



zk. 3
Apirila 2012
Dohainiko aldizkaria

Entrevista:
**MIKEL
URRESTARAZU**
DE CARNICERÍA NICASIO

Merkatuko ezinbestekoak:
**UDABERRIN,
ZER BERRI?**

**CLUB
FAN! SM**
Ofertas, sorteos y talleres
pensados para ti.

**CONCURSO
DE CUPCAKES**
Envíanos tu mejor receta y
llévate 300 €.

fan!

San Martin



 San Martin



Maite Belaustegui es nuestra portada Fan! San Martín

Con la llegada de la primavera, el Mercado San Martín también florece con nuevos productos, nuevos rostros e ideas frescas que te mostramos en el tercer número de la revista.

Atento al Club Fan! San Martín que ponemos en marcha y a todas sus ventajas; no te pierdas nuestros imprescindibles, la entrevista a Mikel Urrestarazu, de la carnicería Nicasio y los testimonios de nuestros fans, piezas imprescindibles del mercado. Gracias a ellos el mercado palpita a diario; gracias a personas como Maite Belaustegui, nuestra portada **Fan! San Martín** que nos ha permitido fotografiarla junto a su perrita, Lola, mientras daba un paseo por el centro de la ciudad. Maite, vecina del centro de Donostia y habitual en el mercado, no pasa desapercibida a pesar de su discreción. Es una mujer con una personalidad arrolladora: fue una de las tres primeras mujeres en licenciarse en la Comercial de Deusto en el año 1971, y ha vivido en Filadelfia, Nueva York y Madrid.

Como ella, tú también eres especial. Compras en San Martín y eso te hace ser diferente, buscas productos distintos que no encuentras en cualquier otro sitio. Gracias por confiar en nosotros, por visitarnos y por dedicar unos minutos al contenido de esta revista en la que tú eres el protagonista.

Nahi al duzu agertu geure aldizkariko azalean?

Ez zaigu axola zure adina, zure lanbidea edo zure begien kolorea. Berdin zaigu zure garaiera edo zuen praken neurria.

Ez gabiltza modelo profesionalen bila. Pertsona errealak nahi ditugu, San Martín Merkatuaren izpiritua ordezkatzeko dutenak. Izan ere, guretzat zuek zarete garrantzitsuenak, Donostiako merkaturik biziena bisitatzerako eta bertan erosketak egitera etortzen zaretenak.



Informazio gehiago www.msanmartin.es



NACE FAN! SAN MARTÍN, UN CLUB MUY FRESCO, EXCLUSIVO Y LLENO DE VENTAJAS

¿Quieres obtener descuentos y ofertas exclusivas en los establecimientos de San Martín? Ahora puedes conseguirlo uniéndote al Club Fan! San Martín. Hacerte socio es gratuito y accederás a numerosas ventajas. También podrás participar en sorteos e inscribirte en interesantes talleres.

El Club Fan! San Martín es una iniciativa que nace para premiar tu fidelidad al Mercado San Martín.

Periódicamente, los establecimientos del mercado adheridos al club te ofrecerán ventajosas ofertas y promociones. El club también va a poner en marcha otras iniciativas como sorteos de lotes de producto, talleres de cocina y otros cursos diseñados a tu medida.

¿Cómo puedo hacerme socio?

Es muy sencillo. Tienes dos maneras de hacerte socio:

- * Por internet, en la página web www.msanmartin.es/club
- * En el mismo **mercado**, rellenando el formulario que encontrarás en los establecimientos adheridos al club. Debes depositarlo en las urnas habilitadas para este fin.

En pocos días recibirás la tarjeta en tu domicilio. Recuerda llevarla siempre encima cuando vayas al mercado, porque tendrás que enseñarla si quieres acceder a la oferta.

¿Cómo me informo de las ofertas y actividades?

1. En el mismo mercado encontrarás información sobre las promociones actualizadas.
2. En nuestra web www.msanmartin.es/club y a través de nuestros perfiles de Facebook y Twitter.

***Está atento a todas nuestras promociones y no pierdas detalle de los sorteos y talleres en los que solo podrás inscribirte si eres socio.**

¡Te esperamos!



