



# fan!

## San Martin



San Martin



Súper simpático y amable con todo el mundo, **Karlos Arguiñano** enamoró a asentadores y clientes en su reciente visita a Mercado San Martín. Acompañado por un equipo de grabación, eligió nuestro mercado para hacer unas compras y grabar imágenes para su programa “Karlos Arguiñano en tu cocina” que, diariamente, se emite en Antena 3.



Arguiñano hitz eta pitz ibili zen baserritarrekin nahiz bezeroekin

## “Cuando vengo a Donostia, siempre visito Mercado San Martín”

Nº6 / DICIEMBRE 12

### Jarraitu

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

t @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  
33.500 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)

#### -¿Viene a menudo a hacer la compra a Mercado San Martín?

-Voy todos los días al mercado, pero acostumbro a ir al de mi pueblo, al de Zarautz. Cuando vengo a Donostia no falto nunca. Si no puedo venir por la mañana, me acerco por la tarde. Es una cita ineludible.

#### -¿Qué asentadores suele visitar?

-Cuando vengo, primero me doy un paseo por la plaza y observo. En la segunda vuelta empiezo a comprar, un día en un sitio, otro en otro. La oferta es tan buena que es muy fácil alternar y variar.

#### -¿Qué importancia tiene en su cocina el producto de temporada?

-Una importancia máxima. De hecho yo definiría mi cocina como una cocina de mercado y de temporada.

#### -¿Por qué razones aconsejaría realizar la compra en Mercado San Martín?

-Porque es muy mercado que reúne una serie de características –calidad, variedad y limpieza– que lo convierten un buen lugar de referencia. Además está situado en un lugar muy céntrico al que resulta fácil llegar, aparcar, comprar y salir.

#### -¿Le gusta cómo está Mercado San Martín tras su remodelación? ¿Cree que está completo o por el contrario, que le falta algo?

-Con la remodelación el mercado ha cambiado a mejor. La verdad es que me gusta como está, es muy cómodo.

#### -¿Solía venir al viejo mercado? ¿Guarda algún recuerdo especial?

-Sí que solía venir. Y respecto a los recuerdos especiales, os diré que cada vez que acudía a hacer las compras, aparcaba como podía y a la vuelta solía encontrarme con un regalito en el cristal delantero... (risas). El haber hecho un parking tan grande ha sido una gran idea.

#### GABONETAN GURE ETXEAN BETI JATEN DA SALDA, KARDOA, ERRUSIAR ENTSALADA, ETXEKO KAPOIA ETA ARKUME ERREA

#### -De cara a Navidad, ¿qué productos de Mercado San Martín recomendaría?

-De todo un poco, verduras de invierno, productos de charcutería, pescados, carnes, frutas, panes variados, flores... Recientemente han abierto un puesto en que se elaboran diferentes sushis al momento, una opción diferente y muy actual que está entrando muy bien.

#### -¿Podría darnos algunos consejos para preparar un menú rico y sano para Navidad?

-Utilizar productos de temporada porque además de que están perfectos en cuanto a su sabor, también

suelen estar muy bien de precio. Por daros alguna pista, aprovechad para comprar alcachofas, cardos, borrajas, coliflores...; en cuanto al pescado, no hay por qué comprar besugo, comprad cualquiera, eso sí que esté bien fresco; y respecto a las carnes, tened en cuenta que no hay por qué comer mucha cantidad. Acompañadlos con buenas guarniciones ya que además de rematar los platos los alegrarán.

#### -¿Es usted de los que en estas fechas cocina o “en casa del herrero cuchillo de palo”?

-Como acabo de deciros soy de los que cocino -no me cuesta nada, es más, me encanta- y mucho. No vayáis a pensar que lo de mi familia es cosa fácil. Sólo los de casa: entre padres, hijos y nietos podemos juntarnos unos 20, eso sin contar con algún que otro familiar que siempre aparece.

#### -¿Qué plato nunca falta en Navidad en su casa?

-En mi casa nunca puede faltar un buen caldo de gallina, cardo, ensaladilla rusa, capón criado en casa y un buen cordero asado con ensalada.

## 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.

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

## ¡LLÉVATE LA CESTA DE NAVIDAD VALORADA EN 1.000€!

El Mercado San Martín quiere compartir contigo la Navidad regalándote 1.000€ en productos de calidad.

