

Martintxo

¿QUÉ SE CUECE ESTE MES EN SAN MARTIN MERKATUA?

Nº 12

MARTINTXO SUKALDARI

La primavera llena el mercado de verduras y hortalizas

GASTROPOTE

Aquellos maravillosos jueves de música y buen ambiente

TALENTUZ

Filipe Court: música y surf



**BARATZEKO
ALTXORRAK**



San Martin
merkatua



EN SU PUNTO

Localiza en el mercado unas guindillás no excesivamente grandes. Utiliza aceite generosamente, como si fueras a freír patatas y retíralas con una espumadera cuando empiecen a tostarse, pero sin ponerse marrones.

CORRE, QUE SE ACABAN RÁPIDO

Cuando llega la primavera hay que disfrutarlos ya que la temporada es muy corta. El refranero dice: "Los de abril para mí, los de mayo para mi amo y los de junio para ninguno".

PLACERES DE LA HUERTA

¡Cómo nos gustan las verduras y las hortalizas de primavera!
¡Qué buenas están y cuantas opciones diferentes para cocinarlas tenemos!

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

EXQUISITAS

Las habas tiernas son un manjar de primavera. Tienen pocas calorías pero muchos nutrientes, por lo que son muy saludables.



EN REVUELTO

Con unas alcachofas y unos huevos de caserío, te preparas un revuelto de zizas que te hará muy feliz.

12 espárragos frescos / 2 huevos / 6 fresas / Piñones / Aceite de oliva virgen extra / Vinagre de sidra / Azúcar / Mantequilla

[2 PERSONAS]

Elaboración

1 Pelar los espárragos y cortar la parte dura de atrás.

Poner agua en una cazuela como para cubrir los espárragos y añadir una cucharadita de sal y otra de azúcar.

2 Cuando esté hirviendo añadir los espárragos y contar unos 10 - 12 min a partir de que vuelva a hervir. (El tiempo dependerá de si nos gustan más tiernos o "al dente")

Vinagreta:

1 Trocear las fresas, colocarlas en un bol y añadir 6 cucharadas de aceite y 2 cucharadas de vinagre.

2 Tostar los piñones en una sartén, añadirlos a la vinagreta y mezclar.

Huevos "flor":

1 Poner un cazo con agua a hervir.

2 Cortar un trozo de papel film, pincelar con aceite y colocar sobre un vaso.

3 Romper el huevo encima y cerrar

formando un paquetito. Cocer dentro del agua hirviendo 5 min.

4 Sacar y abrir el paquete con cuidado para que no se rompa.

5 Poner en una sartén grande una cucharada de mantequilla y otra de aceite.

6 Cuando esté caliente añadir los espárragos escurridos y dorar por todos los lados.

7 Servir calientes acompañados de la vinagreta y los huevos "flor".

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA CON VINAGRETA DE FRESAS Y PIÑONES Y HUEVO "FLOR"



CÓMO PELAR Y COCER ESPÁRRAGOS EN CASA

1. Lava 10 espárragos de Navarra con agua fría. Con un pelapatatas quita la piel, de la yema para abajo. ¡La yema, ni tocar! Corta el trozo final que está duro y fibroso.

2. Pon 2 litros de agua a hervir en una cazuela alta, hasta que nos cubra hasta por debajo de la yema los espárragos.

3. Echamos la sal, el azúcar, 3 gr y una cucharada de mantequilla.

4. Cuando empiece a hervir ligeramente, introduce los espárragos unidos y atados con una cuerda o tela. Cuando el agua hierva de nuevo contamos unos 10-15 minutos, según el grosor del espárrago. Pincha con un tenedor para comprobar el punto. Es importante no pasarnos de cocción ya que los espárragos quedan aguados y con mal aspecto.

5. Apaga el fuego, retiramos la cazuela y volteamos el manojo para que el agua cubra las yemas también. Dejamos otros 5 o 10 minutos para que se terminen de hacer y escurrimos sobre papel absorbente. Los podemos consumir tibios o a temperatura ambiente.

