

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 29

MARTINTXO SUKALDARI

Dos recetas con carne que te van a hacer gritar de alegría.

CARNICEROS SELECTOS

Iñaki & Jenny, Muñoa Alimentación y Casa Nicasio: templos de la mejor carne.

BASERRITARRAK

Lizardi baserriko baratza ekologikoa bisitatu dugu.

UN OCTUBRE
MUY CARNIVORO



CARNE PARA TRIUNFAR.

Prepárate para gritar de alegría con estas dos recetas en las que la carne es la protagonista absoluta.



CARPACCIO DE ROAST BEEF

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

Ingredientes:




- Una pieza de roast beef de Iñaki & Jenny
- Rúcula
- Queso curado
- Granada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas
- Pimienta

Elaboración

- 1 Cortar el roast beef en rodajas muy finas.
- 2 Colocar en un plato, añadir el queso en lascas, la rúcula y los granos de granada.
- 3 Añadir sal y pimienta y regar con aceite de oliva virgen extra.



SOLOMILLO CON FOIE Y HONGOS EN SALSA DE OPORTO

		
2	baja	30'

Ingredientes:

- 2 filetes de solomillos de vaca
- 2 rodajas de foie fresco
- 2 hongos

Para la salsa:

- 1 cebolla morada
- 400 ml de vino de Oporto
- 250 ml de caldo de carne
- 50 gr de mantequilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

Elaboración

Para la salsa:

- 1 Picar finamente la cebolla y pocharla en una sartén con un poco de aceite de oliva.
- 2 Cuando esté tierna añadir el Oporto y el caldo de carne y cocinar hasta que se reduzca a la mitad.
- 3 Triturar la salsa y volver a ponerla en la sartén.
- 4 Añadir la mantequilla y mezclarla hasta que se emulsione la salsa.
- 5 Salpimentar.
- 6 Reservar.

Para el solomillo:

- 1 Limpiar y laminar los hongos. Saltear en una sartén y reservar.
- 2 Poner un poco de aceite en la plancha y cocinar el solomillo al gusto.
- 3 Marcar por ambos lados el foie en la plancha bien caliente.
- 4 Calentar la salsa, si fuera necesario y colocar un poco en el fondo el plato.
- 5 Colocar encima el solomillo, el foie y los hongos.
- 6 Añadir sal en escamas por encima y pimienta recién molida.
- 7 Servir caliente.



Quien tiene una carnicería de confianza cerca de su casa tiene un tesoro, porque los carniceros son unos grandes aliados para acertar siempre en la cocina. Hablamos con los de nuestro mercado sobre su exquisita oferta y sobre los nuevos hábitos de consumo, que incluyen la preocupación por la sostenibilidad y el cuidado del planeta.

PASIÓN POR LA EXCELENCIA

FOTOS: ALEX ITURRALDE / ESTITXU ORTOLAIZ



“Si hay un producto que no cumple el nivel que exigimos, no lo traemos”

Excelencia. “Somos especialistas en todo tipo de carne, tanto en vacuno, en porcino como en aves. Buscamos las mejores calidades en los productos que ofrecemos. Si algo no cumple el nivel que exigimos, no lo traemos. Tenemos una clientela fiel que es tan exigente como nosotros y que busca lo mismo: la excelencia tanto en el producto como en el servicio”.

Cambios en el consumo. “Como ha cambiado el estilo de vida y ahora se tiene menos tiempo para cocinar se elaboran menos platos que requieran tiempo de cocinado y se busca más la rapidez diaria, de manera que se consume más carne y productos para hacer a la plancha. En cualquier caso, se consume menos carne que hace unos años. También es verdad que ahora hay mucha más variedad de comida, incluida la de otras culturas. “Nosotros mismos, en el mercado antiguo teníamos una carnicería al uso, y ahora, en cambio, ofrecemos otros muchos productos”.