Del 29 de noviembre al 19 de diciembre, los comercios participantes te entregarán un boleto por cada compra que realices. Rellénalo con tu nombre y teléfono y deposítalo en el buzón habilitado en el mercado. ¡Ah! Si eres socio del Club Fan! San Martín, el premio ascenderá a una cesta valorada en 1.500€. Participa y hazte socio del club. ¡Es gratuito!

### Centro Café y S.M. Café Bar

Botella de champán + 1 docena de pinchos.

### Carnicería Muñoa

Lote productos gourmet: 2 botellas aceite de oliva y un tarro de miel Casa Hierro + 6 latas de ventresca de bonito Muñoa.

### Charcutería Maribel

1 Sobre de jamón ibérico de bellota.

### Iñaki & Jenny

1 Sobre de jamón ibérico + 1 sobre de lomo ibérico.

### Jenny Kome Come

Especial Matsuri de 30 piezas.

### Juan Etxeberria

2 Pollos de caserío.

### Carnicería Nicasio

Chuletas de ternera del Baztán.

### Pescadería Neli

1 kg Almejas.

### Pescadería Rosa Mari

Caja de 2 kg de langostino cocido.

### Pescadería Nati

1 merluza.

### Pescadería Sola

Vale de 60€.

### Pescadería Coro Sotero

1 bogavante.

### Pescadería Garrido San Martín

Vale de 20 €.

### Pescadería Miren

Vale de 50€.

### Frutería Fernández

Vale de 25€.

### Frutería La Repera

Vale de 40€.

### Mimiku

Vale de 30€.

### Kenji Takahashi

Vale de 50€.

### Quesería Adarrazpi

1 Queso Idiazabal + complemento a elegir.

### Foies Goiburu

Lote de productos: salteado de hongos y confit de pato + salsa de hongos + albóndigas de pato.

### Talo

Surtido de turrone Petit Delicatessen + turrón de Alicante + pan alemán típico de Navidad.

### Frudisk

¡Sorpresa!

### Body Shop

Crema hidratante de manteca de Karité.

### Fnac

Tablet Fnac de 7".

### Baserritarras

Lote de productos de caserío

Pagoaga

Parada

Sagasti Txiki

Taula

Tolare

Goiatz-txiki

Lizardi

Aitzalde

Muñagorri

Agirretxe

Illarreta

Altzueta

Balantxa

Bordatxo I

Bordatxo II

Etxeberri Txiki

Ubalategi

Errekalde Baserria



## KLUBEKO ZOZKETAK!

### NATI ARRANDEGIA

Sorteo semanal de 20€ para gastar en la pescadería. Cada vez que hagas tu compra, participa en el sorteo.



### NELI ARRANDEGIA

Cada 15 días, la pescadería Neli sortea un lote de marisco para dos personas entre todos sus clientes, socios del club.



### ROSA MARI ARRANDEGIA

Sorteo especial Navidad de dos lotes de marisco: 2 bogavantes, 1 kg de langostino cocido y 1 kg de mejillón gallego.



### ETXEBERRI TXIKI

Cuadro de Senegal. Por cada compra superior a 12€, participa en el sorteo de un bonito cuadro pintado en Senegal.



### TALO OKINDEGIA

Sorteo de un lote de productos. Deposita tu ticket de compra con tu nº de socio en la hucha del sorteo y gana una copiosa merienda.



### SOLA ARRANDEGIA

Sorteo de 2 cenas y 2 comidas de Navidad para dos personas en el restaurante Saltxipi de Aginaga. Ver fechas del sorteo en la web [www.msanmartin.es/club](http://www.msanmartin.es/club) y en los monitores del mercado.



### MIREN ARRANDEGIA

Sorteo de 1 cena para dos personas en el restaurante Saltxipi de Aginaga. Ver fechas del sorteo en la web [www.msanmartin.es/club](http://www.msanmartin.es/club) y en los monitores del mercado.





# KLUBEKO ESKAIN TZAK!

## PESCADERÍA ROSA MARI

35% de descuento en gambón especial plancha.



**%35**  
DESKONTU

Antes 14,90€ | Ahora 9,90€.



**%20**  
DESKONTU

## MARIBEL

20% de descuento en jamón de pata negra.

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

## JUAN ETXEBERRIA

Especialistas en cordero y cabrito lechal.

5% de descuento al comprar un cordero o un cabrito lechal entero.



