

Nº 49

UN MERCADO RENOVADO

Queda muy poquito para que puedas volver a hacer la compra en el San Martín de siempre. ¡Te va a sorprender!

MARTINTXO SUKALDARI

¡Viva el cerdo ibérico! Dos recetas espectaculares: brochetas de solomillo y secreto ibérico con calabaza especiada.

TALENTUZ

La periodista donostiarra Rosa Díez Urrestarazu publica su primera novela: Deja escribir al tiempo.



Martintxo



Volvemos

UN MERCADO RENOVADO

Tras varios meses de obras, San Martín Merkatua abrirá próximamente sus puertas en un espacio moderno y cómodo, en el que seguirá primando el producto local y de temporada y una cuidada atención al cliente. Te contamos las principales novedades.

COMIDA JAPONESA CON FILOSOFÍA DE MERCADO

Encontrarás el famoso sushi de Kenji en una nueva ubicación en la que podrás comer sentado, con una carta ampliada y mejorada y muchas ganas de sorprenderte. “Estoy muy ilusionado, es un proyecto muy bonito con el que vamos a atraer a nuevos públicos”.

NUEVA UBICACIÓN. “Seguimos en la planta 0, pero nos trasladamos al local de al lado, donde antes estaba la hamburguesería Zuka. Una de las principales novedades es que tenemos espacio para comer cómodamente sentados, tanto en barra como en mesas altas. Y, por supuesto, comida para llevar, como antes”.

NUEVA CARTA. El chef japonés ha renovado la carta con platos que respetan las raíces gastronómicas de su país de origen, incorporando ingredientes frescos y de temporada procedentes de otros puestos de San Martín Merkatua. Desde sushi variado de primera calidad hasta platos calientes, fríos y postres. “Nuestra especialidad es la comida japonesa casera, la del día a día, la que comemos en Japón en nuestra casa. Tengo filosofía de mercado, por eso la materia prima que utilizamos la compramos en el propio San Martín: la verdura a los baserritarras y el pescado a Garrido”.

 @kenji_takahashi_kenko_sushi

LAS RECOMENDACIONES DE KENJI

- **Sushi.** “Tenemos una gran variedad. Lo elaboramos diariamente con producto fresco del mercado”.
- **Usukuzuri de toro.** “Es un carpaccio elaborado con ventresca de atún rojo. Una de nuestras especialidades”.
- **Tempura de txipirones.** “Es muy ligera y crujiente. Ideal para tomar en el aperitivo, con un marianito o una cerveza japonesa”.
- **Costillas de cerdo ibérico glaseadas al teriyaki.** “Las servimos deshuesadas, son muy tiernas. Van acompañadas de mahonesa japonesa”.

