

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN MERCADO SAN MARTÍN?

Nº 2

EN PRIMERA LÍNEA

Asentadores y trabajadores de San Martín en la crisis de Covid 19.

TALENTO LOCAL

Irati Guarretxena, diseñadora y creadora de la firma de moda letitare.

MARTINTXO SUKALDARI

Claves y recetas para hacer pasta fresca en casa.



MILA ESKER!

LOS OTROS HEROES

La crisis del Covid los convirtió en protagonistas involuntarios del confinamiento. Baserritarras, pescaderas, carniceros, limpiadores... Todos han estado a pie del cañón dando lo mejor de sí mismos en una situación de excepcionalidad absoluta. Algunos de ellos nos cuentan cómo han vivido esta experiencia y qué sacan de positivo.



KM 0 

Tomas Imaz, del caserío Ameri-Goikoa de Zubietta, es un hombre apegado a la tierra y al caserío. Hace años decidió cambiar de vida y vivir de la huerta, que trabaja con devoción y de la que salen verduras y hortalizas que lucen como joyas en su puesto de San Martín. Reconoce que



las primeras semanas del confinamiento fueron difícilísimas "porque la gente se fue a hacer la compra a las grandes superficies y dejó de venir al mercado". Alaba la rapidez con la que San Martín puso en marcha el servicio a domicilio y su buen funcionamiento, gracias al cual las ventas mejoraron considerablemente. "El confinamiento ha servido para trabajar valores como la importancia de la familia y de practicar durante todo el año una alimentación sana, equilibrada, basada en productos de proximidad y sostenibles. Alimentarse bien es la mejor manera de tener un sistema inmunitario fuerte. Hemos visto que la gente, al tener más tiempo libre, ha cocinado más y nosotros hemos vendido más verduras", explica. "Como baserritarra he salido fortalecido de esta crisis, en la que ha quedado en evidencia lo importante que es el sector agrario en su conjunto. Espero que la ciudadanía haya recibido el mensaje de lo importante que es cuidar la tierra".



AMALURRA ZAINDU



FAMILIAREN GARRANTZIA



Nik ez diot beldurrik izan birusari, baina lehenengo asteetan triste izan nintzen bezeroak ez zirelako merkatuta erostekak egitera.

Rosa Mari pensó en un principio que el coronavirus "era un mensaje que nos mandaba la madre tierra para que fuéramos mejores, pero tres meses más tarde te digo que me he llevado una gran decepción con el egoísmo de

muchas personas". No obstante la pescadera más dicharachera de San Martín se queda con lo bueno y afirma con orgullo que es "multimillonaria a nivel emocional". "Mi hijo, que vive en Barcelona, ha pasado el confinamiento con nosotros y he podido ejercer de amatxo. Hemos hablado mucho, hemos cocinado un montón... Agradezco enormemente la familia que tengo".

En el mercado las cosas parecen que vuelven a la normalidad. "Muchas clientas quieren abrazarnos y abrazarse entre ellas, pero les riño, porque les tengo mucho cariño y no quiero que les pase nada. Es fundamental no confiarse y mantener las distancias de seguridad".

En **Muñoa Alimentación** cuentan que una de las peores cosas que han llevado ha sido el distanciamiento social y familiar. “Al estar en primera línea de posible contagio, hemos sido muy estrictos para evitar contagios”. Como valoración positiva destacan la labor de su equipo que “una vez más” ha respondido cuando se le ha necesitado. Y el incremento de las ventas online. “Estamos muy contentos por el feedback positivo recibido por los clientes, nos anima a seguir trabajando y a saber que estamos haciendo bien las cosas”. ¿El futuro? “Va a ser distinto, las tendencias de consumo van a cambiar y nos tendremos que seguir adaptando a lo que venga. Es importante que todos los sectores se pongan en marcha, siempre con seguridad, porque al final todo es una rueda. Y está claro que tendremos que seguir alerta al avance de la enfermedad, pero sin perder nuestro día a día”.

