

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 25

SAN MARTIN MERKATU-E

Te llevamos la compra a casa en transporte sostenible con Txita.

RECETAS

El tomate nos alegra la vida.

TALENTUZ

Mikel Aranburu, el orfebre de los peces.

PASIÓN POR EL
TOMATE



EL TOMATE ES PARA EL VERANO

En frío o en caliente, de cualquiera de las formas comer tomate siempre es un buen plan en la época estival. Lo acompañamos con productos de temporada en dos recetas sencillas que te van a sorprender.



ENSALADA DE TOMATES, HABAS TIERNAS Y BOQUERONES



-Tomate de Getaria
-Tomates cherry kumato
-Tomates cherry lobello
-250 gr de habas tiernas
-500 gr de anchoas
-200 ml Vinagre blanco
-4 cucharadas aceite de oliva virgen extra
-1 cucharada de vinagre balsámico
-Menta fresca
-Sal

Elaboración

- 1 Congelar las antxoa un par de días, para evitar los anisakis.
- 2 Una vez descongeladas, colocar los filetes en un recipiente con tapa con la piel hacia abajo formando capas. Añadir un poco de sal sobre cada capa y cubrir bien con el vinagre. Guardar en el frigorífico de 4 a 6 horas.
- 3 Colocar las anchoas en un recipiente y cubrir con aceite de oliva; así podremos conservarlas durante unos días en el frigorífico.
- 4 Cocer las habas unos 10 minutos en agua con sal.
- 5 Escurrir y dejar templar.
- 6 Cortar los tomates en rodajas.
- 7 Montar la ensalada poniendo una capa de tomate en el fondo, repartir las habas por encima y los boquerones.
- 8 Añadir sal en escamas y menta fresca picada.
- 9 Mezclar el aceite con el vinagre y aliñar.

CHERRY TOMATEEN ETA SARDINATXOEN CLAFOUTIS



4



baja



45'

-250 gr cherry tomate
-Sardinatxo lata 1 oliba-oliotan
-100 gr bebi gazta samur (Iparralde, Baztan)
-Baserriko 4 arrautza
-250 ml esne
-120 gr irin
-Legamia kimiko koilarakada 1
-Gatza eta piperbeltza
-Ezka freskoa

Prestakuntza

- 1 Labea 180°-tan piztu.
- 2 Tomateak garbitu.
- 3 Sardinatxoan olioan tondo xukatu.
- 4 Bol batean arrautzak, esnea, irina eta legamia ondo nahastu. Gazta birrindu eta gehitu nahasketari. Gatzpipertu.
- 5 Labe-molde bat koipeztatu eta nahasketarekin bete. Cherry

tomateak eta sardinatxoak gainerik jarri. Ezkai freskoarekin hautsezatu.

6 Laberatu 30 minutu urreztatu arte.

7 Epel zerbitzatu.



LAS MEJORES HAMBURGUESAS, EN SAN MARTIN MERKATUA

El 26 de mayo San Martin Merkatua acogió la celebración de la tercera edición del Concurso de Hamburguesas de Gipuzkoa, en la que Javier Muñoa, de Muñoa Alimentación, se llevó el tercer premio con su hamburguesa Premium, elaborado con carne de ternera de la mejor calidad.

El concurso fue organizado por el departamento de Turismo del Gobierno vasco, junto con el Ayuntamiento de San Sebastián, San Sebastián Shop y Comunicámelos. El jurado estaba compuesto por Rubén Trincado (chef del Mirador de Ulía), Jon Gorostiaga (presidente de Dastatzen Group), Ramón Neria (responsable de imagen y eventos de la zona norte de Heineken) y el influencer donostiarra Rubenji.

Decidieron que una de las mejores hamburguesas de Gipuzkoa es la que elaboran en Muñoa Alimentación, en San Martin Merkatua.



Los tres ganadores del concurso.



El jurado degustó 16 hamburguesas diferentes.



Javier Muñoa, tercer premio en el concurso, posa junto a su nieta.



SAN MARTIN MERKATUA EN COOK & FASHION

Los establecimientos Maun Grill Bar y Zuka Handburger y Helados participarán el jueves 2 de junio en Cook and Fashion 2022. En el evento, que tendrá lugar en el Museo San Telmo, se presentarán en formato desfile nueve diseños de moda con sus creaciones culinarias correspondientes.

