

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 18

EN EL MERCADO

Estamos en temporada de morcilla. Y tenemos las mejores

MARTINTXO SUKALDARI

Morcilla, la gran protagonista

ALICIO GARRO

Repasamos la vida del cocinero y propietario del mítico restaurante Ibai



UN BOCADO
DELUXE



BERZA RELLENA DE MORCILLA DE VERDURAS CON CREMA DE ALUBIAS DE TOLOSA

4 | media | 1 h y media en olla rápida

-Una berza
-2 morcillas de verduras
-250 gr de alubias de Tolosa
-Aceite de oliva
-Sal
-Guindillas

Elaboración

- 1 Lavar las alubias y colocarlas en una cazuela con un litro de agua fría y un chorrito de aceite y cocer a fuego suave unas 3 horas. Si utilizamos una olla rápida, se harán en una media hora. Añadir la sal y triturar hasta tener una crema fina; si queda muy espesa, se le puede añadir un poco de agua. Reservar.
- 2 Lavar las morcillas y ponerlas en una cazuela con abundante agua y cuando empiece a hervir el agua, bajar el fuego al mínimo y dejarlas 20 minutos. No hay que pinchar las morcillas, así no se romperá la piel al cocinarlas.
- 3 Sacar el relleno de las morcillas y reservar.
- 4 Hacer un corte alrededor del tallo de la berza e ir separando las hojas una a una.
- 5 Poner una cazuela grande con agua y cuando empiece a hervir, introducir las hojas una a una durante un minuto.
- 6 Para hacer los rollitos, primero cortaremos la parte dura del tallo de la hoja y la extenderemos. Colocar una porción de morcilla en la base de la hoja, doblar los laterales hacia el centro y enrollar.
- 7 Poner los rollitos en una fuente de horno y calentar 5 min a 200°.

Al servir cubrir el fondo del plato con la crema de alubias, colocar encima los rollitos y adornar con unas guindillas.

TIMBAL DE MORCILLA Y CALABAZA ASADA CON AJO Y TEJA DE PARMESANO

- 1k de calabaza
- 2 morcillas de verduras
- Una cabeza de ajos
- Queso parmesano rallado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Romero

Elaboración

- 1 Poner en una fuente de horno la calabaza troceada y los dientes de ajo sin pelar. Añadir un chorrito de aceite y hornear a 200° unos 30 a 40 min, hasta que la calabaza esté tierna. Reservar los ajos y machacar la calabaza con un tenedor. Añadir un chorizo de aceite y rectificar de sal y pimienta.
- 2 Mientras tanto lavar las morcillas y ponerlas en una cazuela con abundante agua y cuando empiece a hervir el agua, bajar el fuego al mínimo y dejarlas 20 minutos. No hay que pinchar las morcillas, así no se romperá la piel al cocinarlas.
- 3 Sacar el relleno de las morcillas y reservar.
- 4 Para hacer las tejas de parmesano, colocar sobre un papel de horno montoncitos de queso formando círculos e introducir en el horno caliente a 200. Dejar unos 5 min, con cuidado para que no se quemen. Sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 5 Para montar el plato, coger un aro de emplatar, colocar la morcilla desmigada en el fondo y nivelarla con ayuda de una cuchara. Continuar con el puré de calabaza y adornar con un poco de ajo asado, romero y la teja de parmesano.

4 | FACIL | 45'



¡QUE TE DEN MORCILLA!

¿Te animas con una nueva manera de comer las tradicionales alubias con morcilla? ¡Seguro que sí! También te contamos cómo preparar un delicioso timbal de morcilla y calabaza.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO



La receta de David de Jorge

BUÑUELOS DE MORCILLA

- 2 morcillas de cebolla.
- 150 g de barina de tempura.
- 200 ml. de agua muy fría.

