

fan!

SAN MARTIN

#15

MARTXOA '15
Dohainiko aldizkaria

DIY
MUY NATURALES:
JARRONES NADA
CONVENCIONALES

RECETAS
DE MERCADO
CON MARTIN
BERASATEGUI

20 gastropreguntas a

Amaia Montero



San Martín

Nuestros adorados
Colaboradores
#15

pag. **6-7**



Carol Orive,
estilista

Escaparartista de formación, esta donostiarra tiene estilo y gusto a raudales. Con ella aprendemos a hacer cosas preciosas para nuestra casa. No podemos vivir sin sus DIY.

pag. **11**



Martín Berasategui,
maestro cocinero

Nos enseña a hacer deliciosas y sencillas recetas de mercado con productos de temporada. ¡Un lujo de colaborador! Eskerrik asko Martín.

pag. **14-15**



Alex Barrena,
cocinero

Alumno aventajado del Basque Culinary Center. Joven, dispuesto y encantador. Cocinero del GastroPote y de nuestras GastroRecetas. Chicas, no os hagáis ilusiones, ya tiene novia.

pag. **20 -21**



Dra. Esther Tellería
nuestra gurú

Gracias a ella aprendemos a comer saludablemente, nos sentimos mejor con nuestro cuerpo, conocemos las propiedades de los productos... Un secreto a voces: es la nutricionista de Karlos Arguiñano.



“CUANDO ESTOY EN SAN SEBASTIAN ME ENCANTA COMPRAR EN SAN MARTIN. ES UN SITIO ENTRANABLE”

Jarraitu

f www.facebook.com/mercadosanmartin

t @mercado_sm

Wifi dugu!

Konekta zaitetz zure lagunekin, zure familiarekin

Proposamenak bidaltzeko:

✉ prensa@msanmartin.es

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

Fotografías:
 ACC / Estixu Ortolaz

Impresión:
 Gráficas Orvy / SS- 1399/2011
 29.000 ejemplares.

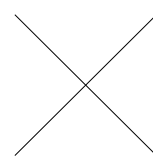
Todos los derechos reservados.
 Está prohibida cualquier reproducción, total o en parte sin el consentimiento por escrito del editor.

Agradeceríamos que los errores u omisiones que pueda encontrar en esta revista los comunique a:

prensa@msanmartin.es

AMAIA MONTERO

“San Sebastián
es una ciudad
para
comérsela”



Sometemos a la cantante irunesa a un indiscreto cuestionario culinario. Zumos depurativos, kokotxas en salsa verde, gildas y café, entre sus imprescindibles gastronómicos.

Entrevista por Estibalitz Ortega Arsuaga

1. ¿Te gusta cocinar?

Me gusta, pero no tengo mucho tiempo, siempre ando de un lado a otro. Hago cosas fáciles, pero que me salen muy bien: tortilla de patata, pasta, huevos fritos (risas).

2. Lo básico, vaya...

Pero en casa mis padres se come muy bien, mi madre y mi hermana cocinan de maravilla (más risas).

3. Un plato de la cocina vasca que te guste

Me encanta el marmitako de mi madre, desde pequeña. Y las kokotxas en salsa verde también me gustan mucho.

4. ¿Y qué prepararías para una cena con amigos?

Pues si te digo la verdad, prepararí un aperitivo sencillo y rico y el segundo plato lo encargaría porque me gusta tratar bien a mis invitados y no me veo preparando algo complicado.

5. O sea, que cuando estás en Irun, te vas a comer a casa de tu madre ¿no?

¡Por supuesto!

6. Imaginémosnos que te da por cocinar. ¿Qué música pondrías para ambientarte?

Ahora estoy escuchando mucho a Sam Smith y a John Legend.

7. Un ingrediente imprescindible en tu cocina.

El ajo. Me gusta mucho el sabor que deja y, además, es muy bueno para la salud, porque tiene muchas propiedades.

8. ¿Un ingrediente imprescindible para que un disco salga bien?

Ilusión, motivación, vivirlo, aprender.

9. Una ciudad para comérsela

San Sebastián, sin duda.

10. ¿Qué establecimientos visitas cuando vienes a Donosti?

Me gusta mucho ir a la Parte Vieja, todos los pintxos están buenísimos.

11. ¿Tu pintxo favorito?

Las gildas. ¡Me encantan!

12. ¿Qué sitio nos recomiendas visitar en Madrid?

No salgo mucho, pero me gusta ir a los sitios que me recomiendan. Hace poco estuve en el Filandón (www.filandon.es) y me gustó muchísimo.

13. Has viajado mucho. Quien mejor te ha dado de comer ha sido...

Mi madre, sin duda. He tenido la suerte de probar muchas comidas diferentes en distintos lugares del mundo, pero como en casa...

14. Comida internacional que más te guste.

La italiana me encanta. Soy más de comida tradicional. Me gusta mucho la arrachera, es el nombre que se le da en México a un corte particular de carne de res y es increíblemente bueno.

15. Dos bebidas que tomes todos los días.

Café y por la mañana, siempre que puedo, tomo un **batido** de piña y apio. Es depurativo y me gusta mucho.

16. ¿Cuál es tu copa favorita?

No soy muy de copa. Me gusta más tomarme una cerveza.

17. Un capricho gastronómico que te hayas dado recientemente.

Hace poco, en Tenerife, disfruté muchísimo comiéndome unas papas con mojo picón, que me encantan, en una terraza mirando el mar.

18. No podrías vivir sin...

El café de las mañanas es muy importante.

19. Algo que no comes nunca

Las vísceras

20. Tres productos que no faltan nunca en tu nevera

Huevos, yogures y pavo, me gusta mucho.

Prueba la gran variedad de zumos naturales de La Supera

APIOA: bitamina asko eta kaloria gutxi

* Arazgarria eta asegarria da, limoneno, selineno eta asparaginaren esentzia-olioei esker.

* Oso asegarria da.

* Bakterioen aurkako ezaugarriak ditu eta, beraz, infekzioei eta toxinei aurre egiten laguntzen du.

* Giltzurrunetako mugimendua hobetzen du.

* Potasioa eta sodioa ditu, baita B1, B2 eta B6 bitaminak ere, eta horiek funtsezkoak dira gure azala, ilea eta ikusmena zaintzeko.

* Kolesterola erregulatu eta zirkulazioa hobetzen du.

* Digestioa azeleratzen du eta gasak kanporatzen ditu.

ANANA: gora bromelina!

Bromelina anana gordinaren frutatik eta zurtoinetik ateratzen den digestio-entzima bat da. Antiinflamatorio naturala, antikoagulatzailea eta C bitaminaren iturri bikaina da. Gainera, oso gozoa da!



SECRETOS DONOSTIARRAS

La ciudad está llena de secretos e historias, curiosidades por descubrir o recordar.

