

Nº 42

MARTINTXO SUKALDARI

En noviembre nos toca disfrutar del salmonete, un pescado lleno de matices.

SETAS DE OTOÑO

Disfrutamos de su variedad, sabores y texturas.

TALENTUZ

Entrevista con la fotógrafa Irati Ayerza.



# Martintxo

ME LLAMO SALMONETE

# REINVENTAMOS EL SALMONETE

Y le elegimos unos acompañantes que le hacen destacar aún más, para que disfrutes de este pescado de temporada en toda su plenitud.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

## RISOTTO DE SALMONETES DE ROCA



### Ingredientes:

- 4 salmonetes medianos (1 kg aprox.)
- 350 gr de arroz redondo
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de vino blanco o txakolí
- 1,5 l de agua
- 25 gr de mantequilla
- 30 gr de parmesano rallado
- Unas hebras de azafrán
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Una ramita de perejil
- Cebollino

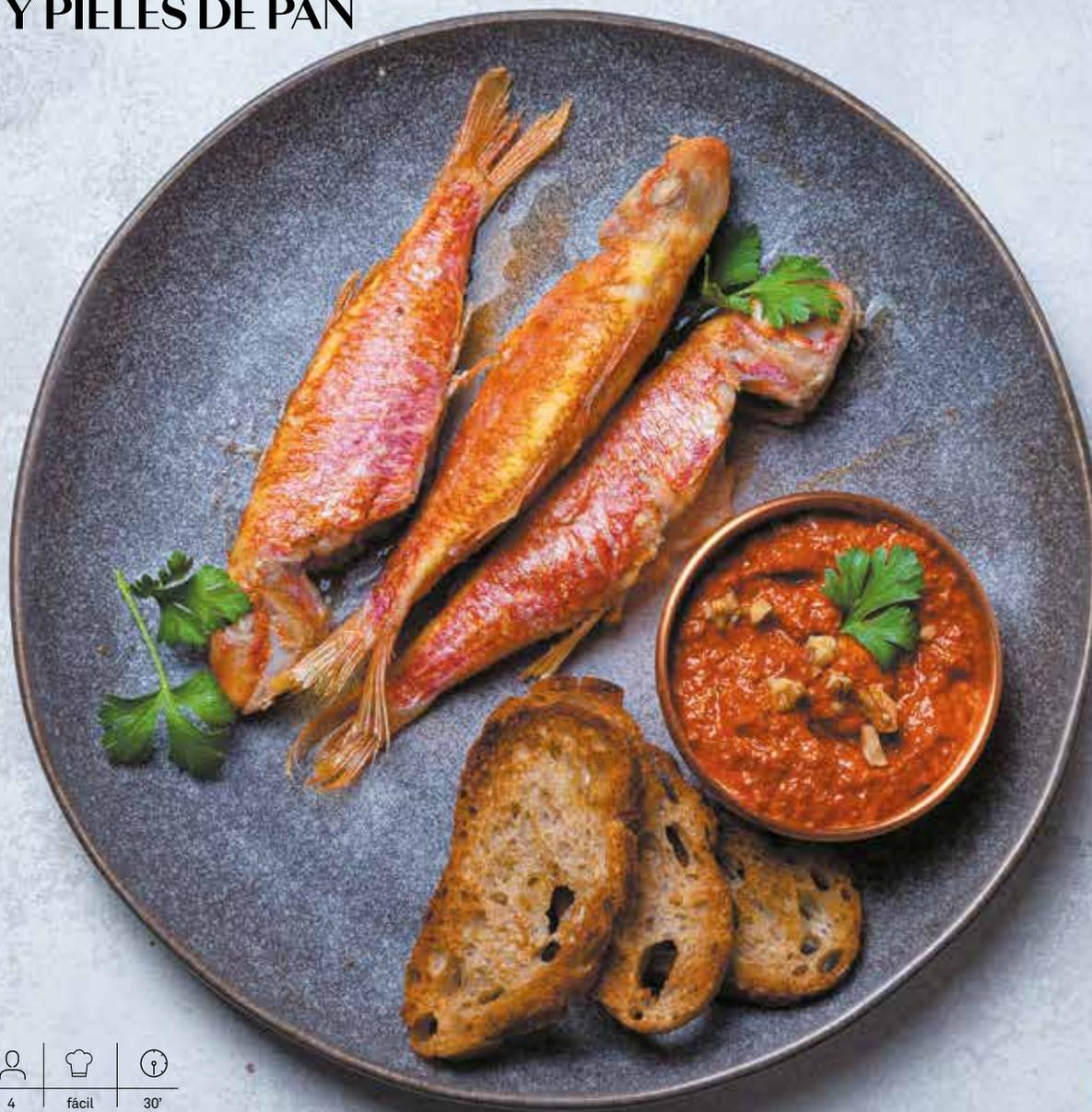
### Elaboración

- 1 Filetear los salmonetes conservando las cabezas y la espina central. Poner en una cazuela un poco de aceite de oliva y saltear las cabezas de los salmonetes.
- 2 Incorporar las espinas, un cuarto de cebolla, la rama de perejil y 1 litro y medio de agua. Añadir sal y dejar cocer a fuego suave durante unos 30 minutos.
- 3 Pasado ese tiempo, colar el caldo apretando los ingredientes sobre el colador con el cucharón, para sacar todo el jugo. Reservar.
- 4 Echar un chorrito de aceite en una cazuela y añadir la cebolla cortada en cuadraditos. Cocinar a fuego suave hasta que la cebolla esté transparente, pero sin dorarse.

- 5 Añadir el arroz junto con el azafrán y rehogar. Incorporar el vino blanco y cocinar unos minutos hasta que se evapore el alcohol.
- 6 Subir el fuego, añadir parte del caldo y remover el arroz. Hay que ir añadiendo el caldo a medida que se va secando y removiendo el arroz de vez en cuando hasta que esté hecho. Tiene que quedar cremoso.
- 7 Incorporar la mantequilla y el queso y mezclar bien.
- 8 Mientras, poner un poco de aceite de oliva en una sartén y marcar los filetes de salmonete.
- 9 Servir sobre el risotto recién hecho, espolvoreado con cebollino picado.



# SALMONETES FRITOS CON MUHAMMARA Y PIELES DE PAN



- 12 a 16 salmonetes pequeños
- Harina
- Aceite de oliva virgen
- 400 gr de pimientos rojos asados
- 4 dientes de ajo confitados
- 150 gr de nueces peladas
- 1/2 cucharadita de comino