Elaboración

- Hervir agua en una olla.
 - Apagar el fuego e introducir 4 mn. las morcillas sin pinchar.
 - Retirarles la piel y rescatar el relleno en un bol, enfriarlo.
 - Colocar la harina de tempura en otro bol y con la varilla añadir el agua, mezclando, sin preocuparnos de los grumos.
 - Hacer bolitas pequeñas de morcilla con un par de cucharillas o con la mano y sumergirlas en la masa de tempura.
 - Escurrirlas y sumergirlas en aceite de oliva puesto al fuego, friéndolas a fuego suave para que hagan costra, doren y se calienten por dentro.
 - Quitar el exceso de aceite con papel absorbente.
- ¡Listo!

David de Jorge posa en San Martín Merkatua con unas morcillas de Charcutería Maribel.

MORCILLAS DE CAMPEONATO

De ser un alimento popular y alejado de la alta cocina, la morcilla ha pasado a encontrar su hueco más allá de las recetas tradicionales. En San Martín tenemos las mejores para paladares exigentes.

FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ



SAN MARTIN EGUNA

11 de noviembre

Para celebrar el día de San Martín, como en años anteriores a la pandemia, tomaremos unos pintxos de morcilla elaborada por Jesús Mari Deba, con el mejor ambiente y alegría. Gora San Martín Eguna!

En Muñoa Alimentación venden de lo bueno lo mejor, también en lo que a morcillas se refiere. La que elabora Jesús Mari Deba en su obrador de Ezkio-Itxaso desde hace treinta años es una de las más premiadas y reconocidas en nuestra gastronomía. Elaborada artesanalmente con ingredientes de primera calidad, se vende exclusivamente entre los meses de septiembre y mayo.

Aintzane Deba, segunda generación de profesionales al frente de Morcillas Deba nos cuenta cómo elaboran este manjar.

¿Qué tiene de especial la morcilla Jesús Mari Deba? La calidad de la materia prima, sin duda. Nos gusta trabajar con los mejores ingredientes, por eso no elaboramos nuestra morcilla durante todo el año.

¿Existe una temporada óptima para la morcilla? En nuestro caso, elaboramos la morcilla entre septiembre y finales de mayo, porque consideramos que es cuando la verdura (el puerro y la cebolla) que utilizamos está en su mejor momento.

¿Te atreverías a decir que la vuestra es la mejor morcilla del mundo? Intentamos que así sea, trabajamos con mucha ilusión y eso se nota en el producto final.

En pizza, en quiche, en saquitos de hojaldre... ¿Ha pasado la morcilla de ser un alimento popular a encontrar un puesto de honor en la gastronomía? En los últimos años la cocina moderna y los chefs le han dado su hueco y ahora preparan platos más elaborados y sofisticados.

¿Qué aporta a vuestras morcillas que estén a la venta en Muñoa Alimentación? Es el mejor escaparate que podríamos tener, porque Muñoa es símbolo de calidad.

→ MUÑOA ALIMENTACIÓN
Planta 0
San Martín Merkatua



Javier Muñoa hincándole el diente a unas morcillas de Jesús Mari Deba.



“NO HACE FALTA HERVIR LA MORCILLA”

“Hace años que trabajamos con Kepa Loidi, que elabora sus morcillas en Orio. Es muy fácil de comer, porque los ingredientes están muy triturados y tiene un sabor característico y especial. No hace falta hervirla, porque ya está cocida. Acompañada de unos pimientos rojos está deliciosa”.

→ Idoia Etxeberria
IÑAKI Y JENNY
Planta -1
San Martín Merkatua

ALICIO GARRO

TODA UNA VIDA EN EL IBAI



“He venido a San Martín a hacer la compra durante 39 años, sin fallar ni un solo día”.

El cocinero Alicia Garro cuenta con orgullo que él nació en tierra de hongos y setas. Oriundo de la pequeña localidad navarra de Aldaz, ha pasado casi cuatro décadas cocinando en el restaurante Ibai, un templo del producto de temporada cuyo buen hacer han avalado críticos gastronómicos de todo el mundo. Recientemente ha tenido que apagar los fogones y echar la persiana. Alicia empieza una nueva vida.