HAZTE SOCIO, ES GRATUITO



LAS OFERTAS DEL CLUB

Ofertas válidas hasta el 1 de junio de 2012



% 20
DESKONTU

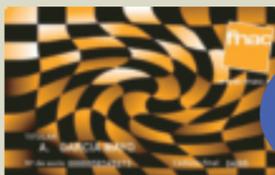
**S.M CAFÉ
BAR y
CENTRO
CAFÉ**

20% de descuento en desayunos

De lunes a viernes, durante el mes de junio.

Croissant + café: 2,00€ / 2,20€ (en terraza).

Croissant + café + zumo: 3,80€ / 4€ (en terraza).



% 50
DESKONTU

Fnac

50% de descuento al hacerte la
tarjeta de socio de la Fnac.

Ahorro de 7,5€.



ZOKETA

IÑAKI & JENNY

Sortea 30 sobres de
300 gr de jamón
ibérico de bellota
Diego López.

¿Quieres ser uno de los
30 afortunados? Solo
tienes que comprar 100
gr de este jamón y
entrarás a participar en
el sorteo.

Oferta válida de lunes a jueves.



% 50
DESKONTU

PANADERÍA TALO

Te regala un delicioso 'bollo-talo' de chorizo,
bacon-queso, avellanas con pasas o chocolate con
confitura de naranja por la compra de dos barras de pan.



ZOKETA

PESCADERÍA ROSA MARI

Sorteo de una cesta de marisco

entre todos los clientes de la pescadería que se
hagan socios antes del 1 de junio.



% 10
DESKONTU

CARNICERÍA JUAN ETXEBERRIA

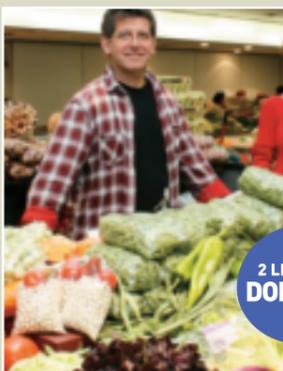
10% de descuento en
cualquier **producto
cocinado.**



% 10
DESKONTU

FLORISTERÍA MIMIKU

10% de descuento en todas las **plantas de raíz.**



ETXEBERRI TXIKI

Te regala dos
lechugas,
por cada compra
superior a 12€

2 LETXUGA
DOHAINIK



Recuerda que para participar en todas las ofertas es imprescindible hacerte socio del club fan! San Martin.
Infórmate en www.msanmartin.es/club



TALLERES



TALLER DE APERITIVOS Y CANAPÉS

¿Quieres organizar una cena y dejar a tus invitados con la boca abierta?

En el taller de aperitivos y canapés aprenderás a cocinar el auténtico shushi, conocerás la técnica para hacer los revueltos de hongos más jugosos, al baño maría, y descubrirás el secreto de los japoneses para conseguir una exquisita verdura en tempura.

Hazte socio del club Fan! San Martin e insíbete en este taller a través de nuestra página web www.msanmartin.es/club

CUÁNDO: A partir del 5 de junio, lunes, martes y miércoles, de 18:30 a 20:30h.

DÓNDE: Casa de la Rioja, calle Soraluze (Parte Vieja).

DURACIÓN: 6 horas.

Máximo 8 personas.

PRECIO SOCIOS

34€

PRECIO NO SOCIOS

39€



CURSO DE PÁDEL

Iníciate en este deporte y mejora tu técnica en los cursos de diferentes niveles (iniciación, medio y alto) que imparte Zayas Pádel. El profesor, Alfonso Zayas, ha conseguido numerosos logros deportivos en sus más de 20 años de experiencia y compagina la enseñanza con la competición.

Hazte socio del Club Fan! San Martin y aprovecha esta oportunidad.

ZAYAS
padel events since 2010

CUÁNDO: de lunes a viernes.

HORA: de 9 a 13 horas.

DÓNDE: Polideportivo Etxadi.

Los cursos están divididos en cuatro sesiones de hora y media cada una. Hay que formar grupos de cuatro personas para cada curso.

DURACIÓN: 6 horas.

PRECIO SOCIOS

30€

PRECIO NO SOCIOS

40€



TALLER DE REPOSTERÍA

Aprende a elaborar los postres de toda la vida de forma fácil y rápida.

Los dulces creados por nuestras amonas son saludables, sabrosos y sencillos. Basta con aprender unos cuantos trucos básicos para crear deliciosas tartas y rosquillas, un rico arroz con leche o trufas ien solo cinco minutos!

