

# Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 24

SAN MARTIN MERKATU-E

Entra en [www.sanmartinmerkatue.com](http://www.sanmartinmerkatue.com) y haz tu compra de toda la vida, ahora virtualmente.

RECETAS

Verdel, un pescado muy nuestro.

TALENTUZ

Charlamos con Eva Rivera, directora de Dock Of The Bay.

TU COMPRA DE SIEMPRE, AHORA TAMBIÉN  
**ON LINE**



El tradicional mercado de abastos de toda la vida convive con su versión digital en San Martín Merkatu-e, una nueva plataforma en la que podrás hacer la compra online cuando tú quieras y desde donde tú quieras con toda la garantía de calidad en el servicio.

# TU COMPRA DE SIEMPRE AHORA TAMBIÉN **ONLINE**

FOTOS ALEX ITURRALDE



Jabi Loiarte  
→ Lizardi Baserria

## CÓMO HACER TU COMPRA EN SAN MARTIN MERKATU-E

### pedido

¿Qué necesitas? ¿Verduras?  
¿Pescado? ¿Carne?  
¿Queso? Entra en la web  
[www.sanmartinmerkatue.com](http://www.sanmartinmerkatue.com)  
a cualquier hora del día y elige los puestos en los que quieres comprar. Una vez seleccionados los productos, deberás realizar el pago. Introduce el número de tarjeta y el importe se bloqueará en función del pedido realizado. Sin embargo, este puede variar dependiendo del peso final, igual que cuando haces la compra en el mercado.

### preparación

Lo preparamos con cariño para que llegue a casa "fresku freskue". Elegimos cuidadosamente tus productos y los mantenemos refrigerados.

### envío

Te llevamos la compra a casa, a la hora que nos digas, en un vehículo de Txita, empresa donostiarra pionera en el transporte ecológico con triciclos y vehículos 100% eléctricos. Tenemos tres franjas horarias en las que podemos llevarte la compra:

- > de 11.00 a 13.00
- > de 14.00 a 16.00
- > de 18.00 a 20.00

Elige la que más te convenga. El coste del envío a domicilio es de 6 euros. El reparto se hará exclusivamente en San Sebastián.

### taquillas

Hemos instalado unas **taquillas refrigeradas** en la planta -1 de nuestro mercado. Allí podrás recoger tu compra por 3 euros desde la franja horaria elegida y hasta las 22.00 horas.



**En la primera compra, el envío será gratuito.**

**MIREN CELAYA**  
Directora de San Martin Merkatua

**“ES UN HITO EN LA HISTORIA DE NUESTRO MERCADO”**

La compra de toda la vida en el mercado, ahora puede hacerse desde casa. ¿Es San Martin Merkatu-e un hito en la historia de un mercado con más de cien años de historia? Claro que es un hito. Llevábamos tiempo pensando en crear una tienda online, pero no veíamos el momento, y la pandemia nos ha hecho ver que es necesario estar en el comercio virtual también. Es por eso que nos hemos subido al negocio online. Hemos conseguido que 17 puestos del mercado se hayan sumado a este nuevo proyecto para dar

servicio a nuestros clientes y también a los nuevos clientes más jóvenes que por horario no pueden venir al mercado todos los días. Esto no quita que invitamos a todos ellos a que vengan al mercado también a hacer sus compras, ya que tiene un encanto especial venir a hacer la compra en persona y conocer a la persona que te prepara el pedido para tu casa.

**Producto local, de temporada y de calidad que llega directamente a casa. San Martin Merkatu-e comparte**

los mismos valores que el mercado tradicional. Si, hemos creado una página web en la que los valores son los mismos que tenemos en el día a día en nuestro mercado. El producto, la calidad y el trato será el mismo. Por eso nos ha costado tanto sacar una página tan personalizada por cada puesto. Queremos que nuestro cliente tenga una experiencia igual que la de comprar en el mercado. Que podamos pedir, por ejemplo, a Aitziber de Goiatz Erribera unos tomates tan ricos como los de su puesto servidos con cariño.