**%5**  
DESKONTU



## KENJI TAKAHASHI

Por la compra de una bandeja de sushi superior a 12€, una ensalada de algas (Goma Wakame) de regalo.

**OPARIA**

## 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**

## FNAC

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

Antes: 15€ | Ahora: 7,5€



**%50**  
DESKONTU



## FOIES GOIBURU

Por la compra de 2 blocs de foie gras de 180gr, te regalamos una reducción de vinagre de Módena.

**OPARIA**

## ERREKALDE BASERRIA

15% de descuento en calabaza. Hasta agotar existencias.

Antes: 1,20€ | Ahora: 1€



**%15**  
DESKONTU



## LA REPERA

50% en Naranja Navel. Hasta agotar existencias.

Antes: 1,99€ | Ahora: 0,99€

**%50**  
DESKONTU

## ADARRAZPI

20% de descuento en queso fresco.

Antes: 2,5€ | Ahora: 2€



**%20**  
DESKONTU



## MIMIKU

Por cada compra superior a 15€ en plantas, te regalamos una flor de pascua mini.

**OPARIA**



# HURRENGO TAILERRAK

**NUEVO**

## COCINA VEGETARIANA



### ¿Cansado de comer siempre carne o pescado de segundo plato?

Hay cientos de fórmulas para hacer una dieta sana y variada sin tener que renunciar al placer de la buena cocina. En el mes de enero te enseñamos elaborar platos deliciosos y económicos, a base de verduras, legumbre, cereales, frutos secos... ¡Empieza el año comiendo sano!

**CUÁNDO:** 22, 23 y 28 de enero.**HORA:** 18:00 - 20:00. **DURACIÓN:** 6 h.**DÓNDE:** Casa de la Rioja, c/ Sorraluze (Parte Vieja).**Máximo 12 personas.****PRECIO SOCIOS**  
**42€****PRECIO NO SOCIOS**  
**50€**

## RECETAS NAVIDEÑAS

### La Navidad está a la vuelta de la esquina. ¿Quieres dejar a tus invitados con la boca abierta?

Aprenderás recetas tradicionales y novedosas: Carreé de cordero con salsa, txangurro a la donostiarra, merluza rellena, crema de marisco, salpicón de marisco, decoración especial de tus platos, canapés, rosco de reyes...

**ÚLTIMAS  
PLAZAS****CUÁNDO:** 10, 12 y 17 de diciembre.**HORA:** 18:00 - 20:00. **DURACIÓN:** 6 h.**DÓNDE:** Casa de la Rioja, c/ Sorraluze (Parte Vieja).**Máximo 12 personas.****PRECIO SOCIOS**  
**42€****PRECIO NO SOCIOS**  
**50€**

## GALLETAS DE NAVIDAD

### Si quieres sorprender a los más pequeños o añadir un toque dulce a tus regalos, no puedes perderte este curso.

**ÚLTIMAS  
PLAZAS**

Aquí te enseñamos a elaborar estas divertidas galletas y a decorarlas. Son galletas de diferentes formas y tamaños, caseras y horneadas con ingredientes 100% naturales. Podrás decorarlas con chocolate, glasa o fondant... ¡Te esperamos!

**CUÁNDO:** 19 de diciembre.**HORA:** 18:00 - 20:00. **DURACIÓN:** 2 h.**DÓNDE:** Casa de la Rioja, c/ Sorraluze (Parte Vieja).**Máximo 12 personas.****PRECIO SOCIOS**  
**18€****PRECIO NO SOCIOS**  
**23€**

## Al calor de la cocina otoñal

Mmmmm... Qué placenteras fueron las tardes de noviembre entre pucheros humeantes y buena compañía. El taller de recetas de otoño fue un éxito y entre los participantes y nuestro chef hubo una química especial. Con estos planes, ¿qué más da que el día acorte en invierno? Os regalamos una de la recetas estrella del curso, veréis qué rica.

### SOPA DE CASTAÑAS

**Ingredientes:**

1 1/2 Kg. de castañas  
50 gr. de mantequilla  
1 Dl. de aceite de oliva  
2 cebollas  
6 tallos de apio  
1 diente de ajo  
1 1/2 Dl. de caldo de ave  
4 Dl. de nata líquida  
Sal y pimienta  
6 cebolletas tiernas muy finamente picadas para servir

**Elaboración:**

Cuece las habas durante 5 minutos a fuego lento junto a un diente de ajo pelado.