Hazte socio del club Fan! San Martin e insíbete en este taller en la web www.msanmartin.es/club

CUÁNDO: A partir del 12 de junio, martes de 17:30 a 20:30h.

DÓNDE: Casa de la Rioja, calle Soraluze (Parte Vieja).

DURACIÓN: 3 horas.

Máximo 8 personas.

PRECIO SOCIOS

17€

PRECIO NO SOCIOS

22€



SORTEO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DIEGO LÓPEZ

Hazte socio del Club Fan! San Martín y participa en el sorteo

de este delicioso jamón ibérico de bellota Diego López. Solo tienes que enviarnos tu solicitud antes del 1 de junio y este exquisito jamón podrá ser tuyo.

ZOKETA

El jamón Diego López es un producto muy especial. Los cerdos con los que se elabora son de pura raza ibérica y están criados y alimentados a base de bellotas y otros productos naturales procedentes de la dehesa. La elaboración del producto



es 100% artesanal y solo se completa después de 36 meses de maduración. ¿No estás deseando probarlo?

! El Club Fan! San Martín es un espacio abierto a nuevas ideas. Si tu empresa está interesada en colaborar con nuestro club y con el Mercado San Martín contáctanos en: prensa@msanmartin.es

MIKEL URRESTARAZU CARNICERÍA NICASIO

Nicasio dejó el Mercado San Martín demasiado pronto, tras fallecer hace 22 años. Siempre deseó que Mikel, su único hijo, siguiera sus pasos y cogiera las riendas de un próspero negocio que él mismo había levantado. Ahora la carnicería cumple 50 años y el nombre de Nicasio sigue presidiendo el puesto. Mikel trabaja enérgicamente para que la carne luzca como una obra de arte y siente la presencia de su padre todos los días.

“ANTES, ALGUNOS CLIENTES ESPERABAN HASTA MEDIA HORA A QUE LLEGARA SU TURNO”

- ¿A qué edad entró a trabajar?

- Con 18 años, cuando acabé COU en Marianistas. Era muy buen estudiante y los profesores me animaron a hacer una carrera, pero yo me había criado en la carnicería. Mi padre, que de la nada consiguió levantar un negocio muy próspero, deseaba que su único hijo siguiera con él.

- Todos no conocieron a Nicasio. ¿Cómo era su padre?

- Mi padre era muy buen profesional, muy buen carnicero. Él decía que tenía un pulso perfecto para deshuesar y filetear la carne. Los clientes valoraban mucho su arte en el trabajo, su simpatía. Aprendí de él lo que pude, porque al poco de entrar a trabajar aquí, mi padre enfermó y murió.

- ¿Qué es lo que más le gusta de su profesión?

- La parte creativa de la carnicería. Preparar las cosas, exponerlas, que los productos atraigan a la gente para diferenciarme de las grandes superficies. Antes me gustaba más servir, el trato con la gente... Pero ahora es diferente, el ritmo de vida ha cambiado y el trato con los clientes ya no es el de antes.

- ¿A no? ¿En qué ha cambiado?

- Ahora el trato es más frío. Antes los clientes apreciaban mucho que el carnicero tuviera arte en su trabajo. Había mujeres que venían al puesto y esperaban media hora a que llegara su turno, observando el trabajo minucioso del carnicero. Ahora, todos somos un poco más dependientes que profesionales.

- ¿En qué ha mejorado el sector cárnico?

- Ahora podemos estar más satisfechos que nunca de la calidad de la carne. Yo les recomiendo a mis clientes que tomen casi a diario un filete de ternera a la plancha, que



nos aporta proteínas. De cerdo, les aconsejo un buen jamón serrano a la hora del desayuno, sobre todo a los anímicamente decaídos y también queso de leche de cabra. Si además tomamos un café y una pieza de fruta, será un desayuno perfecto.

- ¿Siguen los niños merendando bocadillo?

- En los últimos años se ha perdido este hábito que hay que recuperar

- ¿De dónde saca el tiempo?

- Eso es lo peor de la profesión. Son muchas horas y me cuesta desconectar. El fin de semana se reduce a un día y lo que más me apetece es descansar, dormir un poco más.

- ¿A qué santo piden protección los carniceros?