El compromiso por la sostenibilidad de San Martin se extiende a su versión electrónica, ya que la compra se entrega en transporte sostenible. Creíamos que era necesario realizar este servicio de una forma sostenible para no contribuir al incremento de las emisiones de CO<sub>2</sub>. Por eso, hemos llegado a un acuerdo con la empresa Txita, lo que nos posibilita que todas las entregas de pedidos se realizan en vehículos 100% eléctricos o en triciclo, en función de la zona. A las más próximas al mercado se hará con triciclo y, en el resto, en furgoneta.



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





**Aitziber Almandoz eta Mikel Cabida**

“San Martin modernizatu egiten da eta gure produktuak jende gehiagoren etxetara iritsiko dira. Bezeroari erraztasunak ematen dizkiogu San Martin Merkatue-ari esker”.

→ Goiatz Erribera Baserria



**Idoia Etxeberria**

“Es una forma de innovar y de sumar, porque damos, si cabe, aún un mejor servicio a los clientes. Con esta puesta en marcha, van a convivir el mercado de toda la vida, con el virtual”.

→ Iñaki y Jenny Alimentación



**Edurne Burgaña**

“La gente mayor seguirá viniendo al mercado como toda la vida, pero creo que el mercado online nos puede ayudar a atraer nuevos clientes. Me gusta especialmente que la gente pueda recoger la compra en las taquillas refrigeradas, es un servicio muy bueno”

→ Pescadería Miren



**Hermanas Fernández**

“Con el mercado online San Martin se moderniza y ofrece un nuevo servicio. Hay clientes a los que, a veces, no les cuadra venir al mercado y de esta manera, en cualquier momento del día podrán hacer la compra. Creo que esto llamará la atención de la gente joven, así como de personas que viven en la periferia y que no les viene bien venir al centro. Para nosotros es una apuesta de futuro, porque los hábitos de compra están cambiando”.

→ Frutería Fernández

### Puestos en los que puedes hacer tu compra online:



**Pescaderías**

Garrido  
Coro Sotero  
Miren  
Nati



**Carnicerías**

Maribel  
Muñoa  
Iñaki & Jenny  
Nicasio



**Productos de la huerta**

Lizardi  
Balantxa  
Ameri Goikoa  
Goiatz Erribera  
Tolare



**Frutería**

Fernández



**Panadería y repostería**

Talo  
JA



**Quesos**

Abatza

**San Martin**  
merkatu<sup>E</sup>  
**etxetik etxera!**

Con la colaboración de

**Orona**  
Fundazioa  
Foundation



## BLAW STORE

# MODA MASCULINA, BUEN GUSTO Y OSADÍA

Xavi Burgell y Anna Vintro fundaron Blaw Store en 2017 en Barcelona. Tras abrirse a Madrid, eligieron también nuestra ciudad para abrir otra de sus tiendas, en las que lo mismo puedes comprarte una camiseta que una botella de un sorprendente vino. Charlamos con María Zulueta, su responsable de comunicación.

**Más que una tienda de ropa.** “Blaw es casa. Es un espacio en el que te sientes acogido, donde existe tiempo para la conversación, para entender que la buena ropa y el buen vino van de la mano de la cercanía y de personas que están ahí para atenderte y que tu compra sea un éxito. Blaw sale a la luz en 2017 en Barcelona, después de años de gestación, ilusión y también necesidad de traer al mundo una propuesta que descoloque, por variopinta, familiar, tranquila pero también un rato atrevida”.

**Universo Blaw.** “Blaw es lo Cotidiano que se reubica en lo extraordinario. Esa camiseta de tacto increíble, el perfume que aún no conocías, un vino funky de lo más interesante, un par de zapatillas sostenibles y los buenos días de cada día. ¿Qué necesitas? ¡Lo tenemos!”.