Babak kilo 1 / Tipulina 1 / 10 txapiro txiki /
Menda freskoa 4 bosto / Olioa

[2 LAGUNENTZAKO]

Prestaketa

1 Babak aletu edo aletuta erosi.

2 Tipulina txikitu, lapiko batean jarri olio pixka batekin eta sukaldatu gardena izan arte.

3 Gehitu babak eta ura pixka bat. Estali eta egosten utzi 10 minutu inguru.

4 Eginda daudenean, gehitu menda-orria txiki-txiki eginda.

5 Olio pixka bat zartagin batean jarri eta berotzen denean txapiroak salteatu.

6 Babak zerbitzatu txapiroien ondoan.

BABAK TXIPIROI TXIKIEKIN ETA MENDAREKIN



KAPADOKIA

PRODUCTO LOCAL Y DIVERSION EN LA PARTE VIEJA

Tradición y vanguardia se dan la mano en este local de lo Viejo, en el que sus jóvenes socios cocinan producto de calidad y Km0. Tampoco falta la diversión y el buen ambiente, incluso en tiempos pandémicos.



Borja Olano, Carlos Artaza y Ane Puy, socios de Kapadokia.

RECETA

Pulpo Kapadokia

- Una pata de pulpo 300 g
- 100 g de patata
- 2 g de ajo
- 10 g de aceite de oliva
- 1 cucharada de pimentón dulce
- Pizca perejil picado
- Mayonesa casera
- Especies chimichurri (perejil, orégano, ajo molido, ajo seco granulado, pimienta blanca y pimentón)
- Panco frito.

- Cocemos las patas de pulpo al vacío durante 5 horas a 77°.

- Cocer la patata durante 20 min, machacarla y añadir un sofrito con el ajo, el pimentón dulce y sal hasta crear la textura deseada.

- Para la mayonesa de chimichurri, simplemente

añadimos las especias a la mayonesa casera hasta obtener el color o la intensidad de sabor deseada.

- Por último, marcamos la pata de pulpo a la parrilla para que le de ese toque a brasa y procedemos al emplatado.



Fotos E. Ordoiz

¿Qué es Kapadokia? Kapadokia es el sueño de cuatro amigos con una amplia experiencia en el sector hostelero y ganas de crear algo nuevo y diferente en Donostia. Queremos que la clientela local, de todas las edades, vuelva a la Parte Vieja y recuperar su esencia hostelera. Con la pandemia nos ha tocado reinventarnos, y por las tardes Kapadokia se convierte en un bar de copas con un ambiente un poco canalla.

Vuestra filosofía es. "Las cosas o se hacen bien o no se hacen".

¿Qué técnicas y qué cocinas inspiran vuestro trabajo? Trabajamos recetas tradicionales empleando técnicas vanguardistas. Aun así, siempre estamos pensando en técnicas y recetas que vengan de otras culturas.

¿Qué plato de vuestra carta no podemos dejar de pedir?

El sandwich de rabo está entre los pintxos que más éxito tiene. Lo elaboramos con pan de brioche, un guiso de rabo deshuesado, cebolla morada encurtida y una reducción de su propio jugo y tinto. También la tortilla de patata se está convirtiendo en un fijo entre nuestros clientes.

¿Cuál es vuestra relación con San Martín Merkatua?

Desde que tenemos uso de razón recordamos ir a hacer la compra al mercado cuando era viejo, oscuro, frío y el suelo siempre estaba mojado. Ahora nos hace ilusión que sigan los mismos puestos de toda la vida y que algunos ya están regentados por las nuevas generaciones, que, además, son amigos nuestros de toda la vida.

KAPADOKIA Arrandegi Kalea, 10. Donostia

GOUR- MET

JOYAS DEL MERCADO

Nos damos una vuelta por San Martín para buscar los mejores aceites de oliva. La mayoría están elaborados con aceituna arbequina, pero nos hemos sorprendido con creaciones especiales pensadas para sorprender a los paladares más exigentes.



EXCLUSIVO DE ALTUNA

Elaborado con aceitunas arbequinas por un pequeño productor artesano y en exclusiva para Ultramarinos Altuna. Perfecto para regalar.

↗ En Altuna Ultramarinos
-1. solairua
San Martín Merkatua



CAÑADA JIMENA

Aceite de categoría superior, de sabor intenso y color oscuro elaborado en la Sierra de Hornachuelos (Córdoba).