- Antiguamente el día de san Bartolomé, el 24 de agosto, era nuestro día grande, pero se ha ido perdiendo la tradición. Así como las pescateras y los pescateros continúan celebrando el Día de la Virgen del Carmen, nosotros hemos perdido esa costumbre.

“NO TRABAJES TANTO COMO YO, ME DECÍA EL AITA, Y NO LE HE HECHO MUCHO CASO”

- ¿Ha sentido muchas veces la ausencia su padre? ¿Ha echado de menos sus consejos?

- Lo que he sentido muchas veces es su presencia. Desde el cielo me ha ayudado mucho y todos los días lo tengo presente.

- ¿Cuál fue el último consejo que le dio Nicasio?

- Siempre me decía que atendiera bien a la gente, que les mimara, que fuera respetuoso con los precios... Pero el consejo que más recuerdo es “No trabajes tanto como he trabajado yo”.



Mikel y su padre Nicasio trabajando en el antiguo mercado, en 1987.

- ¿Y?

- No le he hecho mucho caso. Antes, aquí se atendía al público por las mañanas, por las tardes se venía solo para preparar cosas para el día siguiente. Nosotros ahora, además de la carnicería, también

tenemos un obrador donde elaboramos las comidas que vendemos en Nicasio y una cafetería pequeña en Aiete. Ya ves, mi padre me decía que no trabajara tanto como él y me ha tocado trabajar aún más.



6 1er CONCURSO DE PINCHOS

Laure Robles e Iñigo Urdangarin son los **ganadores del primer concurso 'Crea el pincho San Martín'**. Estos dos jóvenes talentos de la cocina en miniatura se han llevado nada más y nada menos que 600€ en productos del mercado gracias a su pequeña obra de arte gastronómica.

'EL HUEVO DE LA ABUELA' ES EL PINCHO GANADOR



EL PINCHO GANADOR

Creíamos haber probado el huevo en todas sus formas y texturas, pero no. Estos chicos nos han sorprendido con su huevo escalfado sobre un excelente puré de txistorra, suavizado con un caldo. La presentación, ya la veis, espectacular.

INGREDIENTES:

1 huevo de caserio, txistorra, patatas violeta, patata nueva, hueso de jamón, fécula de patata, agua, sal, aceite y cebollino.

ELABORACIÓN:

- * Pelar una patata nueva, cocer, retirar el agua y triturar.
- * Poner el hueso de jamón en un cazo con agua y hacer un

caldo, colar y dar la densidad deseada con la fécula de patata.

* Freír la txistorra, retirar y guardar la grasa para engordar el puré de patata.

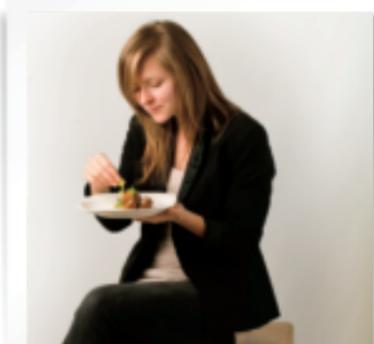
* Triturar la txistorra con el puré de patata, añadir parte de la grasa para conseguir más cremoso el puré de txistorra; reservar.

* Pelar la patata violeta, cortarla en trocitos y freírlas en aceite, retirar sobre papel absorbente y salar; reservar.

* Cascar el huevo sobre un bol con film, cerrar el huevo como una bolsita de té y cocer 5 minutos en agua a 80 grados.

Mira las recetas finalistas en la web www.msanmartin.es

ESTOS SON NUESTROS 4 FINALISTAS



MARTI BUCKLEY

BOLA DE MORCILLA

Marti ha reinventado el clásico pincho caliente capaz de abrir el apetito de los estómagos más pequeños y lo ha rellenado de morcilla y queso de Irati. No sabemos cómo hace el rebozado, pero le queda fantástico.



MARI CARMEN UGALDE

CHIPIRONES ENCEBOLLADOS CON JAMÓN

Nos pusimos las botas con estos frescos chipirones cocinados con maestría. La cebolla caramelizada y el jamón del relleno, junto al tierno calamar, se nos deshizo en la boca. M^a Carmen es una gran cocinera.