Escúrrelas junto al ajo y reserva un poco del líquido.

En un cuenco, humedece el pan con la leche y añade las habas, a poder ser peladas para obtener un puré realmente cremoso.

Bate el conjunto añadiendo poco a poco el aceite de oliva.

Sazona y regula el espesor del puré, añadiendo un poco del agua de la cocción.



# Pan con queso, sabe a queso

## D.O. Cabrales

Este riquísimo queso azul lo venden en charcutería **Maribel**. Al ser de sabor fuerte, es ideal para tomar acompañado con membrillo de manzana artesano que encontrarás en los puestos de las baserritarras.

## Le bleu des Basques

Pásate por **Muñoa** y pídele a Javier un trocito de este original queso puro de oveja elaborado en Iparralde con infiltraciones de queso azul. ¡Es uno de nuestros últimos descubrimientos y nos encanta!

## D.O.P. Comté

Es uno de los quesos más prestigiosos de la gastronomía francesa. Éste, que encontrarás en **Nicasio**, está elaborado con leche cruda de vacas Montbeliarde criadas a más de 1.000 metros de altitud en los Alpes.

## Ahuntz gazta

Bisita egiozu **Adarrazpiko** Inma Iriondori eta eskatu egiozu beraiek artisau erara egiten dituzten gaztaren bat. Denak zoragarriak dira. Ahuntzaren esneaz egindako hau oso kremoso da, entsaladan edota plantxan jateko oso aproposa.

# Gabonak iritsi dira!

Casi sin darnos cuenta, ya estamos de nuevo en Navidad. Las vacaciones de los niños, Santo Tomás, Olentzero, los Reyes Magos... Son muchas las cosas en las que tienes que pensar. ¿Y los menús? ¡Cuánto trabajo! Te sugerimos una serie de exquisitos productos que encontrarás en el Mercado San Martín y que harán de estas fechas una cita gastronómica tres estrellas.

## Idiazabal Jatorrizko Izendapena

**Adarrazpin** artisau erara ardi latxaren esne gordinaz egindako Idiazabal gazta topatuko duzu. Oparitzeko nahi baduzu, kaxa bereziak eta politak ere badituzte.

## Bertako intxaurrak

Gaztarekin jateko laguntzarik onena dira eta bihotza zaintzeko ezinbestekoak. Gure **baserritarrek** saltzen dituzte.

## Al pan, pan

Un pan rico es imprescindible para que una comida o cena sea perfecta, así que en tu mesa no pueden faltar esta Navidad los panes de pastelería-panadería **Talo**: de aceitunas, de semillas de amapola, de sésamo... Con estos panes, sorprenderás a tus comensales.



Nigiri Maguro o lo que es lo mismo: atún rojo crudo sobre arroz. Esta es una de las sugerencias de **Kenji Takahashi** para esta Navidad. Su variada carta te permitirá disfrutar de una cena o comida 100% japonesa.

**Muñoa** harategian aurkituko duzu zure mahaia koloreztatuko duen derrigorrezko osagaiak: izokin ketua. Guri izugarri gustatzen zaigu, hain da gozoa!



Este sofisticado maki vegetal con distintos tipos de lechuga, aguacate y langostino en tempura hará las delicias de los más gourmets. Además, ¡es sanísimo y no engorda! Encárgalos en **Jenny Kome Come**.

# Aho gozoa egingo zaizu!

Los fiambres artesanos de **Iñaki y Jenny** son un clásico de la Navidad con el que siempre triunfas. Al natural o al horno, los puedes acompañar con algunas de las deliciosas salsas que encontrará en este establecimiento. Pregunta por Idoia o por Ángela y ellas te aconsejarán.

Nos encanta la cabeza de jabalí ibérica de la carnicería **Juan Etxeberria**. Como entrante, acompañado de un buen pan, hará las delicias de los más pequeños. Si quieres sorprender, prepárala en ensalada con cebolleta, ajo y pimiento verde.

Los ibéricos no pueden faltar en estas fechas, porque sabes que encantan a todo el mundo. Los encontrarás en todas las carnicerías del mercado. Recientemente nos ha sorprendido el jamón de la D. O. Los Pedroches (Córdoba), que encontrarás en **Nicasio**.