↖ En Iñaki y Jenny
-1. solairua
San Martín Merkatua

DE NUEZ Y VASCO

Aceite virgen de nuez silvestre del País Vasco. Se consume en frío y crudo, en ensaladas de pasta o tomate. Combina muy bien con quesos y también es idóneo para degustar con pan tostado.

↗ En Abatza
0. solairua
San Martín Merkatua



MANJARES DE LA TIERRA

La trufa negra *Tuber melanosporum* impregna de sabor este aceite, uno de los más buscados por los mejores cocineros del mundo.

↖ En Arrospeide Banaketak
0. solairua
San Martín Merkatua

CASA HIERRO

Uno de los 10 aceites más saludables del mundo por The World Best Healthy Evoos Contest 2019. Excelente aceite, de producción limitada, ecológico y elaborado artesanalmente.

↘ En Muñoa Alimentación
0. solairua
San Martín Merkatua



K ARGIÑANO

Elaborado en Córdoba al gusto del cocinero Karlos Arguiñano. Dulce, con mínima acidez y con muchos matices frutales.

↗ En JA
-1. solairua
San Martín Merkatua



L'AVELLANERA

Aceite elaborado por procedimientos mecánicos en Tarragona con aceitunas arbequina.

↑ En Granel
0. solairua
San Martín Merkatua

ALMA OLIVA

Premio de Oro en 2020 en el World Olive Oil Competition. Elaborado en Córdoba a partir de la variedad de aceitunas arbequina.

↖ En Olivísima
-1. solairua
San Martín Merkatua

AQUELLOS MARA- VILLOSOS JUEVES

Reíamos, bailábamos, comíamos y celebrábamos. Pero la pandemia nos obligó a meternos en casa y el que se había convertido en el mejor día de la semana, desapareció de nuestra agenda. Ha pasado más de un año y os seguimos echando de menos todos los jueves.



En Donosti, el fin de semana empezaba los jueves a las siete de la tarde. A esa hora, la música empezaba a sonar, los pintxos empezaban a salir de la cocina y los lugareños ya se asomaban por el mercado, dispuestos a disfrutar después de una intensa semana de trabajo.

Como **Asier Agirretxe**, cliente habitual del Gastropote, que cuenta que iba casi todas las semanas. Para él era una manera de empezar el fin de semana "con humor y buen rollo".

"A mí me gustaba todo. El ambiente, la música, el horario y la ubicación, en pleno centro de Donosti. Creamos una especie de gran familia, porque, aunque no supiéramos nuestros nombres ni a qué nos dedicábamos, nos conocíamos de vernos todas las semanas. Actualmente, me encuentro con gente del Gastropote y nos saludamos por la calle".

El buen ambiente existente también entre el equipo responsable de la organización también era evidente, como nos confirma **Vanesa Morales**. "Para mí, además de un trabajo, era un disfrute. Estuve cuatro años trabajando en el Gastropote, hasta que llegó la pandemia. Además del buen rollo y de la gastronomía, era una cita cultural y en San Sebastián no se hacía nada igual. Para mí, ha sido una etapa muy importante en mi vida".

También los asentadores que participaban lo echan a faltar, como es el caso de **Kenji Takahashi** y su equipo, responsable de preparar todos los jueves 250 pintxos de sushi. "El Gastropote nos dio la oportunidad de conocer gente nueva y también de dar a conocer nuestros productos. Tengo clientes que siguen viniendo los jueves y que nos preguntan si va a volver".

¿Y qué decir de los conciertos en directo? La actividad cultural ha sido una de las grandes afectadas por la pandemia, como corrobora **Freek Broere**, programador musical del Gastropote.

"Muchas empresas han cerrado. Hay gente en el sector que quiere volver lo antes posible a lo de antes y otra quiere aprovechar la situación para replantear cosas y buscar caminos nuevos. Vamos a ver una diferencia grande entre el sector pre y post pandemia". Respecto al Gastropote declara "he trabajado en muchos lugares, pero Gastropote es único la verdad y estoy orgulloso de haber sido una muy pequeña parte de eso. Echo menos de mucho el ambiente, el trabajo y lo que más el equipo. Era y es como una familia".

