

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 16

MARTINTXO SUKALDARI

Recetas con quesos
artesanos

EN EL MERCADO

Caprichos gourmet

TALENTUZ

Tytti Thusberg,
diseñadora sostenible



**GAZTA
MAITASUN
ISTORIO BAT**

FOTO J.M. UBIRIA



San Martin
merkatua

Artisanos. Locales. Excelentes. Hacemos una selección de quesos únicos y personales que encontrarás en nuestro mercado y con los que mostramos nuestro compromiso con la quesería tradicional y nuestro entorno cercano.

POR E. ORTEGA ARSUAGA / FOTOS M. CARRERAS

QUESOS

UNA HISTORIA DE AMOR



ADARRAZPI

EL CIRCULO
COMPLETO DEL KMO

En las campos de Aralar Inma Iriondo y su familia crían a sus propias ovejas con cuya leche elaboran queso Idiazabal y productos lácteos que venden en San Martin Merkatua. "Lo nuestro es una forma de vida".

¿Recuerdas la sensación que te produjo elaborar un queso por primera vez?

Fue una mezcla de muchas cosas. Nosotros no hemos heredado esta profesión, sino que hace 16 años comenzamos de cero, lo cual suponía elaborar productos también desde cero. Sentimos muchísima ilusión, pero, también, mucha incertidumbre sobre si gustaría o no. Esa duda, cuando es una cuajada o un queso fresco que tiene una vida corta, la aclaras rápidamente porque la puedes probar en casa y rectificar. Pero en el caso de un queso Idiazabal, que se elabora con leche cruda y tiene un mínimo de curación de dos meses, esas dudas duran más.

¿Cómo es ser pastor en el siglo XXI?

El pastor del siglo XXI intenta unir la cultura, el respeto a la naturaleza, el modelado del paisaje y la gestión de los montes con la propia actividad empresarial. Adarrazpi es un modo de vida y una empresa también. Y por eso, no podemos dormirnos en los laureles. Tenemos que innovar, reciclarnos y seguir el ritmo de la sociedad.

¿La leche de vuestros ovejas es la madre del cordero de vuestros quesos?

Sí. Lo principal es la oveja. Si no



1 Gazta freskoa.

Ardi latxaren esne pasteurizatua, arkume gatzagi eta gatzarekin egindako gazta. Prentsatu gabekoa.

2 Idiazabal gazta.

Ardi latxaren esne gordina, hartzigarri laktikoa, gatzagi naturala eta gatzarekin eginikoa. Pasta prentsaturako gazta eta 60 eguneko ontze gutxienekoarekin.

3 Gazta xamurra

Ardi latxaren esne pasteurizatua, gatzagi naturala, hartzigarri laktikoak eta gatzarekin eginikoa.

4 Beltzarana

Ahuntz gazta ekologikoa, Tolosako Aldaba Zahar baserrikoa.

está saneada o si está estresada, no va a dar buena leche. Y nuestra filosofía es elaborar productos de máxima calidad, para lo cual necesitamos la mejor leche.

¿Hay margen para hacer la revolución en el mundo de la quesería artesana?

Sí. Mientras la sociedad avanza, nosotros también podemos avanzar, no podemos quedarnos atrás.

¿Quién nos iba a decir hace unos años que acabaríamos vendiendo nuestros quesos en internet!

¿Podríamos afirmar que vuestros productos son puro Kilómetro Cero?

Claro. Tenemos nuestro propio rebaño, gestionamos los montes en los que pastan las ovejas, elaboramos los productos con su leche y los vendemos directamente al cliente. ¡Hacemos el círculo completo del KMO!

→ Adarrazpi
Planta -1 / San Martin Merkatua



ABATZA

VASCOS. PEQUEÑOS. DIFERENTES.

Ioritz Imaz apuesta por los quesos elaborados por productores pequeños en queserías artesanas de Euskadi, Navarra e Iparralde. En la actualidad cuenta con más de veinte referencias diferentes.

¿Qué reivindican los quesos de Abatza?

Una geografía, porque son quesos del País Vasco. Una manera de trabajar el campo extensiva o semiextensiva. Y también el tamaño, porque son elaborados por productores pequeños.

¿Qué debe tener un queso para ser vendido en Abatza?

Mis parámetros son la sostenibilidad, la diversidad y la diferencia. Si me entero de que hay un productor pequeño, me pongo en contacto con él para saber cómo trabaja y también le traslado las necesidades de la gente y lo que no hay en el mercado. La diferencia es algo que busco. Pero aun siendo diferente, si procede de un lugar lejano, no lo traigo. El certificado ecológico no es imprescindible. Muchos productores cumplen requisitos ecológicos, pero no tienen el certificado porque les supone tener gastos. Si lo tiene, lógicamente, es un plus.

