

zk. 5  
Urria 2012

Dohainiko aldizkaria

CLUB  
FAN! SM

Entérate de todas las  
ofertas, sorteos y  
actividades.

CONCURSO  
"¡MI AMONA  
ES LA MEJOR!"  
Demuéstrale cuánto la quieres.  
Puedes ganar 400 €.

Merkatuko  
ezinbestekoak:  
DELI  
BRUNCH

Entrevista:  
Conoce mejor a  
JAVIER MUÑOA Y  
MAITE BRAVO  
de Carnicería  
MUNOA



# fan!

## San Martin



San Martin



## July Regidor es nuestra portada Fan! San Martín

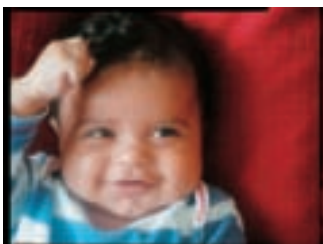
### ¿Qué recuerdos te trae el otoño?

Probablemente muchos. A nosotros nos pone las pilas y nos recuerda que ya es hora de sacar a la luz una nueva revista, la número 5, y mostraros sin maquillaje la piel del Mercado San Martín. Una piel limpia y transparente que se regenera todos los días para ofrecerte novedades y los productos más exclusivos. Hablando de pieles, una tez morena y exótica captó nuestra atención mientras paseábamos por el mercado. La panameña July Regidor nos dejó fotografiarla, embarazada, a solo una semana de dar a luz a Martín. Vecina del barrio de Gros desde hace 5 años, July se trasladó a San Sebastián por amor. Y por amor a su marido Iñigo, a nuestra gastronomía y a la lluvia (que le encanta) sigue viviendo en esta maravillosa ciudad.

Maite y Javier, de la Carnicería Muñoa, también nos han querido regalar unos minutos para contarte alguno de sus secretos y muchos recuerdos de su profesión; hemos sorprendido a tres clientes habituales en sus quehaceres diarios en el mercado y, atención, porque queremos que nos convenzas de que tu amona es la mejor, participando en un divertido concurso.

¿A que tienes ganas de conocer las últimas novedades del club Fan! San Martín? Hemos instalado 8 pantallas dentro del mercado, donde podrás informarte a diario de las ofertas, sorteos y talleres. Gracias a vosotros, nuestros fans, nos acercamos al socio nº 2.000 con más ganas que nunca de ofrecer ventajas y nuevas ofertas.

A todos vosotros, a July y a Martín, que nació el 15 de julio, queremos dedicaros este fascinante número.



*¡bienvenido Martín!*

### Jarraitu

f [www.facebook.com/mercadosanmartin](http://www.facebook.com/mercadosanmartin)

t [@mercado\\_sm](https://twitter.com/mercado_sm)

### Wifi dugu!

Konekta zaitez zure lagunekin, zure familiarekin.

### Proposamenak bidaltzeko:

✉ [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es)

**Edita:** Mercado San Martín  
**Dirección, redacción y diseño:** ACC

**Fotografías:** ACC/Stockphoto/Fotolia

**Impresión:** Gráficas Orvy / SS- 1399/2011  
32.000 ejemplares.

Todos los derechos reservados. Está prohibida cualquier reproducción, total o en parte sin el consentimiento por escrito del editor.

Agradeceríamos que los errores u omisiones que pueda encontrar en esta revista los comunique a: [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es)

## CLUB FAN! SAN MARTÍN

# Entérate de todas las ofertas, sorteos y talleres del club

¿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.

### ¿Cómo puedo hacerme socio?

Es muy sencillo. Tienes dos maneras de hacerte socio:

- Por internet, en la página web [www.msanmartin.es/club](http://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?

En el mismo mercado encontrarás información sobre las promociones, y también en nuestra web [www.msanmartin.es/club](http://www.msanmartin.es/club)



- ! 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](mailto:prensa@msanmartin.es)

# ¡LOS SORTEOS DEL CLUB!

**fan!**  
San Martín

## ¡ÑAKI & JENNY

**Busca a Fan! San Martín en Iñaki y Jenny y llévate un vale de compra de 40€.**

En el mes de octubre el establecimiento sortea 5 vales de 40€. ¿Cómo puedes participar? Haz una compra en Iñaki & Jenny superior a 10€ y busca la etiqueta de Fan! San Martín en el amplio mostrador. Si la encuentras, escribe la ubicación exacta de la etiqueta en el dorso del ticket de compra.