**Goiburu** markako foie medailoiak ezinbestekoak dituzu Gabonetan. Ekoizpen mugatuko produktua da, guztiz naturala kontserbatzailerik eta koloratzailerik gabekoak. Bere saltoki propioan aurkituko duzu, baserritarren ondoan.



En salsa verde, rebozadas, a la plancha... Las **kokotxas de merluza** son un clásico en muchas casas en estas fechas. Las puedes comprar ya y congelarlas para Navidad. En pescadería **Neli** las tienen riquísimas.

¿Quién puede resistirse a unas **almejas** a la marinera? Ricas, calentitas y poco calóricas... Son también un clásico navideño. En **Garrido San Martín** traen las mejores, las de Galicia.

**Otarrainskak** ezinbestekoak dira Gabonetan. Labean cava pixka batekin sukaldatuz gero, familia osoa txundituta geratuko zaizu. Freskoak nahi badituzu, **Nati** arrandegian topatuko dituzu.

¡Unas **gambas de Huelva** a la plancha levantan la moral a cualquiera! En buena compañía y con vino blanco, harán de tu cena o comida un momento de disfrute para el paladar. Pregunta por ellas en pescadería **Miren**.

**Otarra** ederragorik ez duzu inon topatuko! **Coro Sotero**koak kapritxo hutsa dira!



# ¡Date un capricho!

Si tienes antojo de **txangurro**, no lo dudes y pásate por la pescadería **Rosa Mari**, ya que es una de sus especialidades. Ella te explicará cómo cocerlo en su punto para que te salga perfecto.

A nosotros nos encantan cocidas, pero también están riquísimas a la plancha. Las **nécoras** son un entrante delicioso para degustar tranquilamente acompañado de un buen vino blanco. Las encontrarás en pescadería **Sola**.



# ¡Chin, chin!

Por el nuevo año, por la familia, por la amistad, por la salud... Un buen vino no puede faltar en la mesa para brindar esta Navidad. **SUPER AMARA** nos hace una serie de interesantes sugerencias de maridaje. Desde un clásico champán francés a un Rioja joven. Disfrútalos todos.



## foierekin txanpaina

### CHAMPÁN O VINO DULCE PARA EL FOIE:

Elaborado en la bodega más antigua de la región de Champagne, el **Gosset Excellence Brut** es un champagne de gama clásica pero de una calidad superior a la de sus rivales. Fresco, con toques de pastelería, algo goloso, con toques de frutos rojos y de largo final.

El vino dulce **Château Briatte** (D.O. Sauternes) es de una dulzura melosa y una frescura única.

### VINOS JÓVENES PARA EL EMBUTIDO:

Si eres de vino blanco, te proponemos el **Amaren** (D.O. Rioja). Se diferencia de otros por sus siete meses en barrica, que le hacen ser intenso en nariz, con toques de frutas en almibar.

Si te va más el tinto, prueba el **A Mi Manera** (D.O. Rioja). Muy fresco y frutal pero elegante al mismo tiempo.

### VINOS BLANCOS PARA EL MARISCO:

Si tienes ganas de probar un blanco distinto, te recomendamos el **Riesling 2010 Essence** de las bodegas alemanas Prüm. Es muy fresco y fácil de beber, con toques agrídulces. Desde tierras gallegas nos llega un gran **Albariño**

(D.O. Ferreiro) de mucha calidad. Fresco y de gran amabilidad en boca. Y que no falte un caldo navarro. Te proponemos el **Chardonnay Nekeas**, fermentado en barrica. Un vino complejo y bien integrado, de paladar intenso, concentrado y largo.

### VINOS CRIANZA, BLANCOS Y DULCES PARA EL QUESO:

A los quesos de curación media les van muy bien tanto el vino blanco como el tinto. Elige el que más te apetezca:

El **Amaren** (D.O. Rioja) que ya conocemos y otro **Riesling**, en esta ocasión el de las bodegas Jean-Louis Schoepfer (D.O. Alsace). Te sorprenderá porque no se presentaría hasta que lo tengas en boca.

Para los quesos de mayor curación tomaremos tintos de crianza media y alta de la D. O. Rioja, como el **Obalo Cosecha** (D.O. Rioja). Un vino expresivo en boca, con volumen pero que no pierde su toque de vino joven.

El **Finca Nueva** es elegante y madura y ofrece un a gran relación calidad-precio.

El **Roda Reserva** es un grandísimo vino. Sobran las palabras. Nunca falla.