- 1/2 cucharadita de pimentón abumado
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1/2 cucharadita de orégano
- El zumo de un limón
- Ralladura de limón
- Sal
- Baguette artesana del día anterior

## Elaboración

- 1 Ecurrir los pimientos asados.
- 2 Pelar los ajos, cortarlos por la mitad longitudinalmente y ponerlos en una sartén con aceite a fuego suave, hasta que estén tiernos, pero sin quemarse. Reservar.
- 3 Poner en un procesador de alimentos los pimientos, las nueces, los ajos, las especias, el zumo y la ralladura de limón, un buen chorretón de aceite de oliva y triturar hasta conseguir una textura fina. Rectificar de sal. Reservar.
- 4 Cortar la baguette en láminas finas.
- 5 Lavar y secar los salmonetes, salarlos y pasarlos ligeramente por harina.
- 6 Añadir aceite a una sartén (podemos aprovechar el aceite de confitar los ajos) y freír los salmonetes un par de minutos por cada lado. Sacar sobre papel absorbente.
- 7 Quitar el exceso de aceite de la sartén y tostar las láminas de pan hasta que queden crujientes.
- 8 Servir los salmonetes acompañados de la muhammara y las pieles de pan.

# GOUBREVE

La pesca, como la huerta y la fruta, también tiene su temporalidad. Y la mejor manera de tener hábitos responsables de consumo y de alimentación, respetando el medio ambiente, es consumir el pescado en la época que le corresponde, como es el salmonete del Cantábrico, que está en su mejor momento.

Es un pescado con abundantes espinas, por lo que hay que limpiarlo bien antes de cocinarlo.

El otoño es la mejor época para comer los salmonetes que se pescan en el Atlántico y en el mar Cantábrico.

Los salmonetes encuentran sus alimentos a través de sus “barbas”, que funcionan como un órgano sensorial táctil, por eso muchos otros peces les siguen para aprovecharse de sus descubrimientos.

## LA PASTA, SIEMPRE BIEN

Si hablamos de buena compañía, la pasta artesanal que elaboran en La Fabrika es de lo mejorcito. Y la rellena de txangurro se acopla deliciosamente con cualquier tipo de pescado. Pásate por el espacio Píl-Pilean y consulta su oferta de pasta fresca y salsas.

→ La Fabrika  
Planta -1  
San Martín Merkatua

## QUE NO FALTE UNA BUENA COPA

Sin duda, el txakoli es una de las bebidas que mejor marida con el salmónete. Y si es de la bodega de Karlos Argiñano, tenemos el fundamento asegurado.

