78. ZBK

EKITALDI SOLIDARIOA

Edurne Pasaban, Euskal Herriko Puntaz Puntazko Gastronomia ekimenaren amabitxia.

GOURMET

Azaroaz gozatzeko ezinbestekoak.

MARTINTXO SUKALDARI

Perretxikoak, protagonista nagusiak.

Kalitatea eta sustraiak · AZAROA 2026 ·

Martintxo

Edurne Pasaban

San Martin merkatua

Edurne Pasaban

“Nepal siempre me recuerda que hay otras formas de vivir”

El sábado 7 de noviembre San Martin Merkatua acogerá de 11.00 a 14.00 el evento benéfico Euskal Herriko Puntaz Puntazko Gastronomia. Abierto al público, el dinero que se recaude mediante la venta de pintxos se destinará a la Fundación Edurne Pasaban-Montañeros por el Himalaya (MHF), que trabaja desde 2010 para dar acceso a la educación a niños y niñas de Nepal.

TEXTO ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA

En Nepal, alrededor de 770.000 niños y adolescentes de entre 5 y 17 años están fuera de la escuela. Desde tu fundación, ¿cómo les ayudáis? Creo que el futuro de un país pasa por la educación de sus niños y por ofrecerles oportunidades para construir una vida mejor. En muchos pueblos de Nepal, los niños empiezan a trabajar desde los ocho o nueve años para ayudar a sus familias. En algunas zonas, donde las carreteras todavía no llegan a todas partes, colaboran transportando cargas y haciendo pequeños trabajos. Por eso, es importante que puedan estudiar y tener la oportunidad de elegir su futuro. La Fundación Edurne Pasaban-Montañeros por el Himalaya (MHF) trabaja para que niños y niñas de Nepal que no tienen recursos puedan acceder a la educación.

FOTO E.O.

Edurne Pasaban en una reciente fotografía en San Martin Merkatua.

¿A cuántos niños y niñas estáis ayudando ahora? En Katmandú tenemos el Kailash Home, una residencia en la que actualmente viven 96 niños. Allí les ofrecemos la posibilidad de estudiar y acompañarlos en su formación hasta la universidad. Al año entran cuatro o cinco niños nuevos, pero el proyecto tiene una capacidad limitada y queremos seguir ayudando a estos niños a completar sus estudios. Por eso, iniciativas como la de San Martin Merkatua son tan importantes: lo que recaudemos con la venta de pintxos nos ayudará a seguir financiando su educación y a darles la oportunidad de construir su propio futuro.

¿Son niños huérfanos? ¿Bajo qué criterios los seleccionáis? No necesariamente. No somos un orfanato, sino una fundación que ayuda a niños y niñas que no tienen recursos para acceder a la educación. Algunos han perdido a su padre o a su madre, pero muchos tienen familia y viven en situaciones muy difíciles. En Nepal hay mucho alcoholismo. En algunos casos, sus padres tienen problemas con el alcohol o no pueden hacerse cargo de ellos como necesitarían. Son niños de comunidades muy pobres de las montañas de Nepal, de zonas como Dolpo, Khumbu o Manaslu. Al principio los conocíamos durante los trekkings que hacíamos, pero ahora colaboramos con asociaciones locales de distintos valles que conocen bien la situación de las familias y nos ayudan a identificar a los niños que más necesitan apoyo.

¿Cómo ha evolucionado la fundación y qué necesidades nuevas estáis atendiendo? Cada año, a medida que algunos de los jóvenes terminan sus estudios y avanzan hacia la universidad, podemos incorporar a nuevos niños al proyecto. Normalmente entran tres o cuatro al año, pero esta vez queremos hacer una excepción y llegar a diez niños de una zona especialmente afectada por las inundaciones. Ya teníamos cuatro niños de allí y algunas de sus familias han sufrido pérdidas muy duras, como la de sus padres o hermanos. Aun así, conseguir que los niños vengan no siempre es fácil.

¿Qué tipo de resistencias encontráis? Hay familias que tienen muchas dificultades para separarse de sus hijos y otras que no ven clara la importancia de la educación, porque necesitan que los niños trabajen y ayuden en casa aportando dinero. Por eso, nuestro trabajo no consiste solo en ofrecerles una plaza, sino también en hacer entender a las familias que estudiar puede abrirles otras posibilidades de futuro.

¿Habéis acogido algún caso especialmente dramático? Tenemos dos niños que son albinos. Una señora de la fundación los descubrió dentro de una chabola en un valle, abandonados. Esos niños han visto la luz, primero porque habrían muerto y, segundo, porque en la comunidad no les habrían aceptado. En España pudieron operarles de la vista y ha sido una suerte. En nuestra fundación han encontrado una familia.