Confianza. “Siempre aconsejamos y ofrecemos lo mejor que tenemos. Diariamente acudimos a las cárnicas a elegir el producto. Esto no lo hace cualquiera y el cliente lo valora y lo agradece”.

Plato favorito de carne. “Solomillo de vaca al horno con puré de patatas”.



ANE
MUÑOA

→ Muñoa Alimentación
Planta 0
San Martín Merkatua



IDOIA
ETXEBERRIA

→
Iñaki & Jenny
Planta-1
San Martín Merkatua



MIKEL
URRESTARAZU

→
Casa Nicasio
Planta 0
San Martín Merkatua

Ternera de Astigarraga, pollo gallego y aves de Las Landas.

“Te diría que hay tres productos de nuestra oferta que nos diferencia de los demás: la ternera que criamos en nuestra ganadería de Astigarraga, el pollo campero Gran Cuk, que es el mejor. De crecimiento lento, criado en granjas gallegas con baja densidad, sin tratamiento antibiótico con alimentos totalmente vegetales. Es una pasada. Y, también vendemos aves de caseríos de Las Landas que no tienen nada que ver con los pollos de caserío de aquí”.

La calidad se paga. “Un pollo que tarda tres meses en criarse no puede valer lo mismo que uno que se ha criado en 20 días. ¿Es caro? No, vale más que otros”.

Clientela exigente. “Tenemos una clientela que es una gozada. Es exigente pero siempre confía en nosotros. Es muy fiel y viene buscando calidad”.



“Un pollo que tarda tres meses en criarse no puede valer lo mismo que uno que se ha criado en 20 días”

Relevo generacional. “Están falleciendo muchos clientes, porque se están haciendo mayores. Sin embargo, a raíz de la pandemia, los jóvenes han aprendido a hacer la compra y a cocinar. Y el fin de semana vienen mucho, eso lo hemos notado muchísimo”.

Plato favorito de carne. “Un pollo asado de caserío o de grano con bien de manzana. El pollo me alucina de cualquiera de las maneras”.



“A partir de una edad, los clientes se preocupan más por la procedencia de la carne que van a comer”

Apuesta por la carne

Eusko Label. “Lo que nos diferencia de otros es que nosotros vendemos carne con denominación de origen Eusko Label, procedente de terneras nacidas, criadas y sacrificadas en el País Vasco. En muy pocas carnicerías de San Sebastián puede encontrarse.

Son animales a los que se les hace un gran seguimiento desde que nace hasta que se sacrifica, y que siguen una estricta alimentación a base de piensos absolutamente ecológicos y naturales. No toman antibióticos ni productos químicos, por lo que ofrecen una carne certificada de gran calidad. Hace cuatro años que apostamos por esta carne. Para poder venderla hay que cumplir una serie de requisitos. Cualquiera no puede venderla y estamos muy satisfechos del resultado”.

Mayor conciencia en el consumo. “A mí me parece que el criterio a la hora de comprar carne viene marcado por el nivel adquisitivo, la edad y la salud. Y la gente joven creo que, de momento, no presta mucha atención a la calidad de la carne, viven en el ahora. A partir de una edad nos preocupamos por comer menos, pero que sea bueno para la salud y de calidad. Por otro lado, también existe una preocupación para que la carne que se compra no sea perjudicial para el medio ambiente. A partir de una edad hay más conciencia en el consumo”.

Plato favorito de carne. “Un buen entrecot con una ensalada me encanta”.

NUESTROS PEQUEÑOS CHEFS

Nos encanta que el mercado se llene de pequeños chefs con ganas de aprender a cocinar. Recientemente, un total de dieciocho niñas y niños tuvieron la oportunidad de conocer algunos trucos de cocina japonesa de la mano del cocinero Kenji Takahashi, de Kenko Sushi.



Tailerrak San Martin
Merkatuko sukaldariek
ematen dituzte.