POR ESTIBALITZ ORTEGA / FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

La comida de Alicia Garro alegraba la tripa de sus compañeros en la mili. Y es que El Vasco, como le llamaban en el cuartel, había nacido con un don para la cocina, a todas luces heredado de su madre, que era una gran guisandera. Pasada la treintena decidió ponerse al frente de los fogones de su propio restaurante, el legendario Ibai. Alejado del circuito de las Estrellas Michelin y de los medios de comunicación, Alicia convirtió el Ibai en un lugar de culto gracias a su devoción por el mejor producto y su elegancia cocinando.

Eres un viejo amigo de San Martín. ¿Te seguiremos viendo haciendo la compra, aunque el Ibai esté cerrado? ¡Claro! Aunque vendré de otra manera. Al estar a 200 metros del restaurante, he venido todos los días al mercado durante 39 años, sin fallar ni uno solo.

Has sido un cliente exigente que siempre ha buscado el mejor producto. Yo venía al mercado a separar las mejores verduras una por una, a seleccionar las mejores piezas de pescado que habían entrado... Me ha gustado elegir yo mismo lo que luego iba a cocinar, siempre lo mejor. Por ponerte un ejemplo, hay mucha diferencia entre unos guisantes y otros. Yo he pasado horas de mi vida en San Martín eligiendo la excelencia. Es un mercado que está muy bien.

¿En qué momento comienzas a cocinar? Castigado, en el servicio militar (se ríe) en un destacamento en Zaragoza. Yo era un poco trasto. Siempre estaba en la cocina. Éramos unas 40 o 50 personas y cocinar me gustó. Debía de hacerlo bastante bien, porque el capitán y el teniente pedían que cocinara “el vasco”, o sea, yo. Les gustaba mi toque en la cocina.

¿Y de las cocinas del cuartel cómo pasas al restaurante Ibai? Trabajé en una empresa de electricidad que cerró. Paralelamente, seguía leyendo libros de cocina y preparando cenas en sociedades. He sido autodidacta. A los 32 años empecé a plantearme hacer algo por mi cuenta y monté el Ibai. El local había acogido una cafetería que se llamaba River, que significa río en castellano. Nosotros le pusimos Ibai, que es lo mismo en euskera. Además, coincidía con que mi hija estudiaba en la ikastola Ibai. Allí he pasado los últimos 39 años de mi vida.

¿Cómo consigues convertir el Ibai en un lugar de culto? Mi intención siempre fue tener un restaurante de nivel. En lugar de pescadilla, trabajar la merluza. En vez de lenguadito, el lenguado grande. Y, sobre todo, trabajar el producto de temporada. Empecé dando menús que eran especiales. Si entonces el precio en otros sitios era de 200 pesetas, en Ibai eran de 400. ¡Y me di cuenta de que la gente hacía cola para venir a comer!

El producto de temporada ha sido el eje de tu cocina. Sí, por eso nunca hemos tenido carta fija. Variaba a diario.

El Ibai tenía fama de clandestino.

Cualquiera no podía ir a comer a tu casa. Sí, pero no es verdad. ¿Cómo habla la gente de una casa en la que no ha estado nunca! Nosotros teníamos una clientela muy fija para ocho mesas y quisimos dar prioridad a esa gente que venía todos los días antes que a nuevos clientes.

¿Cómo ha sido tu clientela? Los últimos diez años, sobre todo ha sido gente de distintas partes del mundo, que venían al restaurante porque habían leído críticas de nuestro restaurante en Estados Unidos, Inglaterra, Turquía... Anteriormente, sobre todo, gente de empresa.

No te metiste en el circuito de las Estrellas Michelin. ¿Por qué? Nunca me ha interesado. Las Estrellas Michelin te exigen que tengas una carta fija, pero mi trabajo era comprar lo que había en el mercado, del día y bueno, lo que a mí me gustara. Yo he tenido otra forma de entender la cocina.

