

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 23

RESTAURANTE NARRU

Una excelente cocina al calor del primer Sol Repsol.

EN LA HUERTA

Guisantes lágrima, en su mejor momento.

TALENTUZ

Ondarreta, buen hacer local y proyección internacional.

UN CHEF CON
SOL



El equipo del restaurante Narru sigue trabajando con las mismas ganas, pero ahora con el reconocimiento que otorga un Sol Repsol. Charlamos con Iñigo Peña, capitán de este equipo que entiende la cocina de una forma muy propia, en la que se practica el respeto al producto, la exquisitez en la presentación y la excelencia en la forma.

POR ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA / FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ

El culto
al producto
tiene

PRE-
MIO



Primero la pandemia y el cierre de la hostelería. Ahora la guerra de Ucrania y el brutal encarecimiento de los costes. Los primeros años de vida para el restaurante Narru están siendo una carrera de obstáculos. Pero gracias al talento y el excelente hacer del equipo del chef Iñigo Peña, el establecimiento ha sido galardonado con su primer Sol Repsol,

uno de los premios gastronómicos más importantes y reconocidos.

¿Qué crees que ha valorado la Guía Repsol para premiar con un Sol a vuestro restaurante?

Entiendo que nuestra forma de trabajar. Nuestro mimo al producto de temporada, la cuidada atención al cliente, el espacio, el entorno... Yo creo que todo ha sido valorado y todo suma.

“El Sol Repsol es un reconocimiento al trabajo de equipo y, sobre todo, al trabajo bien hecho”.



El Narru abrió y a los cinco meses llegó la pandemia y tuvo que cerrar. La coyuntura no os está ayudando nada. ¿Cómo habéis recibido el Sol Repsol?

En el equipo hemos recibido el premio con mucha ilusión. Los clientes habituales también están muy contentos. Tenemos una relación de cariño con muchos de ellos y nos están felicitando mucho. Están felices porque ellos también forman parte del Sol. El Sol Repsol es un reconocimiento al trabajo de equipo y sobre todo, al trabajo bien hecho.

¿Lo esperabais?

No, pero cuando trabajas de una determinada manera estas cosas pasan. Nosotros trabajamos con el objetivo de que la gente venga a comer y a cenar a Narru y repita. Buscamos que las cosas funcionen y vayan bien.

¿Piensas que el premio va a atraer a más clientes o a clientes nuevos?

Es un premio que te diferencia un poco de otros establecimientos, te da un plus. Con lo cual, la gente a la hora de decidir qué restaurante quiere conocer, le puede servir para decidir.

¿Es un antes y un después dentro de la trayectoria del Narru?

No, para nada. A mí me gusta estar centrado en el día a día. Trabajar bien todos los días y no estar pensando en el futuro. Seguimos trabajando con las mismas ganas y la misma ilusión.

¿Está más cerca la Estrella Michelin?

No, además, nosotros no la buscamos. De lo contrario, tendríamos que cambiar formas de trabajar y no estamos pensando en ello.

¿Cuál es vuestra concepción de la gastronomía?

Nosotros nos apoyamos mucho en la parrilla, en lo tradicional. Y lo combinamos con platos más sofisticados e innovadores creados con técnicas de cocina más modernas y novedosas. Narru es un restaurante en el que conviven la cultura vasca que se genera en torno a una parrilla, con platos y postres más modernos y técnicos. Es una mezcla de tradición y pincladas más modernas.

¿Con qué objetivos trabaja el equipo del Narru? Nuestro objetivo en este



Rocío Maeso, jefa de sala, ha recibido premios por su exquisita atención. Joven y con talento, ha desarrollado una destacable carrera nacional e internacional.



Ander Rodríguez es el jefe de cocina del Narru. Tiene unas manos prodigiosas para crear y elaborar innovadores platos y postres.



Guisantes lágrima de San Martín Merkatua.

La receta del restaurante Narru

GUISANTES LÁGRIMA SALTEADOS



- 300 grs de guisante lágrima pelado
- 80 grs de cebolleta picada
- 90 grs de aceite de Oliva Virgen Casa Hierro
- 10 grs de mantequilla

Elaboración

- 1 Rehogar la cebolleta picada con el aceite.
- 2 Añadir el guisante y rehogar el conjunto lentamente hasta que los guisantes estén tiernos.
- 3 Añadir la mantequilla y sazonar al gusto.



Iñigo Peña posa con el Sol Repsol en el hotel Arbaso.