Desde esta nueva sección os proponemos recorridos callejeros con dos peculiaridades: siempre saldremos del Mercado San Martín y nuestro paseo incluirá saltos por el tiempo. Sí, haremos ciencia ficción a la donostiarra: veremos lo que hay en el presente pero también lo que hubo en el pasado. Con capacidad evocadora y un poco de imaginación, nos acercaremos al San Sebastián de diferentes épocas.

Por Mikel G. Gurpegi / Ilustraciones Diego Besné

Paseos por el tiempo



1888-1897

ANTES QUE MERCADO, TEMPLO

Empezamos aquí, en el mismo San Martín, poniendo a prueba nuestra capacidad para retroceder en el tiempo. No nos quedamos en la anterior configuración del mercado sino que debemos llegar hasta finales del siglo XIX, que vamos a Misa. Nos explicamos: las cosas se hicieron por partes y el mercado de San Martín nació en 1882 en versión reducida, con el primero de los tres pabellones previstos. Como dos tercios de la manzana estaban sin ocupar y el obispado veía que la construcción de la catedral del Buen Pastor iba para largo, levantó en el solar libre un templo provisional, la parroquia del Sagrado Corazón de Jesús, que funcionó durante una década. El conde de Romanones, presidente del Consejo de Ministros, se casó en aquella iglesia que pronto, en 1897, dejaría paso a un segundo pabellón del mercado.



2 DISCOS COLUMBIA

1923 - años 70

GRABACIONES DONOSTIARRAS

Pongamos música a nuestro recorrido. ¿Qué les apetece: ópera, Celia Gámez, trikitixa o Julio Iglesias? Ellos y muchos estilos y artistas más estuvieron en el catálogo de Discos Columbia, creada en 1923 por el introductor de las grabaciones fonográficas en el país Juan Inurrieta y continuada por su hijo Enrique. Además de discos de producción propia, editó otros de sellos internacionales como Regal, la Columbia norteamericana o Decca. La fábrica estaba en Benta-Berri, pero la evocamos aquí porque en la esquina de Getaria con San Marcial (actual local de Fama) estuvo el comercio de Casa Inurrieta / Discos Columbia.



Placa en Duque de Mandas

3 KILÓMETRO CERO

Esquina Avenida / Hernani, hoy

NUESTRA PUERTA DEL SOL

No está marcado en el suelo con una placa, como en la Puerta del Sol de Madrid, pero en la esquina de la Avenida de la Libertad con la calle Hernani se encuentra el kilómetro cero donostiarra, el punto a partir del cual se miden nuestras distancias kilométricas, incluidas esas viejas señales de "San Sebastián, a 1 km.". Allí, ante la esquina del BBVA, heredero del Banco de Bilbao que se instaló en el lugar en los años 20, puedes sentirte con propiedad en el centro del Centro donostiarra.



4 CAFETERÍA DOVER

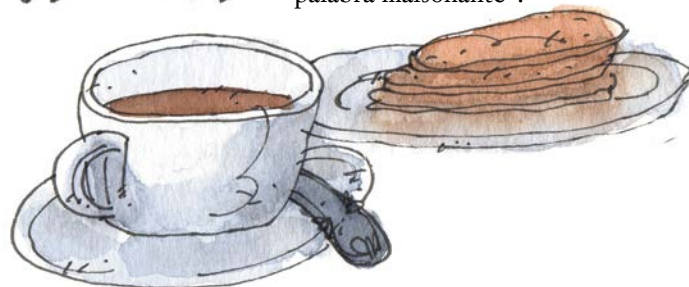
1968-2003

MERIENDA CON TORTITAS (y teléfono)



Reponemos fuerzas, siquiera mentalmente. Algunos no conocimos la edad de oro de los cafés donostiarra pero sí sus grandes continuadores, como las cafeterías Dover que hubo en el número 21 de la Avenida (Ángel Benaito prolongó su trayectoria con el nombre de Avenida XXI) y Loiola, 4, en el actual local de Zara Home. Dover estuvo allí hasta 2003 y aún recordamos sus sabrosos sandwichs y sus tortitas con nata. Una anécdota: en 1985, cambió de teléfono y su viejo número pasó a un domicilio donostiarra. Harto de recibir llamadas con encargos y reservas, I. O. escribió una carta desesperada en 'El Diario Vasco' rogando que tomasen nota del cambio. "Si no, que no se asusten si en lo sucesivo, tras preguntar por dicha cafetería, obtienen como respuesta una palabra malsonante".

CAFÉ Y TORTITAS

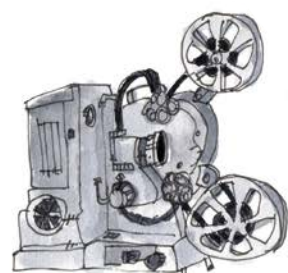


5 CINE NOVELTY

1959-1976

PELÍCULAS, CÁNTICOS Y FILETES

¿Un cine en el que resuenan cantos corales y que está vinculado con el mercado? Hay que ver la de historias que se acumulan en el amplio local de Arrasate 48 (antes Hermanos Iturrino), ahora juguetería. Cinematográfica Donostiarra S.A. abrió allí en 1959 el cine Novelty con la comedia bélica 'Yo y el coronel', que protagonizaba Danny Kaye. Las 473 butacas del Novelty dejaron de funcionar en 1976 y el inmueble pasó a ser utilizado por el Orfeón Donostiarra. ¿Y la conexión con San Martín? Llegaría entre 2003 y 2005. En este ajedrez de sedes, el Orfeón ya estaba en la calle San Juan y el antiguo Novelty, libre. Así que durante las obras de transformación de San Martín, sus carnicerías y charcuterías pudieron acomodarse provisionalmente en este local con tanta historia.



CINEMA TÓGRAFO



DIY muy naturales:

Alegría en tu casa

Si quieres dar un aire nuevo y original a tu casa esta primavera, déjate seducir por estas creaciones con personalidad propia que hemos elaborado con frutas, flores y hierbas aromáticas que encontrarás en San Martín. ¡La naturaleza como inspiración!

POR Carolina Orive / FOTOS ACC y Carolina Orive



RECICLA TUS BOMBILLAS

Material necesario:

- × Bombillas
- × Un soporte de madera
- × Alicates
- × Destornillador plano

1. Con la ayuda de un alicate de punta fina retiraremos de las bombillas el primer soporte tipo botón gris que se encuentra en la zona metálica del casquillo. Una vez eliminada esa pestaña, ya podremos sacar el resto de la pieza negra que se encuentra alrededor del casquillo.

2. Cuando esté limpia esa zona, con la ayuda de un destornillador plano, y apoyado sobre un trapo, le daremos un par de golpes suaves a la bombilla para que caiga el hilo.

3. Sobre la madera escribiremos con un rotulador el nombre de las hierbas que queramos tener, y en la parte de atrás le colocaremos una pequeña argolla de rosca para colgarla.

4. Con una pistola de cola caliente, pegaremos las bombillas a la madera justo encima de los nombres. ¡Ya tenemos listo nuestro mini huerto casero!