POR ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA

"Nací en Brasil y vivo en Donosti desde 2007. La música y el surf son mis principales pasiones. Sé que la vida de un músico no es nada fácil, pero nunca renunciaré a mis sueños. He tocado muchas veces en el Gastropote y no veo la hora de que todo vuelva a la normalidad".

FILIPE COURT, MÚSICO

"En Brasil la música y el baile son nuestra forma de vida"

¿Qué hace un músico surfista brasileño viviendo en Donosti? Desde niño había soñado con surfear la ola de Mundaka, una de las mejores izquierdas del planeta para muchos. Viajó desde Brasil y me instalé en el camping de Mundaka, pero cerró al terminar la temporada y me vine a Donosti en autostop. ¡No tenía ni idea de que San Sebastián existía! Me dejaron en la calle Okendo con apenas unas monedas en el bolsillo, pero siempre me he buscado la vida. Mi pasión por Donosti ha sido cada vez mayor.

¿Qué elementos integran tu universo particular? Es muy dinámico y alegre, con mucho surf y mucha música. Siempre busco estar en buenas compañías.

En Brasil se respira música. ¿Cómo empezó tu vinculación con la música? Vengo de un país que tiene una cultura musical muy desarrollada y, además, en Bahía, de donde yo soy, nacemos con el arte en nuestro ADN. La música y

el baile es nuestra forma de vida. La mezcla con la cultura afro-brasileña nos regala toda esta esencia.

¿Cuáles son tus referentes musicales? Siempre he escuchado de todo. Música popular brasileña, bossa nova, rock, samba, pop, reggae y también los clásicos internacionales.

Corren malos tiempos para los conciertos en directo. ¿Cómo lo llevas? Sin duda. Ha sido un año con muy pocas actuaciones, pero por fin hemos arrancado y estamos ofreciendo conciertos. De todos modos, he intentado sacar el mejor provecho de la situación, ya que en circunstancias normales no tendría tiempo para reflexionar y he aprendido a valorar mi tiempo y conocerme a mí mismo. También a que nunca hay que desistir de los sueños que tenemos.

Tienes una estrecha vinculación con e San Martín Merkatua, donde solías tocar en el Gastropote. ¿Cómo lo

recuerdas? El Gastropote ha sido de mis sitios preferidos para actuar. Es un espacio donde disfrutaban todos, desde los mayores a los niños. Ha sido un escaparate inigualable en San Sebastián y todo el equipo de San Martín nos ha tratado mejor imposible. No veo la hora que todo vuelva a la normalidad, de que podamos volver a actuar en el Gastropote y enseñar mis últimos proyectos.

La receta brasileña de Filipe. "Mi plato favorito es la Moqueca de gambas o pescado. Además de gambas o pescado, lleva leche de coco, cebolla, pimiento de los tres colores, tomate natural, cilantro, limón y aceite de Dendê, que le da el toque especial. Creo que es la combinación perfecta. Si vais a Bahía tenéis que probar, y si queréis más detalles de cómo prepararla no dudéis en contactar conmigo".

AGENDA

MAIATZA 2021



19:00etan

VICTORIA EUGENIA

Rafael Berrio (Donostia, 1963-2020) musikari eta abeslariaren omenezko kontzertuakainiko dute haren lagun musikariek: Rafa Rueda, Charly & Pavlyuchenko, Amateur, Virginia Pina, La Oreja de Van Gogh, Petti, Paul San Martin, Sanchís y Jocano, Mursego, Abraham Boba, Julia-Cristina, Txetxo Bengoetxea, Joseba Irazoki, Miren Iza, Mikel Erentxun, Diego Vasallo.

SAN TELMO MUSEOA 19:00etan

CIUDAD COHESIONADA

Manuela Carmena, Ana Oregi, Xabier Aierdi Antonio Vitorino

Diálogos europeos: Coloquio



MAI. 20

MUSIKA

MAI. 7

DABADABA 18:30etan

THE REVERENDOS
Neo rockabilly, surf, spaghetti western...