“En primavera no pueden faltar el guisante lágrima y los espárragos en la carta del Narru”

contexto nada favorable es poder mantenernos y que los clientes sigan viniendo. A ver si salimos ya de todo esto. Yo trabajo para que el Narru sea un buen restaurante y la gente esté encantada de venir y que repita. Mi objetivo no es ser el mejor restaurante ni del mundo ni de San Sebastián.

Sin embargo, en el boca a boca tiene muy buena fama. ¿Qué es lo que hace diferente a Narru de otros restaurantes?

Primero, la ubicación en el centro de Donosti y en el Hotel Arbaso. Además, el local, al tener tres zonas diferentes (terrace, bar y restaurante) ofrece ambientes y fórmulas diferentes, según las necesidades del cliente. Si tienes prisa o quieres algo informal, te puedes comer una ensalada mixta y unas croquetas en el bar y así irte comido o cenado a tu casa. Si quieres estar al aire libre, en la terraza puedes comer o cenar. Si prefieres algo más reposado, en el restaurante puedes elegir platos de la carta, que destaca por el mimo y por el cuidado del producto de temporada.

Estar situados tan cerca de San Martín Merkatua es tener acceso a los mejores productos de temporada. Por supuesto, todos los días vamos al mercado a elegir el mejor producto. Tener San Martín tan cerca del Narru es un valor añadido para nosotros. Nuestra apuesta es clara: la calidad, el producto de temporada y hacer las cosas con cariño.

Hasta en Nueva York han oído hablar de lo buena que está la tortilla de patata del mítico bar Zabaleta de Gros. Diarios y revistas internacionales la han recomendado en sus rutas por nuestra ciudad y nosotros quisimos celebrar el Día Mundial de la Tortilla de Patata repartiendo 45 espectaculares tortillas entre clientes y asentadores.



“Fue muy interesante celebrar en San Martin Merkatua el Día Mundial de la Tortilla de Patata”.

La tortilla del Zabaleta

FAMOSA EN EL MUNDO ENTERO



Jon García, de La Tortilla del Zabaleta, y Miren Celaya, directora de San Martin Merkatua.

Una tortilla con historia. El gallego Marce García es el responsable de que la tortilla del Zabaleta se haya convertido en un icono de la gastronomía de nuestra ciudad. Sus manos llevan más de dos décadas haciendo estas espectaculares tortillas de patata. Primero, en el bar Patxi, y más tarde en el Zabaleta, junto con sus dos hijos.

Con cebolla y un poco de pimienta. Su hijo Jon afirma que no tiene ningún secreto, pero sí mucho tiempo y mimo. “Usamos la mejor patata que hay, al ser muy mantecillosa da un resultado espectacular. La trabajamos durante más de una hora, moviéndola todo el rato, y la dejamos reposar. Solo la hacemos de un tipo con cebolla y pimienta”.

Locura por la Tortilla del Zabaleta. Parece ser que de cinco años a esta parte la tortilla de patata está viviendo un boom. Cuando la pandemia obligó a los bares a echar la persiana, Jon decidió aprovechar el tirón y apostó por dar servicio a los nuevos tiempos. “Monté un obrador con mi padre para que nuestra tortilla llegara a todas las casas, ya que la cocina del Zabaleta se nos estaba quedando pequeña. No podemos estar más contentos, la acogida ha sido muy buena”.

Experiencia en San Martin. “Fue muy interesante celebrar en San Martin Merkatua el Día Mundial de la Tortilla de Patata. Hicimos 45 tortillas, en dos tandas, y las llevamos del obrador a San Martin. La reacción de la gente fue alucinante. Disfrutamos mucho. Y ha tenido mucha repercusión a tenor de los numerosos comentarios que me han llegado. Al día siguiente, de hecho, tuvimos muchos pedidos”.

GOUR- MET

ILARRA: MODA BAT BAINO GEHIAGO

Hernanin dagoen Altzuetan baserriko ilarrak ospetsuak dira gure inguruko izen handiko zenbait jatetxetan. Lekale honen ezaugarriak hobeto eza gutzeko, baratzara hurbildu gara. Bertan Jose Mari Goikoetxea baserritarra aritzen da. Haren emaztea, Irune Berakoetxea, San Martin Merkatuan saltzeaz arduratzen da.