## hestebetekin ardo gazteak



## mariskoarekin ardo txuria



## gastarekin txuriak nahiz beltzak



Ander Sanchez, barman de SM Café

¡Prueba esta Navidad el delicioso Cóctel

## **Bellini SM!**

Navidad es la mejor época para probar cócteles nuevos y diferentes. Nuestro premiado barman Ander Sánchez, de SM Café, nos propone un cóctel fresco, mezcla entre dulce y ácido. “Es una manera distinta de beber champán en estas fechas”, nos cuenta.

El Bellini es un aperitivo que puede tomarse tanto al mediodía como por la noche y tiene mucha historia. Fue creado en Harry's Bar en Venecia, donde lo degustaron grandes personajes de la historia contemporánea, como Orson Welles o Ernest Hemingway.

En el bar SM de Mercado San Martin Ander te lo preparará como si tú también fueras una estrella del celuloide. Pásate y disfrútalo. Si te animas también puedes hacerlo tú en casa para sorprender a tus invitados.

### INGREDIENTES:

- Zumo de naranja natural
- Zumo de melocotón
- Unas gotas de limón
- Unas gotas de aguardiente de albaricoque
- Unas gotas de granadina
- Champán o cava bien frío



## “APRENDÍ MUCHO EN EL VIEJO SAN MARTÍN”

Los Echeverria son un clan con mucha historia en el Mercado San Martín. Desde la pollería de Paco y Mariatxo en la vieja plaza hasta Jenny Come Kome, varias generaciones de esta familia se dedican en cuerpo y alma a ofrecer lo mejor a sus clientes.

Idoia Echeverria, con solo 35 años, tiene a sus espaldas más de dos décadas de experiencia de cara al público.

### -¿Cuántos Echeverrias han pasado ya por el Mercado San Martín?

-Pues bastantes... Mis abuelos Paco y Mariatxo, tenían una pollería en el mercado viejo que estuvo abierta hasta 1995. Mi padre, Paco Echeverria, junto con mi tío Juan, abrieron una carnicería en 1974. Iñaki Dorronsoro, también tío mío, abrió también una carnicería en 1976 y en 1980, mi madre abrió la charcutería Jenny. A raíz de la rehabilitación del mercado, nos unimos todos en Iñaki y Jenny. Mi tío Juan Etxeberria trabaja en la carnicería del mismo nombre con mi tía y mis primos.

### -Por cierto, ¿quién es Jenny?

-Esa es una historia de cuando mi madre, que se llama Ángela, era pequeña. Ella y sus amigas jugaban a cambiarse los nombres. A ella le gustaba el de Jennifer, así que cuando mi padre le montó la charcutería le puso ese nombre.

### -Tú, como quien dice, has nacido en el mercado ¿no?

-¡Uy...! Yo llevo trabajando desde los 15 años, porque era mala estudiante. Pero desde los 12, mi padre nos hacía venir a mi hermano David y a mí los sábados y en vacaciones para que le ayudáse-

mos a dar los cambios a los clientes, a meter los pedidos en bolsas y entregarlos en las casas. ¡Nos ha hecho madrugar mucho! (risas).

### -Tu padre, Paco Echeverria, es muy conocido en el Mercado San Martín. Cuéntanos cosas de él.

-Mi padre ha sido pionero en todo. Apostó hace años por los productos delicatessen, por los precocinados, se compró la primera envasadora al vacío del mercado... Le ha gustado siempre adelantarse a los gustos de los clientes y ha experimentado mucho para ofrecerles siempre lo mejor. Es muy sibarita. Siempre está pensando en introducir nuevos productos.

### -De hecho, de él fue la idea de vender sushi y comida indonesia en el mercado. ¿Por qué?

-La forma de alimentarnos está cambiando, porque tenemos menos tiempo para cocinar y el sushi encaja muy bien en este ritmo de vida. Además, es una comida muy sana. Nuestros clientes están encantados y nosotros también.

### -En el trabajo, ¿qué es lo más importante que te han enseñado tus padres?

-Sin duda, el respeto a los clientes y al producto. Ellos siempre han sido muy detallistas con sus clientes y eso es muy importante para nuestro negocio.

IDOIA ECHEVERRIA  
IÑAKI Y JENNY  
ALIMENTACIÓN



Idoia con su madre, Ángela, y su tío Iñaki Dorronsoro viendo imágenes antiguas del mercado.