JOSU ANDREU GASTAMINZA

TRAINERA DONOSTIARRA

Sentido del humor no le falta a nuestro cocinero, que ha creado un pincho 100% de la tierra: una trainera, con remos y todo, elaborada a base de txangurro, verduras de la huerta y queso Idiazabal. ¡Zorionak Josu!

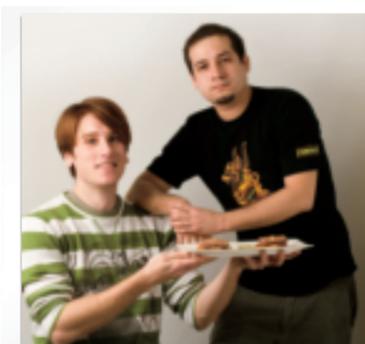


DE COMPRAS CON 600€

Compartimos una mañana con los ganadores del concurso, que se acercaron hasta el mercado a recoger su premio: un cheque valorado en 600€ para gastar en San Martín.



Llegaron a primera hora, legañosos, pero sonrientes y emocionados por el reconocimiento a su trabajo y esfuerzo. "Primero vamos a la cafetería del mercado y después, más tranquilos, comenzamos las compras". Con estas palabras y de la forma más natural, tomando un café, comenzaron Laure e Iñigo a gastar su cheque. Primero acudieron a Mimiku, a comprar unas flores para sus respectivas parejas. A continuación se acercaron a Sagasti Txiki, donde aprovecharon para comprar una buena ración de guisantes lágrima. "Si no los compro ahora con el premio, quizás me muera sin probarlos", bromeaban ambos debido al alto precio de esta delicia. Continuaron en la carnicería Muñoa, bajaron a varias pescaderías... Y se despidieron hasta otro día. "600€ es poca broma. Tendremos que hacer varias visitas más al mercado hasta gastar todo el premio".



JOSÉ CARLOS RUEDA Y JESÚS AQUIJE

MARINADA DE PATO

El que no arriesga no gana. José y Jesús se han atrevido a combinar sabores y texturas cada cual más diferente. ¿El resultado? Una rica combinación de magret de pato, naranja y torrija especiada.



Cientes sonrientes, atentos, perspicaces, enérgicos, cabizbajos, somnolientos... componen el mosaico del Mercado San Martín. Todos son imprescindibles pero concretamente tres han captado nuestra atención. ¿Quieres saber por qué? Sigue leyendo...

FAN'S

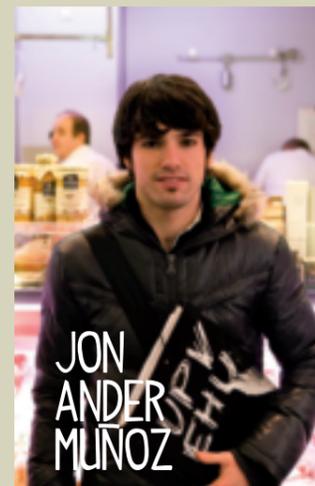
SAN MARTIN



• EDAD: 38 años
• PROFESIÓN: Fotógrafo



• EDAD: 83 años
• PROFESIÓN: Ama de casa



• ADINA: 21 urte
• LANBIDEA: Gizarte Hezkuntzako ikasle

"La cafetería es mi rincón favorito del mercado. Me encanta sentarme aquí y ver pasar a la gente". Su alma de fotógrafo le permite percibir cosas que a otros se nos escapan, como "la bonita luz que entraba por la cristalera del antiguo mercado", recuerda Javier al hablar de la antigua estructura del siglo XIX. "Había un ambiente muy humano, se notaba que la gente se conocía porque venía todos los días". Ahora, "el mercado ha ganado en comodidad. Utilizo el parking todos los días y puedo comprar en el supermercado lo que no encuentro en el mercado tradicional".

"Me encanta sentarme en la cafetería y ver pasar a la gente"

"Inaxi tiene una verdura estupenda, toda de casa"

Pilar se ríe y sonroja al decirle lo guapa que viene, pero es evidente que luce estupenda a sus 83 años: "Me gusta cuidarme y parte de la culpa la tiene el mercado, adonde llevo viniendo hace ya treinta años", dice esta antigua vecina de Gros. Desde que vive en el centro, compra todos los días en San Martín. Primero, dos baguettes en Talo, "una para mí y otra para mi hermana" y a continuación, la verdura. "Hola Inaxi" saluda en confianza a su baserritarra. "Ahora Inaxi tiene unas escarolas estupendas, fijate lo blanquitas y ricas que están, además lo trae todo de su caserío". ¿Y el guisante lágrima? "Uyyy para eso no me da", bromea Pilar mientras baja a comprar el pescado.