Los cocineros Unai Paulis y Mateus Mendes, de Maun Grill Bar, elaborarán y presentarán el pintxo *Martintxo* inspirado en el boceto de la diseñadora Maria Lafuente. Por otro lado, Zuka se encargará de preparar un exquisito tartar de Wagyu llamado ZukaSteak.



KOKÉKOKÓ

¡VIVAN LAS ALPARGATAS!

De la necesidad hicieron virtud, por eso, a raíz de que Blanca -una de las fundadoras de Kokékokó- tuvo una lesión en el pie y comenzó a usar alpargatas, se gestó el proyecto de abrir una alpargatería en Donosti. Actualmente, Kokékokó recibe abuelas, madres y nietas de aquí y clientes de cualquier parte del mundo.

ONOMATOPEYA JAPONESA. “Unos meses antes de inaugurar la tienda, paseando por el monte con un amigo japonés, nos comentó al ver una vaca que en Japón la onomatopeya de su mugido es “mo”. Después apareció un gallo y nuestro amigo dijo “kokékokó”. En ese momento supimos cuál iba a ser el nombre de la tienda”.

UNIVERSO KOKÉKOKÓ. “En verano tenemos una amplísima gama de alpargatas tanto para mujer como para hombre. Un gran surtido de colores y de formas tanto simples como más sofisticadas. También camisetas de rayas, botas H2O, calcetines italianos. Hasta pelotas de mano. En invierno encontramos zapatillas de casa muy confortables y cálidas, impermeables, botas de agua, jerséis de lana merino, camisetas de gran calidad...”.

LA ALPARGATA: UN CALZADO HUMILDE CONVERTIDO EN UN IMPRESCINDIBLE DE LA MODA. “Desde hace unos años un calzado relacionado con las labores del campo, de la mar o con el juego de pelota, se ha convertido en un elemento unido a la moda y a las tendencias. La razón puede ser su comodidad y su versatilidad además del gusto cada vez mayor por volver al producto tradicional bien hecho”.

¿POR QUÉ NOS GUSTAN TANTO EN DONOSTI LAS ALPARGATAS? “Donosti es una ciudad de costa, de gran tradición marinera. También es una ciudad clásica y elegante. La alpargata es un calzado de identidad, acorde con nuestro verano. Aunque ciertamente, hay veces que nos comentan “no me voy a comprar unas alpargatas porque es una ciudad que llueve mucho”.

EL DONOSTIA DE KOKÉKOKÓ

Una ruta para caminar en Donosti: Ulia.

Un txoko para relajarse: La Concha con marea baja cerca del Náutico.

Una prenda de vuestra tienda imprescindible para llevar este verano: Sin duda una camiseta de rayas.

Vuestra relación con Mercado San Martín. Acudimos al mercado casi cada día, es un lugar magnífico.

KOKÉKOKÓ
Hernani Kalca, 13,
20005 Donostia

📱 alpargatas_kokekoko_



SAN MARTIN MERKATUA Y ORONA, COMPARTIMOS VALORES

Nos une una misma manera de hacer y de poner en valor conceptos como la innovación, la calidad, la sostenibilidad y lo local. Siempre con un mismo objetivo: mejorar la calidad de vida de nuestros clientes.

El proyecto Merkatu-e de San Martín apuesta por un modelo de alimentación más justo, saludable y sostenible. Y Orona Fundazioa ha querido acompañar a San Martín Merkatua en este viaje, acercando los productos de primera calidad y producidos en nuestro entorno más próximo a los hogares de Donostialdea.

Orona Fundazioa, entidad sin ánimo de lucro que representa el lado más humano de Orona, es un claro exponente de apertura y cooperación con nuestro entorno más cercano. En este sentido, la fundación quiere fomentar el impacto positivo de un sistema alimentario justo, saludable y res-

petuoso con el medioambiente. A través de diversas iniciativas como Merkatu-e busca transformar la forma de producir y de consumir alimentos hacia un modelo más sostenible que fomente además el desarrollo de la economía local.

La innovación, cercanía, comunidad y la sostenibilidad son valores inherentes a la actividad de Orona, siendo sus principios cooperativos la base de la relación con su entorno. Orona es el partner en movilidad de personas, cuyo propósito es acortar distancias a las más de 25 millones de personas que viajan en sus elevadores diariamente.