No olvides poner tu nombre y nº de socio. ¡Verás cómo te llevas un fantástico premio!



**ZOKKETA  
OPIL  
BERRIAK**

## PANADERÍA TALO

**Sorteo de un lote de productos de la nueva temporada.** Cada vez que hagas una compra en Talo, deposita el ticket de compra con tu nombre y nº de socio en la caja de Fan! San Martín. Entrarás en el sorteo de un generoso lote de productos nuevos.

**ZOKKETA  
BAZKARI  
ALA AFARIA**

## PESCADERÍA GARRIDO SAN MARTÍN

**Sorteo mensual de una cena o comida para dos personas en el restaurante Aloña Mendi** (Calle Fuenterrabía 31, Donostia).

Cada vez que hagas la compra en la pescadería Garrido San Martín, participa en el sorteo rellenando el ticket de compra con tu nombre y nº de socio y entrarás en el sorteo. Mucha suerte y buen provecho.



## PESCADERÍA ROSA MARI

**¡Sorteo de una degustación de Ibéricos!**

El 21 de septiembre el nuevo Mercado cumplió 7 años y la Pescadería Rosa Mari quiere celebrarlo sorteando una degustación de ibéricos con botella de vino o cava a elegir, en el **Bar Tanger** (c/Okendo, 12).



**ZOKKETA  
IBERIKOEN  
DASTAKETA**

Cada vez que hagas una compra en Rosa Mari, apunta tu nombre y nº de socio en el dorso del ticket y deposítalo en la caja del sorteo.

Del 20 de septiembre al 11 de octubre.

## El Club Fan! San Martín ha repartido ya más de 2.000€ en premios

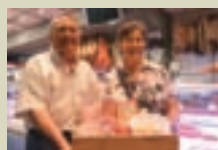
Desde su puesta en marcha, en mayo de 2012, el Club Fan! San Martín y los establecimientos adheridos a él han repartido decenas de premios entre los clientes socios del club. Gracias de corazón a todos los que nos habéis apoyado, gracias por confiar en San Martín y por apostar por la calidad y, por supuesto, felicidades a todos los premiados. Aquí os dejamos el listado de los sorteos y ganadores.

**10 entradas a BALENCIAGA MUSEOA**  
Antonio Fernández  
María Eugenia Zamarbide  
Ricardo Posadas  
Begoña Azkonobieta  
Imanol Erkizia

**Sorteo semanal cena en restaurante Pantxika. Han participado las pescaderías MIREN, NELI, NATI, SOLA y GARRIDO SAN MARTÍN**  
Miren Rekondo  
Angeles Tubio  
Aurelia Ortiz  
Merche Lana  
Teresa Iturbe  
M<sup>a</sup> Cruz Céspedes  
M<sup>a</sup> Luisa Intxaust

**8 plazas en el taller de serigrafía BALENCIAGA MUSEOA**  
Gorka Iradi  
Gianni Viana  
Leire Antia Guisasola  
Patricia Parlade Pickman  
Julen Cano  
M<sup>a</sup> Asunción Aramburu Plazaola  
M<sup>o</sup> Jesús Aramburu Plazaola  
Clara García de Coratazar

**1 noche en agroturismo Maddiola (Igeldo). Sortea la pescadería ROSA MARI**  
M<sup>a</sup> Ascen Villarta y Pedro Bereciartua



**10 premios de 50€.**  
**Sortea IÑAKI & JENNY**  
M<sup>a</sup> José García  
Sol Ortiz de Artiñano  
Loli Hernani Zabalo  
Isabel Inza  
Sole Garaikoetxea  
Itziar Kortaberria  
M<sup>a</sup> Carmen Gaztelu Alonso  
Ana Arribillaga  
Pilar Sánchez  
Maite Irigo

**Sorteo bolsos KUTXA KULTUR FESTIBALA**  
Nagore Martínez  
Naiara Lizarazu  
Oihana Beraza  
Silvia García  
Fátima Aparicio  
Virginia Guede  
Javier Villena  
Lierni Beraza  
Marga Noguera  
Marian Caramés  
Agurtzane Goikoetxea  
Amaia Benito  
Conchita Burillo  
Batirtze Muñoz-Baroja  
Eduarne Arnaiz



**Cesta de desayuno para 2 personas.**  
**Sortea panadería TALO**  
Iñali Segurola Aguirrezabala

**Sorteo semanal cesta productos básicos en IÑAKI & JENNY**  
Pilar Sarachaga  
Arantza Garmendia Otegui  
Aida García

**Sorteo recomienda el Club y gana 100€**  
Patricia Tames

**MARIBEL**

**20% de descuento en jamón de pata negra.**

Por la compra de un jamón, Maribel te aplica un descuento del 20%.