Respecto al producto, nosotros, entre otras cosas, vendemos unos fiambres totalmente artesanos que elabora mi hermano David en su propio obrador. Él es maestro charcutero formado en Francia. Y la carne, de la marca Hanalde, es la pasión de mi tío Iñaki Dorronsoro. Él cría las terneras en Astigarraga a base de cereales y forrajes naturales. Esto se nota en la textura, en el sabor y los clientes lo agradecen.

### -¿Qué tiene trabajar en este mercado que engancha tanto?

-Trabajar de cara al público es muy bonito, pero también muy exigente. Recibir el agradecimiento de los clientes y ver sus caras de satisfacción no tiene precio. Además, si tienes don de gentes y labia, se disfruta mucho. Además, como se vende mucho, el género rota mucho y no tienes tanta presión como, quizá, en una tienda de barrio.

## “RECUERDO A LAS CHICAS DE SERVICIO CON UNIFORME Y COFIA”

### -Volviendo a tiempos pasados, ¿qué recuerdas tienes del mercado antiguo?

-Yo recuerdo que todavía se veían chicas de servicio que venían a hacer la compra con la cofia, y mujeres a las que les traían los chóferes... Y el movimiento de gente que había era impresionante: los clientes hacían colas para hacer la compra. El ambiente era distinto y como, por razones de espacio, los

asentadores estábamos más juntos, el ambiente era más familiar. Además, el edificio tenía mucho encanto. Era muy luminoso y los pájaros volaban entre los puestos. Yo aprendí mucho en el viejo San Martín.

### -Creo que hoy en día servís a clientas de tercera generación.

-Sí. Tenemos clientas que son nietas de mujeres que hace 30 años ya hacían aquí la compra. Y esto es posible gracias al trabajo

que han hecho otras personas que ya no están en el mercado como **Juanita Garmendia, Tomás Irizar, Antxoni de Gorritene, la pescatera Carmen Galdós, Nicasio Urrestarazu, Juan Muñoa, Jose Mari Urretavizcaya, Juan Marcos, Bautista Dorronsoro, los Gainza y, por supuesto, nuestra querida Pilar Lázaro**, que trabajó muchos años con mi madre en la charcutería y a quien estamos muy agradecidos.



Idoia Echeverria comenzó a trabajar con 15 años. En la foto, con su madre Ángela y Pilar Lázaro en el viejo mercado.



## ¡PÁSATE POR PIKIN' GOOD, LA RENOVADA CAFETERÍA DE FNAC!

Personaliza tus ensaladas y endulza el día con nuestros postres caseros

**Pikin' Good** es un nuevo espacio en Fnac Donostia, un lugar cómodo y moderno con una innovadora oferta gastronómica a un inmejorable precio. Un buen ejemplo son sus

ensaladas, personalizables, de lechuga o de pasta, tres ingredientes y hasta siete salsas a elegir, por solo 4,9€. Podrás tomarlas en su acogedor restaurante o pedir las para llevar.

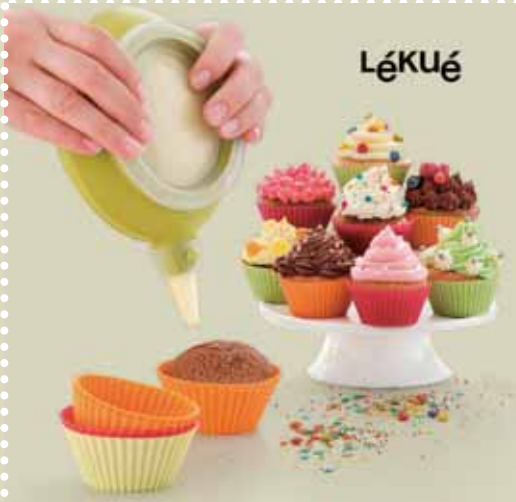


### RECOMIENDA ▶



### CALL OF DUTY BLACK OPS II

El escenario: la Guerra Fría del siglo XXI, donde la tecnología y las armas han dado pie a una nueva generación bélica.



### KIT CUP CAKE DE LÉKUE

Ideal para tus deliciosas creaciones. Incluye 6 moldes de silicona de colores, manga pastelera y recetario.