MAI. 14

19:00etan

TE CANELA
Jano Fernández (kitarra eta ahotsa) eta Ariadna Rubio (Ahotsa eta zeharkako txirula).

MAI. 30

19:00etan

KURSAAL

EL ORFEÓN CANTA
CARMINA BURANA

Donostiako Orfeoia antolatutako kontzertu klasikoan I. zikloko laugarren kontzertua.

MAI. 29

DABADABA 18:30etan

ELENA SETIÉN
Magia itzultzen da.

ANTZERKIA

MAI. 13-15

ARTE

MAI. 16

19:00etan

ANTZOKI ZAHARRA

FUTBOLISTOK
ZUHAITZ GURRUTXAGA

Ikuskizun honen ardatz nagusia, Gurrutxaga Realeko jokalaria zeneko garaia izango da.

MAI. 16

19:00etan

VICTORIA EUGENIA

QUITAMIEDOS,
Kulunka Teatro

Pertsona bat hiltzen denetik bere gorputza hozten eta giro-tenperaturarekin urtzen den arte, hildakoak aingeru guardakoarekin topo egiten duela planteatzen du Quitamiedos

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

HAWAII

SURFING COMO MODO DE VIDA

La historia de la práctica del surf en Donostia está estrechamente vinculada a Hawaii. Sus propietarios, la familia Moro, entienden el surf como una forma de estar en el mundo.

Historia del surf en Donosti. Empezamos hace más de cuarenta años vendiendo tablas en la playa y ahora tenemos tres tiendas físicas en Donosti y una web. El surf entonces se veía como hippy, pero ahora es diferente, es un concepto amplio. Nosotros lo entendemos como una forma de vivir. Casi todas las mañanas, antes de empezar a trabajar, vamos a Gros a surfear. Pero también está el surf como deporte de competición. Cada vez está más profesionalizado. Los niños y las niñas empiezan a surfear desde pequeños y les inculcan unos valores y conocimientos que ya se impartían en deportes como en el fútbol, el basket o el tenis.

¿Cuál es el universo de Hawaii? Pasión, familia y clientes. Pasión por lo que hacemos cada día y familia, por todos los miembros que componen y han compuesto nuestra empresa. Además, vivimos lo que hacemos con la mayor intensidad, para seguir siendo competitivos y atractivos a nuestros clientes. Es esencial dar un buen servicio y asesoramiento a cada cliente que entra en nuestra casa. También hacemos hincapié en sonreír. Es gratis. Nuestra frase favorita es: La excelencia está en los pequeños detalles.

Sostenibilidad. Llevamos fabricando textil más de 35 años. Ahora, cuando planificamos nuestras colecciones de Hawaii, le damos importancia al diseño, pero también a la utilización de materiales reciclados y sostenibles, pero manteniendo la máxima calidad. Nuestro siguiente objetivo es mejorar nuestro embalaje y poder enviar nuestros pedidos online y offline con packaging reciclado.



↳ Tito, Carlos y Diego Moro posan en una de las tiendas Hawaii

El mundo según Diego Moro

UN RINCÓN DEL MUNDO AL QUE ESCAPARSE PARA HACER SURF. San Diego, en California. Es una ciudad muy especial a la que vamos cada año para surfear, cargar pilas y estar con marcas y traer cosas nuevas: tablas de surf o ropa.

LA OLA PERFECTA. Son muchas y todas distintas. Pero, si tengo que decir una, es Rincón en Santa Barbara.

SURFISTA DE REFERENCIA. Mi padre, Tito Moro. por todo lo que me ha enseñado y me enseña cada día en

el agua. Entre las chicas, Stephanie Gilmore ha marcado un antes y un después en el mundo del surf.

¿ZURRIOLA, ONDARRETA O GROS? No hay duda, para mí Gros. ¡Aunque, qué bonita es nuestra bahía!

VUESTRA VINCULACIÓN CON SAN MARTIN MERKATUA. El mercado es vital para el centro de la ciudad. Genera un flujo de gente necesario para los comercios y restaurantes y es un lugar único.

HAWAII

C/San Bartolomé 12
C/Legazpi 8
Playa de La Zurriola.

narru

**Eutsi goiari !
¡ Vamos !**



narru