Egunero, Unibertsitateko eskolak amaitzen dituenean, Jon Ander betiko merkatura etorri ohi da amonaren tzako eta berarentzako erosketak egitera. Amonak merkaturako bidea erakutsi zion txikitari eta egun hari erosketak egiten eta kozinatzen laguntzen saiatzen da. "Haragia Muñoan erosten dut, barazkiak Altzuetan, arraina Garrido San Martinen eta ogia Talon".

"Betiko merkatura joaten naiz eskolatik irtendakoan"

Antzineko merkatuko oso oroitzapen gutxi du baina berria izugarri gustuko du. "Modernoagoa eta argitsuagoa da", dio.



ZEIN USAIN GOXOA!

Udaberriarekin batera usainak nonahi berritzen dira. Zuk ere zure etxeko parfumea berritu nahi baduzu, **Body Shop**en topatuko duzu behar duzuna. Guk te berde eta limoizkoa proposatzen dizugu. Zoragarria da!



ALFERKE-RIARIK EZ!

Orain duzu aukerarik onena gorputza astintzeko eta forman jartzeko. **Pilates, Kinesis, Running Club**, banakako klaseak zein taldeko ekintzak... **San Martin GYM**eko eskaintza oso zabala da. Badakizu: men sana in corpore sano!

Udaberri,

San Martinen zer berri?

Neguko hotzari eta tristurari agur esan dio urtarorik alaienak. Udaberriak kolorez bete ditu San Martin merkatuko txoko guztiak.



“KOLORE, KOLORE...”

...ta gustu guziak” kantak dioen moduan, **Mimiku** loradendan gustukoen dituzun loreak aurkituko dituzu. Udaberriak daliak, koloretako margaritak, tulipanak eta abarrak dakarzkigu.



URRE BERDEA

Oso toki gutxitan ekoizten dituzte Gipuzkoako kostako malko ilarrak. Ohikoak baina txikiagoak, kolore biziagoak, bigunagoak, zapore handiagoak eta gozoagoak dira. Udaberriaren besterik ezin dira erosi, beraz, azkar ibili eta **Sagasti-txikiko** Txaro Imazengana hurbildu!



BERTAKOAK!

Kantauri itsasoak ematen digun jakirik onenetakoa da antxoak. Osasunarentzat ezin hobekak dira propietate aunitz dituztelako eta kozinatzeke era asko ditu. San Martin **merkatuko arrandegietan** bertako arrantzaleek harrapatutakoak aurkituko dituzu, fresko, freskoak!

HIRIKO BARATZA?

Hiriko baratza ohikoak bihurtzen ari dira gure herri eta hirietan eta dakartzaten onurak ugariak eta askotarikoak dira. Udaberri honetan antolatu zure baratza etxeko balkoian edo terrazan **Fnac**-en topatuko duzu liburu interesgarri honi esker.



JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Diego López

Está riquísimo, tiene un montón de propiedades nutricionales y es poco calórico, ya que los cerdos ibéricos **Diego López** se crían sueltos en la dehesa del Valle de Los Pedroches, en Córdoba. Encontrarás este delicioso jamón en **Iñaki y Jenny**. Pásate y date un capricho.

SANÍSIMAS

Por su alto aporte de vitaminas A y C, de hierro y de calcio, ayudan a prevenir la anemia y son ideales para prevenir la desmineralización de los huesos en la pre-menopausia. Las encontrarás esta temporada en las fruterías del mercado.



¡Vitamínate!

Quítate la pereza del invierno y dale un chute de energía a tu cuerpo.

En Mercado San Martín tienes de todo.



¡CHOCA ESOS CINCO!

El chocolate es un liberador natural de endorfinas, por eso es normal que te se sientas bien al consumirlo. Pásate por **Chocolat Factory** y lo encontrarás en divertidísimos formatos: tabletas, piruletas, en polvo, mousse, líquido... ¡Date un homenaje!



