

Nº 40

MARTINTXO SUKALDARI

COMPRA GOURMET

TXIKITXEF

Recetas que lucen aún más gracias al ingrediente estrella: el queso.

Llega septiembre y la vuelta a la rutina. Nos refugiamos en los placeres que nos proporcionan el queso y sus derivados.

Aún quedan días de calor para hacer barritas de yogurt helado con los peques.



# Martintxo



**¡SACA  
EL QUESO!**

¡Es sorprendente el efecto que puede conseguir un buen queso, de calidad, en una receta!  
Aquí os dejamos dos creaciones fáciles, sabrosas y disfrutonas.

# COCINAR CON QUESO

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



## BOCADOS DE BONIATO CON PANCETA IBÉRICA Y QUESO IDIAZABAL

2	fácil	20'

### Ingredientes:

- Boniato
- Queso Idiazabal tierno
- Panceta ibérica adobada
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Tomillo

### Elaboración

- 1 Encender el horno a 200°.
- 2 Lavar bien el boniato y cortarlo en rodajas de 1 cm de espesor.
- 3 Colocar un papel de horno sobre la bandeja y colocar encima las rodajas de boniato.
- 4 Pintar con aceite de oliva, salpimentar y hornear 10 minutos.
- 5 Pasado ese tiempo, dar la vuelta a las rodajas y dejar 5 minutos más.
- 6 Sacar del horno y dejar templar.
- 7 Pasar la panceta por la sartén ligeramente hasta que esté transparente y colocar sobre las rodajas de boniato.
- 8 Añadir unas láminas de queso Idiazabal por encima y gratinar hasta que el queso se funda.
- 9 Servir caliente.

# GALETTE DE CALABACÍN, QUESO AZUL Y NUECES



## Ingredientes:

### Para la masa quebrada

- 250 gr de harina normal
- 125 gr de mantequilla cortada en cuadraditos
- 1 huevo
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de agua helada

### Para el relleno

- 4 cebolletas
- 2 calabacines medianos
- 250 gr de queso azul de vaca
- Nueces
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimenta

## Elaboración

- 1 Poner la harina y la sal en un bol grande y mezclar.
  - 2 Añadir la mantequilla y el huevo sin batir y mezclar con las manos.
  - 3 Incorporar el agua helada y seguir amasando, pero no demasiado, hasta que nos quede una masa homogénea.
  - 4 Hacer una bola, envolver en papel de film y refrigerar una hora como mínimo (podemos dejarla hasta 3 días en la nevera).
  - 5 Encender el horno a 200°.
- Cortar las cebolletas en juliana y cocinar con un poco de aceite de oliva a fuego suave, hasta que estén caramelizadas.
- 6 Cortar el calabacín en rodajas finas.
  - 7 Extender la masa con un rodillo formando un círculo lo más grande posible.

- 8 Colocar sobre un papel de horno sobre la bandeja.
- 9 Extender la cebolla por la base dejando un borde de unos 4 cm alrededor.
- 10 Añadir un tercio del queso troceado.
- 11 Distribuir las rodajas de calabacín formando un círculo.
- 12 Añadir el resto del queso y las nueces troceadas.
- 13 Salpimentar los calabacines y añadirles un chorrillo de aceite.
- 14 Doblar los bordes para cerrar la galette.
- 15 Hornear unos 30-40 min hasta que esté la masa dorada.
- 16 Dejar templar un poco antes de servir.



**NOS GUSTAN LAS OVEJAS.** No solo porque con su leche se elaboran quesos y lácteos deliciosos, sino porque ayudan a mantener los ecosistemas, como estas de la quesería Adarrazi, de Urnieta, que vende sus productos en nuestro mercado.

**GOURMET**

**SELECCIÓN DE QUESOS, LÁCTEOS Y OTROS DERIVADOS QUE NO PUEDEN FALTAR EN TU DESPENSA SI ERES UNA PERSONA QUESERA.**

## UN AZUL QUE EMOCIONA

Si el queso azul te gusta, prueba este que está elaborado en Behe Nafarroa con leche pasteurizada de cabra. Es fácil de comer y cremoso. El broche perfecto para una comida.