*TRUCO DEL ALMENDRUCO:

Si quieres darle un aire vintage a la madera, aplícale betún de Judea con un trapo.

*Otra opción decorativa: en lugar de utilizar una madera como soporte, enrosca en la bombilla un trozo de alambre dulce alrededor del casquillo, a modo de asa, y colgarlas decorándolas con flores en diferentes rincones de nuestro hogar.



FLOWER-BERZA POWER

Beharrezko materiala:

- × Aza bat, aza gorri bat edo anana bat
- × Lore naturalak
- × Kristalezko edalontzi bat

1_AUKERATU. Erosi aza bat, aza gorri bat edo anana bat. Kendu hostoak (ananaren kasuan izan ezik), ahalik eta formarik borobilena hartu arte.

2_EGIN ZULOA. Horretarako, moztu zirkunferentzia bat aizto zorrotz batekin, azaren hondoraino iritsi gabe. Oso erraza eta sinplea da barneko hostoak kentzea.

3_SARTU ONTZI BAT. Marmelada-ontzi bat edo edalontzi bat izan daiteke, edo eskura dugun urez betetzeko beste ontziren bat.

4_ JARRI LOREAK eta gozatu sormen eder horretaz.

*TRIKIMAILUA:

Barazkiak behar beste egonkortasun ez badu, moztu oinarria hura egonkor mantendu eta eror ez dadin.



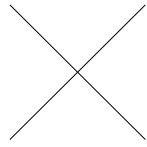
Unos jarrones nada convencionales

En Nismikee, hay flores de todo tipo y colores. Amaluz y Haroa te ayudarán a elegir y te asesorarán.

En La Supera y en Frutería Fernández encontrarás piñas, aprovecha la pulpa para hacer una rica macedonia con granadas, plátano, y una vaina de vainilla..



VIVIR EN EL SIGLO XVIII



Adentrarse en el interior de esta majestuosa vivienda de San Sebastián es un fantástico *viaje* hasta el siglo XVIII: tapices y alfombras de la *Real Fábrica de Tapices* de Madrid, **BOISERIES** elaboradas por ebanistas de París, paredes cubiertas de seda, cuadros de incalculable valor *y muebles dieciochescos* auténticos hacen de este piso una *vivienda ÚNICA* en Europa.

INFORMACIÓN Y FOTOS Engel&Völkers San Sebastián



x Preciosa habitación en tonos azules, con balcón y vistas a la playa de La Zurriola. Las alfombras han sido realizadas a medida por la Real Fábrica de Tapices de Madrid y los muebles del siglo XVIII son auténticos.



× A la izquierda: Entrada al salón principal, de 50 metros cuadrados. Tiene dos balcones y un espectacular mirador.

× A la derecha: Elegante y cómoda chaise-longue desde la que deleitarse con las vistas.

× Abajo: Vista de una de las habitaciones de invitados, en cuyas paredes cuelgan cuadros de incalculable valor.

Ubicado frente al Kursaal, con unas espectaculares vistas al mar, este impresionante piso palaciego tiene una inmejorable tarjeta de presentación: fue morada del rey Alfonso XIII y de la reina María Cristina en varias de sus visitas a San Sebastián. Sus 300 m², se distribuyen en un vestíbulo señorial, un gran salón con vistas panorámicas, un lujoso despacho, tres habitaciones con baño en suite y una cocina. Además, posee 6 balcones, 2 miradores y destacan sus altísimos techos de 4 metros de altura. Más allá de su historia, de su ubicación y de su precio de venta -3.300.000 euros en la agencia inmobiliaria de lujo Engel&Völkers-, lo que llama la atención de este soberbio piso es su exquisita decoración, propia de palacios reales y tan poco frecuente en estos tiempos en los que el 'low cost' también ha llegado a la decoración de los hogares. Y es que, esta vivienda es el resultado de la pasión de su propietario -un destacado decorador de prestigio internacional- por el siglo XVIII.



TOP SECRET

El propietario de esta vivienda es un decorador de prestigio internacional apasionado por la decoración del siglo XVIII.

¿Cómo convierte esta vivienda en un palacio del siglo XVIII?

Ha sido un proceso. Tengo pasión por el siglo XVIII, es el de mayor gusto que ha habido. Todo lo que hay en este piso es auténtico, no hay réplicas. En el salón tengo una mesita pequeña que vale cinco millones de pesetas. Cuadros pintados en el taller de Rubens, que es un pintor que me vuelve loco. Para mí es el mejor de la tierra.

¿Tiene usted un oratorio en el despacho.

Soy muy creyente. Son dos tallas del siglo XVI, una de San José y otra de la virgen María. En otro dormitorio tengo otra virgen que se parece mucho a la de Murillo, pero que es de Alonso Cano [nota: pintor, escultor, arquitecto y diseñador granadino del s. XVII].

¿Es verdad que en su casa hay una lámpara del Palacio del Pardo?

Yo tenía una amiga que vivía en Madrid, pero que veraneaba en Ulia en una casa con unas vistas espectaculares y tenía dos hijas casadas con dos marqueses que se arruinaron porque no paraban de derrochar el dinero. Un día me dijo: "Oye. Necesito 300.000 pesetas, pero no te puedo pagar. Pero te firmo esto o lo otro". Ella me decía lo que me pagaba. Yo me quedé con muchos objetos de esa familia en aquellos años.



Precio de venta: 3.300.000€

ENGEL & VÖLKERS

Avda. de la Zurriola, 6 Bajo

San Sebastián

www.engelvoelkers.com/sansebastian

canal
GASTRO
SAN MARTIN



Fans de la cocina, preparaos para un sabroso viaje gastronómico que os llevará a descubrir la infinidad de colores, sabores y olores que hacen de San Martín un planeta único en la galaxia gourmet: El prestigioso chef **MARTIN BERASATEGUI** nos enseña deliciosas recetas de mercado a base de productos de temporada. Consejos prácticos de **NUTRICIÓN** con nuestra gurú la doctora Esther Telleria. ¿Quién es **MISS KELLY**, esa chica de California que hace los mejores cupcakes de San Sebastián? **GASTRORECETAS** para seducir a tus invitados: fáciles y muy resultonas. **CONCURSO** de bocatas: participa y llévate 300 € para consumir en nuestro mercado.



RECETAS DE MERCADO

CON MARTIN BERASATEGUI



**ORBURUAK
TXIRLEKIN**



**CREMOSO DE
MOZZARELLA**

Osagaiak

- × 24 orburu egosita, hotzak eta laurdenetan zatituta
- × kg erdi txirla
- × 2 baratxuri-ale xehatuta
- × 1 ¼ arrain-salda
- × 3 zopa-koilarakada oliba-olio
- × Xehaturiko perrexilaren zopa-koilarakada bat
- × Arrasean betetako zopa-koilarakada bat irin
- × Zopa-koilarakada bat ardo zuria
- × Kaiena apur bat

Prestakuntza

Kazola batean baratxuri xehatua eta kaiena oliotan sueztitu. Dantzan hasten denean, gorritu gabe, erantsi irina eta eragin zurezko koilara batekin.