Instalaciones de Orona Fundazioa en Hernani.

Puestos en los que puedes hacer tu compra online:



Pescaderías

Garrido
Coro Sotero
Miren
Nati



Carnicerías

Maribel
Muñoa
Iñaki & Jenny
Nicasio



Productos de la huerta

Lizardi
Balantxa
Ameri Goikoa
Goiatz Erribera
Tolare



Frutería

Fernández



Panadería y repostería

Talo
JA



Quesos

Abatza

San Martín
merkatu^e
etxetik etxera!

Con la colaboración de

Orona
Fundazioa
Foundation

Si vives en una zona cercana a San Martin Merkatua y has hecho la compra online en *sanmartinmerkatue.com* te haremos llegar tus productos frescos en transporte sostenible de la mano de la empresa donostiarra TXITA.

DANIEL RUIZ RIBAS

Cofundador de TXITA, empresa responsable del reparto domiciliario de San Martin Merkatu-e



¿Qué hay detrás de un nombre tan sonoro y peculiar como TXITA? El nombre de TXITA viene de juntar las sílabas TXI (de txirrinda) y TA (de taxi). Nos dedicamos a la distribución de última milla para operadores logísticos a los que les hacemos el reparto en Gros, Centro y/o Parte Vieja utilizando triciclos de carga. También realizamos otro tipo de entregas y recogidas, tanto para comercios como particulares, que, por motivos de operativa, eficiencia y/o valores pro-sostenibles confían en nosotros. En paralelo, somos distribuidores de diferentes marcas de cargo-bikes y triciclos de carga. Y también ofrecemos servicios de consultoría a entidades públicas o privadas interesadas en la ciclo-logística y/o quieran reducir la contaminación que genera el reparto de mercancías en los entornos urbanos.

Afirmáis que vuestra actividad es sostenible, respetuosa y local. Estos son los ejes principales y claves de todo lo que hacemos. Aplicamos estos tres valores en la movilidad urbana, tanto de personas como de mercancías. Y el resultado es TXITA.

Podría decirse que en base a estas tres palabras compartís filosofía con San Martin Merkatua. Sin duda, compartimos muchos valores con San Martin Merkatua y con los asentadores del mercado, y desde un inicio este ha sido el punto de unión principal. Desde TXITA nos enorgullece ser los responsables del reparto de la compra

de San Martin Merkatua, y vemos con mucha ilusión que, proyectos como el mercado virtual, tengan tan claro desde la planificación del proyecto que el reparto debía realizarse con medios sostenibles. Hemos trabajado conjuntamente para que la parte logística del mercado virtual fuera un éxito, y de momento, así está siendo.

“Balore asko partekatzen ditugu San Martin Merkatuarekin, hala nola jasangarritasuna eta tokikoarekiko errespetua”.

¿Cómo valoráis la puesta en marcha del mercado virtual San Martin Merkatu-e? Muy positivamente, por un lado porque nos parece una apuesta de futuro que ofrece a los consumidores la posibilidad de disfrutar de los productos de San Martin Merkatua, pudiéndolos comprar durante las 24 horas del día, y recibirlos en casa utilizando vehículos sostenibles.

Para los asentadores, lo vemos como una adaptación e innovación hacia los nuevos hábitos de compra y como la apertura de

un canal de venta más, que complementa a la venta física en el propio mercado.

¿Cuál es la reacción de los clientes que os ven llegar en triciclo a entregar la compra? La primera buena noticia es que los clientes ya están repitiendo la experiencia (se empiezan a repetir las direcciones de entrega), y esta es la mejor noticia y muestra que el servicio es bueno.

Hay que indicar que en triciclo realizamos el reparto a los destinatarios del Centro, Parte Vieja y Gros, y el resto de destinos en furgoneta eléctrica, ya que con el triciclo no podemos llegar a las partes altas de Donostia o más alejadas del mercado.



BANAKETARI BURUZKO HIRU DATU:

- 1 **Trizikloan:** Erdialdean, Alde Zaharrea eta Grosen.
- 2 **Furgoneta elektrikoan:** Donostiako gainerako lekuetan.
- 3 **Lehen bidalketa DOAN MERKATUE kodearekin.**

LA RECOGIDA SELECTIVA, UNA PRIORIDAD EN EL MERCADO

Basura en nuestras playas, peces con restos de plásticos en el interior de sus vientres, aire de peor calidad en las ciudades... Aportar un granito de arena en el cuidado del medio ambiente es uno de nuestros objetivos. Para ello, llevamos a cabo una exhaustiva labor de recogida selectiva de los residuos que generamos en nuestra actividad diaria.