A TODAS PARTES

Los míticos auriculares de los años 80 vuelven revisados, con diseños chulísimos y colores flúor. Te los llevarás a todas partes y te animarán el día. Los tienes en la **Fnac** del Mercado San Martín.



DE TODOS LOS COLORES

Cuando estés de bajón y necesites un aporte de energía, pásate por **Frudisk**. Aquí encontrarás un montón de variedades de gominolas, golosinas, chucherías y frutos secos.

SUPER AMARA

Viaje enográfico por todo el mundo

De lugares tan remotos como Sudáfrica, Argentina y Australia a regiones europeas como Alsacia y La Rioja. En la bodega de SUPER AMARA encontrarás vinos de más de 50 Denominaciones de Origen diferentes. Para una ocasión especial o para tu día a día, aquí tienes ese caldo que te hará viajar por los cinco continentes. Y, por supuesto, con la excelente relación calidad-precio de SUPER AMARA.



Si lo que te gusta es el vino blanco elaborado en **Europa**, te ofrecemos varias posibilidades. **Essece** es un caldo alemán elaborado con uva Riesling que aúna frescura, sabor y dulzura. **Jean Louis Schopper** es un excelente vino de la zona de Alsacia (Francia) a base de uva Muscat. Entre los champanes destaca **Gosset**, el más antiguo de la región francesa de Champagne, que se elabora desde 1584. Si te gusta acompañar el postre con un vino diferente, atrévete con el **Château Briatte**, un caldo blanco dulce de la DO Sauternes, en la región vitivinícola de Burdeos. Sírvelo bien frío y disfruta de su sabor.

Entre los tintos, te proponemos **Luis Alegre Reserva**, un gran vino que se elabora en el corazón de la Rioja Alavesa, y que te ofrece una excelente relación calidad /precio.

VINOS DE TODO EL MUNDO CON LA MEJOR RELACIÓN CALIDAD/PRECIO. SEA CUAL SEA LO QUE BUSQUES, ESTÁ EN SUPER AMARA

En **Argentina** hay mucho más que fútbol, dulce de leche o alfajores. En la pintoresca localidad de Chacras de Coria, mirando a la cordillera de Los Andes, existe una elevada concentración de bodegas que elaboran unos vinos de alta factura. Este es el caso de las **bodegas Alta Vista**, cuyos grandes caldos son una conjugación perfecta entre el savoir faire francés y la pasión argentina. Los encontrarás en SUPER AMARA.

Desde otro punto del Cono Sur, desde **Chile**, nos llegan los caldos de las **bodegas Casillero del Diablo**, premiados en los más prestigiosos certámenes internacionales. Si

buscas algo realmente especial, atrévete con los vinos de la bodega **La Misión**. Son elaborados con la exclusiva cepa Carmenere. De origen francés, es la única bodega chilena de la zona que la cultiva. Además, en su elaboración se utilizan los métodos tradicionales de los religiosos jesuitas de principio del siglo XIX.

La **Denominación de Origen África del Sur** también está presente en nuestros establecimientos. Te recomendamos el **vino tinto Ugaba**. Especial por su mezcla de uvas Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon, te hará viajar por los aromas de una tierra única.

¿Te atreverías con un vino rumano? El **Terra Romana** es exótico, diferente y único. No te dejará indiferente. Y desde la Toscana, una de las zonas con mejor clima del mundo para la cosecha de vino, nos llega **Petra Zingari**, uno de los mejores vinos de **Italia**.

Si, además, te apetece algo más fuerte, en SUPER AMARA puedes encontrar la más amplia variedad en licores, ginebras, vodkas, rones y aguardientes.



ZOOM



11

fnac

RECOMIENDA ▶

KAMERA LOMOGRAFIKOA

Adi sortzaile guztiok! Sprocket Rocket kamera-modelo berria aurkitu dugu. Horrekin, ezohiko argazki analogikoak egin ditzakezu, espezio anitzak lortu fotograma bakoitzean, eta irudi panoramiko oso garbiak hartu. Ez da egokia teknologiko gurutentzat, baina bai euren argazkietan perfekzio teknikoaren aldean artea lehenesten duten nostalgikoentzat.