¿Se están haciendo ahora quesos como nunca?

Sí. Estos últimos años hay un boom de quesos diferentes de pequeños productores. En el País Vasco, aparte de las denominaciones de origen Idiazabal, Roncal y Ossau-Iraty, siempre se han hecho

1 Askibil.

Ahuntz gazta erdi ondua. Zapore handikoa, biguna, eta jateko erraza. *Igorrekoa (Bizkaia).*

2 Arrokia.

Behi gazta berezia, pasta egosikoa, esne gordinarekin eta ekologikoa. *Bebe Nafarroan egiten dute.*

3 Amatxo Urdina.

Harribitxi ekologiko hau *Antzuolako* Amatxo gaztandegian egiten dute behi esne gordinaz. Pertsonalitate handiko gazta, zaporetsua eta urdin zaleentzat oso gomendagarria.

5 Ikatza

Tía Maritxu gaztategian egindakoa. Ardi esne gordinarekin eginda. Lizunekin heldua eta landare-ikatzekz bildua. *Olaguekoa da (Nafarroa).*

4 Gazta urdina

Esne pasteurizatuarekin egina. Zaporetsua eta jan erraza, biguna. *Olaguekoa da (Nafarroa).*



quesos, pero durante mucho tiempo no se han tenido en cuenta. Son de muy buena calidad y de estilos diferentes. Yo creo que el consumidor lo agradece y que es muy buena noticia también para los productores más grandes.

¿La palabra gourmet identifica a tus quesos? O, por el contrario, no te reconoces en ella

Por una parte, sí me identifico, porque son quesos de mucha

calidad. Pero yo soy más de hablar de productor pequeño y calidad grande.

¿Un buen queso obligatoriamente tiene que ser caro?

Caro según con qué se compare. Yo una vez leí: "No te preguntes por qué lo bueno es caro. Pregúntate por qué lo barato es barato".

→ **Abatza**
Planta 0 / San Martin Merkatua

QUESO CON TODO

En el aperitivo, como broche final a una comida, acompañado por un buen vino... ¡El queso nos alegra la vida! Te animamos a que prepares estas recetas, sencillas, que son una fantasía.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

TORTILLA DE ESPINACAS CON QUESO IDIAZABAL Y TOMATE FRESCO

(para 2 personas)

4 huevos

50 gr de espinacas baby

Un manojo de perejil

50 ml de leche

100 gr de queso Idiazabal abumado

Tomates secos

Sal y pimienta

Elaboración

1 Triturar las espinacas con el perejil y la leche.

Batir los huevos y mezclarlos con la mezcla de las espinacas.

2 Añadir sal y pimienta.

3 Desmenuzar el queso y cortar los tomates secos. Reservar.

4 Poner en una sartén antiadherente la mitad de la mezcla de los huevos.

5 Dejar cuajar y cuando esté casi a punto, añadir el queso, los tomates y doblar por la mitad. Repetir el proceso con el resto de los ingredientes.



TRUFAS DE QUESO DE CABRA

(para 12 unidades)

250 gr de rulo de cabra tierno

50 gr de pistachos pelados

50 gr de nueces peladas

50 gr de arándanos secos

2 cucharadas de miel

2 cucharadas de agua caliente

Elaboración

- 1 Triturar por separado los pistachos, las nueces y los arándanos. Reservar.
- 2 Retirar la piel del queso y dividir en 12 porciones, dándoles forma de bola.
- 3 Mezclar la miel con agua caliente.
- 4 Pasar cuatro de las bolitas por la miel y rebozar en los pistachos molidos apretando para que queden bien pegados.
- 5 Repetir con el resto de los ingredientes.
- 6 Se pueden hacer con antelación y guardar en el frigorífico hasta el momento de servir.

TARDALETAS DE PERAS Y QUESO AZUL

(para 6 unidades)

1 plancha de hojaldre rectangular

75 gr de queso azul

75 ml de nata para montar

Un huevo batido

Miel

Avellanas tostadas

Elaboración

- 1 Encender el horno a 200° arriba y abajo.
- 2 Cortar el hojaldre en seis rectángulos iguales.
- 3 Marcar un borde al rededor de cada rectángulo con un cuchillo afilado y pinchar el centro con un tenedor.
- 4 Pintar el borde con el huevo batido.
- 5 En un bowl mezclar la nata con el queso azul, hasta formar una pasta grumosa.
- 6 Cortar las peras en láminas finas.
- 7 Poner una cucharada de la salsa de queso en medio de cada hojaldre, colocar encima un par de rodajas de pera y añadir un poco de miel sobre las peras.
- 8 Hornear unos 15 min. Sacar del horno, adornar con unas avellanas picadas y un poco más de miel. Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

GOUR- MET

Aunque a la mayoría nos toca volver a los horarios rutinarios, en septiembre tenemos ganas de alargar el verano, más aún el de este año. Os damos ideas para caprichos gastronómicos.