→ JA Okindegia  
Planta -1  
San Martín Merkatua



Kenko Sushi  
Planta 0  
San Martín Merkatua

FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

## UN TOQUE JAPO

Completa tu receta a base de salmónete con un entrante japonés. Unas gyozas o una ración de sushi pueden convertir un plato sencillo en una combinación muy atractiva.



→ Frutería Fernández  
Planta 0  
San Martín Merkatua

## PARA AROMATIZAR

Los cítricos contrastan muy bien con la textura y el sabor suave del pescado. Además, si este es un pez rico en grasas, un acompañamiento a base de mandarina puede contrarrestarla, proporcionando equilibrio en el plato. La mandarina, que ya está de temporada, es una fruta extraordinaria que acompaña muy bien al salmónete.

# ¡QUE VIVAN LAS SETAS!

El otoño es una de nuestras épocas favoritas del año porque el mercado se llena de setas. Hace décadas eran un producto de subsistencia propio de zonas rurales, pero estos tesoros de los bosques se han convertido en un auténtico manjar presente en las cartas de los restaurantes más reputados.

Si eres de los que sueñan con setas, acércate al mercado y ve pensando cómo vas a prepararlas. Si tienes dudas sobre cómo limpiarlas o cocinarlas, te las resolveremos con mucho gusto.

La meteorología es la que indica el inicio y el final de la temporada y con el cambio climático, se están dando alteraciones, pero, normalmente, las setas de otoño se terminan en diciembre, así que todavía hay tiempo para disfrutarlas.



## PARADA OBLIGATORIA

En San Martín Merkatua puedes comprar setas en varios puestos de baserritarras, pero el punto de venta especialista es Arrospide Onddoak, ubicado en la planta 0. Dirigido con pasión micológica por la familia Arrospide Sarasola desde hace décadas, trabajan con los mejores proveedores de setas silvestres de la mayor calidad procedentes de Soria, Zamora, Galicia y Euskal Herria, entre otros.

Amanita Caesarea, Boletus, Zizahoris, niscalos, trompetas de la muerte... ¡Es un auténtico paraíso!

→ Arrospide Onddoak  
Planta 0  
San Martín Merkatua

## Para comer en el mercado: ¡A LA PARRILLA!

Con una textura al dente, un sabor intenso y una presentación ideada para ceder el protagonismo absoluto a las setas, en Maun Grill Bar preparan unos hongos a la parrilla acompañados de una yema de huevo de caserío confitada en aceite de txuleta que son una maravilla gastronómica.

Los cocineros Unai Paulis y Mateus Rodrigues persiguen la excelencia cocinando las mejores materias primas con técnicas de alta cocina.



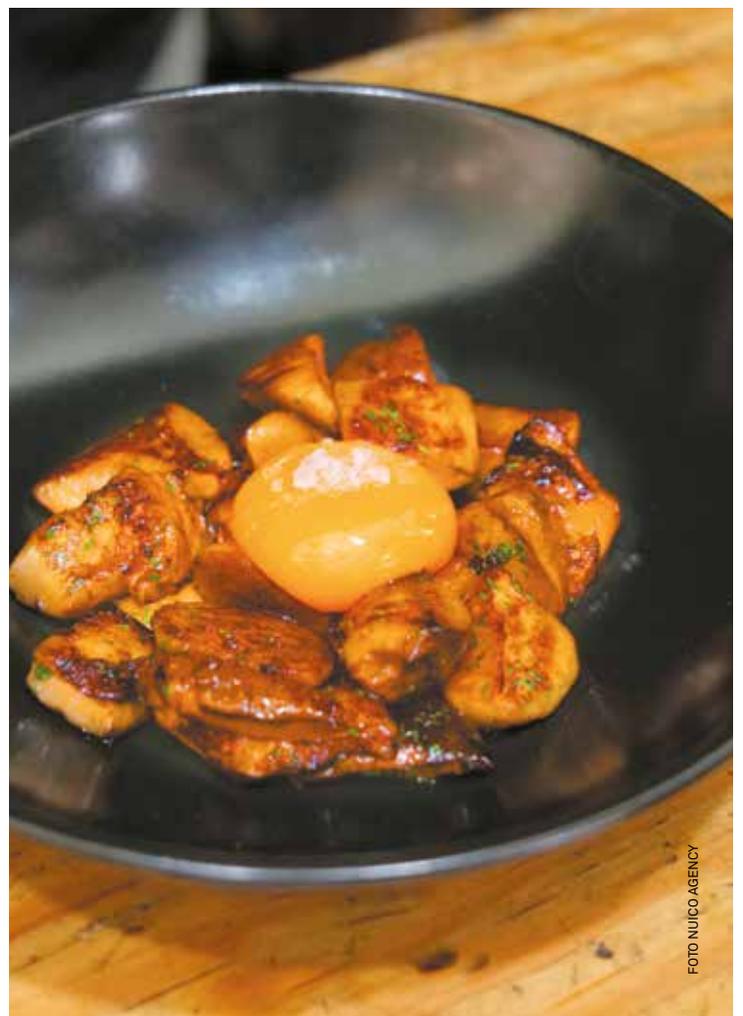
**Horarios**  
Mediodía. De lunes a sábado  
12:30-15:00