SUKALDARITZA SORTZEN

Si quieres que tus peques aprendan a cocinar, apúntales en nuestros talleres.

_5 de noviembre (sábado, de 10.30 a 12.00).
COCINA DE TEMPORADA con los chefs Iñigo Peña y Ander Rodríguez, de Zuka Handburgers & Helados y de Restaurante Narru.

_17 de diciembre (sábado, de 10.30 a 12.00).
REPOSTERÍA NAVIDEÑA, con los chefs Iñigo Peña y Ander Rodríguez, de Zuka Handburgers & Helados y de Restaurante Narru.

Izena emateko:

_8 eta 11 urte bitarteko haurrei zuzendutako tailerrak.

_Idatzi sukaldaritzasortzen@gmail.com korreo elektronikora eta plaza libreak ote dauden esango dizugu.

_Taldean 18 lagun izango dira.



Los cursos tienen lugar en la galería central de San Martin Merkatua. Cada niño dispone de una mesa con todos los utensilios necesarios para cocinar cómodamente.



Antes de comenzar a cocinar, los participantes en el taller visitan varios puestos del mercado para conocer a nuestros asentadores y la materia prima con la que van a trabajar.

Babarrun txuria, kalabaza, porruak, berenjenak... Lizardi Baserriko baratza puri-purian dago. "Izotza etorri arte, azaroa arte, baratzaren garairik onena da hau", dio Joxan Olanok. Bera baratzan ibiltzen da beste bi lagunekin. Eta Javik, koinatuak, San Martin Merkatuan saltzen ditu altxor ekologiko hauek.



Joxan Olano Astigarrako baratzan.



Argazkiak: Estitxu Ortolaiz

"Supermerkatu ekologikoen aurrean dugun abantaila freskotasuna eta konfiantza dira"

LIZARDI BASERRIA ←
0 Solairua
San Martin Merkatua

LIZARDI BASERRIA BARATZA EKOLOGIKOA, OSASUNA ETA INGURUMENAREN ALDEKO APOSTUA.



Javi Loiarte, San Martin Merkatuko saltokian.

PRODUKTORE ZUZENAK. "Produktu ekologikoen kontsumoa handitu da azken urteotan, bai, baina eskaintza ere bai, beraz kompetentzia gehiago dugu. Gu geu garena jarraitu dugu izaten eta gure bezeroek eskertzen dute. Supermerkatu ekologikoen aurrean dugun abantaila freskotasuna eta konfiantza dira. San Martin Merkatuan saltzen duguna bezperan gure baratzan jaso dugu. Fresko-fresko. Gu produktore zuzenak gara eta horri esker ere prezioak egokitzeko aukera dugu".

KONTSUMITZAILE KONTZIENTEAK. "Gure bezeroek osasunarekiko eta naturaren zaintzarekiko arduratu dute. Dena lotuta dago. Gure produktuek ekologikoak direlako eta badakitelako onak direla osasunarentzat datoz guregana. Jende gaztea era etortzen zaigu, planetaren etorkizunak arduratu egiten die eta".

PESTIZIDARIK EZ. "Hogei urte daramagu pestizidak erabili gabe. Ardien kakarekin, lastoarekin eta baratzeko elikagaiekin konposta egiten dugu eta gero ongarria. Harraren kontra eta zorrien kontra egiteko ere produktu ekologikoak erabiltzen ditugu".

BASERRIARRAREN ETORKIZUNA. "Panorama latza da. Saltzen duguten bizimodua eta baserriaren bizimodua oso bestelakoak dira. Orain jende gehiena azkar bizi da, lan asko egiten du, lantokietan presioa handia jasotzen du, helburuak soilik ekonomikoak dira... Guk ere lan asko egiten dugu, baina gure bizimodua oso ezberdina da. Ez da idilikoa, egia da, baina asko betetzen gaitu. Gure lana oso esker onekoa da. Proiektu familiarra izanik, gure artean laguntzen gara etengabe eta giro oso berezia sortzen da".