Zuen ilarrak ospetsuak dira zenbait izen handiko jatetxetan. Azken urteotan asko saltzen dugu jatetxeetan. Guk ere ilarraren aldeko apustua egin genuen. Geroz eta jende gutxiago dago ilarra egiten. Guk prozesu guztia egiten dugu, aletuta saltzen dugu eta hau jende gutxi egiten du. Lekatan ez da hainbeste saltzen. Bezeroak zuzenean eltzean sartu nahi ditu ilarrak, lanik egin gabe.

Ilarrak beti izan al dituzue baratzean? Bai, ilarra beti izan da gure etxean. Nik bizi guzia daramat baserrian eta beti ezagutu dut. Hirugarren belaunaldia gara, amak eta amonak ere izaten zituzten ilarrak.

Zaintza bereziak behar al ditu ilarrak? Klima aldetik bai. Bero gehiegi egiten badu, kalte egiten dio. Hogei gradutik aurrera sufritu egiten du ilarrak. Freskoarekin oso ondo dago. Adibidez, hego haizea egiten badu, okerrago da, hezetan gutxiago dagoelako eta landarea estresatu egiten delako. Ilarra kanpolibrean euripean oso

ondo egoten da, curia oso berea du. Hosto zeroak ditu eta curia oso ondo aguantatzen du, irristatu egiten zaio eta. Kanpo librean apirila erdia arte ezin gara hasi. Negutegian negutik babestuta egoten da eta hor gustura hazten da. Negutegiak babesa ematen dio, besterik ez. Kanpoan erortzen den guztia jasotzen du eta sufritu egiten du. Beroa hasten denean, garaia bukatzen da.

Azken urteotan ez al dago modan ilarrak jatea? Ilarra lehen bezain beste jaten da, baina orain ezberdin jaten da. Lehen alea handiagoa zen orain baino. Orain txikiagoa jaten da. Moda hori jatetxeek ekarri dute. Lehen ez ziren jasotzen aleak hain txikiak zirenean. Orain ez duzu ilar handirik ikusiko. Lehenago jasotzen ditugu, tamaina horretan hobeto saltzen dira, batez ere, jatetxeetan. Ilar finak nahi dituzte. Bezero arruntak handiagoa bada ere erosten dituzte.

BURGER BASERRIA



Excelente carne de Wagyu, queso Cheddar, pimientos piquillos asados y berza aliñada de Alzueta Barazkiak. Una hamburguesa que se convierte en un homenaje a nuestros baserritarras. ¡Espectacular!.

→ **Zuka**
Abierto de lunes a domingo
12.00 a 23.00
Pedidos en 623 369 169



CALAS EN PRIMAVERA

¡Qué bonita es esta estación del año en la que el mercado se nos llena de flores y de color! Las calas, elegantes y sencillas a la vez, darán un toque especial en tu casa. ¡A nosotros nos encantan!

→ **Mimiku**
Planta 0
San Martin Merkatua



LO MEJOR DE LA HUERTA

Jose Mari Goikoetxea se dedica a trabajar en la huerta de su caserío Alzueta de Hernani. Irune Berakoetxea, su mujer, vende sus verduras y hortalizas en San Martin Merkatua. En el caserío se trabajan todos los días del año, apenas hay vacaciones, y fruto de ese esfuerzo y dedicación es el reconocimiento que sus productos tienen entre algunos de los mejores restaurantes de Gipuzkoa.

→ **Alzueta Barazkiak**
Planta-1
San Martin Merkatua

DULCES GOURMET

Pastelitos, bombones, chocolates... Una cuidada oferta de productos elaborados artesanalmente con el sello de calidad de Joseba Arguiñano. Los domingos por la mañana también está abierto.

→ **JA**
Planta-1
San Martin Merkatua



AGENDA

APIRILA
2022

19 | **GIZA ESKUBIDEEN ZINEMALDIA**
FESTIVAL DE CINE Y DERECHOS HUMANOS
HUMAN RIGHTS FILM FESTIVAL
DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN / 2022
1 - 8 apirila / abril / April



1etik 8ra
APIRILAK

VICTORIA EUGENIA ETA ANTZOKI ZAHARRA

Hamazazpi urte joan dira Donostiako Udalak zarpigarren artearen bidez giza eskubideen inguruko hausnarketak bultzatzeari ekin zionetik. Proiektzioez gain, beste hainbat jarduera antolatuko dira, besteak beste, solasaldiak eta erakusketak.

LITERATURA

OKENDO K.E. 19etan

**DESDE
EL OTRO LADO**
Bernardo Atxaga

Liburu aurkezpena.