Noches. Jueves, viernes y sábado  
20:00-22:00

Domingos. Cerrado

Reservas: 722 761 705  
Instagram @maungrillbar

→ Maun Grill Bar  
Planta 0  
San Martín Merkatua



# SAN MARTIN MERKATUA SE TRASLADARÁ PROVISIONALMENTE A LA CALLE EASO TRAS LA NAVIDAD

**A principios de 2024, y durante un plazo aproximado de cuatro meses, la mayoría de los puestos de alimentación cambiarán de ubicación debido a las obras de renovación de las instalaciones del mercado y se mudarán a solo una manzana de distancia, para ofrecer una experiencia de compra cómoda a sus clientes.**

El local del número 12 de la calle Easo que acogerá a los asentadores de forma provisional dispone de 541 metros cuadrados que están divididos en dos plantas y actualmente está en obras, ya que necesita adecuar sus instalaciones y cumplir la normativa de seguridad exigida por el Ayuntamiento.

En la planta a la que se accede desde la calle se instalarán las carnicerías y las charcuterías, las fruterías, el puesto de prensa y la panadería Talo, así como varios puestos de baserritarras. A la planta sótano se trasladarán las pescaderías y el resto de baserritarras.



El local de la calle Easo nº 12 se encuentra actualmente en obras.

## ESTABLECIMIENTOS QUE NO SE TRASLADARÁN

Hay varios asentadores que mantendrán su punto de venta en el mercado, ya que no se ven afectados por las obras. Todos ellos se encuentran actualmente en el pasillo de la planta -I: Iñaki & Jenny Alimentación, la panadería JA Argiñano y la tintorería Fast & Clean.

# TABERNAK BERRITZEKO LANAK HASI DIRA

**Merkatuko galerian dauden bi ostalaritza lokalak berritzeko lanak hasi dira duela egun batzuk eta 2023ko abenduaren amaieran irekitzea aurreikusten da.**

San Martin Merkatuko kideontzat oso proiektu garrantzitsua da, izan ere

aste batzuk barru ostalaritza eskaintza berri batez disfrutatzeko aukera izango baitugu zuekin guztiokin eta ziurrenik, bezero berri askorekin.

Lehen kafetegia zegoen lokalean Zuka Handburgers & Helados jarriko da, beraz 0 solairuan jarraituko du, baina

toki berri batean, ordutegi eta eskaintza zabalago batekin.

Beste lokalean marka gipuzkoar bat egongo da, ostalaritza sektorean eskarmentu handia duena eta bertako nahiz garaiko produktuetan oinarritzen den eskaintza gastronomikoa landuko duena, geure filosofiarekin bat egiteko.



ZUKAk izango duen itxura lanak eta gero.



## CALZADOS LARRA

### ESPECIALISTAS EN CALIDAD Y DISEÑO

Una tienda de zapatos de toda la vida, en el centro de la ciudad, en la que ofrecen una atención personalizada y la mayor calidad. "Nos gusta el contacto cercano con nuestros clientes, para que se sientan cómodos".

**Origen familiar.** "Calzados Larra nace en el año 1941 en San Sebastián. El día 2 de noviembre de este año cumplirá 82 años de comercio. Es un negocio familiar".

**Calidad.** "Una de las cosas que más nos apasiona hacer es poder ayudar a los clientes. Les asesoramos y les ofrecemos aquello que buscan. Por eso, disponemos de las mejores marcas de calzado (nacionales e internacionales), tanto de señora como de caballero. Y ofrecemos modelos de fabricación exclusiva. No solo apostamos por buenas marcas, sino porque estas sean realmente buenas y nuestros clientes lo valoran mucho".