¿QUEDAMOS PARA DESAYUNAR?

EMPEZAR BIEN EL DÍA, CON UN BUEN DESAYUNO, PUEDE SER LA CLAVE PARA TENER ENERGÍA DURANTE EL RESTO DE LA JORNADA. ACÉRCATE AL NUEVO ESPACIO CON MESAS DE PANADERÍA TALO A DISFRUTAR DE SU VARIEDAD DE TOSTAS Y DE BOLLERÍA ACOMPAÑADAS DE UN RECONFORTANTE CAFÉ.

En San Martín Merkatua hay un nuevo lugar en el que tomarse un delicioso desayuno. Y es que la panadería Talo dispone desde hace unas semanas de un espacio en el que se puede desayunar tranquilamente mientras se disfruta del trajín habitual de un día de compras en el mercado.

Ainhoa Martínez, propietaria de la panadería, explica que “tener una amplísima oferta de bollería y de pan” les ha permitido embarcarse en este nuevo proyecto con el que animan, aún más si cabe, el ambiente que se vive por las mañanas en San Martín.

Dentro de la amplia carta de desayunos que han diseñado, se puede optar por bocados dulces –croissant, napolitana, bizcocho, bollería también sin gluten– o deliciosas empanadas y tostas –con jamón, con aguacate, con aceite de oliva, con tomate–, acompañadas de un buen café y a precios ajustados.