APIRILAK

25

MUSIKA

120:30etan

APIRILAK
2



DABADABA

ROJU

Sad pop-aren midas erregea, azkenean Dabadaban.

DOKA 120:30 etan

APIRILAK
22

LOS CHICHOS

“Poz handia eta rumba handia” agintzen dute.

DABADABA 120:30etan

**CLAP YOUR
HANDS
SAY YEAH**

Indie klasikoa AEB-etatik.

APIRILAK
9

ALTXERRI 121:00etan

**BALEEN LOBAK
JAZZ**

Baleen Lobak Gorka Benitezen konposizioetan oinarritzen diren lau euskal musikariren arteko topaketa da.



APIRILAK
23

DOKA 121:00etan

APIRILAK
30

ANESTESIA

Fenix Tour Donostia.

DANTZA

KURSAAL 120:00etan

APIRILAK
10

**DONOSTI
DANCE FESTIVAL**

Donosti Dance Festival dantza hiritar eta garaikideko koreografia txapelketa nazionala da. Zazpi urtetik Premium kategoriara bitarteko Espainia osoko taldeek parte hartuko dute.



ANTZERKIA

VICTORIA EUGENIA 19etan

MARIE DE JONGH

2008an sortua, Marie de Jongh familiaren antzerki-panoraman erreferentia den konpainietako bat da.



APIRILAK
22

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



TOCADOS oh

SOMBRERERÍA ARTESANA, ORIGINAL Y DE DISEÑO

Tocados y complementos realizados a mano y a medida de cada cliente. Piezas únicas que te harán sentir única y especial. Hablamos con Oihana Hernaiz, alma máter de Tocados oh.

PASIÓN POR LA SOMBRERERÍA. “Siempre he sido una persona creativa y la sombrerería se convirtió en algo vital para mí. Tuve la suerte de poder encontrar a maestros maravillosos que me hicieron amar aún más este arte. Tras casi veinte años, sigo disfrutando de cada creación y de esa locura que es ser sombrerero”.

El universo de Tocados oh. “Es artesanía, diseño y originalidad envueltos en dulzura y alegría. Tocados oh es un espacio donde encontrar ese complemento que se vuelve imprescindible en tu armario y que convierte ese sencillo vestido en el look perfecto para cada ocasión. También trabajamos con piezas de producción europea, así como alta bisutería y joyería de artesanos españoles. Recorremos talleres de proveedores para encontrar las piezas que mejor se adaptan a nuestras clientas.

Sinónimo de buen gusto. “Cada vez más invitadas se animan a llevar un tocado o una pamelita a una boda. Pero en el día a día también comprobamos que cada vez es más habitual ver a hombres y mujeres con buenos sombreros por nuestras calles. Además, hemos constatado que llevar un buen sombrero es sello de vestir bien”.

Clientela. “Siempre digo que tengo a las mejores clientas. Sin ellas y sin su confianza no estaría hoy aquí. Todas son diferentes y únicas. Soy yo quien me adapto a ellas, soluciono sus necesidades e intento que se vean más bellas si cabe. Normalmente lo que buscan es verse guapas, pero también cómodas. Las donostiaras, somos muy prácticas”.

EL DONOSTIA DE TOCADOS OH

Una ruta para caminar en Donosti. El barrio de San Martín, siempre. Es una zona de la ciudad que la gente ha olvidado, pero están abriendo locales muy interesantes.

Un txoko para relajarse. Mi taller, da igual todo lo que pase fuera. Una vez que empiezo a elegir las plumas, la paja, las sedas y empiezo a crear... soy feliz. Mi mente se relaja.

No hay primavera en Donosti sin... La Concha. Un baño en La Concha a las nueve de la mañana, vienes a trabajar feliz, relajada y con una energía desbordante.

Tu relación con San Martín Merkatua. ¡Es un imprescindible! Ir al mercado cada día y encontrar productos frescos y de calidad es todo un lujo.

TOCADOS oh San Martín 48, Donostia

 tocadosoh



ON DA RRE TA



Hijas y nietas de ebanistas, las hermanas Nadia y Nora Arratibel se dedican al diseño y a la fabricación de muebles. Tercera generación de la familia al frente de la prestigiosa marca Ondarreta, sus cuidadas creaciones pueden adquirirse en más de dos mil puntos de venta de todo el mundo. “Diseñamos y fabricamos de manera 100% local, porque la sostenibilidad es nuestro eje central”.