**% 20**  
DESKONTU



**OPARIA!**

**KENKO SUSHI**

Por cada bandeja de sushi que compres, te regalamos una sabrosa sopa de miso.

**JUAN ETXEBERRIA**

Compra un menú (primer+segundo plato) y te regalamos el postre casero que tú elijas



**OPARIA!**



**% 10**  
DESKONTU

**FLORISTERÍA MIMIKU**

10% de descuento en todas las plantas.

**GYM SAN MARTIN**

Matrícula gratuita para los socios. No es válido para la cuota mensual, solo para la trimestral, y el descuento solo se aplicará una vez.



**MATRIKULA DOHAINIK**

**OPARIA!**

**ETXEBERRI TXIKI**

Por cada compra superior a 12 €, un regalo sorpresa.

**¡LAS OFERTAS DEL CLUB!****PESCADERÍA ROSA MARI**

**Oferta especial paellas: 20% de descuento en mejillón gallego.**

Antes: 4,99€ Ahora: 3,99€.

Hasta el 31 de octubre.

**Caja de gamba fresca de 1/2kg: 5,5€**

Hasta el 31 de octubre.

**Almeja fina gallega: 25%**

Antes: 22€ | Ahora: 16€.

Hasta el 31 de octubre



**ESKAINTZA**



**%50**  
DESKONTU

**LA REPERA**

**50% de descuento en nectarina roja.**

Antes: 3,99€ kg | Ahora: 1,99€ kg

Hasta fin de temporada.



**ESKAINTZA**

**JENNY KOME COME**

**10% de descuento en salsas japonesas**

**25% de descuento en sopas japonesas:**

Antes 4€ | Ahora 3€

Hasta agotar existencias.



**ESKAINTZA**

**ERREKALDE BASERRIA**

Todos los días, tomate de caserío a 1,5€ kg.

**% 50**  
DESKONTU

**FNAC**

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

Antes: 15€ | Ahora: 7,5€.

## PRÓXIMOS TALLERES

### TALLER DE BISUTERÍA CREATIVA

¿Te gusta diseñar tus propias joyas para después regalarlas o lucirlas con tu ropa favorita?

Lo de volverse loca para buscar un collar a juego con el vestido es agua pasada. En este taller, impartido por la tienda de cuentas y abalorios **Atubola** (calle Urbietta, 50) te enseñamos la técnica básica para que montes tu propia bisutería. Realizarás pendientes, anillos y pulseras y podrás llevarte todas tus creaciones a casa. ¡Anímate!



CREA Y DISEÑA

**CUÁNDO** : 30 de octubre (martes)

**DÓNDE**: Aulas Kutxa (c/ Arrasate, 19)

**HORA** : 17.00-20.00 h.

**Máximo 10 personas.**

**PRECIO SOCIOS**

**43€**

**PRECIO NO SOCIOS**

**50€**



### RECETAS DE OTOÑO

¿Te atreves a crear, experimentar y probar nuevos platos con los productos de temporada?

Las frutas y verduras del verano dejan paso a otros productos con los que podemos elaborar platos realmente sorprendentes: hongos, todas clase de setas, castañas, aves, bonito, frutos secos, calabaza... y un sinfín de ingredientes a los que sacar mucho partido. Apúntate a nuestro taller y descubre lo que da de sí el otoño

**DÓNDE**: Casa de la Rioja, calle Soraluze .

**CUÁNDO**: 5 y 6 de noviembre (lunes y martes)

**HORA**: 18-20:30 h.

**Máximo 10 personas.**

**PRECIO SOCIOS**

**36€**

**PRECIO NO SOCIOS**

**48€**

## Estuvimos de 'Vacaciones en Roma'

Audrey Hepburn se lo habría pasado en grande en nuestro viaje a través de los sabores de Italia. Tras el éxito de los talleres anteriores, quisimos repetir la experiencia en el mes de julio con un curso de cocina italiana impartido por Jon, nuestro cocinero favorito. El curso tuvo lugar en La Casa de La Rioja y reunió a 10 socios de Fan! San Martín.



Nuestro cocinero, **Jon Kepa Barranco**, rodeado de sus alumnos **Arian Zubiri**, **Ana Ibañez** y su hija **Joane Iribar**, **Cristina García**, **Gloria Pérez**, **Juan José Orbezo**, **Karmele Varea**, **Lucía Iriondo**, **Ismael Hernandez** y **Olatz Arzubialde**.