Horarios de desayunos: de 8.00 a 12.00

→ Panadería Talo
Planta 0
San Martín Merkatua

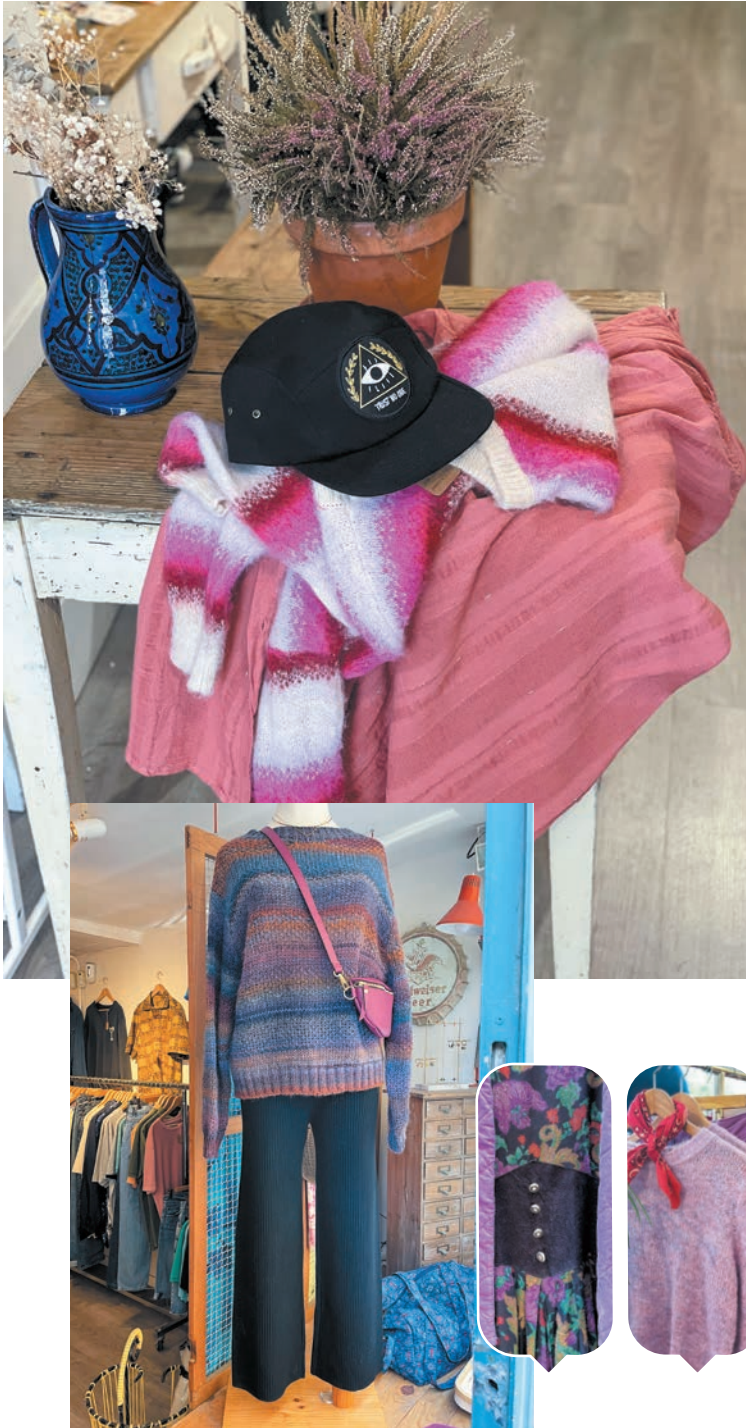


¡RECOGE TU PEDIDO EN LAS TAQUILLAS!

Si quieres hacer la compra online en www.sanmartinmerkatue.com, pero no vas a estar en casa en todo el día, te lo ponemos muy fácil. Selecciona la entrega en taquilla refrigerada y pasa cómodamente a recogerla a la hora que más te convenga antes de las 22:00 horas.

¡Tu compra permanecerá fresca y en perfecto estado!

www.sanmartinmerkatue.com



EL DONOSTIA DE VINTAGE CLOSET

Ruta para caminar por Donosti.

La subida a Ulia por el faro de la Plata hasta Pasajes.

Un txoko para relajarse:

Cualquiera donde pueda ver el mar en buena compañía.

La prenda imprescindible de esta temporada. El chaleco de pana

Vuestra relación con Mercado San Martín.

Tengo buena relación con el mercado, voy a comprar la verdura y la fruta a los puestos de las caseras, me encanta el sushi de Kenji y bajo a Súper Amara cuando estoy por el centro.

VINTAGE CLOSET

DALE COLOR A LA VIDA

Nagore Dendariarena y su marido Raul Uribe cumplen diez años poniendo color en el barrio de Gros con su tienda de ropa vintage en la que podrás encontrar prendas que te alegrarán la vida. Vestidos, jerséis, gabardinas... ¡lo que sea! Todo seleccionado con mucho amor y buen gusto, para que tengas un look diferente.

PASIÓN VINTAGE. “La historia de Vintage Closet comienza en 2012 después del viaje de nuestra vida que nos llevó a pasar dos meses en Venezuela. Además, después de diez años en Madrid trabajando en vestuario de cine y publicidad, tenía ganas de volver a Donosti y hacer algo diferente enfocado al arte de vestir y a la moda, porque a mí lo que me gusta es vestir a la gente y que confíen en mí, sean actores, modelos o personas anónimas. Todo esto, unido a nuestra pasión por la ropa vintage nos hizo poner en marcha nuestra tienda”.

DIVIÉRTETE. “Nuestra filosofía se basa en dar color a la vida, divertirse vistiendo y evitar el aburrimiento. También añadiría: “conócete a ti mismo porque no todo vale”. En Vintage Closet nos gusta que la gente salga contenta con lo que compra y que esas prendas se conviertan en las más especiales de su armario”.

UNIVERSO VINTAGE CLOSET. “Puedes encontrar de todo, para vestirse de arriba abajo, de la cabeza a los pies. Nos encanta la diversidad: blusas de flores de viscosa y algodón, vestidos vintage de todo tipo de estampados únicos e irrepetibles, jerséis de punto, un buen denim de Levi’s, Wrangler, Lee o cualquier marca de vintage americano, camisetas de algodón orgánico, cárdigans de lana vintage, abrigos, gabardinas, chalecos, complementos... Todo seleccionado con mucho mimo”.