Bota ardo zuria eta utzi urritzen. Erantsi arrain-salda eta utzi irakiten hasi arte. Gehitu perrexil apur bat txirlak jarri aurretik. Eduki sutan horiek ireki arte eta atera platerera.

Sartu saltsan orburuak eta berotzeko utzi minutu batzuk irakiten, ahal dela estalita. Bota gainera perrexil xehatu pixka bat gehiago.

Jarri txirlak goian, eman bira batzuk, perrexil xehatuaz hautsezatu eta sutatik ateratakoan erantsi 2 zopa-koilarakada oliba-olio birjina.

Ingredientes

Para el cremoso de mozzarella:

- × 1 hojas de gelatina
- × 200 g de leche
- × 150 g de nata
- × 170 g de mozzarella
- × 25 g de aceite de oliva
- × 10 tomates cherrys cortados a la mitad
- × Sal

Además

- × Espárragos trigueros
- × Lonchas de jamón ibérico
- × Tomates cherry
- × Azúcar
- × Sal y ramas de tomillo

Elaboración

Hervir la leche junto con la nata en una cacerola. Agregar la mozzarella y la gelatina previamente hidratada fuera del fuego. Triturar con la túrmix. Agregar el aceite, mezclar bien y poner a punto de sal. Colar y colocar en un recipiente o plato donde se quiera cuajar. Introducir en la cámara para que cuaje durante 2 o 3 horas.

Mientras, lavar los tomates cherry y cortarlos por la mitad. Hornearlos sobre una bandeja de horno a 140°C durante 20 minutos, con un chorrito de aceite de oliva, con una pizca de sal, una pizca de azúcar y unas ramas de tomillo.

Servir el cremoso de mozzarella acompañado de espárragos trigueros previamente blanqueados unos minutos y envueltos en las láminas de jamón ibérico, además de los tomate cherrys asados al horno.

También podemos acompañarlo con laminas de salmón ahumado o huevas de trucha.



CÓCTEL SAN MARTÍN

Ingredientes

- × 3 cucharadas de almibar
- × 3 cucharadas de zumo de naranja
- × 3 cucharadas de Grand Marnier rojo
- × 10 hojas de menta
- × 125 g de champagne

Elaboración

Mezclar todo bien y machacar con la menta. Añadir hielos a los vasos y cubrir con el champagne. Servir bien frío.



QUESOS DE LUXE

¡BOCADOS gourmet!

De aperitivo, de postre como los franceses, para merendar, para cenar... El universo quesero ofrece muchas opciones. En San Martín encontrarás una cuidada selección para paladares finos.

1. TORTA DEL CASAR (*Extremadura*)
Elaborado con leche cruda de oveja, es muy cremoso. Sácalo del frigo un rato antes de comerlo, para degustarlo mejor. Es ideal para un picoteo entre amigos. Lo encontrarás en **MARIBEL**.

2. ROQUEFORT (*Francia*)
El Roquefort Papillon es una referencia imprescindible para los amantes del queso azul. Una receta original: tartaleta de manzana con queso roquefort acompañada de brotes de lechuga. En **IÑAKI & JENNY ALIMENTACIÓN**.





3. **BRIE DE MEAUX**

(Francia)
Es el rey de los Bries. Además de tener Denominación de Origen Protegida, lo que le diferencia de sus hermanos es que éste está elaborado con leche cruda y que su corteza tiene manchas de color beige. Se recomienda tomarlo con champán o vinos tintos. Pídelo en **IÑAKI & JENNY ALIMENTACIÓN**.

4. **IRATY CON QUESO AZUL**

(Francia)
Original queso puro de oveja de la D.O. Iraty que tiene infiltraciones de queso azul. Le llaman Le Bleu des Basques. Nos encanta. Lo tienen en **MUÑOA ALIMENTACIÓN**.

5 Y 6. **QUESOS DE OVEJA DE TEMPORADA**

(Euskadi)
Este es el mejor (y casi único) momento para degustar estas joyas elaborada con leche cruda de ovejas latxas. Perfectos para comer con membrillo y nueces del país. Los encontrarás en **MUÑOA ALIMENTACIÓN** y en **IÑAKI & JENNY ALIMENTACIÓN**.

7. **PROVOLONE**

(Italia)
Se funde con mucha facilidad, así que es el acompañamiento ideal para añadir a tus pizzas, asarlo en el horno o cocinarlo en una cazuelita de barro sobre una base de tomate. Pídelo en **NICASIO ALIMENTACIÓN**.



{ *gastrómetro* }
PARA FOODIES

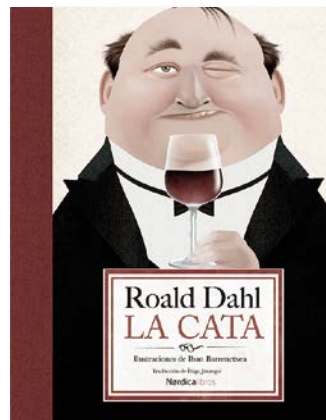
DATE UNA VUELTA POR SAN MARTÍN
Y HAZTE CON LOS PRODUCTOS QUE
CONVERTIRÁN TU COCINA EN LA MÁS IN.

1



EL MEJOR WHISKY DEL MUNDO ES JAPONÉS

Yamazaki, este whisky nipón de pura malta, ha sido elegido por primera vez como el mejor del mundo por la guía británica “La biblia del Whisky”. El responsable de la publicación, el experto Jim Murray, subraya que en este momento ningún whisky de pura malta escocés “puede acercarse lo más mínimo” a la calidad y el sabor del japonés. ¿Dónde encontrarlo? En SUPER AMARA.



2

UNAS ILUSTRACIONES SOBERBIAS MADE IN GIPUZKOA

El artista guipuzcoano Iban Barrenetxea (Elgoibar, 1973) ha sido elegido para ilustrar La Cata, el texto que Roald Dahl escribió en 1945. Publicado por *The New Yorker* en 1951, recientemente ha visto la luz de la mano de Nórdica Libros. Un placer para autoregalarse o para tener un detalle con alguien especial. Búscalo en FNAC.

3



INFUSIONES AYURVÉDICAS DE DISEÑO

Nos llamó la atención su precioso packaging. Las probamos y nos encantaron. Son de Inglaterra, biológicas y los tés que utilizan tienen el certificado de comercio justo. Las hay relajantes, iluminadoras, equilibrantes... Pídeselas a MISS KELLY mientras te tomas una deliciosa cupcake.



GASTRO RECETAS

SAN MARTIN

De la mano del cocinero Alex Barrena, os proponemos unas fórmulas sencillas y muy resultonas elaboradas con productos del mercado San Martín que te vendrán de lujo si tienes poco tiempo para cocinar. ¡Atrévete con estos dos sabrosos DIY gastronómicos!