**Tendencias.** "Esta temporada de otoño-invierno viene marcada por los zapatos mocasines, así como por los botines".

**En el centro.** "Nuestra tienda se encuentra en plena zona comercial de la ciudad, a escasos metros de San Martín Merkatua, por lo que tenemos una relación estrecha con el entorno del mercado".

**Ceremonias.** "Tenemos una sección especial para ceremonias. Si estás buscando calzado para tal día no dudes en consultarnos. Tenemos mucho que ofrecerle tanto a la novia como al novio".

#### EN CORTO

**Una calle con valor sentimental.** La calle Hernani, porque la primera tienda de Calzados Larra estuvo allí ubicada desde 1941 hasta 1996.

**Un lugar donde ver el atardecer.** La bocanada de entrada del puerto con el Aquarium al fondo. Me encanta.

**Un txoko para relajarse.** El Peine del Viento.

**Vuestra relación con Mercado San Martín.** Hacemos la compra a diario en el mercado, para nosotros el producto de proximidad es muy importante.

**CALZADOS LARRA**  
Calle San Marcial nº 31  
Donostia / San Sebastián



@calzadoslarra

# AGENDA

AZAROA  
2023



KURSAAL 19:00etan

## MANOLO GARCÍA

Manolo García 2023ko Antzerkien Bira aurkeztuko du. Bertan, eszenatokitara itzuliko da formatu berri bategan, eta estudioko azken lanaren abestiak zuzenean interpretatuko ditu.

## MUSIKA



ALTXERRI 19:30etan

AZAROA  
4

**CHICO PÉREZ**  
Flamenco - Jazz



DOKA 19:30etan

AZAROA  
18

**TAHÚRES ZURDOS**

AZAROA  
25

19:30etan

DABADABA

**WILLIKENS  
& IVKOVIC**

ANTZERKIA

AZAROA  
10 - 12

19:30etan

ANTZOKI ZAHARRA

**TU-TUM, PLATZ!**  
**JON PLAZAOLA**  
Jon Plazaola bere sorlekura, bere sehaskara itzuli da Tu-Tum, Platz! umorezko ikuskizun berriarekin.

AZAROA  
11

Musika eta giro ona gure eguna ospatzeko.



SAN MARTIN MERKATUA

## DANTZA



DOKA 19:30etan

AZAROA  
5

**SHINE, LASALA**  
Pieza honetan begiak zabaltzen dizkiogu bizi garen aroan askatasunari buruz dugun ikusmoldeari.

**VAV,  
COMPAÑÍA**  
**DANIEL ABREU**

AZAROA  
25

VICTORIA EUGENIA 19:30etan



# IRATI AYERZA

Fotógrafa

**“Nací en Ibarra (1983) y vivo en Eibar. Estudié Periodismo y después me he formado en otras áreas, como la inteligencia emocional. Con el nacimiento de mis hijos empecé a vivir pegada a la cámara para documentar su infancia y poco a poco he hecho de mi pasión mi profesión. Me defino como madre, mujer y fotógrafa comprometida e incansable. Me gusta viajar, el olor a salitre, caminar descalza y una cerveza con amigos y muchas risas. No puedo con las faltas de respeto y con las imposiciones”.**

¿Qué te ha aportado el visor de la cámara a lo largo de los años de crianza de tus hijos? Soy periodista y me ha gustado la fotografía desde pequeña. Así que ahora digamos que aúno mis dos pasiones: contar historias a través de mis imágenes. Sobre todo, desde la emoción y la realidad de cada familia. En mi caso, la cámara me ha dado la posibilidad de crear un bonito recuerdo para cuando ellos crezcan, pero sobre todo me ha ayudado a mirar sin intervenir, a saber esperar el momento. También me ha dado la oportunidad de crear con mis hijos, porque a veces les propongo juegos.

«Todas las familias felices se parecen unas a otras», escribió León Tolstói en la novela Ana Karenina. Tú fotografías familias en el que, probablemente, sea uno de los momentos más felices de sus vidas.

¿Tú dirías que nos parecemos cuando nacen nuestros hijos e hijas? Sí y no. En el fondo creo que todas se parecen en sus miedos, en sus inseguridades, en la vulnerabilidad, en la felicidad de dar la bienvenida al nuevo miembro de la familia. Pero la experiencia de vida de cada familia y, sobre todo, cómo hayan vivido el embarazo, el parto y estén viviendo el postparto hace que muchas veces esos momentos que debería ser felices no lo sean tanto. Y ahí es necesario estar.