¿Has sido profeta en tu tierra? Sí, porque todos los cocineros han pasado por mi casa, los de aquí y los de fuera. Eso dice mucho.

¿Tus referentes a la hora de cocinar quiénes han sido? El producto de temporada es el que a mí me ha inspirado. Un crítico gastronómico muy conocido en el mundo, cuyo nombre no voy a decir, decía que un pintor famoso puede enseñar a pintar, pero las genialidades no. Yo creo que lo importante es lo que cada cocinero aporta a la cocina, lo que le sale de forma natural.

UNA JUBILACIÓN INESPERADA

¿Has podido despedirte del Ibai como te hubiese gustado?

No, esa es la pena que tengo. Entre la pandemia, el fallecimiento de mi hermano y mi otro hermano, que también ha tenido algún problemilla, hemos tenido que cerrar.

¿Cómo es ahora tu vida fuera del Ibai?

Estoy raro, no me encuentro. Es una cosa que no esperaba. Tengo 73 ahora y mi intención era jubilarme con 75. ¡Un chollo para la Seguridad Social! Ahora ando perdido en el monte. Mi mujer se ha aficionado y vamos juntos. También sigo cocinando en casa.

¿Qué echas de menos?

Todo. A la gente, venir al mercado todos los días... Ahora todo es diferente. La jubilación te cambia la vida. Pero ahora tampoco me aburro. Además, aunque con algún pequeño achaque de gota, tengo buena salud.



“Baserritarroi asko lagundu digu”

“Sekulako harreman estua izan dugu Aliciorekin. Mundiala. Niri pertsonalki asko lagundu dit, bai sukaldari bezala, baita gidari bezala ere, produktuak aukeratzeko, besteak beste. Oso hitzeko gizona da. Baserritarroi ondoen tratatu gaituen sukaldaria. Ez dago zenbakirik Alixio baloratzeko”.

→ Tomas Imaz
Ameri-Goikoa Baserria



“Alicio es un cocinero elegante”

“Alicio es mi cliente y mi amigo desde hace muchos años. Hemos sido testigo el uno del otro de nuestra evolución profesional. Tengo que confesar que he sido de las pocas que le he visto en su salsa, cocinando en el Ibai. No dejaba entrar a nadie en la cocina. Como cocinero es muy elegante. Me acordaré toda la vida de su plato de trufa con patata y huevo”.

→ Iván Burgoña
Pescadería Coro Sotero

TXIKITXEF

Haurrak sukaldaritzaz goza dezaten errezeta erreza bezain gozoa proposatzen dizuegu.

TORTITAS DE AVENA Y PLÁTANO

2 tazas de copos de avena / 1 taza de leche / 1 huevo / 1 cucharada de miel / 1 plátano maduro grande o dos pequeños / 1 cucharadita de canela / 1 cucharadita de levadura química / Fruta para adornar: plátano, kiwi, arándanos...

Preparación

1. Poner todos los ingredientes en el baso de la batidora y triturar.
2. Dejar reposar la masa 20 min.
3. Poner un poco de aceite en la base de una sartén antiadherente y extender con un papel de cocina.



4. Cuando la sartén esté caliente, añadir una cazada de masa y dejar que se cocine hasta que salgan burbujas por toda la superficie. Dar la vuelta a la tortita y dejar que se haga por el otro lado.
5. Servir adornadas con fruta o mermelada.



Gente con estilo propio

DON PASCUAL

EL GUSTO POR LO CASUAL

En 1984 varios amigos a los que les gustaba el mundo de la moda decidieron abrir una tienda de ropa. En la actualidad el universo **Don Pascual** lo integran cuatro establecimientos en los que la moda casual e informal es su seña de identidad.

Influencia francesa. La primera tienda de Don Pascual, dedicada a la moda masculina de influencia francesa, abrió sus puertas en 1984 en el centro de San Sebastián. Dos años después, se inauguró un segundo comercio especializado en tejidos para hombre y mujer. El éxito de esta propiciación que, en 1996, Don Pascual inauguraba un nuevo establecimiento centrado exclusivamente en moda sport para mujer, también en el ensanche romántico de San Sebastián. En la actualidad también existe una tienda Don Pascual en Tolosa.