FOTOS Estitxu Ortoalaiz

Receta 1

Guisantes con jamon y huevo poché.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

2 kg. de guisantes // 3 cebolletas // 4 huevos // Agua // Aceite de oliva virgen extra // sal

PREPARACIÓN:

1. Pica las cebolletas finamente, sofríelas con un poco de aceite y ajo. **2.** Añade los guisantes y cocínalos a fuego medio hasta que se pongan tiernos. **3.** En una sartén, aparte, freímos casi sin aceite los tacos de jamón. **4.** En agua hirviendo, introduciremos el huevo con cáscara durante 5 minutos exactos. **5.** Pasado este tiempo, enfría el huevo con agua fría con hielo para cortar la cocción. **6.** Después, en el momento de servirlo, para poder atemperar el huevo, lo calentamos un rato en agua a 50 grados y le quitamos la cáscara. **7.** Lo ponemos encima de los guisantes y del jamón y le añadimos unas escamas de sal.



preparados

En varios puestos del mercado encontrarás ya los guisantes pelados y limpios. Así es mucho más cómodo, ¿verdad?



truco

Tras hervir durante 5 minutos el huevo, enfríalo en agua con hielo para cortar la cocción.

huevos ecológicos

Los encontrarás en el puesto de Javi, Lizardi Baserría. Un toque de lujo para este plato.



Receta 2

Camembert gazta tipula morearen konfiturarekin.

**VIDEO
RECETAS**



Consúltalas en:
[youtube.com/
mercadoSanMartin](https://www.youtube.com/mercadoSanMartin)

*normandigo
camemberta*

Le Rustique markakoa
aukeratu dugu. Inaki & Jenny
Alimentacionen saltzen dute.
Mundiala da!

OSAGAIAK:

750 gramo tipula more // 100 mililitro ardo zuri gozo // 100 gramo azukre beltz // 3 koilarakada oliba-olio birjina estra // Gatza // Piperbeltza // Camembert gazta txiki bat // Ezkaia eta oregano freskoa // Ogia // Ogi-koxkorrak

PRESTAKUNTZA:

1. Tipula zuritu, kubo txikitik moztu, eta kazola batean, nahiko su motelean txigortu. Kolore pixka bat hartu ostean, gehitu ardoa eta utzi lurruntzen. **2.** Gehitu azukrea, gatz eta piperbeltz pixka bat, eta egosi ordu erdiz, likidoa lurrundu eta marmelada lodi baten trinkotasuna izan arte. **3.** Labea berotu ostean, eta hondar-beroarekin bakarrik, jarri camembert gazta gaineko estalkirik gabe eta utzi likidotzen, ezkaia freskoaren hosto batzuk eta tipularen konfitura erdia gainean jarrita (gorde gainerakoa beste gazta batzuekin, txerri-azpizunarekin edo beste prestakuntza batzuekin jateko). **4.** Zerbitzatu berehala, ogi txigortuarekin edo ogi-koxkorrekin batera.

zaporétsua.

Tipulari ukitu berezi bat emateko, ardo txuri txorrada bat botako diogu.



Lagunen artean.
Ogi xerra bana hartu, sartu eta gozatu!



GINEBRAS PREMIUM:

INGLATERRA *versus* FRANCIA

bloom

(Inglaterra)

Única. Esta ginebra premium excelente ha sido creada por la única mujer destiladora del mundo, Joanne Moore. Además de los botánicos clásicos, contiene manzanilla, madre selva y pomelo. Tiene varios premios internacionales.

G'Vigne

(Francia)

Rara avis. Tan aromática y compleja que los expertos recomiendan tomarla sola, sin tónica. ¿Te atreverás? Genera detractores y admiradores a partes iguales.

Magellan

(Francia)

Especiada. De color azulado debido a la flor de iris, su nombre rinde homenaje a Fernando de Magallanes, marino que dio la vuelta al mundo en busca de la isla de las especias.

brockmans

(Inglaterra)

Elegante. Y también atrevida, sofisticada y aromática. Se permite el lujo de recomendarse a sí misma sola con hielo.

buen hielo

Indispensable. Es clave para que la copa dure más tiempo y no se agüe la mezcla.

kumquat

Exótica. Procedente del Este de Asia, le llaman la "naranja enana", pero su sabor no tiene nada que ver, ya que es mezcla entre dulce y ácido. Además, es el único cítrico cuya corteza es comestible.



IDEAS PARA PREPARAR UNA COPA EN CASA CON ALGUNAS DE LAS MEJORAS GINEBRAS DEL MERCADO. LAS ENCONTRARÁS EN SUPER AMARA.

Me tonic

De autor. Elaborada por un equipo de cocteleros profesionales el diseño de su botella está inspirado en el tronco del árbol de la quinina. Pruébala sola con una rodajita de lima en la propia botella o combinada como gin-tonic o vodka-tonic.

fentimans

(Inglaterra)

Histórica. Elaborada desde 1905, si te gusta el gin-tonic, esta tónica es un valor seguro. Al ser más carbonatada que otras tónicas, su burbujeo también es más intenso.



SUPER AMARA

Sigue todas nuestras novedades en:
www.facebook.com/SUPERAMARA
 @superamara

Ideas para lucirte

UNA SORPRESA SIN ALCOHOL



IDEA Y REALIZACIÓN: Carol Uribe @milukaandme

Dificultad: Ninguna

Ingredientes: frutas variadas y tónica

Súmate a las tendencias en decoración y hazte con varios botes de cristal con tapa de estilo vintage. Introduce frutas que te gusten (nosotros lo hemos hecho con fresas, uvas y limones) y **añádeles una buena tónica**. Cierra la tapa y ponle una pajita mona. ¡Te quedarás con todo el mundo!

CÓCTEL GOYO



FOTO: E. ORTOLAIZ



Dificultad: Baja

Ingredientes: 1/3 Aperol, 1/3 cava y 1/3 zumo de naranja

Este cóctel es una versión del Spritz, el combinado por excelencia de los italianos. Es facilísimo de hacer y puede tomarse tanto como aperitivo, pero también por la noche, como copa. “Lleva **Aperol, cava y zumo de naranja** recién exprimido a partes iguales. Es un trago largo que invita a tomarlo sentado, charlando con los amigos. Tiene poca graduación alcohólica. Nos lo piden mucho”, nos cuenta **Ramón Elizalde de SM Bar**.



LOS ASENTADORES DE SM



FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

“RED VELVET ES COMO LA PANTXINETA, TIENES QUE PROBARLA PARA SABER LO QUE ES”

¿Quién es Miss Kelly?

Soy una chica de California. Estudié Relaciones Internacionales en la Universidad y hablo varios idiomas: inglés, catalán, francés, alemán, castellano, un poco de búlgaro y de italiano “eta euskeraz pixka bat”. Mi marido se llama Julius Klein, es catalán y trabaja en Tecnalia. Llevo casi tres años en San Sebastián y he trabajado como profesora de inglés. Soy energética, aventurera, me gusta probar cosas nuevas, hablar con la gente y hacer cosas ricas y bonitas.