KENJI TAKAHASHI SUSHI BAR SAN MARTIN

→ **HORARIO**
De lunes a sábado
De 11.00 a 23.00
Planta 0

FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

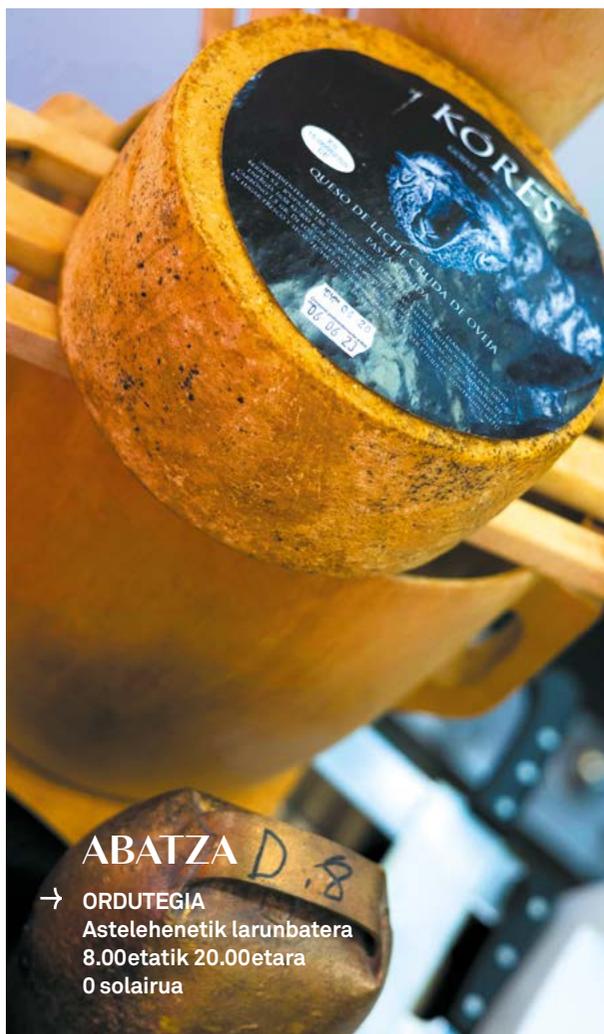
PICOTEO PERFECTO: IBÉRICOS Y VINO

Maribel y sus hijos, Lurdes y Francisco Javier Oliva, han encontrado el acompañante perfecto para sus excepcionales ibéricos de Salamanca y sus quesos de variadas denominaciones de origen: en su puesto podrás degustar cómodamente deliciosas raciones de jamón, lomo, chorizo... acompañadas de una cuidada selección de vinos que te harán sumergirte en los sabores auténticos de las dehesas salmantinas. “Nos encanta la idea de poder ofrecer un picoteo a nuestros clientes. Es una excelente manera de dar a conocer la calidad de nuestros productos”, cuentan Maribel y Lourdes.



CHARCUTERIA MARIBEL

→ **HORARIO**
De lunes a sábado
De 8.00 a 20.00
Planta 0



ABATZA D.8
 → ORDUTEGIA
 Astelehenetik larunbatera
 8.00etatik 20.00etara
 0 solairua

TOKI BERRIA ETA DASTAKETAK EGITEKO AURKERA

Ioritz Imazen saltokiak 0 solairuan jarraituko du, toki handiago batean. Honek eskaintza zabalagoa izateko aukera emango dio eta gogotsu dabil Idiazabalgoa lanari ekiteko.

“Euskal Herriko gazta ezberdinez gain, esneki ezberdinak izango ditugu, eta horrez gain BasqueWine aterkipeko euskal edari ezberdinak ere bai, besteak beste, Arabar Errioxako ardoak, Euskal Sagardoa eta hemen egiten ari diren sagardo bariatate ezberdinak, eta Euskadiko hiru txakolinak ere bai. Den dena Euskal Herrikoa, bertakoa”.

Salerosketaz gain, dastaketarako aukera ere izango da Abatza postuan, horretarako mahaitxo pare bat bertan izango direlarik. “Gazta taulatxo bat edari ezberdinekin lagunduta dastatzeko leku goxo bat sortu nahi dugu”.

 abatza.eus

MISMA ESENCIA EN UN ESPACIO CÓMODO PARA COMER Y CENAR

Mateus Mendes y Unai Paulis retoman su actividad en un espacio totalmente renovado en el que seguirán ofreciendo cocina de mercado, es decir, platos elaborados con producto de temporada y de proximidad. “Mantenemos la misma esencia, pero renovaremos la carta y las referencias de los vinos. ¡Habrá sorpresas!”, cuentan.

Maun Grill Bar ofrecerá un espacio más cómodo para los comensales, que podrán disfrutar confortablemente de la experiencia de comer en el corazón de un mercado tradicional, donde un equipo de profesionales apasionados se asegura de que cada visita sea excepcional.

MAUN GRILL BAR

→ ORDUTEGIA
 De lunes a sábado: mediodía
 De jueves a sábado: mediodía y noche
 Domingo: cerrado
 Planta 0

 maungrillbar



“ES UN SUEÑO CUMPLIDO ESTAR EN SAN MARTIN”

Origen es uno de los nuevos establecimientos que formará parte del renovado mercado. En su puesto, la sostenibilidad del planeta -no utilizan envases de plástico- y el cuidado de la salud se unen gracias a su exquisita selección de productos de cercanía a granel.