Como podéis comprobar en las imágenes, la gastronomía italiana no entiende de sexo ni edad. Gusta a mayores y jóvenes y, lo mejor de todo, "cocinar cualquier plato italiano se convierte en un juego, es muy divertido", explica Gloria Pérez al otro lado del teléfono.

Gloria, una de las diez participantes en el taller, está "encantada" con esta experiencia y repetirá en próximos talleres. Además, "en julio me tocó trabajar y venir a este taller me ayudó a desconectar. Es increíble lo que me relaja cocinar", reconoce Gloria.

El taller, de 6 horas de duración, se impartió en tres días en los que aprendieron a elaborar un poco de todo: pizza boloñesa, canelones con espinacas y gambas al gratén, canelones rellenos de salsa perretxiko hori (rebozuelo amarillo), espaguetis salteados con esneardotsua, lasaña de verduras, masa de pizza, mejillones rellenos, puré de habas, raviolis de pulpo

encebollado con aceite de tinta de chipirón, risotto de salta perretxiko beltz, risotto de pato, hongos y parmesano, salsa de setas, de langostinos, de quesos, solomillo con salsa pizzaiola y tiramisú.

Como sabemos que se os ha hecho la boca agua, aquí os dejamos una de las maravillosas recetas para que la hagáis en casa.

#### BRUSCHETTA

*Ingredientes:*

- 6 rebanadas de pan blanco rústico, de unos 3cm
- 2 dientes de ajo, pelados y partidos por la mitad
- 6 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta

*Elaboración:*

Precalentar horno o parrilla a 220°C

Entalla las rebanadas ligeramente con un cuchillo siguiendo un patrón cruzado y ásalas hasta que estén tostadas por ambos lados.

Todavía calientes frota los dientes de ajo sobre ellas y hornéalas durante dos minutos para que queden crujientes.

Rocía cada rebanada con una cucharada de aceite y salpimenta.



### Magret de pato

Probar un pequeño bocado de esta deliciosa carne es suficiente para disfrutar de su intenso sabor. Si queréis degustar una de máxima calidad, visitad el puesto que **Foies Goiburu** ha abierto este año en el mercado. No os olvidéis de llevaros una salsa de cebolla confitada para acompañarlo.



### HEMEN DAUDE JADA!

Itsasoaren benetakozaporearen zaleok, ez kezkatu: hemen dira lanpernak. Aurten atzeratu egin da lanperna-bilketa, baina **Coro Sotero** arrandegian eder askoak aurki ditzakezue jada.



# Udazkeneko SONATA

Udazkena diseinatzen utziko balidate, txabola bat marraztuko nuke, basoaren erdian, iratzez inguratua eta goroldio- eta sandalo-usaina bazter guztietan duela. Eta zuk? Zer egingo zenuke? Ideia batzuk emango dizkizugu.

### Sonata de otoño

Los días acortan; es la excusa perfecta para ver esas películas que en vacaciones dejamos de lado por ir a la playa. Sonata de otoño, de Ingmar Berman, es nuestra elección de la **Fnac**. Sencillamente bella.



### Manteca de carité

Son increíbles las propiedades hidratantes y nutritivas de la manteca de carité, presente en todos los productos de este kit de belleza de **Body Shop**. Se trata de la grasa extraída de la nuez que crece en la sabana de África y no falla. Quien prueba, repite.



### Onddo nahaskia

A zer plan ederra astebururako, onddoak biltzera joan eta gero, gauean, lagun talde bat elkartu eta baserriko arrautzez egindako nahaski batekin aho zabalik uztea! Baina, nagikeria baduzu, **San Martin azoka tradizionalera joan** eta bertan eros ditzakezu, fresko-freskoak. Gogoko ditugun arrautzak **Han goiko arrautzak** oilategikoak dira, gorringoa hori-horia dutela. **Lizardi Baserrian** aurkituko dituzu.





### Urre likidoa

Ezinbestekoa da gure mahaian. **Casa Hierro** oliiba-olio birjina estrak goreneko kalitatea du. Arbequina, picual eta cornicabra motako olioen nahastura bikaina da. **Muñoa harategian** eros dezakezu.

### Grosella bicolor

¿A que no conocías la grosella blanca? La encontramos en **La Repera** y ambas, combinadas, son deliciosas. Son fantásticas para comer solas o acompañadas de un yogur natural. Los frutos rojos siempre son bienvenidos en nuestros brunch.