¿Qué vendes?

Cupcakes de muchos tipos, también sin gluten; galletas de chocolate, de mantequilla, tartas por encargo... También infusiones ecológicas inglesas y café. Mis productos son de mucha calidad, porque la materia prima que utilizo es muy buena, la cuido mucho. Los dulces que vendo los elaboro de forma artesana, con mis manos, como los hacen mi madre y mi abuela. No vendo nada industrial.

¿Qué nos recomiendas probar?

Las cupcakes Red Velvet. Quien las prueba, repite. Es difícil explicar su sabor. Ocorre como con el Pastel Vasco o con la Pantxineta, hay que probarlos para saber lo que son.

¿Por qué en San Martín?

La primera vez que vine me gustó mucho por su calidad. Volví un día de GastroPote, me encantó y pensé que San Martín sería un sitio ideal para vender mis productos. Hay muy buen ambiente y me gusta vivir el mercado desde dentro.

¿La moda de los cupcakes tiene fecha de caducidad?

Si se ofrece buen producto fresco y con materia prima de calidad, durará mucho.



TRES AFICIONES: tenis, yoga y pasear con Zazpi, mi perrita.

EN REDES SOCIALES sigo a Magnolia Bakery, en Nueva York, y Primrose Bakery en Londres. Son mis referentes.

MI INSTRUMENTO imprescindible para cocinar: Kitchen Aid.

MI RINCÓN FAVORITO DE DONOSTIA: la playa y la Parte Vieja.



MISS KELLYREN ERREZETA

AZUKREZKO GAILETAK

- × 4 katilu gari-irin zetabatu
- × Koilaratxo 1 legami
- × Koilaratxo 1/2 gatz
- × 226 gramo gatzik gabeko gurin, giro-tenperaturan
- × 2 katilu azukre
- × 2 arrautza handi
- × Koilaratxo 1/2 limoi-azal
- × 2 koilaratxo banilla-estraktu

Jarri irin zetabatu, legamia eta gatz katilu batean. Utzi alde batean.

Nahastu gurina eta azukrea beste katilu batean irabiagailua abiadura ertainean erabiliz, nahasketa argi eta harro geratu arte. Nahastu arrautzak, limoi-azala eta banilla. Jaitsi irabiagailuaren abiadura. Pixkanaka, gehitu irin-

nahasketa. Banatu ore bitan eta zapaldu zati bakoitza disko itxura hartu arte. Bildu zati bakoitza plastikoa erabiliz. Sartu hozkailuan irimo geratu arte, gutxienez ordubetz edo gau osoan zehar.

Piztu labea 180 gradu zentigradutan eta jarri erretiluak labearen goiko eta beheko zatietan. Utzi ordisiko bat giro-tenperaturan, biribiltzeko moduan egon arte, 10 minutu inguru. Kendu plastikoa eta zabaldu ore, gutxi gorabehera 6,5 mm-ko lodiera izan arte. Moztu gailera-ebakitzaila batekin. Jarri moztutako gailetak laberako paperez estalitako erretilu batean. Sartu labean, eta denbora-erdialdera aldatu erretiluen kokapena eta bira eman, ertzak txigortu arte, 10 minutu inguru. Utzi erretiluetan hoztu arte.

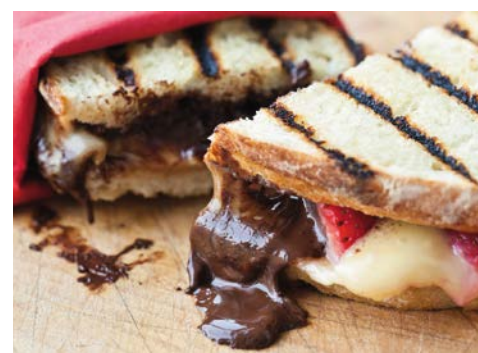
Entre pan y pan:

CONCURSO DE BOCADILLOS

Montaditos, pulgas, en sandwich, en hogaza, integral, vegano, con chorizo y chocolate, vegetal... ¡Nos gustan en todas sus versiones! Mándanos una foto de tu bocata favorito y gana 300 euros.



¡FANS DEL BOCATA, ESTE ES VUESTRO CONCURSO!
sorteamos 300 euros



CÓMO PARTICIPAR:

EN FACEBOOK:

Hazte seguidor en www.facebook.com/mercadosanmartin y sube tu foto en la pestaña CONCURSO.

EN TWITTER:

Hazte seguidor de Mercado San Martín y envía tu foto a @mercado_SM con el hashtag #bocataSanMartín.

POR MAIL:

Envía tu foto a prensa@msanmartin.es indicando en el asunto: Concurso de bocatas

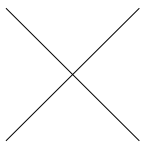
PLAZOS:

Puedes participar hasta el 15 de junio.



EL PLATO EQUILIBRADO

Con las prisas y el estrés, frecuentemente descuidamos nuestra dieta. No obstante, una buena alimentación es la mejor herramienta para vivir mejor y más feliz durante más años. Si no tienes mucho tiempo, apuesta por cocinar platos únicos, pero equilibrados, que incluyan todos los nutrientes que necesita tu organismo.



¿Sabes cuántas porciones de verduras, de hidratos de carbono y de proteínas deberías tomar en un plato para que éste sea equilibrado y saludable? La respuesta a esta pregunta nos la dará el **plato equilibrado**, una opción rápida, económica, sencilla, nutritiva y saludable que nos propone alimentarnos adecuadamente con un único plato en nuestra mesa. Esta solución no tiene que ser para todos los días, pero es una herramienta muy interesante para las cenas o comidas que no sabemos cómo resolver y que a veces nos llevan a recurrir a ingredientes no muy saludables. **El plato equilibrado se compone de cuatro partes:** la mitad deben ser verduras y hortalizas, un cuarto de hidratos de carbono –arroz, pasta, legumbres, patatas– y otro cuarto, alimentos de origen animal –carne, pescado, huevos–.

Como de las bondades de las verduras y de las hortalizas ya hemos hablado muchas veces, nos vamos a centrar en desterrar algunos falsos mitos de alimentos que han gozado durante mucho tiempo de mala prensa, como el pan y los huevos, ingredientes que deberían estar presentes en tu plato equilibrado.

EL PAN: IMPRESCINDIBLE

Estamos hartos de escuchar que el pan engorda. No sólo no engorda, sino que hay estudios que demuestran que la presencia diaria de pan ayuda a prevenir la obesidad.

El pan se puede sustituir por otros cereales como el arroz o la pasta, pero deberíamos cocinar estos alimentos en todas las comidas para que nuestra dieta fuese equilibrada desde el punto de vista nutricional. De manera que es más práctico comer un trozo de pan en cada comida.