IRRI-BARRAK MASKARAREN AZPIAN



Asegurar el mantenimiento de las distancias de seguridad y el reforzamiento de la higiene han sido esenciales en la gestión de la crisis en San Martín Merkatua. En la imagen, colas organizadas para acceder al mercado durante los primeros días del confinamiento.

KONFIDANTZA



SOLIDARIDAD EN TIEMPOS DEL COVID-19

San Martín Merkatua ha entregado en las instalaciones que la oenegé **Cáritas** tiene en San Sebastián varias cajas con materia prima y alimentos congelados destinados a la elaboración de pintxos para el **Gastropote**, que no puede celebrarse desde el mes de marzo. “Es una manera de evitar el despilfarro alimentario y ser solidarios. Para evitar que la comida se pierda, hemos decidido donarla a gente que la necesita”, explican los responsables del **Gastropote**.



ZURE EROSKETAK, ETXETIK MUGITU GABE

Nolako arazoa, halako konponbidea. Nola hornitu produktu freskoz konfinamenduan zehar erosketak egitera merkatura etorri ezin ziren pertsonak? San Martín Merkatuak etxez etxeko doako zerbitzua jarri zuen martxan. Hala, aparteko egoeran, bezeroarekiko zerbitzu-eremuan sakontzeko aukera izan zuen. Ekimenaren arrakasta berehalakoa izan zen, bai ohiko erosleen artean eta bai kontsumitzaile-profil berrien artean.

«Normaltasun berriaren» hasiera honetan, merkatura betiko itxura eta soinuak berreskuratzen ari da. Konfinamendu-hasierako egunetan plazako ohiko zalaparta isildu egin zen, erosketak egitera etor zitezkeen bezeroak gutxi baitziren. Konponbide bila, San Martinek berritza erabaki zuen: online katalogo baten bidez erosketak egiteko aukera eskaini zuen —www.mercadosanmartin.eus webgunean eskuragarri dagoena—, bezeroek produktuak etxean jaso zituzaten eskaera egin eta ordu gutxiaren buruan.

«Azkar jarri genuen martxan, batez ere adinekoek erosketak etxera eraman geniezaien behar zutelako jakinik. Zerbitzua doakoa izatea erabaki genuen, egoera apartekoa zelako. Zerbitzu pertsonalitatearen alde egin genuen, bezeroek senti zezaten erosketak baienez betiko saltokietan egiten genituela», azaldu du **Miren Celayak**, San Martinek zuzendariak. Zerbitzua abian jarri eta ordu

gutxira, WhatsApp eta posta elektronikoa bor-bor zebiltzan, eskaerak ugariak baitziren. «Arreta-ordutegia egokitu bebar izan genuen eskaera guztiei aurre egiteko. Zerbitzua benetan arrakastatsua izan da, eta ebunka enkargu banatu ditugu Donostian zehar. Erroka bandia izan da San Martinek lantalde osoarentzat eta kolaboratzaileentzat. Eskerrik asko guztioi», gaineratu du.

Alfredo Pourailly (32 urte) etxez etxeko zerbitzuko bezeroa da. «Oso gustuko dugu, azkarra eta erraza delako. Eskabide bakarrean saltoki batean baino gehiago erosi dezakegu, merkatura joaten garenean bezala, eta egun batetik bestera iristen da saskia etxera. Grosen bizi garenez, guretzat aukera ederra da produktu freskoak etxean jasotzeko, guk zamarik eraman gabe. Eskaera batzuk egin ditugu jada, eta zerbitzua erabiltzen jarraituko dugu». Eguneko arraina, baratzeko barazkiak, fruta, haragia, gazta, sushia, loreak... San Martinen online katalogoaren eskaintza merkaturakoa bezain zabala da. Erosketak etxean jaso nahi badituzu, sartu www.mercadosanmartin.eus webgunean eta egin eskaera. San Martinen zure partez egiten ditugu erosketak.