### Black&White

Qué divertido es darse una vuelta por **Chocolat Factory** y descubrir la cantidad de ideas que pueden moldearse con el cacao. Ha llamado nuestra atención la Creme de la Creme, una rica crema de chocolate que puede servirse en esta divertida tacita elaborada con chocolate blanco.



### Senecio Rowleyanus

Landare eder honen izen originala da. Ezin hobea da mahaia apaindu eta zure gonbidatuak aho bete hortz uzteko. **Mimiku** saltokian aurkitu dugu. Ega esan, Naroari eta Amalurri ere kostatzen zaie izena gogoratzea, landarez inguratuta bizi arren.



# deli BRUNCH

Breakfast + lunch = Brunch. No es ni desayuno ni almuerzo, sino una mezcla de ambos que cada día está más de moda. Ideal para celebraciones y reuniones porque combina dulce y salado. Te mostramos nuestro menú favorito.



### Ave rellena 3 quesos

Es muy importante la presentación del fiambre, pero más aún, que al probarlo besemos el cielo. En **Iñaki & Jenny** tienes aseguradas las dos cosas; ya ves, qué deliciosa ave rellena con 3 quesos, da hasta pena comérsela. Podéis acompañar este plato con una manzana laminada y caramelizada de **La Tejea**.



### Idiazabal gazta

**Lana Erreserba Handiko Idiazabal** gazta aukeratu dugu brunch gozo-gozoa egiteko. Latxa ardi-esneaz eginda dago. Usain bizia eta sarkorra du eta bere zaporea orekatua da. **Maribel** urdaitegian oihalezko poltsa polit batean gordeta aurkituko duzu. Oparitarako ezin hobea.



### Baguette de aceitunas

Cada día **Talo** nos sorprende con nuevos panes, cada cual más rico. Hemos hecho una selección y esta baguette integral de aceitunas nos parece la más adecuada. ¡Cuidado porque te la comerás con los ojos!



# “Yo nací en la carnicería de mi padre”

**JAVIER MUÑOA Y MAITE BRAVO**  
CARNICERÍA MUÑOA

Javier Muñoa (San Sebastián, 1961) se crió entre chuletas, pollos y jamones, ya que desde pequeño echaba una mano a su padre, Juan, en la carnicería familiar. Éste, en 1954, abrió las puertas de la primera tienda Muñoa en la céntrica calle San Bartolomé. Pero echaba de menos la vida del Mercado San Martín, donde había trabajado durante años. Así que, a principios de los años 70, vio su sueño cumplido y abrió en la plaza una segunda carnicería. Hoy, en Carnicería Muñoa, siete personas dan lo mejor de sí mismas para satisfacer los gustos de sus clientes, entre los que se encuentran rostros muy conocidos de la sociedad guipuzcoana.

## **Mercado San Martín le ha visto crecer. ¿Cuál es el primer recuerdo que tiene de la plaza?**

Javier: Recuerdo cuando venía con mi madre y estaban las pescateras fuera del mercado, en la calle, vendiendo las anchoas. También me acuerdo de las caseras que venían con las verduras y la leche en los carros de caballo.

## **¡Ha llovido mucho desde entonces!**

Javier: Sí. Con el nuevo mercado hemos mejorado mucho. La ubicación es muy buena, el edificio fue reconocido como uno de los mejores mercados de España, las instalaciones están fenomenal. ¡En el antiguo mercado sacábamos los trapos del agua y se nos congelaban! Ahora estamos de lujo. Fuera de aquí hay mercados que siguen siendo un auténtico desastre.

## **¿Qué es lo más importante que ha aprendido en todos**

## **estos años detrás del mostrador?**

Javier: Hay que tener motivado al cliente y para eso entendemos que tenemos que ofrecerle productos nuevos y de calidad. ¡Nos encanta sorprender! Estamos muy atentos a las novedades del mercado. Antes de vender cualquier producto nuevo, primero nos tiene que gustar a nosotros, de lo contrario, no lo vendemos.

## **Cuéntenos. ¿Cuál ha sido una de las últimas novedades en incorporar a su oferta?**

El Jamón Ibérico de Bellota “Dehesa de Calvaches”, de Extremadura, que es lo mejor que hemos encontrado hasta ahora.

## **¿Qué es más importante a la hora de vender: la calidad del producto, el precio o la buena atención al cliente?**

Maite: La calidad y la atención son primordiales. Somos un equipo que llevamos juntos muchos años y

hacemos las cosas lo mejor posible y con el fin de agradar a la clientela.