¿Cuándo comenzó tu relación de amor con Nepal? La primera vez que fui a Nepal fue en 1998, con 24 años. Siempre digo que Nepal me cambió la vida, porque me ayudó a mirar de otra manera muchas de las cosas que tenemos en nuestro día a día y que, a veces, no valoramos lo suficiente. Tienen una forma de vivir que me da mucha paz. Valoran mucho la familia, la amistad y el tiempo que comparten con los demás. Llevan una vida más pausada que la nuestra y dan importancia a las cosas sencillas. También viven con menos preocupación por lo que tienen los demás o por compararse con ellos. No tienen tantos juicios ni etiquetas como nosotros. Cuando vuelvo a Euskadi, es fácil dejarse llevar otra vez por las prisas y las preocupaciones del día a día, pero Nepal siempre me recuerda que hay otras formas de vivir y de valorar lo que tenemos.

Fuiste pionera al contar públicamente tu depresión e intentos de suicidio, en una época en la que apenas se hablaba de ello. ¿Crees que hemos avanzado como sociedad en la forma de entender y abordar la salud mental? Creo que sí, que hemos avanzado mucho, aunque sigue siendo un tema que arrastra bastante estigma. Ahora se habla más de salud mental en los medios, pero todavía queda camino por recorrer. A veces, incluso en mi propia familia, me encuentro con esa dificultad. Si salgo en prensa hablando de este tema, mi padre todavía me pregunta: “¿Qué necesidad tienes de seguir hablando de esto?”. Y yo siempre le respondo lo mismo: si contar lo que he vivido puede ayudar a una sola persona, me doy por satisfecha. A veces pienso que, si mis padres hubieran tenido más información sobre salud mental cuando yo estaba pasando por aquellos momentos tan difíciles, quizá las cosas habrían sido diferentes y yo no habría llegado a intentar suicidarme.

Por eso creo que es tan importante hablar de ello, informar y aprender a reconocer cuándo alguien necesita ayuda. La salud mental forma parte de nuestra salud y tenemos que poder hablar de ella con naturalidad, sin miedo ni vergüenza.

¿Ha recurrido mucha gente donde ti por este tema? Sí, mucha gente se ha puesto en contacto conmigo, tanto por teléfono como a través de las redes sociales. Incluso ha habido personas que se han presentado en casa de mis padres para hablar conmigo. Cuando compartes públicamente una experiencia así, te das cuenta de que hay mucha gente que está pasando por situaciones difíciles y que necesita sentirse escuchada o saber que no está sola.

“EN MUCHOS PUEBLOS DE NEPAL, LOS NIÑOS EMPIEZAN A TRABAJAR DESDE LOS OCHO O NUEVE AÑOS PARA AYUDAR A SUS FAMILIAS. POR ESO, ES IMPORTANTE QUE PUEDAN ESTUDIAR”.

¿Cómo cuidas tu salud mental? Me cuido haciendo mucho deporte y recurriendo al psicólogo y al psiquiatra cuando lo necesito. También me conozco mucho mejor que hace unos años y he aprendido a identificar las señales de alarma. Para mí es como un semáforo: normalmente estoy en verde, pero a veces paso a naranja. Lo importante es darme cuenta antes de llegar al rojo y tomar las medidas necesarias. Ahora mismo estoy bien, pero eso no significa que no pueda volver a tener dificultades.

Entiendo que Edurne Pasaban ya no es solamente la primera mujer que hizo los catorce ochomiles, ¿verdad? Da igual lo que haga en mi vida, creo que nunca me quitaré la etiqueta de los catorce ochomiles. Para bien y para mal, siempre irá conmigo. Estoy muy orgullosa de lo que conseguí, por supuesto, pero sí, siempre seré Edurne Pasaban, la de los catorce ochomiles.

FOTO FUNDACIÓN EDURNE PASABAN

AZAROAREN 7AN, ZATOZTE SAN MARTIN MERKATURA!

Pintxoen salmentaren bitartez bildutako dirua Edurne Pasaban – Mountaineers For Himalayas (MHF) Fundaziora bideratuko da.

FOTO E.O.

Ezkerretik eskubira: Ramón Vera, The Basque Country Spirit; Ashok Lama Rumba', Asociación Cultural Donostiako Nepaliak; Edurne Pasaban eta Miren Celaya, San Martin Merkatuko arduraduna.