PREJUICIOS. “En Donosti hay demasiados prejuicios entorno a la ropa vintage. Cada vez hay más gente joven de aquí que viene a comprarnos y es una gran alegría para nosotros, porque las grandes superficies están haciendo mucho daño. Sin embargo, la mayoría de los jóvenes que compran vintage son ingleses, suecos, americanos, alemanes, belgas... No tiene nada que ver cómo viste una joven sueca o alemana con una chica joven de Donosti, es una cuestión cultural!”.

VINTAGE CLOSET

Zabaleta Kalea, 43,
20002 Donostia,
Gipuzkoa



AGENDA

URRIA
2022

Fantasiako eta Beldurrezko Zinemaren Astea **33** Semana de Cine Fantástico y de Terror

Urria 28 Octubre · Azaroa 4 Noviembre
Donostia / San Sebastián · 2022

URRIAREN 28TIK AZAROAREN 4 ARTE

www.sansebastianhorrorfestival.com

Fantasiako eta beldurrezko Zinemaren Astea

DANTZA

URRIAK
18TIK 23RA

ITURRITIK JAIALDIA

Iturritik Jaialdiaren lehen edizioa urriaren 18tik 23ra antolatuko da. Guztira, 5 dantza-ikuskizun eta kaleko emanaldi bat izango dira.

GAZTESZENA (EGIA) 19:30etan

ANTZERKIA

SILENCIO, JUAN MAYORGA ETA BLANCA PORTILLO

Etiketaz jantzita, hots, oso deseroso, dramaturgoa Akademan sartzera doa, nola eta Isiltasuna izeneko hitzaldia eginez.

URRIAK
1

VICTORIA EUGENIA 19:30etan

LADIES FOOTBALL CLUB

SERGIO PERIS-MENCHETA

URRIAREN
3TIK 7RA

FAMILIA SAREKADA

Etxean lasai afaltzen ari den familia batek Delitu Informatikoen Unitatearen (DIU) sarekada bat jasaten du, susmoa baitago familiako norbaitek porno domestikoko sare bat daukala.

VICTORIA EUGENIA

ANTZOKI ZAHARRA

MUSIKA



JAMES RHODES

James Rhodes piano-jotzaile eta idazleak erabateko esperientzia inklusibo bihurtzen du ohiko kontzertu klasiko bat.

ANTZOKI ZAHARRA

URRIAK
7

21:00etan

URRIAK
14

19:30etan

GUITARRICA DE LA FUENTE

Guitarricaren doinuak badu malenkoniatik, baina baita zorionetik ere, sinetsita baitago bata ez duela bestea kentzen.

VICTORIA EUGENIA

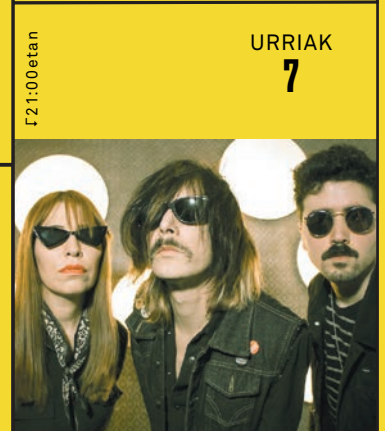
URRIAK
27

21:00etan

ACID MOTHERS TEMPLE

Japoniako psikodeliaren benetako erregeak.

DABADABA



CÁPSULA

DABADABA

URRIAREN
11TIK 15RA

LADIES FOOTBALL CLUB

SERGIO PERIS-MENCHETA

URRIAREN
3TIK 7RA

FAMILIA SAREKADA

Etxean lasai afaltzen ari den familia batek Delitu Informatikoen Unitatearen (DIU) sarekada bat jasaten du, susmoa baitago familiako norbaitek porno domestikoko sare bat daukala.