## **Se nota que les gusta su trabajo.**

Javier: A mi lo que más me gusta es lo que hago. ¡Yo nací en la carnicería! Cuando era pequeño, los fines de semana y en vacaciones ayudaba a mi padre, hacía los recados... Hace años que me levanto todos los días a las cinco y media de la madrugada para ir al matadero e intentar traer la mejor carne.

## **Esas son muchas horas al día. Y cuándo no están en la carnicería, ¿qué les gusta hacer?**

Maite: ¡Somos de la Real a morir! De los que les animamos aunque pierdan. Y también nos gusta mucho pasear el domingo por San Sebastián.

## **¿Ha cambiado mucho la clientela en estos últimos años?**

Maite: Más que la clientela, la forma de comprar por la vida que se lleva. El ama de casa como la de antes ya no existe.

Javier: Esto se traduce en que ha disminuido la demanda de vacuno y ha subido la de pollo. Es más fácil hacer una pechuga a la plancha que unas albóndigas.

## **¿Y los hombres vienen más a hacer la compra?**

Javier: Muchísimo más y, además, con mucho fundamento.

## **¿Cuál dirían que es la carne que más gusta al donostiarra?**

Javier: La chuleta de buey es la reina de la carnicería.

## **¿Y a ustedes?**

Maite: La chuleta de buey y el rabo de ternera. Y nos encanta comer de cuchara y de cazuela.

## **¿Hay alguna carne que no les guste?**

Maite: No comemos nunca hígado.  
Javier: A mí tampoco me gusta el foie.

## **Todavía son jóvenes, pero ¿han pensado alguna vez en la jubilación?**

¡Nunca!

“Recuerdo cuando venía con mi madre al mercado viejo y estaban las pescateras fuera del mercado, en la calle, vendiendo las anchoas”





# PROTAGONISTAS

## SAN MARTÍN

¿Por qué es Mercado San Martín un centro comercial con tanta vida? Porque su oferta es completa, su horario muy amplio y su ubicación, simplemente perfecta. Esto es lo que nos han contado los tres protagonistas de este número.



ADINA: 47 urte  
HIRIA: Irun

**“Atsegin dut merkatu tradizionala, kalitate handiko produktuak dituelako”**

Eraikinen diseinua ere azpimarratu du Cristinak. “Beste batzuekin alderatuta, San Martín merkataritza-zentro irekia da, ez zaitu barruan itxita sentiarazten, eta gogoko dut hori. Kafetegien aldea, erdiko korridorean, oso ondo dago. Egia esan, San Martín Azokak denetarik dauka eta kalitatearen eta modernitatearen irudia ematen du”.

Gurekin hitz egiten duten bezero askok diotenez, San Martín Merkatuaren indarguneetako bat bere ordutegi zabala da, eguneko edozein ordutan erosketak egiteko aukera ematen duelako. Cristina irundarrak hala egiaztatu digu. Berak hiriaren erdialdean lan egiten du eta eguerdian libre dituen orduak aprobetxatzen ditu merkatuan erosteko.

“Atsegin dut merkatu tradizionala, hango produktu freskoak kalitate handikoak direlako. Gainera, ezin hobeto kokatuta dago. Eguraldi ona egiten duenean, zerbait erosi eta Kontxara joaten naiz bazkaltzera”.



EDAD: 52 años  
LOCALIDAD: San Sebastián

**“El gimnasio es completísimo y la atención, muy buena”**

**E**l Mercado San Martín se estaba despertando todavía

cuando nos encontramos a Jose Luis Txakartegi, a primera hora de la mañana, recién levantado y con la mochila al hombro, preparadísimo para su sesión deportiva en Gym San Martín.

“Vengo desde hace un año. Mi mujer estaba apuntada hacía tiempo y siempre me hablaba muy bien del gimnasio de Mercado San Martín, así que me inscribí. Vengo tres días a la semana y estoy encantado, porque las salas son muy completas y tienen un equipo de profesionales que asesora muy bien”.

Además de las excelencias del gimnasio, José Luis también destaca la buena ubicación del Mercado San Martín y el diseño del edificio. “Muchas veces aprovecho que vengo al gimnasio para hacer compras. La parte del mercado tradicional ha mejorado radicalmente con la renovación. Todo está limpiísimo y el servicio es muy bueno”.