'EL CONFIDENTE'

Hasieratik bukaerara gelditu gabe irakurtzeko gogoa pizten duen liburua nahi baduzu 'El confidente' gomendatzen dizugu. Istorio ikaragarria Oskarsham hiri lasaiko hilerrian hasten da. Emakume bat oinez doa. Bat-batean, hilarri artetik ateratzen den hasperena entzuten du, eta dena beltzera urtzen da. Istorioaren amaiera jakiteko, eskura ezazu liburua.



B PLANA! UPATEGIAK

Oparitu al duzu inoiz esperientziarik? Honako opari-kutxa hauetan gordeta dauden plan zoragarriak gomendatzen dizkizugu: landaguneetara eta hiri handietara ihesaldiak egiteko planetatik hasi eta edertasunarekin lotutakoetara, hala nola, egonaldiak bainuetxeetan edota estetika-saioak. Upategi ospetsu batera bisitaldia egiteko planak liluratu gaitu. Ardogintzaren sekretuak ezagutu eta produktua dastatzeko aukera eskaintzen du. Opari praktikoa eta ahaztezina.



DISKO JOGAILUA

Gaur egungo etxeak XXS tamainakoak direnez, zaila da gure disko-jogailuari lekua egitea. Baina, ba al zenekien hormatik zintzilika dezakezula? Vertical Vinyl disko-jogailua bai behintzat. Grabitateari aurre egiten dio eta bertikalean jarrita biniloak entzuteko aukera ematen du. Sare elektrikoari konektatuta funtzionatzen du, eta baita pilekin ere. Zer gehiago nahi duzu?

AGENDA / fnac

EXPOSICIÓN 'MOBILE EYEPHONEOGRAPHY'



Exposición colectiva de fotografías realizadas con smartphones.

Del 8 de mayo al 30 de junio
Esta es la última ocasión de ver la muestra en su versión original, una selección de las dos primeras ediciones del proyecto eyephoneography.



BRINGAS

Viernes 18 de mayo / 19.00 horas



UNAX NOGA

Viernes 25 de mayo / 19.00 horas

MILA BELDARRAIN

Presentación del libro "Bajo el cerezo"

Miércoles 30 de mayo / 19.00 horas

www.msanmartin.es





**300€
de premio**

De colores, con gominolas, cubiertas de chocolate y virutas, con motivos florales... ¡Las cupcakes causan furor! Envíanos tus mejores recetas y podrás ganar 300 euros de premio.



Las cupcakes, esos diminutos y deliciosos pastelitos decorados, están súper de moda entre los fans de la repostería. Aparecen en series de televisión tan populares como *Sexo en Nueva York*, decoran los escaparates de pastelerías de medio mundo, adornan camisetas, se editan libros... Mercado San Martín convoca la primera edición del

concurso Cupcakes de Primavera. Es un postre fácil de hacer y muy vistoso, sobre todo si se tiene un poco de imaginación y se apuesta por la creatividad. Os invitamos a que nos enviéis vuestra receta favorita, la que mejor os salga, la más vistosa... Eso sí, es imprescindible que todos los elementos decorativos sean comestibles y que nos enviéis fotos.

CÓMO PARTICIPAR

Plazo: Hasta el 15 de junio.

Cómo: Envíanos las recetas de tus cupcakes a prensa@msanmartin.es

En el asunto del correo debes indicarnos *Concurso Cupcakes de Primavera*. Y en el cuerpo del correo debes incluir el nombre de la *cupcake*, los ingredientes, una descripción de su elaboración y una fotografía. No te olvides de indicar nombre, apellidos, correo electrónico y teléfono de contacto.

Edad: Podrán participar todas las personas que quieran: niños, adultos y mayores.

¿Qué se valorará de las recetas?

Su originalidad, la combinación de ingredientes, el resultado y la presentación.

PREMIO

La persona ganadora se llevará productos del Mercado San Martín valorados en 300 €. ¡Esperamos vuestras recetas! Las iremos publicando en Facebook (www.facebook.com/mercadosanmartin) y Twitter (@mercado_sm).

Ver más información en www.msanmartin.es

 **San Martín**
www.msanmartin.es

Jarraitu

 www.facebook.com/mercadosanmartin

 @mercado_sm

Gure tweet gustukuen:

@mercado_sm la pescadería Coro Sotero es todo un espectáculo para la vista y el gusto. @joaquin 2213

Wifi dugu!

Konecta zaitez zure lagunekin, zure familiarekin.

Proposamenak bidaltzeko:

 prensa@msanmartin.es