Las mejores marcas. A lo largo de la década de los 90, Don Pascual consolidó su posicionamiento en el mercado con un estilo propio y una selección única de las mejores marcas nacionales e internacionales: Ralph Lauren, Tommy Hilfiger, Ecoalf, Rrd, Blauer, Liu Jo, Gant... Todas ofrecen total looks.

Identidad propia. "La calidad de nuestras prendas, la atención que damos a nuestros clientes y nuestra capacidad de innovación continua nos hace diferentes".

Cientela exigente. "Las y los donostiarras han ido cambiando en función de la evolución de la moda dentro de las pequeñas y grandes tendencias. Nuestra clientela es conocedora de todo esto, por lo tanto es exigente tanto en calidad e innovación".



RUTA PARA CAMINAR EN DONOSTI. Paseo Nuevo.

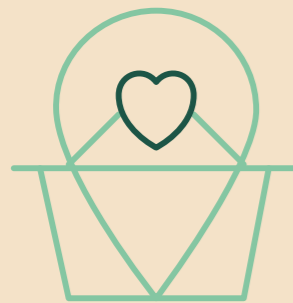
UN TXOKO PARA RELAJARSE. Cristina Enea y Urgull.

PRENDAS IMPRESCINDIBLES PARA LLEVAR EN OTOÑO. Plumífero de Ecoalf. Sobre camisa en hombre y en mujer, chaleco como prenda de abrigo.

SAN MARTIN MERKATUA. Tenemos una relación estrecha y longeva, porque dos de nuestras tiendas están muy cerca del mercado.

DON PASCUAL Hondarribia Kalea, 11. Donostia

AGENDA

NOVIEMBRE
2021| AZAROAK 5-6 DE NOVIEMBRE, 2021 |
BERTAKO PRODUKTUAREN EGUNA / DÍA DEL PRODUCTO LOCALBERTAKO
PRODUKTUA
PRODUCTO
LOCAL

donostia urbanlur donostia guztiona PREK donostiasustapena foreritosansebastian

donostia san sebastián Donostia-San Sebastián Zuzenberritza Donostia-San Sebastián Zuzenberritza Donostia-San Sebastián Zuzenberritza

ANTZERKIA

ALTSASU, LA
DRAMÁTICA
ERRANTE

Justiziaren gorabeheri aurre egin behar dieten gazte batzuen errealitatea irudikatzen duen antzezlan.

27 eta 28
AZAROAK

ALTSASU

BERNARDINO PEREZON HAZIA GIBERTZAN LA CRAMÁTICA A ERRANTE

MAN UP;
TEATRO EN VILO

Ikuskizun berri honekin, Teatro en Viloko zuzendariek erronka bati egin diote aurre: maskulinitasunaren eta bere erreferenteen kontakizun tradizionala moztarrogabetzea ironiaren, adar jotzeen eta umore absurdoaren bitartez.

VICTORIA EUGENIA 19:00etan

MUSIKA

THE DIRTY
DENIMS

Rock'n'roll energikoa eta % 100 dibertigarria.

DABADABA 17:30etan

DABADABA 17:00etan

AZAROAK
4MFC CHICKEN
Aspaldiko lagunak.KALAKAN +
EUSKADIKO
ORKESTRA

Euskadiko Orkestrak eta Kalakanek bat egin dute euskal musika tradizionala bildu eta zabaltzea helburu duen proiektu batean.

KURSAAL 19:30etan

AFRIKA BIBANG

OSTIRALA
AZAROAK 12 20:00VIERNES
12 NOVIEMBRE 20:00ISPILUAREN AURREAN AURKEZPENA
DOKA

ENTRADAS SARRERAK 7€ ANTICIPADA 10€ TAQUILLA

DABADABA 17:00etan

AZAROAK
12AFRIKA BIBANG
Ispiluaren aurrean izeneko diskaren aurkezpena.