**“Mercado San Martín ha aportado una imagen de modernidad a San Sebastián”**



EDAD: 31 años  
LOCALIDAD: Pasaia

**T**odos los días, antes de entrar a trabajar, Noemí Atienzar va a desayunar a Centro Café. Para ella, Mercado San Martín es prácticamente su segunda casa, ya que como dependienta de Zara pasa muchas horas al día en el edificio. “Además de desayunar y tomar café por la tarde, compro las revistas en el quiosco de Fermín, que tiene mucha variedad, y relleno la txartela de Lurralde Bus. Para comer, compro en la carnicería Nicasio y en la panadería Talo el pan. También suelo ir al súper”.

Noemí Atienzar afirma que Mercado San Martín es un centro comercial con mucha vida. “La ubicación, en el centro de la ciudad, es muy buena. El horario es muy amplio y la oferta, muy completa. Tienes de todo. Por eso siempre está lleno. Ha aportado una imagen de modernidad a San Sebastián”.

# SUPER AMARA

## El primer i-Super de Europa

¿Hacer las compras te resulta monótono y aburrido? ¿Necesitas ideas para cocinar recetas fáciles y saludables?... ¡En SUPER AMARA, si tienes un lector de códigos QR olvídate de la clásica lista de la compra y aprende a cocinar con Joxean Eizmendi!



¡facilísimo!

- 1. Escanea el código QR** que encontrarás junto a los productos del supermercado. Solo necesitas instalar una aplicación de lectura de códigos QR en tu smartphone. Y por supuesto, ponemos a tu disposición wi-fi gratis en todas nuestras tiendas.
- 2. Joxean Eizmendi del restaurante Ilarra** te mostrará una práctica receta para preparar con ese producto



- 3. Prueba sus deliciosas recetas y ¡que aproveche!**

**ElPrimer  
i-Super**

**SUPER AMARA SE CONVIERTE EN EL PRIMER SUPERMERCADO DE EUROPA EN OFRECER ESTE SERVICIO GRATUITO A SUS CLIENTES**

Gracias a las nuevas tecnologías, hacer la compra es más fácil cada día y en SUPER AMARA, además, es divertido y edificante. En distintos puntos del establecimiento, desde hace unas semanas, puedes encontrar unos códigos QR asociados a determinados productos. Escanéalos con tu smartphone o tableta y... ¡sorpresa! podrás ver un interesante vídeo en el que el chef donostiarra Joxean Eizmendi te explica cómo preparar una rica y saludable receta con el producto elegido y otros sugeridos.

“Con esta aplicación que hemos desarrollado nosotros mismos lo que buscamos es interactuar con nuestros clientes y ofrecerles sencillas y sorprendentes recetas que pueden no solo almacenar en su móvil sino también imprimirlas para cuando vayan a prepararlas”, explica Víctor Espinosa, director de SUPER AMARA.

Encontrarás estos códigos en más de 80 productos: endivias, huevos, aceite de oliva, canela, gulas, vainas, anchoas, leche, bizcochos, bonito del

norte, alcachofas, zanahorias... Con cada uno de estos productos, Joxean Eizmendi te explicará en 2 ó 3 minutos cómo elaborar ricas recetas para toda la familia.

Desde una ensalada de endivias con salmón a una tradicional sopa de pescado, un arroz con pollo o unas torrijas de bizcocho... Esta aplicación, pionera en España y en Europa, te dará ideas para primeros y segundos platos y también deliciosos postres. El recetario irá ampliándose según lleguen las estaciones del año y se ofrezcan productos de temporada.

¡Hacer la compra nunca fue tan fácil y divertido!

Puedes consultar toda la información sobre este interesante servicio en la nueva página web de SUPER AMARA. [www.superamara.com](http://www.superamara.com)





# fnac RECOMIENDA ▶

## ¿Truco o trato?

La noche de **Halloween** está a punto de llegar... ¿Has pensado ya cómo ambientarte? Hemos hecho una selección de productos que puedes encontrar en Fnac.

### FIGURA HEAD MICHAEL MYERS HALLOWEEN

¡Esta figurita de 18 cms. del protagonista de la serie de películas Halloween da miedo de verdad! Lo que más nos gusta es su cabezota totalmente desproporcionada respecto del cuerpo.



### MICROCADENA I POD YAMAHA MCR 040

¡Pon un toque de color naranja en tu casa, en la oficina o en el local de los colegas con esta microcadena! Es el complemento perfecto para que escuches la música que tienes almacenada en tu iPod. También tiene lector de DVD y entrada USB.