BUENÍSIMO Y SENCILLO DE PREPARAR

¿Cena con amigos? La pata de pulpo cocida en su jugo de Bahía de La Concha es la solución perfecta. Te contamos cómo prepararla:

Ingredientes

1 Estuche de pulpo cocido en su jugo Bahía de la Concha / 1 kilo de patatas / Aceite de oliva virgen extra / Sal / Pimentón dulce de la Vera.

Elaboración

El Pulpo de Bahía de la Concha se presenta con la carne y separado, el jugo de su propia cocción.

- 1 Preparamos el agua para la cocción de las patatas y le añadimos el jugo de la cocción del pulpo.
- 2 Cocemos las patatas con un poco de sal. Las pelamos y cortamos en rodajas.
- 3 Mezclar todo bien y dejar reposar 30 min en el frigorífico.

4 Cortamos el pulpo en rodajas de 1cm de grosor con tijeras de cocina.

5 Calentamos el pulpo en la sartén o en el microondas.

6 Añadimos las patatas ya cortadas en un plato de madera, y sobre ellas las rodajas de pulpo.

7 Rociamos con el aceite de oliva y espolvoreamos el pimentón.

8 Compartimos y disfrutamos.

→ **Dónde comprar pulpo Bahía de La Concha.**
Pescadería Coro Sotero
Planta -1
San Martín Merkatua



VERMUT VINTAGE

¿Fan del vermut? El Vermut Rojo Espinaler Vintage se elabora artesanalmente con más de 80 hierbas aromáticas que se maceran con un vino seco de alta calidad. Te sorprenderá su peculiar gusto y seguro que el diseño de su botella te encanta.

→ En Olivísima
Planta -1
San Martín Merkatua



GUTIZI GOZOA

Eguna okertu egin zaizula? Egin bisita JA okindegi-gozotegira! Opilak, pastelak eta artisau-bonboiei arreta jarri eta aukeratu gehien gustatzen zaizuna. Zure aldarreak hobera egingo du!

→ JA Arguiñano
-1 Solairua
San Martín Merkatua



SABOR Y OLOR EN TU COCINA

Albahaca, tomillo, orégano... Las hierbas dan un cambio en aromas y sabores a tus platos. Pásate por la tienda de Ultramarinos Altuna y pide consejo para que te digan cuál es la que mejor te va.

→ En Ultramarinos Altuna
Planta -1
San Martín Merkatua



SASOIKO MOKADUA

San Martinen erosketak egin ondoren, Donostiko zentroan pasean bazabiltza... zatoz sasoiko produktuekin prestatutako mokadu on bat hartzera!

→ Maun Grill Bar
0 Solairua
San Martín Merkatua





KATA 4

EL ÚNICO OYSTER BAR DE LA CIUDAD

Abrió sus puertas hace diez años en el centro de Donosti. Su privilegiada ubicación y su cuidada oferta gastronómica hacen de este gastrobar un establecimiento de visita obligada.



3 pax

RECETA

Ceviche Peruano

Ingredientes:

- Corvina 450gr

Guarnición

- Lechuga.
- Boniato.
- Maíz .
- 1/4 cebolla morada picada juliana fina (lavar con agua fría y escurrir).

Para la marinada

- Zumo de limón 180ml.
- Cebolla morada 1/2
- Apio 1/2
- Ajos 3 dientes
- Jengibre la misma cantidad que el ajo.
- Cilantro 7 ramitas
- Sal y Pimienta al gusto.
- 1/4 cebolla morada picada en juliana fina. Lavar con agua fría.

Preparación

- Cortar la corvina en taquitos de 1cm x 1cm
- Añadir cilantro picado, rocoto picado y sal.
- La marinada prepararla unas 6 horas antes. Colarlo sobre la corvina, remover, esperar 5 minutos y servir, acompañar de boniato, maíz (choclo) y hoja de lechuga.



Ostrería. “Somos el primero, y hasta hoy, el único oyster bar de la ciudad. Ofrecemos hasta ocho variedades de ostras del Atlántico, siete francesas y una asturiana. La decoración de la zona que nosotros llamamos Oysters está inspirada en los locales de Brooklyn, donde gran variedad de ostras se sirven en largas mesas compartidas”.