1 / 4

HIDRATOS DE CARBONO: ARROZ, PASTA, LEGUMBRES, PATATAS.

**EL PAN
NO ENGORDA
Y ADEMÁS
AYUDA A
PREVENIR
LA OBESIDAD.**

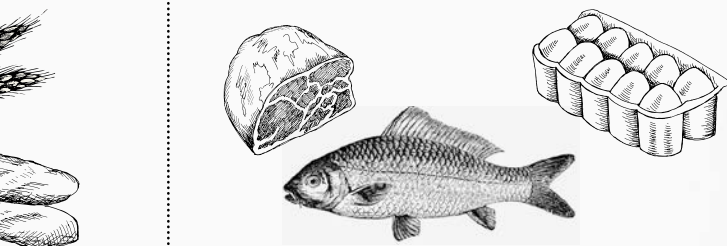
¿Cuánto pan debemos comer? La cantidad recomendada dependerá de nuestro gasto energético diario. Es decir, si queremos comer más pan, habrá que moverse más. También dependerá de la composición del menú. El pan es un alimento más del menú, de manera que, si hay arroz o pasta o legumbres o patata –todos estos alimentos son fuentes de hidratos de carbono–, la ración de pan será menor, que si el plato acompañante al pan es de verduras. Comer demasiado pan puede desequilibrar la dieta, ya que hará que no estén presentes en la dieta otros alimentos, o bien será una dieta con un aporte calórico excesivo conduciéndonos al sobrepeso. A veces la presencia de pan en la dieta es insuficiente por el **falso mito de que el pan engorda**. Hay estudios que demuestran que la presencia diaria de pan ayuda a prevenir la obesidad.



UNA OPCIÓN RÁPIDA, ECONÓMICA, SENCILLA, NUTRITIVA Y SALUDABLE

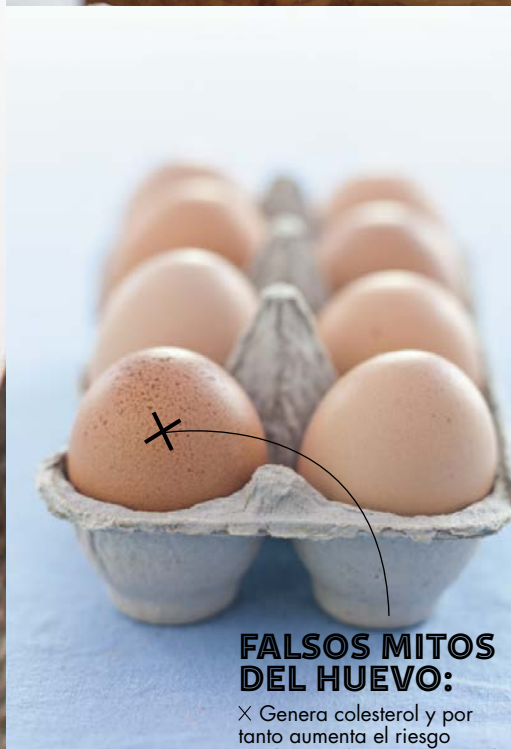
1/2

VERDURAS Y HORTALIZAS



1/4

ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL: CARNE, PESCADO, HUEVOS.



OGIAREN MITO FALTSUAK:

× **Biskoteek ogiak baino gutxiago gizentzen dute:** Pisu bera kontuan hartuta, biskoteek ogiak baino kaloria gehiago dituzte, gantzak eta azukreak gehitzen baitzaizkie. Argaltzeko dietetan, gomendatutako ogi-zatia hobeto kontrolatzeko erabiltzen da.

× **Integralak zuriak baino kaloria gutxiago ditu:** Zuntz-kantitatea bakarrik aldatzen da, eta zuntzak ez ditu kaloriak murrizten edo gehitzen.

× **Ogitartekoa ez da janari osasuntsua:** Hori ogitartekoa egiteko erabili diren osagaien arabera izango da: 1/2 begetala, 1/4 zereala, 1/4 proteina naturala eta hura ontzeko gomendatutako oliba-olio kantitatea bakarrik erabiltzen bada, ogitartekoa oso osasuntsua eta elikagarria izango da.

× **Ogiak gizen du egiten du:** Ez dago ogia jateak gizen egiten duela dioen oinarri zientifikorik. Horregatik, ogia ez da dietetik kanpo utzi behar. Benetan gizen duena ogiarekin batera jaten duguna da: hestekiak, saltsak...

× **Ogiaren mamia da benetan gizen duena:** Mamiak eta ogiak osagai berberak dituzte. Azalak ura galtzen du eta, beraz, pisu bera kontuan hartuz gero, azalak kaloria gehiago ditu, mamiak ur gehiago baitu.

FALSOS MITOS DEL HUEVO:

× Genera colesterol y por tanto aumenta el riesgo cardiovascular: Los principales responsables dietéticos del aumento de los niveles de colesterol en sangre son las grasas trans, las grasas saturadas animales y los hidratos de carbono refinados. **Se puede comer un huevo al día** sin que aumente el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares.

× Es malo para el hígado: **sus grasas no afectan al hígado.**

× Los huevos de color son más nutritivos que los blancos: el color de los huevos no influye en su valor nutritivo ni en su calidad. **El tono simplemente varía según la raza de la gallina.**

× **El color de la yema no es determinante** para saber cuál ha sido la alimentación de la gallina.

El pan es rico en hidratos de carbono, complejos azúcares necesarios para que tengamos energía para realizar nuestras actividades diarias. Aporta buena cantidad de **proteínas de origen vegetal**, y apenas contiene grasa. Además, es una buena fuente de **vitaminas del grupo B**, vitaminas que el organismo no puede acumular y que deben ser repuestas diariamente porque son necesarias para un correcto metabolismo y para el buen estado del sistema nervioso. También nos aporta **fósforo, potasio, magnesio y fibra insoluble**, que mejora el tránsito intestinal.

¿Pan blanco o integral? Nutricionalmente son similares, aunque el integral tiene más cantidad de fibra, vitaminas, y minerales.

EL HUEVO: ANTIOXIDANTE NATURAL

Ni es malo para el corazón ni genera colesterol. Son varios los falsos mitos que existen en torno al huevo, posiblemente, uno de los alimentos más antiguos de la humanidad.

¿Sabías que dos yemas de huevo tienen el doble de antioxidantes que una manzana y los mismos que los arándanos, la fruta más rica en propiedades antioxidantes? Este es solo uno de los beneficios del huevo, un producto con fama de poco saludable.

Los nutricionistas aconsejan que no sólo no hay que quitar los huevos de la dieta, sino que para comer sano y equilibrado, debemos tomarlos varias veces a la semana, ya que son uno de los alimentos naturales más altamente nutritivos. ×

DRA. E. TELLERIA

Licenciada en Medicina y Cirugía General por la Universidad del País Vasco y Diplomada en Dietética e Higiene Alimentaria por la Universidad de Burdeos.