“San Martín Merkatua es un lugar vinculado desde hace décadas a la calidad y a la proximidad del producto, y nosotros estamos absolutamente alineados con esa filosofía, de manera que estamos muy orgullosos de formar parte de esta gran familia. Asumimos este reto con mucha ilusión y ganas de atraer a una nueva clientela. Quien elija comprar en nuestra tienda a granel, está dando un paso hacia un futuro más verde y consciente”, nos cuenta Álvaro Campuzano, fundador hace siete años del primer local de Origen en Benta Berri, junto con su socio Iosu Ozcoidi.

Encontrarás unas cien referencias de productos:

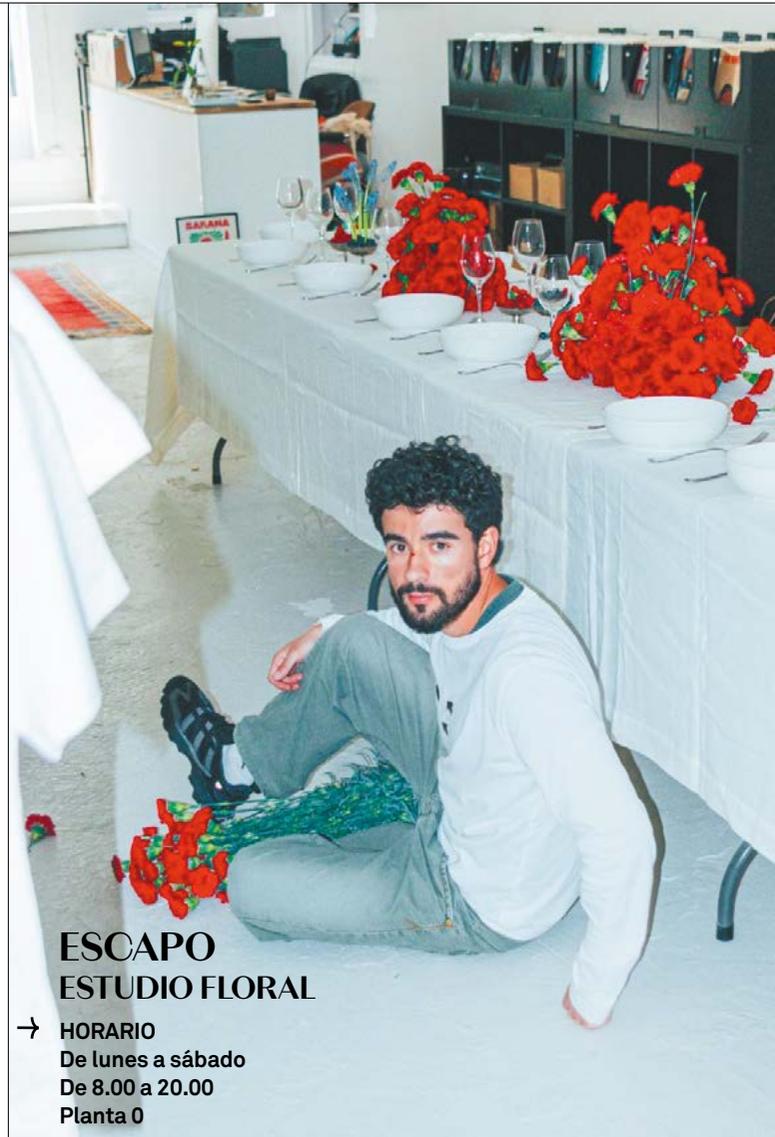
Mermeladas de Hernani, arroz del delta del Ebro, especias, decenas de infusiones, frutas deshidratadas, arroces, legumbres, frutos secos, chocolates artesanos, pastas, cereales, encurtidos...