→ **Abatza**  
Planta 0  
San Martin Merkatua



## LA MEJOR MATERIA PRIMA

Las ovejas de la quesería Adarrazpi pastan en invierno en Urnieta y en verano suben a la sierra de Aralar. Con su leche elaboran no solo quesos de la denominación de origen Idiazabal. También cuajada, queso fresco, queso tierno, queso nata y crema de queso. Pásate por su puesto del mercado y disfruta de su gama de productos.

→ **Adarrazpi**  
Planta -1  
San Martin Merkatua

## PURO CAPRICHO

Son una delicia estas galletitas saladas elaboradas artesanalmente con queso de la denominación de origen Ossau-Iraty. Perfectas para un aperitivo en casa o de picnic.



→ **Arrospide**  
Planta 0  
San Martin Merkatua

# TXIKITXEF

Haurrak sukaldaritzaz goza dezaten errezeta erreza bezain gozoa proposatzen dizuegu.

ERREALIZAZIOA ETA ARGAZKIA SARA LUENGO



## JOGURT IZOZTUZKO BARRATXOAK, FRUTEKIN ETA PISTATXOEKIN



### Osagarriak

- 2 jogurt natural, greziar motakoak
- 2 koilarakada ezti edo agave zirope
- Marrubiak
- Ababiak
- Pistatxoak

### Prestaketa

- 1 Jogurtak eztiarekin nahastu.
- 2 Paper bat jarri iturri baten gainean izozkailura eramateko eta jogurtarekin geruza fin bat egin.
- 3 Fruta garbitu eta zatitu eta banatu gainetik.
- 4 Pistatxo zatituak gehitu.
- 5 Gutxienez 4 orduz izoztu.
- 6 Behin eginda, zatitu eta zip poltsa batean gorde daiteke.

# LA FABRIKA ESTRENA PIL-PILEAN

Los chicos de La Fabrika, un obrador especializado en pasta artesanal, han sido los encargados de inaugurar Pil-Pilean. Emilio Pastore, fundador junto a Federico Longo, nos cuenta cómo ha sido el aterrizaje en San Martín.

¿Qué vamos a encontrar en Pil-Pilean cuando pasemos por allí? Un obrador de pasta artesanal especializado en pasta rellena y pasta larga fresca. Tenemos distintos sabores, masas y formas de pasta rellena; todo está producido con materia prima natural. Las masas, por ejemplo, están hechas con remolacha, cúrcuma, tinta de calamar, etc. Además, tenemos como complementos salsas, quesos... Lo que buscamos es que la gente pueda comer un producto artesano y de buena calidad.

¿Qué os parece la iniciativa Pil-Pilean? Nos encanta, creemos que gracias a esto van a aparecer nuevos conceptos en el mercado y la gente va a tener la oportunidad de probar cosas nuevas. Va a aportar mucho al mercado porque, por un lado, atraerá a gente nueva y, por otro, va a permitir que los clientes de siempre puedan innovar en su cocina.

¿Cómo surge La Fabrika? Hace dos años, con Federico, mi socio, vimos que había un nicho por cubrir. Él tuvo un obrador de pasta en Uruguay y me transmitió la pasión por la pasta. Empezamos a elaborarla en casa para amigos, luego para desconocidos... Buscábamos un sitio donde producir y surgió la oportunidad de venir aquí.

¿Qué os aporta como marca estar en San Martín Merkatua? Muchísimo, estamos muy agradecidos con el mercado porque estar aquí aporta confianza a nuestro producto. La gente que nos descubre aquí sabe que somos una marca en la que se puede confiar, con un producto hecho de manera responsable, nos da mucha visibilidad. Estamos teniendo una respuesta increíble por parte de los clientes.

Vuestro producto es artesano, hecho con cariño. ¿Creéis que se está estableciendo una manera de consumo más responsable? Creo que sí, estamos llegando a un consumo más consciente. Por ejemplo, nuestro producto está dirigido tanto para aquél que tiene prisa y quiere comer un plato gourmet en su casa como para esa persona que quiere lucirse con una exquisita salsa y añadir una buena pasta, pero siempre con materia prima de calidad.

Pil-Pilean San Martín es el nuevo espacio donde gastronomía, tradición y nuevas marcas se unen en un mercado vivo. Tal y como nos explica Miren Celaya, directora de San Martín Merkatua, el propósito de ser "Merkatu Bizia tiene que seguir. Este txoko nos da vida para que haya algo nuevo en el mercado en todo momento".