«Bezero asko hurbildu zaizkigu eskerrak ematera, konfinamenduko asteetan gure fruta etxean jaso dutelako. Poz-pozik gaude».

Gemma Fernández,
Fernández fruta-dendakoa



EN 24 H.

Consulta el catálogo online de productos en mercadosanmartin.es. Haz tu pedido por whatsapp en el 601 989 125 o por mail pedidos@mercadosanmartin.es y recíbelo al día siguiente.

FRESCOS Y DEL DÍA

Preparamos tu pedido con productos que esa misma mañana han llegado al mercado.

Te contamos las reglas de oro para hacer pasta fresca en casa y dos recetas de Martintxo Sukaldari para celebrar que, por fin, podemos reunirnos con los amigos y la familia.



MAMMA MÍA!

REALIZACIÓN Y FOTOS MAITE PATERNAIN PARA SAN MARTIN MERKATUA



PAPARDELLE CON RAGÚ DE CORDERO Y MOZZARELLA FRESCA

Para el ragù

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1,2 kg de carne de cordero con hueso (paletilla o 3 jarretes de cordero bermosos)
- 2 cebollas cortadas en dados
- 2 dientes de ajo
- 700 gr de tomates pelados (en lata)
- 250 ml de vino blanco
- 250 ml de agua
- Una cucharadita de tomillo fresco
- Sal
- 200 gr de tomatitos cherry
- Queso mozzarella fresco
- Perejil

Elaboración del ragù

- 1 Calienta el aceite en una cazuela y dora el cordero. Una vez dorado, colócalo en un bowl.
- 2 Cocina la cebolla junto con el ajo durante 5 minutos y reincorpora el cordero.
- 3 Añade el tomate pelado, tomillo, el vino y el agua y salpimienta.

- 4 Cocina con tapa a fuego suave durante 1h 50 min o hasta que la carne se separe del hueso con facilidad. Añade los tomates cherry y cocina durante 10 minutos más.

- 5 Desmecha la carne con la ayuda de un tenedor y retira el hueso.

De los pappardelle

- 1 Prepara la masa para pasta de acuerdo con las instrucciones, estírala y córtala.

Para servir

- 1 Cocina los pappardelle durante 1-3 minutos de acuerdo con su grosor.
- 2 Sirve la pasta con el ragù de cordero, mozzarella fresca y un poco de perejil.



NOLA EGIN PASTA FRESKOA

4	ertaina	30' prestatzeko + 30' jalkitzeko

200 g irin, 00 motakoa (edo askotariko erabilera duena)
2 arrautza

- 1 _ Jarri irina lanerako gainazalean. Egin zuloa erdian eta bota arrautzak bertara.
- 2 _ Nahastu arrautzak eta irina poliki-poliki, sardexka baten laguntzarekin.
- 3 _ Oratu eskuekin ore leun eta elastikoa lortu arte. Bildu film-paperean eta utzi jalkitzen 30 minutuz.
- 4 _ Zatitu masa 3 pusketatan.
- 5 _ Pasta egiteko makina baduzu, pasatu masa makinaren arrabolatik, lodiera pixkanaka gutxituz.
- 6 _ Masa eskuz zabaldu behar baduzu, sukaldeko arrabola erabil dezakezu eta xaflei nahi duzun lodiera eman.
- 7 _ Orea modu batera edo bestera zabaltzen duzula, irineztatu ondo pasta-xaflek, eta estali gainerako masa sukaldeko zapi garbi batekin, lehortu ez dadin.
- 8 _ Moztu pasta-xaflek nahi duzun tamainan eta jar itzazu aulki baten edo pasta lehortzeko euskarri baten gainean.

OHARRA: pasta freskoak 1-3 minutu beharko ditu egosteko, eman diogun lodieraren arabera.