ORIGEN ALIMENTACIÓN A GRANEL NATURAL Y ECOLÓGICA

→ HORARIO
De lunes a sábado
De 8.00 a 14.00
Planta -1



 origen.eus



ESCAPO ESTUDIO FLORAL

→ HORARIO
De lunes a sábado
De 8.00 a 20.00
Planta 0

FLORISTERÍA CON ESTILO PROPIO

Formado en Bellas Artes, el donostiarra David Mola se dedica desde hace un tiempo a la producción creativa con flores y plantas en su estudio. Ahora combinará ese trabajo de diseño con la venta de flores en San Martín, un reto que afronta con entusiasmo desde una perspectiva versátil “porque la versatilidad es una de las características que tienen actualmente los mercados de abastos”.

“En Escapo los clientes van a encontrar una floristería tradicional, pero con el carácter y la vanguardia que identifican mi estilo. Haremos todo tipo de ramos, centros y arreglos florales. También seguiremos ofreciendo nuestros servicios especializados de estudio, como producciones para marcas, hoteles, instalaciones, bodas y todo tipo de eventos y clientes”.

Encontrarás: Gran variedad de flores a granel, plantas de interior y de exterior, tiestos, jarrones...

 [@escapo_estudio](https://www.instagram.com/escapo_estudio)

LOCAL MÁS GRANDE Y OFERTA AMPLIADA

La panadería de Joseba Arguiñano sigue en el mismo lugar, pero en espacio más amplio que le permitirá ampliar su oferta de productos artesanos, incluyendo bocados salados, ideales para tomar en cualquier momento.



JA ARGUÑANO

→ HORARIO
De lunes a sábado
De 8.00 a 20.00
Domingos: de 8.00 a 14.00
Planta -1

📱 ja_josebaarguinano

ABIERTO TAMBIÉN LOS DOMINGOS

Elige qué te apetece desayunar y dónde, en la nueva barra de degustación de Talo o en las mesas altas, ponte cómodo y empieza el día con alegría.

Ainhoa y su equipo te atenderán con una amplia oferta de productos dulces y salados, de lunes a domingo. ¡Sí, Talo estará abierto todos los días de la semana!



TALO

→ HORARIO
De lunes a sábado
De 8.00 a 20.00
Domingos: de 8.00 a 14.00
Planta 0

📱 panaderia_talo

ASÍ QUEDARÍA EL NUEVO MERCADO

PLANTA 0

CARNICERÍAS Y CHARCUTERÍAS

Muñoa Alimentación
Casa Nicasio
Maribel (con barra para degustar)

FRUTERÍAS

Hermanas Fernández
La Supera

QUESOS Y VINOS

Abatza (con barra para degustar)

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Talo (con barra para degustar y mesas)

FLORISTERÍA

Escapo Estudio (nuevo)

PRENSA

Quiosco San Martin

RESTAURANTES

Kenji Takahashi Sushi Bar
(con barra para degustar y mesas)
Maun Grill Bar

BASERRITARRAS

Bordatxo I
Bordatxo II
Lizardi
Uresaundi
Balantxa
Ilarreta
Pagoaga

Setas

Arrospide

PLANTA -1

BASERRITARRAS

Altzueta Barazkiak
Tolare
Muñagorri
Aitzalde
Goiatz Erribera
Errekalde
Ameri Goikoa

PANADERÍA Y PASTELERÍA

JA Arguiñano

QUESOS

Adarrazpi

PESCADERÍAS

Coro Sotero
Garrido San Martin
Miren
Rosa Mari
Ainara (nuevo)

PRODUCTOS A GRANEL

Origen (nuevo)

CONSERVAS

Done Pedro Hondarribia

PASTA FRESCA

La Fabrika

CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

Iñaki & Jenny

TINTORERÍA

Arriola

SUPERMERCADO

Super Amara

DELICIAS DE CERDO IBÉRICO

Dos sabrosas recetas para disfrutar de un animal que todo lo que tiene está bueno.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