Se ve en tus fotografías que eres militante de la lactancia materna. ¿Por qué siguen dando tanto miedo nuestras tetas? Es un tema peliagudo. Realmente creo que es cuestión de hipocresía. Se nos ha vendido una falsa libertad de que somos dueñas de nuestros cuerpos, libres para hacer lo que queramos, pero realmente se nos sigue juzgando absolutamente por todo lo que hacemos, o dejamos de hacer. Pero, por suerte, cada vez hay más mujeres de ámbitos muy distintos que alzan la voz para que se nos deje vivir nuestra maternidad como nos merecemos y como cada una de nosotras quiera.

¿Dedicarse a la fotografía en la era de Instagram, en la que todo el mundo se cree que hace buenas fotos, es de valientes? Bueno, ahora es verdad que la fotografía está muy democratizada, pero al final las personas que nos dedicamos profesionalmente a la fotografía (ya sea artística o comercial) aportamos algo más que sólo una imagen bonita o instagrameable, aportamos esa conexión con el sujeto fotografiado, esa emoción, esa historia o denuncia que hay detrás de una foto.



**“A LAS MUJERES SE NOS SIGUE JUZGANDO ABSOLUTAMENTE POR TODO LO QUE HACEMOS, O DEJAMOS DE HACER”**

¿Cómo consigues hacerte un hueco y diferenciarte de otros fotógrafos? Sobre todo, hago una fotografía sincera y cercana. Para mí es primordial conectar con las personas que hay detrás del objetivo, hablar con ellas, empatizar, entender sus necesidades. Y a partir de ahí dejarme llevar por lo que me transmiten y normalmente todo lo demás surge solo.

¿Cómo llegan tus fotos a una publicación tan prestigiosa como la revista Vogue? Fue un poco por casualidad. Me enteré de que tienen un apartado en el que cada fotógrafo puede abrir un perfil y cada lunes proponer dos fotos para que las acepten. Luego un equipo se encarga de seleccionar las fotos elegidas y de marcar algunas de ellas con Best of o Pic of the day. La verdad es que llevar el sello Vogue en algunas de tus fotos da ese subidón, aunque sólo sea para alimentar el ego [risas].

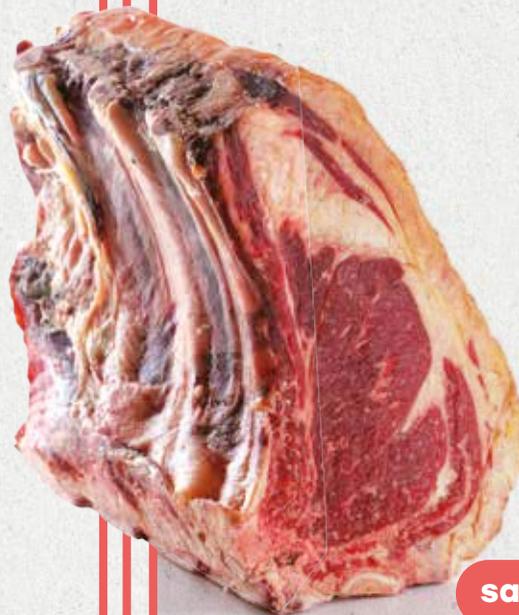
¿Qué fotógrafos o artistas de otras disciplinas te inspiran? Me gusta mucho el trabajo de fotógrafos como Sally Mann, Peter Lindbergh, Alessandra Sanguinetti, Vivian Maier, Raquel Chicheri, Cristina García Rodero, Isabel Muñoz, Laia Abril, Berta Vicente... Y por supuesto, siempre que puedo me empapo de artistas de lo más variado de otras disciplinas artísticas como la danza, música, pintura, escritura... Pero también hago un trabajo de documentación y formación en temas sociales y relacionados con la maternidad para poder estar siempre en conexión con esas mujeres a las que fotografío.



@iratiayerza

# Tu compra de siempre, ahora también online.

ZURE ETXEA  
24  
ordutan



[sanmartinmerkatue.com](http://sanmartinmerkatue.com)

Nahi duzunean  
eta edonondik  
egin dezakezu orain  
San Martin Merkatuko  
erosketa.

Guk prestatu eta  
etxera eramango  
dizugu, egunean bertan.

Bidalketa doan  
lehenengo erosketan.

Laguntzailea

**Orona**  
Fundazioa  
Foundation

**San Martin**  
merkatu<sup>e</sup>

**etxetik etxera!**