En 2021 se retiraron en los puntos de recogida del mercado un total de 130 toneladas de residuos, distribuidas de la siguiente manera: papel y cartón (117 toneladas), porex (7,49) y plástico film (4,74).

Rafa González, operario responsable de la planta de reciclaje de San Martín Merkatua constata que en el día a día en el mercado se acumula una cantidad ingente de basura que debe ser separada correctamente. “Llevamos tres años centrados en mejorar los procesos de recogida de los residuos y estamos obteniendo muy buenos resultados. Al crear una planta de recogida en la que cada material tiene su lugar, a los asentadores les resulta más fácil reciclar acertadamente”. Así, existen lugares diferenciados para la recogida de los diferentes tipos de basuras, también para la orgánica, que es depositada en unas grandes cámaras frigoríficas, para evitar su putrefacción.

“*Iraunkortasunaren eta planetaren zaintzaren aldeko apustua da gure jarduera-ardatzetako bat*”.

**Miren Celaya,
San Martín Merkatuko
zuzendaria.**

Miren Celaya, directora de San Martín Merkatua, afirma que “la apuesta por la sostenibilidad y el cuidado del planeta es uno de nuestros ejes de actuación. Es realmente satisfactorio ver que, remando todos en la misma dirección en el tema del reciclaje, en San Martín Merkatua estamos haciendo algo a favor del medio ambiente”.



UNA SEGUNDA VIDA PARA EL CAFÉ

En SM Bar han entregado nada menos que 610 kilos de posos de café para colaborar en un estudio europeo que está investigando cómo convertir estos residuos en pienso para vacas. Adriana Uribealgo, de la empresa responsable de esta iniciativa Kafea Eko, valora muy positivamente esta aportación.

PROYECTO EUROPEO. “Participamos junto con Neiker en un proyecto europeo de investigación que pretende convertir los posos de café en pienso para vacas y demostrar que si estas toman un pequeño porcentaje de café en sus piensos aumentan la producción de grasa y dan una leche más completa. Ahora mismo, el café se considera un residuo, pero queremos demostrar que puede ser un subproducto y darle una segunda vida. Esto forma parte de la economía circular y de la jerarquía de residuos europea, en la cual la reutilización o la remanufactura está por encima del reciclaje”.

SAN MARTIN MERKATUA. “Propusimos a SM Bar participar en la iniciativa y desde noviembre de 2021 hemos recogido 610 kilos de posos de café, que es una cantidad muy alta. Lo valoramos muy positivamente. Es un placer ver que bares y restaurantes se apuntan a iniciativas innovadoras como la nuestra. Así conseguimos que la economía circular sea algo real en nuestras ciudades”.

PRODUCTOS DE ECODISEÑO. “En el mundo se consumen 161 millones de sacos de café y 20.000 millones de cápsulas que acaban en la basura cada año. Nuestro reto es reciclar el 100% de los residuos derivados del café y darles una segunda oportunidad. Los convertimos en productos de ecodiseño que dan un respiro al medio ambiente: mvvacetas, contenedores, sustrato, papeleras...”.



ZUK ERE BIRZIKLATU
DITZAKEZU KAFEAREN
OSTEAK

Maiatzaren 30etik (astelehena) **ekainaren 4ra** (larunbata), **edukiontzi bat jarriko da merkatuan**, hondakin horiek barruan utzi eta bigarren bizitza bat eman diezaiozun.

¡SORTEAMOS ESTA BICICLETA!

¿Quieres llevarte esta preciosa bicicleta de estilo vintage para paseo de la marca Megamo Trivia? ¡Seguro que te va a venir de lujo para este verano!

Cómo participar:

1. Entra en nuestras redes sociales @sanmartinmerkatua (Instagram y Facebook)
2. En el post en el que publicamos esta misma foto de la bicicleta, cita a esa persona con la que te vendrías a San Martin Merkatua en bicicleta a hacer la compra.

Puedes participar hasta el viernes 3 de junio, día en el que se realizará el sorteo.