BROCHETAS DE SOLOMILLO IBÉRICO CON PIÑA Y PIMIENTOS DE GERNIKA



Ingredientes:

- 1 solomillo de cerdo ibérico
- 1 piña
- 16 pimientos de Gernika
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta
- Patatas baby

Para el chimichurri:

- 1 taza de perejil
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de vinagre de sidra
- 1/2 taza de aceite de oliva virgen
- 6 bojas de menta
- 1/2 cucharadita de copos de cayena
- Sal

Elaboración

- 1 Cortar el solomillo en dados.
- 2 Limpiar y cortar la piña en dados.
- 3 Montar las brochetas intercalando trozos de solomillo con la piña y los pimientos.
- 4 Para el chimichurri poner todos los ingredientes en un procesador de alimentos y triturar.
- 5 Cocinar las patatas baby al vapor hasta que estén tiernas.
- 6 Pincelar con aceite de oliva las brochetas, salpimentar y asar en la barbacoa o en la plancha por ambos lados.
- 7 Servir acompañadas del chimichurri, las patatas y el resto de pimientos fritos.



SECRETO IBÉRICO CON CALABAZA ESPECIADA, ESPINACAS Y ESPÁRRAGOS



Ingredientes:

- 1 secreto ibérico
- 1 paquete de calabaza pelada
- 2 manojos de espinacas
- 4 espárragos frescos
- 1/2 cucharadita de canela
- 1/2 cucharadita de comino
- 1 diente de ajo
- Sal, azúcar y pimienta
- Aceite de oliva virgen

Elaboración

1 Extender la calabaza troceada en una fuente de horno con un chorretón de aceite y hornear 40 minutos a 180° hasta que esté tierna.

2 Ponerla en el vaso de la batidora, añadir la canela, el comino, sal y pimienta y triturar. Reservar.

3 Pelar los espárragos y cortar en diagonal en rodajas de unos 2 cm.

4 Introducir en una olla con agua, una cucharada de sal y otra de azúcar y cocinar 6 minutos. Reservar.

5 Lavar y cortar las espinacas en tiras.

Añadir un poco de aceite a una sartén, el ajo picado y saltar las espinacas unos 5 minutos.

6 Retirar las espinacas, poner un poco de aceite en la sartén y saltar ligeramente los espárragos.

7 Cortar el secreto en tiras de unos 2 cm de grosor, salpimentar y cocinar en la plancha.

8 Para servir colocar en el fondo de un plato la crema.



MARAVILLA ARAGONESA

Ya sea al natural, en postres o en innovadoras creaciones gastronómicas, estas cerezas de Zaragoza son una auténtica joya de la naturaleza, conocidas por su excepcional sabor y jugosa carne. Un tentempié ideal para llevar a la playa cuando empiecen los días de calor.

→ LA SUPERA
San Martín Merkatua (planta 0)
Calle Easo, 12



SETAS DE VERANO

¡Qué bien entran en revuelto o en la sartén vuelta y vuelta! Encontrarás zizas y hongos en varios puestos de baserritarras. ¡Alegría para el cuerpo, que llegan los largos días veraniegos!

→ BASERRITARRAS
San Martín Merkatua (planta 0 y -1)
Calle Easo, 12

EMPIEZAN LAS VAINAS

El veranito nos trae una de nuestras verduras favoritas y es que la frescura de las vainas en temporada es inigualable.

Busca aquellas con un color verde vibrante y una piel firme, indicadores de su máxima frescura y calidad.

→ URESAUNDI BASERRIA
San Martín Merkatua (planta 0)
Calle Easo, 12



DE GETARIA

El tomate de Getaria es mucho más que un simple ingrediente, es una celebración de la naturaleza, la tradición y la gastronomía vasca. Cada bocado de este tomate captura la esencia del verano y la dedicación de los agricultores locales. Ya sea en una simple ensalada, en un plato elaborado o directamente del mercado, es un verdadero lujo para quienes aprecian el producto local.