En el centro. “ El nombre Kata 4 hace referencia a la calle Santa Catalina y al portal número 4 en el que estamos situados. La ubicación, en el centro de Donostia, con una amplia terraza alejada del ruido del tráfico, es otra de nuestras características”.

Toques peruanos. “Hacemos cocina tradicional con influencias peruanas, que vienen de la mano de nuestro chef Carlos Silva. Lleva más de cinco años con nosotros y lidera un equipo de cinco cocineros. El producto de temporada, fresco y de calidad es una de nuestras características. La carta la renovamos constantemente”.

San Martín Merkatua. “En nuestra primera etapa, trabajamos mucho con los quesos franceses que ofrecían en el puesto exclusivo de quesos del córner. Además, a nivel personal, sentimos una gran admiración y amistad hacia grandes profesionales que trabajan en el mercado”.

KATA 4

Santa Catalina, 4, Donostia



AUZMENDI Askatasunaren Hiribidea, 30 – Donostia

AUZMENDI

ROMPER MOLDES EN DONOSTIA

Sastrería artesanal y el prêt-à-porter de marcas tan prestigiosas como Prada, Dolce&Gabbana o YSL conviven en uno de los comercios más vanguardistas de San Sebastián.

Santi Auzmendi. Donostia no sería la misma sin la huella de Santi Auzmendi. El alma mater de Auzmendi solía afirmar que “lo que llevas puesto habla de ti”. Tras formarse en Barcelona y abrir sastrerías en Lazkao y Hernani, cumplió su sueño e inauguró su primera tienda en San Sebastián en 1970. “Trabajaba sin patrones previos, cortando y trabajando directamente sobre el tejido, según le bullían las ideas en la cabeza. Los paseantes se paraban en el escaparate de la calle Bergara a mirar sus trajes, verdaderas joyas de artesanía textil. En 1985 contaba con una cartera de 2.500 clientes y llegó a confeccionar 1.600 trajes al año”.

Vanguardia. “La evolución de Auzmendi es el reflejo de un carácter exigente, que busca la exclusividad, y un vanguardismo imparables, sin alejarnos nunca de la calidad textil de sus productos. Estos valores son los que buscamos en Auzmendi y los que crean un modelo de comercio diferente”.

Universo Auzmendi. “Sentimos que es nuestro deber y nuestra pasión modernizar y cuidar la ciudad y llevar Donostia y Gipuzkoa a la primera fila en ese mundo tan mágico como es el textil, donde se cruzan miles de corrientes artísticas. En respuesta a este esfuerzo, agradecemos enormemente los signos de gratitud por parte de los ciudadanos”.

Marcas internacionales. “Creaciones de Prada, Miu Miu, Balenciaga, Celine, Saint Laurent, Church, Valentino y Kiton atraen a una clientela tanto local como extranjera, que se caracterizan por la curiosidad y exigencia del producto”.

El Donostia de Auzmendi

UNA RUTA Urgull.

UN TXOKO Bajo las aguas de La Concha, tanto en verano como en invierno.

UN COMPLEMENTO Bolso Prada de piel cepillada y sandalias

planas Tribute de Saint Laurent.

NO EXISTE VERANO SIN... La sonrisa de agradecimiento de nuestros queridos turistas recordándonos lo afortunados que

somos de vivir en nuestra preciosa ciudad.

SAN MARTIN MERKATUA es para nosotros el pulmón gastronómico vital para Donostia.

AGENDA

IRAILA
2021

Donostia Zinemaldia
Festival de San Sebastián
International Film Festival
www.sansebastianfestival.com

IRAILAREN
17TIK 25ERA

SSIFF 2021
Iraila Septiembre
17/25 **69**

rtve m+ Audiokutxabank AMENARAR EUSKADI

ZINEMALDIAREN 69. EDIZIOA

Iciar Bollaín, Fernando León de Aranoa, Paco Plaza eta Jonás Trueba Donostia Zinemaldiko Sail Ofizialean lehiatuko dira. Urte honetatik aurrera, interpretazio-sariak genero neutrokoak izango dira; alegia, ez da emakumeen eta gizonen arteko bereizketarik egingo.



ESTROPADAK
IRAILAREN
5EAN ETA 12AN

ERAKUSKETA

Tytti Thusbergek Aieteko erakusketa aretoan aurkezten dituen soinekoetan higitutako parpailak, arropa abandonatuak, kolore beltzaren mistizismoa eta tonu gordinen espiritueltasuna goza daitezke. Bilduma honen oinarria, ahaztutako, berreskuratutako eta berritutako dotoretasuna da. Hainbat urtetan, artistak askotariko materialak bildu eta moda geldoa sortu du modu pausatuan baina etengabean, hondatutako ehunekin.