**Barcelona, Madrid y San Sebastián.** “Blaw nace en Barcelona porque nuestras raíces están allí, donde tenemos dos de nuestras tiendas. Nos abrimos a Madrid porque nos fascina el ritmo de la ciudad y a San Sebastián porque nos encanta comer y beber. Es la excusa perfecta para viajar a menudo a País Vasco. De hecho, la familia Burgell - Vintro en verano se deja caer mucho por la Concha... ¡ah no! la verás más por el Narru y el Antonio...”.



### EL DONOSTIA DE BLAW STORE

**Una ruta para caminar por Donosti.** Perdernos en Chillida Leku y pasear por el Paseo de Francia; caminar a primera hora del día por el Puerto, acabando con un baño en el Náutico.

**Un txoko donde relajarse.** Palacio Miramar, sin duda.

**No hay primavera en Donosti sin...** ¡Subir a Polipaso a comer unos calamares en la terraza!

**Vuestra relación con San Martín Merkatua.** De confianza. Era la visita de cada día con la ilusión de seguir nutriéndome de proximidad y saber hacer. Ahora vivo en Barcelona y lo añoro, pero cada vez que me acerco a Donosti mis pies dejan huella en toda su superficie.

**BLAW STORE**  
Arrasate Kalea, 7 Bis,  
20005 Donostia

 blawstore

# VERDEL, UN PESCADO MUY NUESTRO

Su carne es fina y de sabor poderoso, lo que lo convierte a su vez en un pescado de gran versatilidad en la cocina. Ahora está en plena temporada, de manera que lo encontrarás fresquísimo en nuestras pescaderías.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

## ENSALADA DE PUERROS CON VERDEL EN ESCABECHE DE TXAKOLI



3



fácil



45'

- 3 verdes limpios y fileteados
- 6 puerros finos
- 1 cebolla roja
- 1 zanahoria
- 250 ml de txakoli
- 250 ml de vinagre blanco
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de pimienta en grano
- Tomillo fresco
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

### Elaboración

- 1 Poner un poco de aceite en una sartén y cocinar los filetes de verdel 3 minutos por cada lado. Colocar en una fuente y reservar.
- 2 Cortar la cebolla y la zanahoria en rodajas, ponerlas en una cazuela y añadir el txakoli, el vinagre, la pimienta en grano, la hoja de laurel y un poco de sal. Cocer tapado a fuego suave 20 minutos.
- 3 Añadir el escabeche caliente sobre el pescado cubriéndolo y dejar templar.
- 4 Meter en el frigorífico un mínimo de dos horas.
- 5 Limpiar los puerros y cortar en trozos. Cocer en agua con sal, hasta que estén tiernos, pero no demasiado.
- 6 Escurrir y dejar enfriar.
- 7 Servir los puerros acompañados del verdel y las verduras. Regar con un chorretón de aceite de oliva, sal en escamas y tomillo fresco.



## MARMITAKO DE VERDEL

		
4	baja	60'

- 2 verdes
- 8 patatas medianas de Alava
- 2 tomates maduros
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de carne de pimiento choricero
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

### Elaboración

- 1 Cortar los verdes en rodajas de unos 2 cm. Reservar.
- 2 Picar la cebolla, el pimiento y el ajo, poner en una cazuela y añadir un buen chorretón de aceite de oliva. Rehogar las verduras hasta que estén doradas, pero sin quemarse.
- 3 Añadir los tomates pelados y troceados, y cocinar unos minutos.
- 4 Incorporar la carne del pimiento choricero.
- 5 Pelar y cascar las patatas. Añadirlas a la cazuela y cubrir con agua.
- 6 Rectificar de sal y cocinar a fuego medio unos 20-30 min hasta que las patatas estén tiernas.
- 7 Apagar el fuego, añadir los verdes y dejar reposar tapado 5 minutos.
- 8 Servir caliente.