“Seguir
adelante y
nunca pararse
es nuestra
filosofía”



El nombre de vuestra empresa está inspirado en una de las tres playas de San Sebastián. Es una empresa con un marcado ADN donostiarra, ¿verdad? Todo empezó en una pequeña carpintería en la playa de Ondarreta con nuestro abuelo. Luego nuestros padres, Juanjo Arratibel y Marilis Galardi, continuaron con la empresa convirtiéndola en lo que es ahora: un referente en el sector del mueble de diseño. Ahora nosotras somos quienes llevamos el mando de la empresa.

Sois hijas y nietas de ebanistas. ¿Qué habéis aprendido sobre la importancia de hacer las cosas con mimo y paciencia? Todo. Es un valor fundamental en la casa. Mimo para todo lo que hacemos, porque creemos que son los pequeños detalles los que marcan la diferencia. Y más en estos tiempos que corren. Ondarreta ha evolucionado mucho, pero la esencia sigue siendo la misma. Hemos ampliado el equipo, hemos renovado y actualizado las tecnologías, pero seguimos haciendo lo que hacemos con mucho mimo, manteniendo ese respeto por el saber hacer, por la madera, por las materias primas.

¿Cómo definiríais el estilo de Ondarreta? ¿Qué es lo que caracteriza y hace personales vuestras piezas? Nuestro diseño, nacido en la playa de Ondarreta, está muy centrado en los materiales nobles, especialmente los más cercanos y los que mejor conocemos, los de nuestra tierra. El carácter del norte, también entendemos que es un factor indispensable a la hora de perseguir nuestros ideales en diseño... atemporalidad, funcionalidad, armonía, sobriedad, frescura. Diseñamos y fabricamos de manera 100% local productos actuales con voluntad de ser atemporales y que vistan cualquier espacio en armonía.



NADIA ARRATIBEL (1983). Arquitecta. Formada en la prestigiosa Architectural Association de Londres y en la Escuela Superior de Arquitectura de la Universidad de Navarra. En la actualidad lidera el equipo de diseño de Ondarreta. Ha creado algunos de los productos más exitosos de la marca.

NORA ARRATIBEL (1981). Estudió Humanidades y Empresa en la Universidad de Deusto. Está al frente de la dirección comercial en Ondarreta.

¿Cómo casan tradición e innovación en Ondarreta? Hay una bonita armonía entre ambas cosas. En todos los procesos de fabricación existe un poco de todo. Tradición en cuanto a la artesanía y el saber hacer e innovación en cuanto a la maquinaria que nos permita estandarizar procesos. Como fabricantes creemos que debemos ir un paso por delante y ofrecer a nuestros clientes producto innovador que cubra sus necesidades tanto funcionales como estéticos, que a su vez pueda ofrecerles algún extra más. Se buscan cada vez más materiales que ofrezcan un impacto medioambiental lo más reducido posible. Porque la sostenibilidad es nuestro eje central.

“Trabajar juntas siendo hermanas es un lujo. Somos un equipo y hacemos un buen tándem. Tenemos personalidades muy diferentes. Trabajamos en nuestro día a día de manera independiente, cada una con sus responsabilidades, pero compartimos las cuestiones importantes y la estrategia de la empresa. A veces también es duro trabajar con la familia, pero si no estuviéramos las dos juntas Ondarreta ya no existiría”.

¿En qué proyectos estáis trabajando actualmente? En muchísimas cosas, tantas que a veces parece que resulta difíciles de abarcar. Nuestro claim es: Do not sit please. Paradójico para una marca que fabrica sobre todo asientos. Supongo que dice mucho de la cultura que marca esta casa, el seguir adelante y nunca pararse. A veces nos equivocamos, pero al menos siempre lo intentamos. Creemos que la mejor manera de demostrar que estamos vivos es afrontando proyectos nuevos y cambios. Tenemos nuevas colaboraciones con diseñadores europeos que lanzaremos en Milán, el próximo encuentro de nuestro sector, en el mes junio. Estamos muy ilusionadas.

Habéis colaborado con profesionales reputados como el arquitecto Rafael Moneo, en proyectos en las oficinas de LinkedIn en Chicago y restaurantes en Londres, Singapur y San Francisco. ¿Sentís que sois profetas en vuestra tierra? También el estadio de fútbol de nuestra ciudad: el Reale Arena. Para nada somos profetas. En esta tierra hay más empresas como la nuestra. Confiamos que sí, ojalá se nos reconozca por eso. Por lo menos trabajamos intensamente para que así sea.