MEGAMO TRIVIA
Trivia Urban Bike
Megamo 28" Azul

Con la colaboración de **IBKBIKE**.

AGENDA

EKAINAK
2022

Γ 15:00etan

DONOSTIAKO KALETAN



EKAINAK
25

EMAKUMEAREN TRIATLOIA

Lasterketak ibilbide laburra eta eskuragarria du, gutxieneko prestaketa batekin: 300 m igerian, 8 km bizikletan eta 2 km korrika, guztiak Donostiako kaleetan zehar.

MUSIKA

Γ 19:30etan

EKAINAK
21



JOSEBA TAPIA

Musikariak jasoko du aurtengoan Donostia Kulturak urtero musikaren alorrean banatzen duen Adarra Saria. Ondoren, bere azken diskoa, Egon edo ez egon, aurkeztuko du.

Γ 20:00etan

EKAINAK
20

WILCO

Chicagoko rock alternatibo taldeak Ode to Joy birari helduko dio Europan barrena eta Donostian geldialdia egingo du.

DOKA

Γ 20:00eta

EKAINAK
3



DABADABA

NIÑA COYOTE ETA
CHICO TORNADO

Basamortuko rock astun eta pozoitsua.

Γ 20:30etan

EKAINAK
10



TULSA

Emozio-kolpez beteriko popa.

DABADABA

Γ 20:30etan

EKAINAK
17

MAITE LARBURU

DOKA

ANTZERKIA

Γ 19:30etan

VICTORIA EUGENIA

MORIA,
UNAHORAMENOS

Ikuskizun honek bi errefuxiatuaren eta haien familien historia kontatzen du, beren herrialdeetatik ihes egitea beste erremediorik izan ez dutenez geroztik.

Con Marta Viera y Ruth Sánchez, dirigido por Mario Vega

MORIA

Experiencia inmersiva de teatro documento



EKAINAK
11 eta 12

Γ 19:30etan

VICTORIA EUGENIA

EKAINAK
4

ERRESUMA / KINGDOM/
REINO: TRAGEDIAS
HISTÓRICAS DE
WILLIAM SHAKESPEARE
CALIXTO BIEITO

Proposamen ahaltso gisa aurkezten zaigu estetikoki eta bisualki, oso eszena-planteamendu gaurkoa baitu, instalazio batetik oso gertukoa.

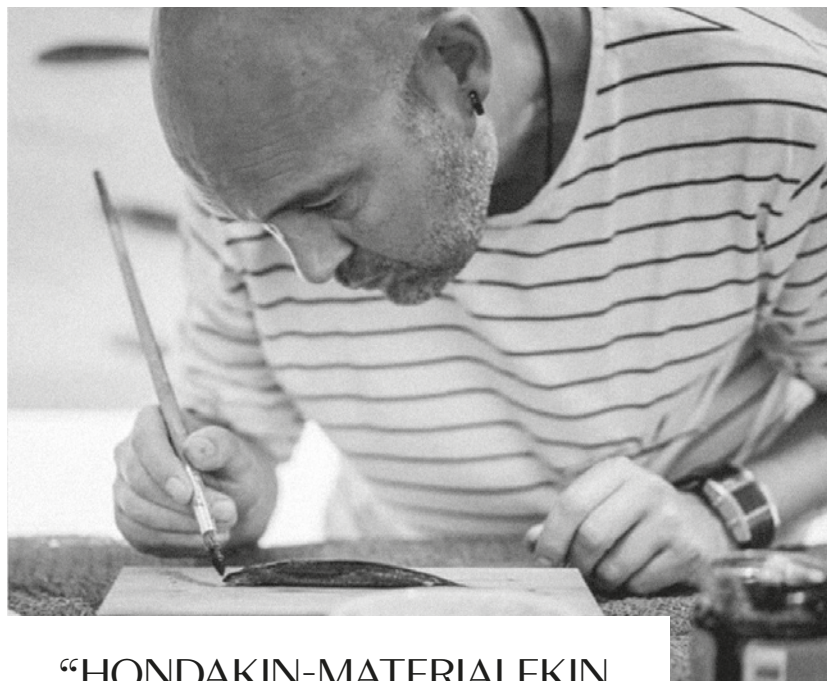
MIKEL ARANBURU URRUZOLA

Grabador y orfebre comprometido con el cuidado del planeta

“Me dedico al grabado y a la orfebrería desde hace más de 30 años. Tengo un pequeño taller en Gros que me sirve de escaparate para mis creaciones. Disfruto transformando planchas de zinc en peces decorativos. Soy inquieto, meticulado y perfeccionista. Me encanta el mar, el bodyboard y nadar. Siempre he querido hacer un curso de submarinismo y un viaje al fondo del mar”.