VICTORIA EUGENIA

ANTZOKI ZAHARRA

IÑIGO MANTEROLA ONDARRA

Pintor y escultor (Orio, 1973)

“Soy un pintor y escultor vasco de Orio afincado en Zarautz desde los cuatro años. Llevo trabajando en esto más de treinta años. Es lo único que sé hacer y, aunque no es fácil vivir de esto, que no me quiten de hacerlo. Me considero un hombre emocionalmente reservado, divertido y con un gran sentido del humor. Soy bastante sociable, aunque la mayoría de mi tiempo lo paso solo”.

¿Es un acto de valentía dedicarse a la pintura y a la escultura profesionalmente? Fue mi profesora, cuando yo tenía ocho años, quien se percató de mi interés por el dibujo y la pintura. ¡Por lo visto no atendía en clase y me pasaba las horas dibujando! Sugirió a mi madre que me apuntara a clases extraescolares de dibujo y, desde entonces, no he parado de crear. Ya con catorce años tuve claro que quería dedicarme a ello. Posteriormente, en la típica reunión de orientación, nos desaconsejaron que estudiara Bellas Artes por tener poca salida laboral. Por suerte o por desgracia, en mi casa no nos ha sobrado nada y tuve que trabajar para pagarme la carrera. Fue ese el argumento que utilicé para plantarme y decidir, a pesar de la presión, que como me lo iba a pagar yo con mi trabajo, estudiaría lo que quisiera. Pienso que el tiempo me ha dado la razón.

¿Cómo definirías tu estilo? No tengo un estilo definido. En mi trabajo podemos encontrar desde pinturas figurativas, esculturas abstractas y fotografías basadas en la escultura. La evolución constante en mi manera de trabajar es una de mis obsesiones.

¿Hay algún denominador común en tus obras? Sí, la obsesión por expresar el movimiento y el transcurso del tiempo, que son dos conceptos que van de la mano. También la idea de nido o núcleo familiar.

¿En dónde podemos ver tus obras? En mi estudio de Zarautz. En San Sebastián, en el estudio de arquitectura y joyería de Barayazarra & Casteres, en la tienda Bois et Fer y en la galería de arte Ekain. Y en algunos de los hoteles emblemáticos de San Sebastián como el María Cristina o Villa Soro. En Getaria también se puede ver mi pieza Itzordua, que se adquirió como homenaje a los fallecidos en el mar. Para mí fue muy emocionante que me la encargaran por el vínculo que tengo yo con el mar. También tengo piezas en Japón, Estados Unidos, América del Sur y Europa, pero son de propietarios privados.

Oriotarra que vive en Zarautz, ¿qué supone el mar para ti? Es algo vital, siempre he pensado que no podría vivir en una ciudad sin costa. Mi padre y mi abuelo eran pescadores de bajura y mi bisabuelo fue de los últimos que pescaron ballenas en el Cantábrico. Eso, sin duda, me ha marcado. Todas mis obras están inspiradas de una manera u otra en el mar. Se repite la historia familiar, yo sigo amarrado al mar como todos los hombres de mi familia paterna.



“SIGO
AMARRADO
AL MAR,
COMO TODOS
LOS HOMBRES
DE MI FAMILIA
PATERNA”





Gipuzkoa asko aurkitzeke.

Udaz ahalik eta gehien gozatzeko plan guztiak Gipuzkoako pasaportean daude.

Gipuzkoa Passport aplikazioa lurralde zoragarri honetaz gozatzeko eta edozein urte sasoitan une magikoak bizitzeko gida bat da.

Mucha Gipuzkoa por descubrir.

Todos los planes para disfrutar al máximo del verano están en el Pasaporte de Gipuzkoa.

La APP Gipuzkoa Passport es una guía para disfrutar de este fantástico territorio y vivir momentos mágicos en cualquier momento del año.