RAVIOLI RELLENOS DE PESTO DE GUISANTES Y MENTA

Para el relleno y el pesto de guisantes

- 270 gr de guisantes congelados (o frescos)
- 1,5 tazas de hojas de menta fresca + unas hojas para decorar
- 1 taza de albahaca fresca
- El zumo de medio limón
- 180 ml de aceite de oliva
- 50 gr de parmesano rallado
- Sal
- Pimienta
- 150 gr de queso de cabra
- 170 gr de ricotta
- 2 cucharaditas de ralladura de limón

Elaboración del pesto

1 Cuece los guisantes en agua y abundante sal durante 1 minuto. Enfríalos

2 Tritura los guisantes, la albahaca y la menta groseramente (manteniendo cierta textura). Incorpora el aceite, zumo de limón, parmesano, sal y pimienta y mézclalo bien. Retiramos la sartén del fuego y añadimos los dátiles, los pistachos, las semillas de granada, la cebolla y el perejil. Servimos con más semillas de granada y perejil.

3 Añadir queso al gusto, mejor si es parmesano.

Para el relleno

1 Mezcla el queso de cabra, queso ricotta y la ralladura de limón con 6-7 cucharadas de pesto.



Para los raviolis

1 Prepara la masa para pasta de acuerdo con las instrucciones y estírala. Para hacer pasta rellena, es aconsejable que la pasta sea lo más fina posible.

2 Coloca bolitas de relleno de manera espaciada sobre la parte superior de una lámina de pasta rectangular. Dobla la parte inferior de la lámina sobre la parte superior sobre la que habrás colocado el relleno.

3 Corta la pasta rellena con la ayuda de un corta-pastas circular.

4 Espolvorea una bandeja con abundante harina y coloca los raviolis sobre ella. Tapa la bandeja con un trapo de cocina hasta que vayas a utilizarlos.

5 Cuece los raviolis durante 1-2 minutos.

6 Reserva 3-4 cucharadas del agua de la cocción y mézclala con el pesto restante.

7 Sirve los ravioli con salsa de pesto, unas hojas de menta fresca y unas lascas de parmesano.

GOURMET

EXCLUSIVO

UN CAVIAR ATÍPICO

De color dorado, el MoonCaviar Oscietra Golden es el caviar más atípico que se puede encontrar en el mercado por sus tonalidades doradas. Se vende en lata de 100 gramos y su sabor es suave con toques afrutados. Premio Madrid Fusión 2018.

→ En Coro Sotero
Planta -1
San Martin Merkatua



JAPO 100%

AUTÉNTICO RAMEN

Pásate por el mercado a recogerlo o pídelo a través del servicio a domicilio. Está increíblemente bueno.

→ En Kenko Sushi
Planta 0
San Martin Merkatua



SECRETOS DE COCINA

Los cocineros de MAUN GRILL BAR nos animan a preparar en casa esta deliciosa receta de vieiras con toques orientales, uno de los platos que triunfan en la carta de su establecimiento. Fácil de preparar y resultona. Todos los ingredientes que necesitas los encontrarás en los puestos del mercado.

VIEIRA CON SHIITAKE

4 👤

- 12 VIEIRAS DE TAMAÑO GRANDE
- 40 G DE JENGIBRE PICADO
- 40 G DE CHALOTA PICADA
- 50 G DE MANTEQUILLA
- 150 G DE SHIITAKE EN LAMINAS FINAS

Para la salsa

- 75 ML DE MIRIN
- 75 ML DE AGUA
- 25 ML DE SALSA DE SOJA
- PEREJIL
- LIMÓN

1 Mezclar el agua, el Mirin y la salsa de soja. Reservar.

2 Calentar muy bien una sartén, untar las vieiras en aceite y marcar por los dos lados, 1 minuto cada lado. Añadir la mantequilla, luego la chalota y el jengibre. Incorporamos los Shiitakes y la salsa. Lo cocinamos durante 2 minutos a fuego fuerte. Añadimos una pizca de perejil y unas gotitas de limón.