JOSE INAXIO ZABALETA  
**“SAN MARTIN  
 MERKATUAN  
 SALTZEA NIRE  
 AMETSA ZEN”**

Ametsak, batzuetan, betetzen direla badaki Joxe Inaxio Zabaletak. Salmenta zuzenean jardutea bilatzen zuen eta gure merkatura etorri zen. Poz-pozik dagoela dio.



Jose Inaxio eta Maria Magdalena. Maria salmentaren arduraduna da merkatuan.

**Noiztik bizi zara baratzatik?** 1991an hasi ginen negutegi bat montatuta. Lantegi batean egiten nuen lana eta hortik kanpo baratzan jarduten genuen. 2007ko krisiarekin lantegia itxi eta baratzan hasi nintzen. Negutegi gehiago jarri nituen eta lur sailak gainditu kanpoan. Orain 13.000 metro karratuko negutegiak dauzkate eta kanpoan 30.000 metro karratu.

**San Martin Merkatura duela urte bete gutxi gora behera etorri zineten. Pozik al zaudete harrerarekin?** Salmenta zuzena ametsa beti izan nuen, batik bat San Martin Merkatuan, baina ez nuen momentu egokia bilatzen. Orain dela urte bete ikusi nuen aukera bat. Lankide bat bilatu nuen esperientziarekin komertzio munduan, nire banatzeko modua ere aldatu egin zen eta denbora gehiago neukan proiektu hau aurrera eramateko eta horrela hasi ginen. Salmenta zuzenari abantaila besterik ez diot ikusten: hurbiltasuna, tratua eta gure produktuen ezaguera jendearen aurrean. Ez naiz damutzen. Jarrera oso ona izan da, inguruko lagunak oso jatorrak dira, gauza asko ikasi ditut bere inguruan eta beti daude laguntzeko prest. Familia haundi bat bezala gara, baina denen helburua bezeroaren eskariak betetzea da.

**Oso baratza handia duzue eta mota askotako barazkiak lantzen dituzue. Zeintzuk dira arrakastatsuenak?** Sasoiko produktuak dira garrantzitsuenak. Neguan

porruak, azak, babarrunak, azaloreak, azelgak eta abar. Orain, udaberriari gaudela, illarra, tomatea, leka eta abar dira arrakasta handia dutenak nahiz eta letxuga edo porrua ia urte guztian daukagun.

**Zuen produktu guztiak Eusko Labeldunak al dira?** Eusko Labelarekin tomatea daukagu. Eta Euskal Baserri markarekin azelga, porrua, leka eta abar.

**“Gertuko produktuak kontsumitzea oso garrantzitsua dela adierazi beharko genuke gure baserriak etorkizun luze bat edukitzeko”.**

**Zer lortu duzue Eusko Labelari esker?** Gure produktuen garantiaren kontrol zorrotz bat: trazabilitatea, fitoaren erabilera, inguruaren zainketa...

**Zertan ezberdintzen zarete beste salmenta postuekin alderatuta?** Nik esango nuke produktuen sasoia luzatzea. Ahal den denbora gehien edukitzea gure produktua bezeroaren zerbitzurako.

**Nola ikusten duzu baserriaren etorkizuna?** Erantzuna ez da erraza, faktore asko daude eta: errelebo generazionalik ez dago, kosteak, bizimodu desberdina... Baserria ez da bakarrik lana egiteko toki bat. Bizitzeko modu bat da, sentimenduz eta sakrifizioz betetako. Gaur egungo gizartearekin konparatuta oso desberdina. Lan asko dago egiteko instituzioen aldetik, eskolatan, kultur arloan eta abar. Gaur egungo gizarteak ikasi behar du gure ingurumena, gure zelaiak, basoak, ekosistema eta abar baserriek eskertzen dituzela aurrera eta hau horrela izateko, gertuko produktuak kontsumitzea oso garrantzitsua dela adierazi beharko genuke gure baserriak etorkizun luze bat edukitzeko.