**PIL-PILEAN**  
San Martín  
merkatua



La primera edición de Artisau Topaketa, que tuvo lugar el sábado 19 de agosto, atrajo a muchos donostiarras y turistas gracias a su interesante selección premium de marcas de diseño, artesanía y moda local. En el market, los curiosos pudieron descubrir productos de calidad, aptos para todos los presupuestos y de categorías muy diversas: cosmética, bolsos, joyería, moda, menaje de hogar, arte...

## ARTISAU TOPAKETA MADE IN EUSKADI



FOTOS E. ORTOLAIZ

Hablamos con la diseñadora Adriana Rufrancos, una de las organizadoras de esta primera edición de Artisau Topaketa.



**¿Cómo ha sido la acogida de la feria en el mercado?**

En general, estupenda. A los compradores les han encantado las propuestas de diseño, moda y artesanía que seleccionamos para la ocasión. El público local, y también el de fuera, ha valorado positivamente lo que la feria aporta a la ciudad, y los compradores se han llevado piezas de edición limitada de marcas locales, totalmente irrepetibles.

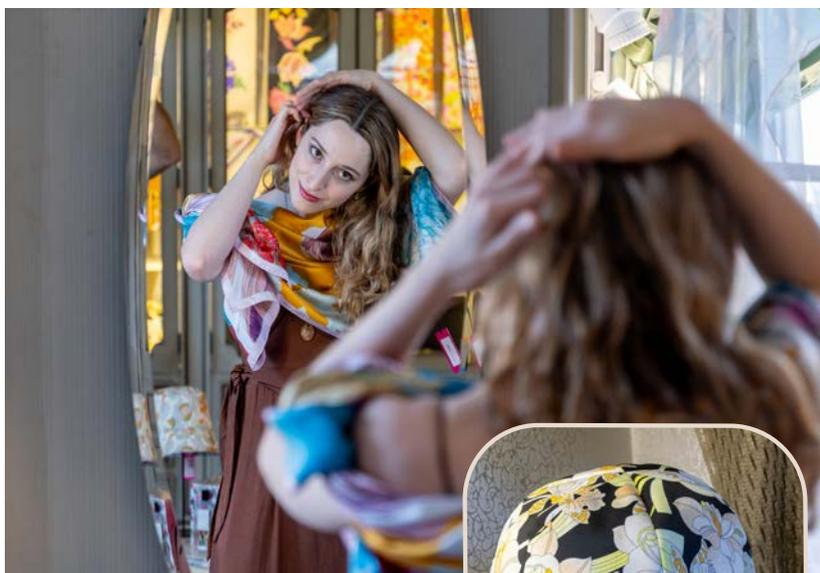
**¿Qué balance sacáis de esta primera edición?**

A pesar de que ha sido un día muy caluroso, el balance es 100% positivo. Hemos podido dar a conocer proyectos de diseño, artesanía y moda en una de las ciudades del País Vasco donde más se valora el estilo, llevar una pieza diferenciadora... Todas las marcas asistentes estamos muy contentas de poder tener nuestros productos "desfilando" por los hogares y las calles donostiarras. De hecho, la segunda edición la celebraremos el sábado 16 de septiembre. Algunas de las marcas repetirán, pero muchas serán nuevas, por

lo que se puede acudir de nuevo y encontrarse con una feria totalmente distinta..

**¿Se divisa un cambio en la manera de comprar?**

**Más sostenible, responsable...** Creemos que, en el contexto de un mundo que nos hace vivir acelerados, en el que disponemos de todo lo necesario a golpe de clic, seguimos buscando el capricho, lo que nos apetece, lo que nos proporciona placer, en los espacios presenciales. El público de Euskadi, además, es particularmente agradecido con los productos artesanales, por lo que creemos que este momento es ideal para poner a su disposición un producto de corte premium, exclusivo y en cuya venta sólo interviene el artesano en cuestión, de forma que la inversión se quede en Euskadi en lugar de enriquecer a grandes empresas multinacionales. Creemos que hay una tendencia cada vez mayor a valorar positivamente la artesanía y el diseño que se piensa y fabrica en casa y en pequeños lotes.



## ATLANTIS SAN SEBASTIAN

# JOYAS Y COMPLEMENTOS QUE SON TESOROS

Inspirándose en el continente perdido de la Atlántida, Elisabeth Múgica creó hace más de 30 años esta tienda en la que encontrarás pendientes, collares, pañuelos y tocados traídos especialmente de Francia e Italia con los que reforzarás tus estilismos.