→ GOIATZ ERRIBERA BASERRIA
San Martín Merkatua (planta 0)
Calle Easo, 12





LINDA MODA DONOSTI

MODA PARA UNA MUJER ELEGANTE, DINÁMICA Y TROTERA

Yoana Etxeberria cumple 10 años al frente de su tienda de ropa femenina, en la que destacan el colorido de sus prendas danesas, una oferta que se renueva cada semana y una atención exquisita.

TRADICIÓN FAMILIAR. “Abrí la tienda el 7 de marzo 2014, impulsada por la importancia al trabajo que se le ha dado en mi familia, que ha tenido tienda en San Martín Merkatua durante décadas. Sabía que quería trabajar para mí y tuve un flechazo con este local. Yo había estado cinco años viviendo entre Inglaterra e Ibiza, pero volví para echar raíces, para abrir mi negocio y tener familia, porque San Sebastián es una ciudad perfecta para esto”.

UNIVERSO LINDA DONOSTI. “Nos encantan los colores. Trabajo con dos marcas de ropa danesas: Vila Clothes y Pieces, que se caracterizan por sus tejidos sostenibles y gustosos, y una excelente relación calidad-precio. Ofrecemos un amplio tallaje, desde la XS hasta la XXL, para todo tipo de cuerpos. También trabajamos con marcas nacionales como Amichi, que gusta mucho. Ofrecemos complementos, calzados, accesorios y en verano, bañadores. Y un pequeño corner de fiesta para eventos”.

CLIENTA. “La mujer que entra en Linda Donosti busca prendas para su día a día, a la vez trotera y elegante. Tengo un amplio abanico de edades, desde los 30 hasta los 60 y más. ¡Incluso mi abuela de 94 años se compra cositas! La ubicación que tengo me permite acceder a mujeres de edades muy variadas”.

TRATO PERSONALIZADO. “A mí siempre me ha gustado la moda y es muy importante para mí que mis clientas salgan satisfechas y que se sientan mimadas, ofrecerles prendas que se ajusten a su cuerpo. No nos gusta vender por vender. Damos mucha importancia al tú a tú y la gente lo valora”.

VENTA ONLINE. “Tras la pandemia tuvimos que reinventarnos y vendemos también vía Instagram y WhatsApp. Esta parte de mi trabajo también me resulta muy gratificante, tengo una clientela muy fiel en varios puntos de España”.

EN CORTO

Tu relación con San Martín Merkatua. Me he criado en el antiguo mercado, donde, primero, mi abuelo tuvo una pollería, y luego mi padre (Juan Etxeberria) y mis tíos han tenido puestos de carnicería. He aprendido mucho allí, observando desde pequeña. Era mi pasión meterme en la carnicería para ayudar a mi aita.

Tu txoko favorito de Donosti. El Náutico, me da un a paz y una energía tremenda. La pena es que hay tanto turismo que ya nunca puedo encontrar un hueco para sentarme.

Un color para este verano. El verde manzana.

Una prenda para ir de cena con las amigas. Un lencero negro de raso, sexy, y los labios rojos.

Un accesorio para regalar. Alguna pieza de la marca donostiarra Vibes.

LINDA DONOSTIA
Calle Easo, 47

 lindamodadonosti

AGENDA

EKAINAK
2024

Si quieres que comuniquemos
tu evento envíanos la información: prensa@msanmartin.es