DOKA 17:00etan

AZAROAK
27

DELAPORTE

DABADABA 17:00etan



MOZARTLAND

Mozartland kontzertu-ikuskizunean gonbit egiten zaio publikoari hezur-haragizko bi haurrek interpretatzen dituzten Mozarten eta bere arreba Nannerlen jolas-gelan eser dadin.

KURSAAL 18:00etan

SAN MARTIN
MERKATUA,
CON EL DEPORTE
INFANTIL
TXURI URDIN

Una vida saludable pasa por una alimentación equilibrada y la práctica regular de actividad física. Por eso, en San Martin Merkatua hemos decidido colaborar con las secciones infantiles de atletismo y de hockey hierba de la Real Sociedad.



Niños y niñas de las secciones de atletismo y de hockey hierba de la Real Sociedad posan en Anoeta con la nueva camiseta fruto de la colaboración con San Martín.

San Martin Merkatua se une a la familia txuri urdin. Y lo hace mostrando su firme apoyo al deporte femenino y a las escuelas de dos de las secciones de la Real Sociedad: la de atletismo y la de hockey hierba. El mercado vestirá a más de 400 niñas y niños que se ejercitan regularmente en Donostia. **San Martin Merkatua** estará presente en las camisetas de las dos escuelas, apostando por las secciones y por la actividad física y la salud. Además, la **Real Sociedad** y **San Martin Merkatua** organizarán conjuntamente diferentes actividades con el fin de poner en valor el producto local y el mercado tradicional.

“Como mercado tradicional somos muy conscientes de lo importante que

es que nuestros hijos e hijas coman saludablemente. Una cesta de la compra equilibrada es una inversión en salud, lo mismo que la práctica habitual de algún tipo de actividad deportiva. Cuando la **Real Sociedad** nos propuso colaborar para promover el deporte infantil no lo dudamos. Además, estamos orgullosos de promover el deporte femenino y de colaborar a derribar los estereotipos de género en este ámbito”, explica **Miren Celaya**, directora del mercado.

Además, San Martin Merkatua y la Real Sociedad organizarán conjuntamente diferentes actividades con el fin de poner en valor el producto local y el mercado tradicional.