→ **Uresaundi barazkiak**  
 0 solairua  
 San Martin Merkatura

# GOUR- MET

Nos damos una vuelta por el mercado y te proponemos algunas de las delicias que tienes que probar sí o sí. ¡Seguro que te alegran el paladar!



## ARROZ CON GAMBÓN

Si te gusta un buen arroz, en su punto y sabroso, en la terraza de SM Bar sirven esta delicia que te va encantar. Pídetela una copita de buen vino y disfruta.

→ **Sm Bar**  
Galería Central  
San Martín Merkatua

## ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA

Si por algo nos encanta Maun Grill Bar es por su exquisita cocina basada en el mejor producto de temporada, con el toque único que le aporta la parrilla. En plena época de espárragos, no puedes dejar de probar sus increíbles espárragos a la parrilla.

→ **Maun Grill Bar**  
Planta 0  
San Martín Merkatua



## COLMENILLAS

¿Conoces las colmenillas o morchelas? Son unas setas típicas de primavera de gran valor culinario. Es imprescindible hervirlas antes de cocinarlas y, por su forma, son ideales para rellenarlas con foie, según nos explican en Arrospide Onddoak.

→ **Arrospide Onddoak**  
Planta 0  
San Martín Merkatua



## HELADOS ARTESANOS

Ahora que empieza el calor, si te gustan los helados buenos de verdad, pásate por Zuka Handburger y Helados. Elaborados con las mejores materias primas y conservados en cámaras individuales, a su temperatura ideal, se van a convertir en un clásico del verano donostiarra.

→ **Zuka**  
Planta 0  
San Martín Merkatua

# AGENDA

MAIATZAK  
2022

**Dock Of The Bay®**  
2007 → 2022 151

**FESTIVAL DE CINE DOCUMENTAL MUSICAL DE SAN SEBASTIAN**  
2-7 de Mayo  
15ª edición

**DONOSTIAKO MUSIKA DOKUMENTALEN JAIALDIA**  
Maiatzaren 2tik - 7ra.  
15. edizioa

**SAN SEBASTIAN MUSIC DOCUMENTARY FILM FESTIVAL**  
2nd - 7th May  
15th edition

## DOCK OF THE BAY

Antzoki Zaharra eta Trueba Zinemak

DANTZA	MAIATZAK 5etik 7ra.
SUZKO TXORIA & UDABERRIAREN SAGARATZEA MALANDAIN BALLETT BIARRITZ	VICTORIA EUGENIA

Si quieres que comuniquemos tu evento envíanos la información: [prensa@msanmartin.es](mailto:prensa@msanmartin.es)

MUSIKA	MAIATZAK 8
MAIATZAK 4	DEPEDRO: MÁQUINA DE PIEDAD TOUR
Garage, psicodelica, 60s girls group sound...	Gizatasun zintzo eta enpatikoa duen artista batengana hurbilduko gaitu Depedrok, berezko dohain dituen kemenez eta animoz, askatzeke zuen emozio korapiloaz diharduten kantekin.
MAIATZAK 6	BENITO KAMELAS
Talde valentziarrak euren azken lana 'Resiliencia' aurkeztuko du.	
MAIATZAK 28	ETXEKALTE + SUA
90. Hamarkadako eta 21. mendeko lehen hamarkadako musika estiloak eraginda, ahots melódikoez gitarra zikinek eta erritmo gogorrek definitzen dute beraien izaera.	MAIATZAK 19
GILIPOJAZZ	

ANTZERKIA	MAIATZAK 12
MAIATZAK 5etik 22ra.	TARARA LA TARARA HIKA TEATROA
Formatu txiki eta ertaineko antzerki-ikusketaren erakustaldia Donostiako hainbat gunetan.	San Fran auzoan hazia da Rosa, haur biolin-jotzaile bat, zeinak uste baitu Liszt eta beste konpositore zendu batzuk ikusten dituela eta biglina jotzen laguntzen diotela. La Tararak, emakume prostituta gaitar batek, lagundu egiten dio neskatoari bere mamuen kontrako borrokan.
XXXI. POLTSIKO ANTZERKI JAIALDIA	