3 Presentación: Disponer tres vieiras en el centro del plato, el Shiitake por encima y la salsa alrededor. Decorar con brotes de cilantro.

MAUN GRILL BAR
(San Martin Merkatua, 0 solairuan)

LARGA VIDA AL GASTROPOTE



Los jueves ya no son el mejor día de la semana, porque no hay Gastropote. La música ha dejado de sonar en San Martín y os echamos muchísimo de menos. Pero nosotros seguimos trabajando para que pronto podamos volver a vernos. Mientras tanto, subid el volumen de la música y... ¡a bailar!

www.gastropote.com  

“LA ESCENA DE LA MODA NECESITA UN CAMBIO”

¿Quién es Irati Guarretxena? Soy una apasionada del arte. Me formé como diseñadora de indumentaria en la Escuela de Arte Llotja Barcelona. En la actualidad diseño y gestiono proyectos de diseño de vestuario/textil y artísticos detrás de la firma letitare. ¿Cómo te describes en tres palabras? Creativa, impulsiva y curiosa. Define tu estilo. Creo en la elegancia de una pieza sobria, donde predomine el valor del material y busco la atemporalidad estética y funcional. Saber interpretar y plantear las propiedades que aporta la materia textil me parece clave para conseguir una prenda que respete tanto la estética como la calidad. ¿En qué etapa profesional te encuentras? Empecé la carrera profesional creando mi marca propia en 2012. Durante muchos años he intentado seguir el ritmo que ha marcado la industria de la moda para poder mantenerme en esa rueda comercial. Esta inercia supone trabajar a un ritmo frenético, creando diseños que deben adaptarse a un consumo irracional, obligando a dejar en un segundo plano la calidad y diseño de las prendas. Hace cosa de un año decidí cambiar el rumbo y resetear la forma de trabajar. ¿Cómo trabajas ahora? Creo diseños personalizados que se adaptan a las necesidades de los clientes. El vestuario del restaurante Narru y el Hotel Arbaso han sido



Ilustraciones del vestuario del Hotel Arbaso y del restaurante Narru, creaciones de Irati Guarretxena.

proyectos clave, donde he trabajado mucho los condicionantes de las prendas en entornos y necesidades específicas. Actualmente sigo adaptando este vestuario a las nuevas necesidades que nos va marcando la situación de alarma y medidas tomadas por el Covid. Paralelamente estoy trabajando en otro proyecto diseñando el vestuario de un restaurante que apuesta por la innovación. ¿Qué ha supuesto el confinamiento para tu actividad profesional? Está clarísimo que el confinamiento nos ha paralizado. Todavía es pronto para ver las consecuencias, pero creo que puede ser positivo, la escena de la moda necesita un cambio. Confío que el consumidor se vuelva más exigente, y aprendamos a valorar con unos criterios más éticos. Esto sería muy positivo para mi actividad profesional. ¿Qué relación tienes con el mercado San Martín? Me gusta hacer la compra en el mercado, comprar km0, encontrar buen género, de caserío, y el trato cercano.

IRATI GUARRETXENA

Diseñadora y creadora de la firma letitare

POR ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA

ENTRE FOGONES

Los fogones no son mi fuerte, pero disfruto mucho en la mesa. Me encanta el pescado al horno. Una buena lubina asada con verduras y un buen sofrito. Solo tienes que asegurarte de que los ingredientes sean buenos, y el horno cocina por ti... maravilla. Aunque mi cena favorita es un clásico: huevos fritos con patatas, si es acompañado de un buen tomate de caserío con ajo y una buena ración de guindillas, mejor.



Chaleco de harrijasotzaila que sirvió de inspiración para el diseño del vestuario del Hotel Arbaso.



SU INSTAGRAM

@i_g_design_studio



Ilustración: Irati Guarretxena



De aquí, de siempre
la esencia del lugar perfecto