¿Qué es el mar para ti? Tengo la suerte de tener el taller a pocos metros de la playa y a diario, antes de comenzar la jornada laboral doy un paseo por la Zurriola, es un hábito imprescindible y necesario para mí. Los deportes marítimos son mis hobbies. La sensación de flotar en un entorno natural me relaja, me calma, aunque haya oleaje. El mar es parte de mi vida, siento que tengo una conexión especial. Y se disfruta mucho de un mar limpio, que es como deberíamos mantenerlo entre todos.

Eres conocido como “el artista de los peces” de Donostia. ¿Cuál dirías que es tu pez fetiche? Sobre todo, hago peces autóctonos: rodaballos, lubinas, besugos, bonitos, doradas... Pero el que más éxito tiene es la sardina. Un pescado muy nuestro. Tanto que tiene un rincón en nuestra tienda dedicado a ella, como decoración de pared, collar, broche o brazalete. Sardina Ibiltaria, es un proyecto que hicimos en colaboración con Junkal Lertxundi y Ainhoa Aranburu, con un cuento y una ilustración añadida a la sardina. Tiene mucho éxito porque se interactúa con la persona que lo recibe mediante fotos que comparten con nosotros y subimos a redes sociales. El que quiera participar nos hace llegar la foto de la sardina donde quiera que esté. De ese modo, la sardina cumple su sueño: viajar por el mundo.



“HONDAKIN-MATERIALEKIN
OBRAK SORTZEA
ETA EZ KUTSATZEA
GARRANTZITUSA
DA NIRETZAT”

Tus obras están realizadas con materiales que otras personas desechan. ¿De dónde te viene el compromiso con la sostenibilidad y el cuidado del medio ambiente? Es algo innato y educacional. Me gratifica sacar provecho de un material de desecho y ver que el resultado final, visualmente, es el mismo, y que en el camino no he contaminado. Quiero aprovechar para agradecer a la gente comprometida como yo, fontaneros del barrio que me traen retales sobrantes de sus obras para que yo las aproveche. Así debería ser. Colaborando entre todos, haciendo trueques. Porque a lo mejor, lo que a mí me sobra, a otro le falta y viceversa. Durante muchos años hemos caído en el consumismo compulsivo de comprar y tirar cuando nos hemos cansado. Pero las nuevas generaciones creo que vienen concienciadas de que hay que cambiar estos malos hábitos.

Sin querer caer en el catastrofismo, ¿qué mundo vamos a dejar a las siguientes generaciones? Se dice que en pocos años va a haber más plástico que peces en nuestros mares. Y es que se han hecho auténticas barbaridades. Mares y playas llenas de plástico y basura como si el océano fuera un agujero que lo traga todo. Pero creo que todavía estamos a tiempo. Sin duda la base es la educación.

¿En qué lugar del mundo te gustaría ver expuesta alguna de tus obras? A todo el mundo le gusta ser profeta en su tierra y sintiéndome orgulloso de mis raíces, en cualquier rincón de Euskal Herria en el que se valore y aprecie mi trabajo artístico. Exponer en museos como el Museo San Telmo de Donostia o el Museo Guggenheim de Bilbao me sería muy gratificante.

La Perla



CENTRO DE TALASOTERAPIA, SALUD, BELLEZA, DEPORTE Y GASTRONOMÍA.

Un edificio emblemático de 5.500m² ubicado en la playa La Concha, con un equipo de más de 120 profesionales dedicados a tu bienestar.



Talassoterapia

Disfruta de uno de los centros urbanos de talasoterapia más completos de Europa.



Salud y Belleza

Programas personalizados con las últimas técnicas, la más avanzada aparatología y un completo equipo colegiado.



Gimnasio

Sala panorámica con la mejor maquinaria y una amplia plantilla de profesionales con metodología propia.



Gastronomía

Una propuesta gastronómica diferente que conjuga el mejor producto con unas vistas únicas sobre la bahía.