**TYTTI
THUSBERG**
IRAILAREN
6 ARTE

MUSIKA

TRIPTIDES



21:00etan

DABADABA

Mendebaldeko kostaldeko psikodelia soinu zoragarriarekin eta inspirazio handiko konposizioekin, uda amaierarako ezinbestekoa.

IRAILAK
14

IRAILAK
28/29



EUSKADIKO ORKESTRA
Brahms Fest
Brahmsen sinfonia guztiak gure herrialdea zeharkatzeko. Erronka berri bat.

DANTZA



21:30etan

DABADABA

Gaur egungo eszena britainiar oso emankorraren perla berrietako bat.

IRAILAK
28

YO SOY EL QUE SOY

Aaron Leeren autobiografian oinarritutako antzerki-ikuskizuna. Errespetuari, maitasunari eta gaitzitzeari buruzko kantu bat. Askatasunaren, identitatearen eta onarpenaren bilaketa.

20:00etan
ANTZOKI ZAHARRA



IRAILAREN
17TIK 25ERA

Si quieres que comuniquemos tu evento envíanos la información: prensa@msanmartin.es

TYTTI THUS- BERG



“REIVINDICO
UN CONSUMO
LENTO DE LA
MODA”

“Soy creadora y diseñadora finlandesa de moda sostenible. Resido en Donostia desde 1996. Soy euskaldun. Mis diseños con materiales reciclados han sido presentados en desfiles y ferias internacionales. Mis bolsos se venden en sitios privilegiados como Museo Balenciaga, Galeria Ekain o Azkuna Zentroa de Bilbao. Hasta el 6 de septiembre expongo en la Kultur Etxea de Aiete”.

¿La moda sostenible ha llegado para quedarse? Moda sostenible es un trending topic. Pero su práctica es más bien anecdótica. Las marcas multinacionales tienen líneas de prendas con denominación ‘verde’. Está bien, pero tiene aire de *green washing*.

¿Qué cambios deberían darse en el mundo de la moda, una de las actividades más contaminante del planeta, para que sea más sostenible? Producir menos, pero de mejor calidad, condiciones laborales dignas para las costureras y respetuosas con el medioambiente. Sale mucho más caro comprar muchas prendas baratas que optar por diseños atemporales de buena calidad. Por eso reivindico un consumo lento.

¿Qué materiales utilizas en tus creaciones? Mis bolsos “Slowbag” los elaboro con cinturones de seguridad reciclados. Todos mis modelos tienen el certificado de diseño industrial de la Oficina Española de Patentes y Marcas. Tienen unos colores preciosos. Al ser restos de fabricación, cada tanda es variable y no se puede asegurar su disponibilidad continua. Eso hace que sean realmente únicos y ediciones limitadas de verdad. Por otro lado, las prendas que presento en pasarelas o exposiciones son a base de prendas usadas o de restos sin vender en tiendas de segunda mano. Priman las telas naturales: lana, seda, lino o algodón.

¿Cómo es el estilo de Tytti Thusberg? Generalmente el material me lleva al diseño. Me inspira lo austero, el diseño finlandés o japonés, líneas puras, foco de atención en las texturas o en una parte de la prenda que destaque más que otra, pero a la vez en armonía. Me interesan los métodos artesanales y los aplico en mis creaciones.

¿Qué te inspira de Donosti? La Bella Easo es una joya inspiradora. Su arquitectura, sus playas, el río, el mar y la montaña. ¡Ya sabemos qué querida y bonita es esta ciudad! Sobre todo, me encanta el mar: su fuerza, sonido, color y horizonte con matices de tonos diferentes todos los días. La furia de una galerna que pone todo patas arriba. La nostalgia gris de los días lluviosos.

Hay mucha oferta cultural, pero también movidas más minoritarias y alternativas. Hay rincones y calles escondidas y un panorama musical fuera de lo corriente. Me fascina la estética de los bares que no han cambiado su estilo desde los años 60 o antes. Quedan pocos y ojalá que nunca sean reformados.

¿Qué relación tienes con el mercado San Martín? Solía comprar en San Martín antes de la reforma y sigo disfrutándolo ahora. Me gustan su calidad, cercanía, variedad, pero sobre todo la atención personalizada. Es una excelente opción en el centro de la ciudad.

Buscando las mejores materias primas sostenibles
y los procesos más respetuosos con las texturas,
sabores y entorno del mar.

"Nuestro respeto por el producto es el respeto a nuestros clientes."



BAHÍA DE LA CONCHA

abre, comparte y disfruta