**DESDE 1991.** “Atlantis nace con una ilusión: ofrecer bonitos complementos europeos. Detrás de Atlantis está Elisabeth Múgica que lleva 31 años seleccionando distintas firmas reconocidas y dando a conocer nuevos creadores”.

**UNIVERSO ATLANTIS.** “Se basa en la joyería fantasía, en poner imaginación e ilusión en cada pieza. Queremos transmitir un mundo que te haga soñar, como a nosotras. Tenemos productos principalmente europeos, en particular de Italia y de Francia, que son referentes en arte, moda y diseño. También contamos con objetos vascos y nacionales. Nos gusta tanto encontrar un creador artesano de cualquier pequeño lugar como una firma ya reconocida por su prestigio”.

**CUIDAR AL CLIENTE.** “Nos gusta escuchar y atender las necesidades particulares de cada cliente. Es importante que el cliente se sienta cómodo, sin perder su esencia. Sin disfrazarlo nunca sino animándole y dándole seguridad en su propio estilo. También ofrecemos citas personalizadas a puerta cerrada”.

**VUELVEN LOS SOMBREROS.** “Se están llevando tanto para bodas y eventos, como para cócteles y de manera cotidiana como puede ser una cinta-bandeau o un sombrero de verano. Si os fijáis en la calle cada vez la gente se anima más, tanto para protegerse del sol como por estética”.

**PIEZAS ÚNICAS.** “Contamos con broches pinza hechos a mano por Gill Connon en plumas, pedrería y sedas a medida, que sirven para sujetar los pañuelos vaporosos y darles un toque de glamur. Otro producto interesante son los pendientes pintados por miniaturistas o trabajados y tallados de manera artesanal”.

### BREVE CUESTIONARIO

**Una ruta para caminar en Donosti.** La del faro de la Plata, desde la Zurriola hasta pasajes San Pedro.

**Un txoko.** La puesta de sol desde la terraza del Akelarre o desde Urgull.

**Un objeto de Atlantis para regalar.** Un pañuelo de seda estilo corbata lazada, sorprenderá por la originalidad del formato y lo favorecedor que resulta.

**Relación con San Martín Merkatua.** Es el mercado de toda la vida, tradición, calidad y diversidad. Antes iba con mi madre y ahora voy con mi hija.

### ATLANTIS SAN SEBASTIÁN

Bengoetxea Kalea, 1



atlantissansebastian

# AGENDA

IRAILA  
2023

ARTISAU TOPA KETA  
SAN MARTIN MERKATUA

## MUSIKA



KURSAAL Γ 19:30etan

IRAILAK  
10

### ROBERT PLANT

Robert Plantek 'Saving Grace' ft  
Suzi Dian aurkezten du.



DABADABA Γ 21:00etan

IRAILAK  
19

THE PINE HILL HAINTS  
+ OLD TIME SPOOKS

DABADABA Γ 20:30etan

IRAILAK  
21

### PREOCCUPATIONS + MAUSOLEO

Densidad post-punk 100%.



DOKA Γ 21:00etan

IRAILAK  
29

### MR. KILOMBO



## ANTZERKIA

ALTERRI Γ 19:00etan

MIGUEL CAMPOS  
(LA RESISTENCIA)

La Resistenciatik  
Altzerrira.



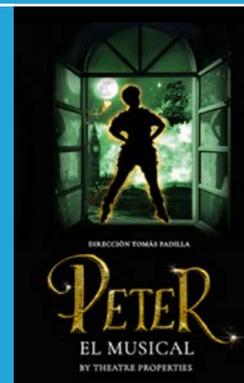
IRAILAK  
15

VICTORIA EUGENIA Γ 13 - 15:20:00 /  
16: 17:00 + 20:30 / 17: 12:30 + 17:00

IRAILAK  
13 TIK 17 RA

PETER, EL MUSICAL BY  
THEATRE PROPERTIES

Mundu osoan 5.000 emanaldi eskaini  
eta bost milioi ikus-entzule izan  
ondoren, hemen dator berriz Peter,  
El Musical by Theatre Properties.  
Espainiar produkzio bat, hasieratik  
milioika ikus-entzuleren bihotzak  
beretu zituen.



