Sebastián. ¡Te esperamos!

PROGRAMACIÓN DEL JAZZ BRUNCH

VIERNES 26

Eider Elorza & Gonzalo Encinal
Voz y piano.
10.30 – 12.30
Planta 0 (zona de carnicerías)

SÁBADO 27

Alejandro Haro, saxofón
Jorge Hidalgo, teclado
10.30 – 12.30
Brunch en Zuka y SM KAFE
Pasillo central San Martín.





MANILA

DESTINO DE MODA

Hablamos con Helena Iturralde, creadora de este Concept Store en el centro de San Sebastián, un lugar que aglutina todo su universo creativo en un espacio singular dividido en dos plantas.

¿En qué momento se encuentra Manila tras el cambio de ubicación, la incorporación de ropa masculina y otra serie de novedades? Pues muy bien. El cambio ha sido espectacular. Pasar de una tienda de 40 metros a otra de 400 ha sido un sueño, me ha permitido crecer y abrir una planta de abajo para hombre. Mi marido dejó su trabajo, en el que había estado veinte años, para liderar esta parte y es una pasada. La ubicación es espectacular, no nos imaginábamos que fuera a tener tanto paso de turista y todo muy bien, el espacio, la luz...


¿Tienes en mente alguna novedad más a corto, medio o largo plazo? Siempre tengo ideas porque mi cabeza no para. Y creo que es una manera de dinamizar el comercio. No puedes quedarte esperando a que nadie te saque las castañas del fuego. Tengo cosas muy importantes para este verano, como una campaña de camisetas de fútbol ya que vamos a tener en exclusiva la equipación oficial que la selección de Japón de fútbol va a utilizar en las olimpiadas de Paris. Fertility es un evento que ha llegado para quedarse y que se va a hacer más veces. Va a ser un espacio de cuidado de la mujer. También quiero recuperar los premios Manila antes de final de año.

¿Cómo describirías el universo de Manila? ¿Qué es Manila, más allá de una tienda de ropa? Se ha convertido en un destino. Hay gente que viene a nuestra tienda de todas partes de España y del extranjero. Hace poco hemos tenido visita de Miami, de clientes que vienen todos los años emocionados a comprar a Manila. Es una gran satisfacción. Manila no es una tienda de ropa al uso, aquí hacemos una moda que hace feliz a la gente y que mejora su autoestima. Esto es lo que nos mueve cada día.

¿Es la Manila de ahora lo que querías que fuera cuando la creaste en 2009? ¿O es mucho mejor de lo que te esperabas? En la vida me había imaginado esto, tener una tienda tan grande y llegar hasta donde he llegado. Instagram nos ha ayudado mucho a hacernos conocidos en toda España y en el extranjero. Hemos tenido un crecimiento tan rápido que a mí me ha abrumado mucho. Un local muy grande, de dos pisos, con tantos trabajadores... Ahora estoy reubicándome. Es un sueño cumplido.

¿Qué buscan las personas que entran en Manila? Buscan algo diferente, original y exclusivo. A quien entra en probadores, le hacemos varios looks hasta que eligen el que más les gusta. Yo siempre les digo que les voy a sacar lo mejor de la tienda, lo que mejor les va a sentar y luego ya ellas deciden si les llega o no les llega, pero yo siempre les pido permiso para ponerles súper guapas. Y nos adaptamos a todos los presupuestos. Hacemos un asesoramiento muy personalizado.

MANILA San Sebastián
Calle Hernani, 10

 manilasansebastian

MANILA EN CORTO

Tu relación con San Martín Merkatua. Es un espacio que ofrece un montón de cosas, desde hamburguesas a menú del día, fruta y verdura increíble, flores, revistas... las mejores carnicerías y pescaderías de San Sebastián están ahí. ¡Es maravilloso!

Un color para este verano. En Manila no seguimos las tendencias y uno de los colores que más me representa y más feliz me hace es el negro.

Una prenda de Manila para un largo día estival. Una vaporosa y fresca, cómoda, que no te marque nada y que puedas comer y pasear, y que jugando con los complementos te valga para ir por la mañana a la playa y que con un collar que puedas llevar en el bolso, te sirva para la noche.

Un accesorio de Manila para regalar. El cinturón Fuku, que es de mi colección personal.

AGENDA

UZTAILA
2024

SAN MARTIN MERKATUAN

Haz tu compra al son del jazz

Música en directo
Uztailak 26 - 27 julio
10:30 - 12:30
San Martin Merkatua

San Martin merkatua **ZUKA** SM kafe **SUNO KANDO**

MUSIKA

59 DONOSTIAKO JAZZALDIA 23-28 UZTAILA / JULIO

UZTAILAK
18

DABADABA 17:20:00etan

SON ROMPE PERA + MI BUENAVENTURA

CUMBIA, MARIMBA,
DANZÓN, PUNK
UKITU BATEKIN.