CaixaBank
MIRAMAR GAUAK
MIRAMAR JAUREGIA DONOSTIA SAN SEBASTIAN
2024 EKAINA JUNIO

EKAINA 19 JUNIO
ANDRÉS CALAMARO
MARÍA JOSÉ LLERGO
PAUL ALONE · NIÑO JOSELE

EKAINA 20 JUNIO
LA OREJA DE VAN GOGH
LA SONRISA DE JULIA
MAREN · OLATZ SALVADOR

EKAINA 21 JUNIO
IVÁN FERREIRO
TRAVIS BIRDS
LURA · JUAN MARI BELTRAN
ALEX DEL TORO

miramargauak.es

EKAINAK
20 eta 21
MIRAMAR
JAUREGIA

MIRAMAR GAUAK

Andrés Calamaro, Niño Josele, La Oreja de Van Gogh... Miramar Gauak jaialdiak bertako eta estatuko punta-puntako artistak elkartuko ditu, eta estilo ezberdinak nahasten dituzten eta zuzeneko musikaren garrantzia nabarmentzen duten emanaldiak eta ikuskizunak aurkeztuko ditu.

MUSIKA



KURSAAL Γ 19:30etan

EKAINAK
13

BELLE AND SEBASTIAN

Garai guztietako indietako poparen izen handienetako bat den Belle and Sebastian taldeak bere hamargarren lana, "A Bit of Previous", aurkeztuko du.

VICTORIA EUGENIA Γ 19:30etan

EKAINAK
21



ERROBI

Errobi euskal folk-rock bikoteak 2024ko Adarra Saria jasoko du Eneko Goia alkatearen eskutik. Jarraian kontzertua eskainiko du.

JAIALDIA

DOCK OF THE BAY

Donostiako Musika Dokumentalen Jaialdiaren 17. edizioa



2024

EKAINAREN
17tik 22ra

DockOfTheBay

ANTZERKIA

GASKONIA PLAZA Γ 13:00etan

¡DALE, RAMÓN! TRAPU ZAHARRA

Kolapsoa izango da enpresa handi batek duen aitzakia bere eskaintza paregabea martxan jartzeko: goi mailako bunkerrak eskaintzea. Produktua sustatzeko, lehiaketa antolatuko du probaleku mugikor batean.



EKAINAK
15

KURSAAL Γ 21:00, 20:30 eta 18:30



EKAINAK
28, 29 eta 30

LO NUNCA VISTO

BERTO ROMERO
90 minutuko magia, musika, efektu bereziak, sorpresak eta barre handia eskaintzen ditu.

BERTSOLARITZA

BERTSO JAIALDIA

Maialen Lujanbio, Aitor Mendiluze, Xabat Gallettebeitia eta Oihana Arana.

HARRIA PARKEA
Γ 18:00etan

EKAINAK
2



KAPELAREN IBILBIDEA

EKAINAK
2



ROSA DÍEZ URRESTARAZU

Periodista. Acaba de publicar *Deja escribir al tiempo* su primera novela, ambientada en San Sebastián durante la Guerra Civil.



“HE QUERIDO CONTAR HISTORIAS DE MUJERES ANÓNIMAS, COMO PODRÍAN SER NUESTRAS AMONAS”

“Nací en San Sebastián en 1963, en plena explosión de baby boom, aunque soy hija única. Sigo viviendo aquí porque adoro nuestra ciudad. Disfruto dando un buen paseo frente al mar en días solitarios, sin hordas de gentes a mi alrededor. Ya en el vientre de mi madre acudía al viejo mercado de San Martín donde ahora yo sigo haciendo la compra casi cada día. Desde hace años colecciono libros de cultura gastronómica porque adoro todo lo relacionado con el universo alimentario. Un orgullo: ser miembro de la Cofradía del Queso Idiazabal”.

Tu primera novela, *Deja escribir al tiempo*, está siendo un éxito. ¿Cómo lo estás viviendo? Absolutamente agradecida a todas las personas que la han leído. Feliz y contenta, disfrutando de que la gente me pare por la calle y me diga que ha leído el libro, que le ha gustado y emocionado. Además, en cuanto a ventas está funcionando muy bien. La segunda edición está ya casi agotada y la editorial, La esfera de los libros, sopesa sacar una tercera edición. Estoy muy agradecida, porque ha confiado en una autora desconocida como yo.