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

# NAIARA ELGARRESTA

Diseñadora de calzado y complementos

“LO IMPORTANTE ES SER LIBRE CON NUESTRO PROPIO ESTILO”



“Soy Naiara Elgarresta, joven diseñadora de calzado y complementos de Urretxu. Tras formarme en una de las mejores escuelas de Italia –Polimoda, en Florencia–, volví a Donosti y decidí lanzar NE- Naiara Elgarresta, mi propia marca de bolsos y complementos, y comenzar así a construir ese sueño que tuve desde pequeña. Mis padres me han apoyado desde un inicio tanto personal como económicamente, y les estaré agradecida eternamente”.

¿Por qué a las mujeres, en general, nos gustan tanto los bolsos? Porque nos aportan estilo y personalidad. Un bolso puede decir mucho sobre la persona que lo lleva: si es clásica, sofisticada, atrevida o más bien una loca de las últimas tendencias. Mis favoritas son las mujeres que tienen su propio estilo y no se preocupan del qué dirán. Si te gusta algo, ¡adelante!

¿Un bolso inadecuado puede arruinar un buen outfit? Por supuesto. Puedes ir con el vestido más maravilloso de la temporada, pero si añades un complemento o zapato de otro estilo, puede ser un auténtico desastre. Muchas veces es mucho mejor llevar un look más sencillo y divertirse con los complementos que, al contrario. ¡Menos es más!

¿Cuál es la filosofía de la marca Naiara Elgarresta? Huyo de la uniformidad, de la producción masiva y estandarizada. Valoro la artesanía, el detalle, el mimo y el cuidado. Busco la originalidad y la distinción. Frente a la moda generalizada de consumo rápido, trabajo con criterios de sostenibilidad y perdurabilidad desde lo local, con pieles de calidad premium. Tenemos grandes artesanos y creo que hay que dar valor a su trabajo. Todos los días recibo emails de fabricantes de China, India, pero mi filosofía es trabajar únicamente con ellos.

¿Y cómo son tus piezas? Intento tener diferentes estilos en cada colección. Personalmente me encantan las piezas de diseño y únicas con formas que no se ven en el mercado, pero entiendo que no son para todo el mundo y por ese motivo también creo piezas más para el día a día, atemporales, pero siempre con un toque muy especial.

Dame tres razones para comprar uno de tus bolsos. Calidad, diseño y originalidad.

¿A qué famosa te gustaría ver con una de tus creaciones? La verdad que he tenido la gran suerte de contactar con diferentes famosas como Anne Igartiburu, Malena Costa, Nerea Garmendia, Nuria Roca o Itziar Ituño que me han ayudado a tener visibilidad.

¿En qué diseñadores te inspiras? Antes de lanzar una colección, salgo a pasear y me siento en un banco mirando a la gente pasar. Me fijo en el “street style”. Los escaparates y la arquitectura moderna también son mi fuente de inspiración. Cada cierto tiempo, visito a mis proveedores de Alicante y Milán para ver las novedades que tienen en cuanto a materiales. Dentro de los grandes diseñadores, yo siempre he tenido cierta admiración por Balenciaga, Coco Chanel y Oscar de la Renta. Me fascinan las líneas rectas de Armani, la frescura que le ha conseguido dar Miuccia Prada a Prada, Tom Ford por su elegancia, estilo minimalista y autenticidad, y Martin Margiela por tener un diseño único y por crear piezas muy personales. El fotógrafo de moda, Scott Schuman es otra de mis referencias.

¿A dónde te gustaría llegar? Estoy sorprendida por todas las cosas que estoy haciendo y la buena acogida que están teniendo mis colecciones tanto en Euskadi como a nivel nacional. En enero presenté mi colección en París en la feria Who's next y me pareció una experiencia increíble, espero poder repetir en la próxima edición. No es un camino fácil, es muy duro, pero a la vez gratificante. Me gustaría agradecer a todas las mujeres que me apoyan y me animan a seguir en esta locura día a día. Sin ellas esto no sería posible.

# Zure betiko erosketa orain online ere.

EN TU CASA  
24 h.  
EN



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](http://sanmartinmerkatue.com)

Con la colaboración de

**Orona**  
Fundazioa  
Foundation



**San Martín**  
merkatue

**etxetik etxera!**