### TABLET FNAC

Gracias a su nueva aplicación de lectura Fnac, podrás descargar y leer cualquier libro disponible en la tienda online Fnac. Además, allí donde estés, disfruta de las mejores aplicaciones, Internet, vídeos, juegos y música. Todo de forma rápida y sencilla. Es momento de dejar volar la imaginación.

## AGENDA/ fnac



### HAURRENTZAKO TAILERRA "GABONAK"

Gabonetako apaingarriak egiten ikasiko dugu (8-11 urteko haurrei zuzenduta).

Abenduak 7, 12.00etan



### ALEX UBAGO

Donostiako abeslariak "Ella vive en mí" bere azken lana aurkeztuko du zuzenean.

Abenduak 10, 19:00etan.



6. Haurrentzako marrazki lehiaketa  
6º Concurso infantil de dibujo

*Autobusa eta Gabonak. El autobus y la Navidad*

### SAN MARTIN ETA DBUS MARRAZKI LEHIAKETA

Sari banaketa

Abenduak 15, 12.00etan

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





# Milagros y María José, las mejores amonas

Estas dos simpáticas donostiarras, clientas habituales desde hace décadas de San Martín, son las dos ganadoras de nuestro concurso. Gracias a que sus nietos nos enviaron una foto suya, cada una ha ganado 400 € para gastar en el mercado tradicional. Zorionak eta eskerrik asko!

## M<sup>a</sup> José Ortiz de Arri

Ganadora de 400€ por sorteo

### “Toda la vida he gastado en San Martín”

Su nieta Candela, de 9 años, dice de ella que es la mejor porque “es joven, alegre, divertida y muy, muy cariñosa. Lleva siempre el pelo muy, muy corto y viste como las chicas de la universidad”. En la sesión de fotos pudimos



“MERKATU ZAHARRAK XARMA BEREZIA ZUEN. BERRIA, ORDEA, OSO EROSOA DA”.

**CONCURSO**  
Amona  
Fan! SM

## Milagros Castaño

Ganadora de 400€ por votación popular en Facebook

### “Recuerdo que veníamos a bailar a San Martín el día de San Pascual Bailón”

“¿Hasta dónde te quiere la amona?”, pregunta Milagros. “¡Hasta el cielo!” responde Unai, de 3 añitos. Es el más pequeño de sus seis nietos, con el que más tiempo pasa, ya que todavía no va al colegio. “Es un niño muy simpático y abierto. Su padre, mi hijo Tubal, y mi nuera, Dana, me presentaron al concurso, pero yo no sabía nada. Ha sido una gran sorpresa y me ha hecho mucha ilusión”, nos cuenta en la sesión de fotos.

Con una vitalidad envidiable a sus 70 años, Milagros viene desde Amara Nuevo —donde vive desde que se casó— a hacer la compra a San Martín. “Suelo comprar verdura a Julián y pescado a Nati”. Mila nos explica que ella es del centro de San Sebastián, de la calle Larramendi, “y ya de pequeña solía venir a la plaza a hacer la compra con mi madre donde Rosario, Maritxu y la pescadería Peña. Me da mucha pena que tiraran el antiguo edificio, porque era entrañable, pero el de ahora es más cómodo”. Entre sus recuerdos de infancia y juventud Milagros destaca el baile que por la tarde se celebraba en la plaza con motivo de San Pascual Bailón. “Había muy buen ambiente”.

←

“BARAZKIAK JULIANI EROSTEN DIZKIOT ETA ARRAINA NATIRI”.

comprobar que se adoran. Nos contaron que quedan todos los jueves para hablar de sus cosas, ir de compras... y que los viernes, les acompaña Sara, el otro “tesoro de la familia” que tiene 17 meses.

Madre de cuatro hijos, a sus espléndidos 65 años, M<sup>a</sup> José visita el Mercado San Martín semanalmente. “Toda la vida he gastado en San Martín porque viví en las calles Getaria y Loyola y durante 25 años he trabajado en una imprenta de la calle San Marcial. Ahora vivo en Egia, pero sigo viniendo a la plaza a comprar verduras y flores. Tienen unas flores de Pascua dobles que nunca faltan en mi casa en Navidad. El pescado lo suelo comprar en Coro Sotero desde que estaba en el viejo mercado”. El premio de 400 € le ha sorprendido porque en su familia no le habían contado que le habían presentado al concurso. “Mi nieta Candela lloraba de alegría por teléfono cuando me lo contó”.

↑



## ¡San Martín! TU SHOPPING EN EL CENTRO

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