# EVA RIVERA

Directora de Dock Of The Bay

**Dock of the Bay celebra este mes su 15 edición. ¿Cómo lo llevas?** Llevo al frente del proyecto desde hace 15 ediciones. El Donosti cultural de hace quince años no era el de hoy. Está en constante transformación y surgió el deseo de investigar sobre el documental musical y así surgió el proyecto. Dock Of The Bay para mí es casi como un hijo. Es un proyecto personal que se hace de forma artesana, con mucho cariño.

**¿Cómo se presenta Dock of The Bay tras dos años de pandemia y sin mascarillas de por medio?** Todavía no sabemos muy bien cómo va a reaccionar el público ante las propuestas. Pero yo creo que la mayoría de las personas estamos deseando recuperar la normalidad. Volvernos a encontrar y disfrutar de las salas de cine, de los conciertos... Yo lo espero con mucha ilusión y optimismo

**Cambio de sede y de fechas. ¿Renovarse o morir?** No, todo es fruto de la pandemia. Nosotros siempre hemos programado en enero. El año pasado nos fuimos a junio, porque igual se nos ha olvidado, pero en mayo todavía había restricciones y toque de queda. Este año en enero la Omicron estaba fuerte y nos hemos tenido que ir adaptando a las circunstancias.

**La programación comienza pisando fuerte, con el estreno internacional de un documental sobre Sinéad O'Connor. ¿Por qué lo habéis elegido como arranque?** Es una película que nos gustaba mucho que pasó por el festival de Sundance. Aunque tenemos la figura de Sinéad O'Connor en la cabeza, su historia es bastante desconocida. Fue una mujer que en su momento intentó cambiar las cosas. Hemos querido rescatar su figura. Nos pareció un buen inicio para el festival.

**¿Cómo es la comunidad que gira en torno a Dock Of The Bay?** Es diversa. Recogemos a un público cinéfilo, pero sobre todo a un público melómano. Yo creo que esto es una virtud. También es un público que ha crecido con nosotros, que empezó viendo nuestras primeras proyecciones y sigue viniendo después de tantos años. Como directora y programadora lo mejor que te puede pasar es que tengas un público que espera el festival y tenga ganas de que llegue.

**¿Qué aporta Dock of the Bay a la ciudad?** El festival goza de muy buena salud y viene a completar la programación de festivales que hay durante todo el año en Donosti.

**Dame razones para asistir a Dock of the Bay.** Hay muy buenas historias y películas que van a hacer disfrutar al espectador y toda una serie de actividades culturales, como los conciertos, las presentaciones de libros, los diálogos... Además, el festival genera un ambiente muy cálido. En definitiva, Dock Of The Bay es un súper buen plan.



“DOCK OF THE BAY ES PARA MÍ CASI COMO UN HIJO”

“Desde su creación dirijo el Festival Internacional de Cine Documental Musical “Dock of the Bay” de Donostia-San Sebastián, actividad que he complementado con la promoción y gestión cultural de diferentes proyectos culturales y con la docencia. El conocimiento es una forma de vida para mí. Soy licenciada en Filosofía y en Antropología. Ahora también soy doctoranda en la Universidad del País Vasco, donde me dedico a investigar sobre documental musical. Soy de mente inquieta, pero de espíritu hedonista”.

FOTO JESÚS URIARTE

# Tu compra de siempre, ahora también online.

ZURE ETXEA  
**24**  
ordutan

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

Guk prestatu eta  
etxera eramango  
dizugu, egunean bertan.

Bidalketa doan  
lehenengo erosketan.



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

Laguntzailea

**Orona**  
Fundazioa  
Foundation

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

**etxetik etxera!**