### KITCHENAID ROBOT DE COCINA

Es ideal para hacer ricos postres y masas. Tiene un diseño precioso, muy vintage, y es muy práctico. Quien lo tiene, no puede vivir sin él. Es un electrodoméstico clásico de las cocinas que salen en las pelis americanas.



### “LAS BRUJAS” DE ROALD DAHL

Divertido libro de la colección *Alfaguara Infantil*. Las brujas de todo el mundo, bajo la apariencia de señoras corrientes, están celebrando su convención anual: en ella han decidido aniquilar a todos los niños. Pero el protagonista y su abuela conseguirán vencerlas gracias al ratonizador mágico.

## AGENDA / fnac



### RULO Y LA CONTRABANDA

Concierto en directo

El grupo cántabro presentará su último y esperado disco “Especies en extinción”.

Martes 9 de octubre / 19.00 horas

### OSCAR TEROL “CÓMO NO TENER LA COCINA COMO UN CERDO”



Presentación de libro

Tras varios intentos de explicarnos en profundidad el alma de los vascos, en esta ocasión Óscar Terol nos ofrece una guía completa para acabar con el desorden, los churretes, los restos petrificados y otras guarrerías de todos conocidas.

Jueves 18 de octubre / 19.00 horas



### MALEFIC TIME – APOCALYPSE ORIGINALES DE LUIS ROYO

Exposición

Un viaje en compañía de su personaje más emblemático, que constará de una saga de libros y otros proyectos multimedia.

A partir del 21 de octubre

[www.msanmartin.es](http://www.msanmartin.es)



# ¡ Mi amona es la mejor!

¡Ayúdanos a encontrar a la amona Fan! San Martin!

Envíanos una fotografía divertida, graciosa, original, entrañable o, sencillamente, una que te guste de tu amona y participa en nuestro nuevo concurso. Repartiremos dos premios de 400 € entre todas las instantáneas que recibamos hasta el 5 de noviembre.



## CONCURSO Amona Fan! SM

Bidaliguzu zure  
amona kuttunaren  
argazki bat.

400 €  
irabaz  
ditzakezu!

La Amona Fan! San Martin es la que te hace las croquetas más ricas del universo, la que te va a buscar al cole, te lleva el bocata, con la que vas al parque, la que no te riñe, la que te da muchos muxus, la que te cuenta unos cuentos chulísimos, la que te deja ver la tele hasta tarde... Pero sobre todo, la Amona Fan! San Martin es la que más te quiere y a quien tú más quieres.

Para demostrárselo, ámate a participar en nuestro concurso, es

muy fácil y, sobre todo, a ella le va a hacer mucha ilusión.

Con vuestra participación, entre todos, podremos rendir un profundo y sincero homenaje a todas las mujeres que desde hace décadas realizan sus compras en nuestro querido San Martin. Esas mujeres que conocen el alma de nuestro mercado y que hacen de éste un lugar único en San Sebastián. Esas mujeres que saben que en San Martin encuentran los mejores productos para alimentar y cuidar a su familia.

### CÓMO PARTICIPAR

Puedes hacerlo de dos maneras, elige la más fácil para ti:

• **A través de Facebook:** Hazte seguidor de Mercado San Martin en Facebook [www.facebook.com/mercadosanmartin](http://www.facebook.com/mercadosanmartin) y cuelga la fotografía en la sección correspondiente.

Indica el nombre y apellidos de tu amona y una pequeña descripción: edad, de dónde es, cuáles son sus aficiones, cuál es el plato que mejor le sale...

• **Por correo electrónico:** Envíanos la fotografía que has elegido a [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es) indicando en el asunto: Concurso "Mi amona es la mejor".

Indica el nombre y apellidos de tu amona y una pequeña descripción: edad, de dónde es, cuáles son sus aficiones, cuál es el plato que mejor le sale...

### Plazos:

Podéis enviarnos las fotografías hasta el domingo 5 de octubre.

### Premios

Entregaremos dos premios de 400 €. Uno será adjudicado por estricto sorteo entre todas las fotografías que recibamos tanto en [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es) como en [www.facebook.com/mercadosanmartin](http://www.facebook.com/mercadosanmartin). El otro premio de 400 € será para la fotografía más votada en Facebook.

Otros 50 Eurovales se sortearán entre quienes voten.

Ver más información y bases del concurso en [www.msanmartin.es](http://www.msanmartin.es)

## ¡San Martín! TU SHOPPING EN EL CENTRO

- . Libros, música y electrónica.
- . Moda
- . Mercado tradicional
- . Gym
- . Ocio
- . Gastronomía
- . WiFi
- . Parking 24 h.