T

TALLERES GRATUITOS

¿Tienes ganas de aprender nuevas cosas?

Pensando en los socios de Club Fan! San Martín, hemos organizado nuevos talleres para toda la familia. Apúntate en www.msanmartin.es/club o en el 943 31 15 69.

Si aún no eres socio, date de alta. Es gratuito y muy sencillo. Entra en www.msanmartin.es/club o rellena el formulario que encontrarás en el mercado.

COCINA



SOCIOS FAN!
GRATIS



.TALLER DE COCINA

CON FOIES GOIBURU

Cuándo: **22 de abril** (miércoles)
20 de mayo (miércoles)

Hora: **de 18:30 a 20:00**

Lugar: **Casa de La Rioja**
(C/Soraluce sn Parte Vieja)

Máximo 15 personas

CATAS



SOCIOS FAN!
GRATIS

.TALLER INICIACIÓN A LA CATA

CON SUPER AMARA

Cuándo: **9 de abril** (jueves)
5 de mayo (martes)

Hora: **de 18:30 a 20:00**

Lugar: **Forum Fnac**

Máximo 15 personas

SUPER AMARA

PONTE EN FORMA



SOCIOS FAN!
GRATIS

.TALLER DE YOGA

CON NARADEVA

Cuándo: **24 de abril** (viernes)
15 de mayo (viernes)

Hora: **de 18:00 a 19:30**

Lugar: **Centro Nazaret**
(Aldakonea Kalea, 36)

Máximo 15 personas

Se precisa llevar: una esterilla, una mantita.

Escuela de Yoga
Naradeva
Donostia

MAQUILLAJE



SOCIOS FAN!
GRATIS

.TALLER DE MAQUILLAJE DE FIESTA

Cuándo: **25 de abril** (sábado)
30 de mayo (sábado)
Hora: **de 10:30 a 12:00**
Lugar: **Maestro Santesteban, 3. Donostia**
(Barrio de Amara, junto a CC Arcco)
Máximo 10 personas

BELLEZA



SOCIOS FAN!
GRATIS

.TALLER DE CUIDADO COPORAL MIMA TU PIEL

Cuándo: **29 de abril** (miércoles)
13 de mayo (miércoles)
Hora: **de 18:30 a 20:00**
Lugar: **Centro Nazaret y Forum Fnac**
(Arrasate 19)
Máximo 10 personas

O

OFERTAS

Atent@ a las ofertas que los asentadores del mercado te ofrecen esta primavera. ¿A que son increíbles? No dejes pasar la oportunidad y aprovecha estas ventajas cuando vayas a hacer tu compra. Recuerda que, si además eres socio del club Fan! San Martin, la oferta será mucho mejor.

JUAN ETXEBERRIA

- Platos cocinados para todos los gustos. Pruébalos y llévate un postre casero de regalo.
- **10% DTO.** por la compra de un cordero o cabrito lechal entero.

FNAC

- **50% DTO.** al hacerte la tarjeta de socio.

FRUDISK

- **10% DTO.** en bolsa de kilo de gozokis.

KENJI TAKAHASHI

- Menú japonés: Bandeja de surtidos de maki de 8 piezas, bebidas (agua, cerveza o refrescos) y postre japonés (Dorayaki), por **12€**.

IÑAKI Y JENNY

- **10% DTO.** en toda la gama de pasta PANZINI, auténtica italiana.

JENNY SUSHI

- Encarga tu bandeja degustación de 14 piezas y te regalamos una ensalada oriental, por **18€**.
Tel: 943 42 19 38.

PESCADERÍA GARRIDO SAN MARTIN

- Mejillón gallego a **4,90€ kg**.
- Langostino crudo a **11,90€ kg**.
- Anchoa de Pasajes a buen precio.

FOIES GOIBURU

- Por una compra superior a **60€**, un tarro de puré de manzana de REGALO.

PANADERÍA TALO

- Novedades pan de miel y espelta, y nuevas miniaturas.

FAST&CLEAN

- Pantalón a **3,90€**.

PESCADERÍA ROSA MARI

- Coccocha de Merluza fresca a **28€ kg**.
- Bacalao SCREY en trozo a **8,80€ kg**.

LASUPERA

- Manzana Golden francesa a **1,99€ kg**.

NICASIO

- **20% DTO.** en filetes de ternera.

CHARCUTERÍA MARIBEL

- **20% DTO.** por la compra de un jamón ibérico de pata negra.

- **DTO. especial** en la compra de quesos D.O. Idiazabal y D.O. Manchego.

- **DTO. especial** en lomo extra de Salamanca y lomo ibérico (adobados).

S

SORTEOS

PESCADERÍA NATI

SORTEO DE 20€ en PESCADO CADA SEMANA.



"HISTORIA, SUSPENSE, EROTISMO Y UN RITMO TREPIDANTE SE UNEN EN MI PRIMERA NOVELA IN VINO VERITAS"

VIRGINIA GASULL

(Irun, 1974)

Escritora

"TRUE DETECTIVE"

"Es una serie de televisión estadounidense de género policíaco protagonizada por Matthew McConaughey y Woody Harrelson. Está creada y escrita por Nic Pizzolatto, que también es escritor de novela negra".

"CARTERO" Charles bukowski

"Es mi escritor fetiche. Me gusta mucho el lenguaje directo que utiliza al escribir. 'Cartero' es su primer libro y siempre lo recomiendo a las personas que quieren iniciarse en la literatura de Bukowski".

"EN LA CASA" de François Ozon

"Me gusta mucho esta película, que se llevó la Concha de Oro del Zinemaldia en 2012. La protagoniza un profesor y un alumno al que le gusta escribir. Y muestra muy bien el proceso creativo de la literatura".

"IN VINO VERITAS"

"Es mi primera novela. Soy escritora autodidacta y me gusta mucho el suspense, la novela negra, la investigación. No me da para vivir de vender libros, pero estoy muy contenta. Ya estoy inmersa en la investigación de material para una posible segunda novela".

"HITCHCOK: Una vida de luces y sombras"

"Es el referente del cine de suspense, que a mí me gusta desde pequeña. En mi libro hago un guiño a una de sus pelis 'Encadenados', en la que aparecen unas botellas de vino que tienen uranio".

TULSA

"El aire melancólico y las letras de las canciones que interpreta la hondarribitarra Miren Iza me han acompañado mientras escribía mi primera novela 'In Vino Veritas'. La atmósfera introspectiva que crea su música le iba muy bien al personaje protagonista. Siempre escribo escuchando música, me ayuda con los ritmos".

"LOS IGNORANTES" Etienne Davodeau

"Este cómic es muy curioso porque en su creación se han unido un autor de cómic, que no sabía nada de vinos, y un viticultor que no conocía el mundo de la novela gráfica. El resultado es muy interesante y es un libro con el que se aprenden muchas cosas sobre el mundo del vino".