UN
MERCADO
CON
MUCHA
VIDAEUSKARA
SUSTATZEN
MERKATARITZAN

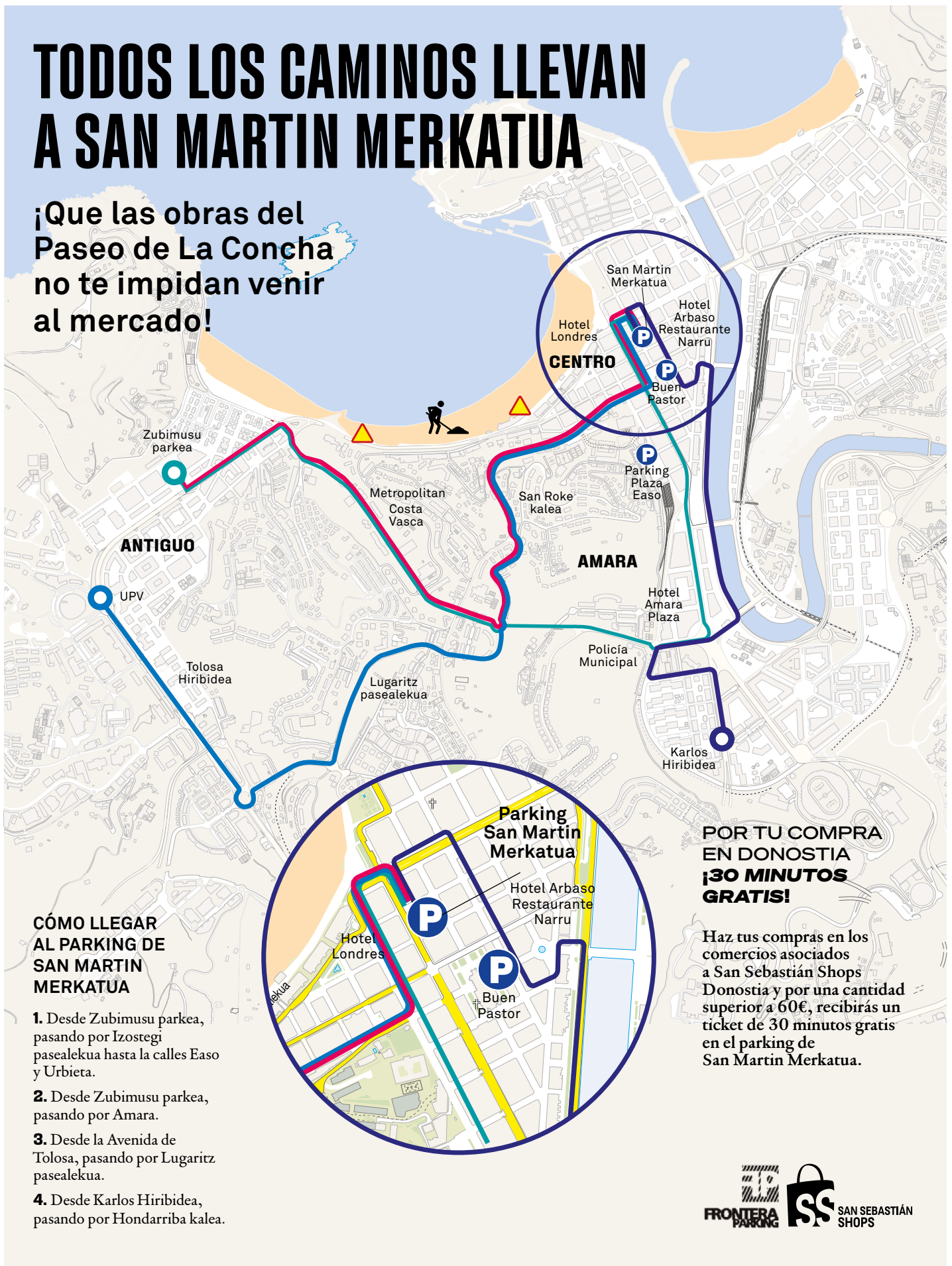
Donostiako Udaleko Euskara Zerbitzuak Erdialdeko 600 establezimendu bisitatuko ditu euskararen erabilera sustatzeko dituen zerbitzu eta diru laguntzen berri emanez. Lehendabiziko bisita San Martin Merkatuan izan zen eta bertan Miren Celaya merkatuko zuzendariak zera esan zuen: “Gure bezero asko euskaldunak dira eta estimatzen dute euskara erabili abal izatea. Argi dugu euskarari lekua egin behar diogula eta borrotan ari gara: Euskaraldian parte hartu genuen, esaterako, eta zerbitua euskaraz eman dezaketen postuak identifikatu ditugu”.



Donostiako Udaleko Euskara Zerbitzuak San Martinen egin zuen aurkezpenean.

TODOS LOS CAMINOS LLEVAN A SAN MARTIN MERKATUA

¡Que las obras del Paseo de La Concha no te impidan venir al mercado!



CÓMO LLEGAR AL PARKING DE SAN MARTIN MERKATUA

1. Desde Zubimusu parkea, pasando por Izostegi pasealekua hasta la calles Easo y Urbietea.
2. Desde Zubimusu parkea, pasando por Amara.
3. Desde la Avenida de Tolosa, pasando por Lugaritz pasealekua.
4. Desde Karlos Hiribidea, pasando por Hondarriba kalea.

POR TU COMPRA EN DONOSTIA ¡30 MINUTOS GRATIS!

Haz tus compras en los comercios asociados a San Sebastián Shops Donostia y por una cantidad superior a 60€, recibirás un ticket de 30 minutos gratis en el parking de San Martín Merkatua.