¿Escribir un libro le convierte a una persona en escritora? Un solo libro no te convierte en escritora. Has escrito un libro y puedes no escribir ninguno más. Yo me siento periodista, pero en estos momentos de mi vida he hecho una apuesta por dedicarme a la literatura e iniciar, de alguna forma, una segunda profesión, la de escritora. De hecho, estoy ya preparando mi segunda novela. Pienso dedicarme a ello los próximos años.

¿En qué momento te lanzas a escribir una novela protagonizada por mujeres en el contexto histórico de la Guerra Civil? Hace tiempo que esta idea rondaba mi cabeza, pero nunca encontraba el momento ni el tiempo necesario que requiere escribir una novela. Soy periodista, una profesión que absorbe mucho y si, además, como es mi caso, daba clases en la universidad, me resultaba complicado. Hasta que un buen día pensé: ha llegado el momento y aquí estoy.

¿Qué tiene de especial para que esté gustando tanto? ‘Deja escribir al tiempo’ es un libro de emociones, pero, sobre todo, es una historia de coraje, de superación, de todas aquellas mujeres a las que la Guerra Civil cambió el destino de sus vidas y aun así, después de perderlo todo, fueron capaces de salir adelante solas. Hay libros en los que hemos conocido historias de mujeres con nombre y apellido y su papel en la guerra, pero yo echaba de menos historias de mujeres anónimas, aquellas que de la noche a la mañana se quedaron solas, sin referencias masculinas en la familia y tuvieron que salir adelante. Seguro que en San Sebastián muchas personas recordarán lo que tuvieron que pasar sus amonas y creo que se merecen que refleje sus historias de alguna manera.

¿Al escribir este libro decidiste aportar una visión de género al tema de la Memoria Histórica? Sí, porque, sobre todo, lo que he hecho ha sido rescatar mujeres del anonimato e intentar reflejar cómo vivieron ellas la Guerra Civil y cómo les afectó. La protagonista, Maialen Epalza, Magdalena, porque se ve obligada a cambiar de identidad cuando huye, aglutina en su persona experiencias reales y sucesos que acontecieron en esta ciudad en un escenario donde también se habla de expolios y los fusilamientos que tuvieron lugar en la cantera de Bera de Bidasoa.

¿Estás de acuerdo con esa máxima de que “el tiempo pone todo en su sitio” en lo que a la Guerra Civil y la Transición se refiere? Todavía hay camino por recorrer. Con el título de mi libro sí que he querido reflejar que con el paso del tiempo algunas injusticias se reconocen. Eso, sin embargo, no significa que se haga justicia, pero al menos sí que se conozca la verdad.

¿Hemos conseguido deconstruir el rol que el franquismo adjudicó a las mujeres y que ha estado vigente durante décadas en nuestra sociedad? Hay ámbitos en los que se ha avanzado mucho y otros en los que no tanto. El papel que tuvo la mujer durante todo el franquismo pertenecía a un contexto social y cultural concreto en el que se potenciaba la familia numerosa. La mujer se quedaba en casa y el marido traía el sueldo. Esto hoy puede sorprender, pero hay una corriente que ha surgido ahora que también desconcierta después de ver todo lo que se ha avanzado: el fenómeno de las “tradwife” o esposa tradicional. Este movimiento, que nace en Inglaterra y que se expande por Estados Unidos, ha llegado a España para quedarse. Cuenta con no pocas seguidoras en las redes sociales donde se reivindica el papel de la mujer como ama de casa, cuidadora de la familia, que no sale a trabajar fuera del hogar. Es una opción absolutamente respetable por supuesto, y otra forma de ver la vida, pero hay una cuestión que determina quien puede ser “tradwife” y quien no: la renta. Hoy en día hay que tener un sueldo muy alto para que la mujer se quede en casa.

Con más de treinta años de trayectoria como periodista, ¿Me confirmas que el periodismo está en crisis? En parte sí. Ahora se está haciendo un periodismo absolutamente distinto al que se hacía antes. Se tiende a buscar el espectáculo y el titular corto para atrapar la atención.

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!