IÑAKI SALVADOR

CHILLIDA LEKU 17:19:30etan

UZTAILAK
21

ANTZERKIA



ANTZOKI ZAHARRA 17:20:00etan

UZTAILAK
11TIK 14RA

EZ NAIZ INOIZ DUBLINEN EGON
Ez naiz inoiz Dublinen egon besteen bizipen eta sinesmenen onarpenari buruzko komedia garrantza da.

LAS QUE GRITAN



ANTZOKI ZAHARRA 17:20:00etan

UZTAILAK
18TIK 21RA

BEATRIZ CARVAJAL,
EVA ISANTA,
NORMA RUIZ eta PEPA RUSEKIN.

IZARO

Kantaria.

“Izaro Andres Zelaieta dut izena, Mallabian jaio nintzen 1993ko abenduaren 31n. Donostian bizi naiz egun. Jazzaldian kontzertu bat eskainiko dut uztailaren 24an, gure hirian bertan, ilunabarrari begira, emozionantea izango da. Irrikatan nago heltzeko”.

Nola zaude profesionalki une honetan? Oso pozik, eskertuta eta harro. Gozatzen ari naiz, dena bere lekuan dagoela sentitzen dut, lasai nago, erritmo onean, eta zoriontsu.

Ze planak dituzu ondorengo hilabeteotan? Biran ibiliko gara, kontzertuz kontzertu, datorren astean New York-era goaz jotzera, adibidez. Gelditu gabe ibiliko gara,

**“NIRETZAT
KONTZERTU
BEREZIA DA
JAZZALDIKOA”**

eta eguraldi onak libre harrapatzen banau hondartzara joango naiz egunen batean. Lagunekin elkartu, familiarekin egon...

Maniaren bat edo erritoren bat al duzu eszenatokian igo aurretik? Kontzertua hasi baino ordu bete lehenago lasai egotea gustatzen zait, jantzi, prestatu, eta kontzentratu. Lantaldearekin egoteko leku lasai bat eta komun bat, horrekin nahiko.

Zure kontzertuetan emozionalki biluzten zara. Zure amodioez hitz egiten duzu, zure minez, zure beldurrez, zure prozesu terapeutikoaz... eta hori, ez da oso ohikoa. Nola agertzen da bat horrela bere publikoaren aurrean? Eta zerk sentiarazten zaitu honek? Bueno, uste dut ez dela aukeratu dezakezun zerbait. Musikaren bitartez konexio handia sentitzen dut nire buruarekin eta nire zirkunstantziekin, hortik sortzen dut eta hori da eskaintzeko daukadana. Exorzismo puntu bat dauka, baina hori gabe ez litzateke benetakoa izango, eta benetakoa ez den zerbait sortzeak ez dauka zentzurik niretzat, ezta hori eskaintzeak ere. Ekintza zaugarria da, baina uste dut ez dagoela beste modurik egiten duguna egiteko.

Nola ikusten da Euskal Herria eszenatoki baten gainean? Ederra, emankorra, sensibla, indartsua, saretua, abegikorra, eskuzabala, irmoa, samurra.

Eguno Euskal Herriko kantarririk arrakastatsuenarikoa zarela esan daiteke.

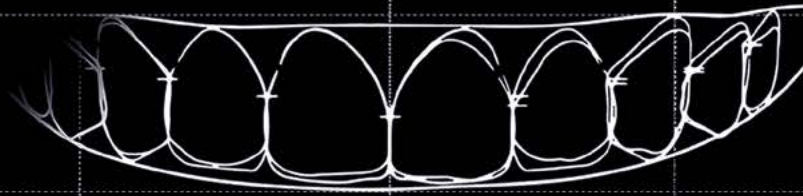
Zeintzuk dira arrakastaren alde ilunak zure kasuan? Nire kasuan nekea izan dela esango nuke, mediatizaziotik guztizko atsedetik hartu ezin izatea.

Zeren antza du zoriontasunak Izarorentzat? Gauza askorena: ilunabar epel batean paseatzearena, euria entzuten lo egitearena, maite ditudanaren usainarena, lasaitasunarena, babesarena, askatasunarena, barrez lehertzearena...

Bizi nahi dut libre. Zure legeen kontra, zure usteen kontra”, dio zure kanta batek. Lortuko al dugu inoiz emakumeok libre izatea? Auskalo, baina ez dut uste nik ikusiko dudarik, munduko emakume guztiak libre izan arte ez gara libre izango. Uste dut gizakiaren existentzia bera desagertuko dela emakumeok benetan libre izan aurretik. Baina horrek ez du esan nahi egunetik egunera ez garenik libreago.



943^a 428' 628."W



www.echeverriadelvalle.com

e&dv

Echeverría & Del Valle
ORTODONCIA ESTÉTICA

info@echeverriadelvalle.com