San Martin Merkatuan, Euskal Herriko Puntaz Puntazko Gastronomia ongintzazko ekitaldia egingo da azaroaren 7an, larunbatez. Egun horretan, merkatura hurbiltzen diren guztiek gure gastronomiako betiko pintxoak dastatu ahal izango dituzte. Karlos Arguiñanok sortutako Aiala Sukaldaritza Eskolako sukaldariek prestatuko dituzte pintxook, bertako produktuak erabiliz.

Miren Celaya, merkatuko arduradunaren hitzetan, «San Martin Merkatua topo egiteko, partekatzeko eta gozatzeko lekua da, eta jardunaldi hau horixe izatea nahi dugu: pintxo gozo batzuen inguruan elkartzeko aukera bat, denon artean Nepalgo haurrei behar duten heziketa ematen laguntzeko eta etorkizunean aukera gehiago izan ditzaten laguntzeko».

Proposamen gastronomikoak Euskal Herriko zazpi lurraldeetako espezialitateak bilduko ditu eta merkatuko galerian jarriko diren mahaietan izango dira salgai: Gipuzkoako gilda, Bizkaiko bilbainitoa, Nafarroako pikillo piper betea, Arabako errusiar entsaladilla, Lapurdiko ahate-gutiziak, Nafarroa Behereko ardi-gazta Baionako urdaiazpikoarekin eta Zuberoako patea izango dira ekitaldiko sukaldaritza-protagonistak. Gainera, Kenji Sushi jatetxeak pintxo berezi bat eskainiko du, Nepalekin lotura estua baitu, bertako langileetako asko herrialde horretakoak baitira.

Pintxo goxo hauen salmentaren bitartez bildutako dirua Edurne Pasaban – Mountaineers For Himalayas (MHF) Fundaziora bideratuko da; Nepalgo haurrei hezkuntzarako sarbidea errazten laguntzea du helburu.

«San Martin Merkatuarentzat esker oneko hitzak baino ez ditugu lankidetza honengatik. Gure fundazioa oso txikia da, eta ez da beti erraza azaroaren 7ko ekintza honen moduko babesak eta aukerak lortzea. Horregatik dira hain garrantzitsuak horrelako ekimenak guretzat. Euskal Herria oso lurralde solidarioa da, eta, beste behin ere, erakutsi egiten digu. Bildutako diruari esker, aukera berriak eskaini ahal izango dizkiegu Nepalgo haurrei, eta etorkizuna hobetzen lagunduko diegu. Azaroaren 7an hurbiltzera, pintxoak dastatzera eta kausa honi laguntzera animatzen zaituztet», dio Edurne Pasabanek.

Ekitaldian, Donostiako Nepaliak Kultur Elkarteko ordezkaritza bat ere izango da, Ashok Lama Rumba buru duela.

Le Train de La Rhune, Made With Basque Country Spirit, Saizar eta www.serigrafia.eus erakundeen laguntza ere izango du ekimenak.

GORDE DATA!

Eguna:
Azaroaren 7a, larunbata

Ordutegia:
11:00etatik 14:00etara

Lekua:
San Martin Merkatuko erdiko galeria

Pintxoa + Saizar sagardo baso bat: 5 €

GOURMET

¡POR FIN!

La naturaleza tiene sus propios tiempos, y el otoño de este año nos lo ha vuelto a recordar. La falta de lluvias tras el verano y las temperaturas inusualmente altas de las primeras semanas de la estación han retrasado la aparición de las setas más esperadas. Pero la espera ha merecido la pena: las setas de otoño ya están en los mostradores de San Martin Merkatua, trayendo consigo los aromas del bosque y las ganas de disfrutar de una de las grandes delicias de la temporada.

Estas son algunas de las que encontrarás:

- **Boletus edulis, el rey de las setas.**
  A la plancha, con apenas unas gotas de aceite de oliva, es un manjar. También va muy bien para preparar arroces, una crema y una combinación que nunca falla: unos buenos huevos con hongos.
- **Lactarius deliciosus, níscalo o robellón.**
  Aparece con las primeras lluvias del otoño. Es una seta de cocina directa, de las que no necesitan demasiados adornos para disfrutar de ellas. Funciona muy bien en guisos sencillos, ya que absorbe muy bien los jugos y gana en matices.
- **Hydnum repandum, la lengua de vaca o gamuza.**
  Fácil de reconocer por los pequeños dientes que sustituyen a las láminas bajo su sombrero, esta seta destaca por su textura firme y carnosa. Su sabor delicado, ligeramente dulce y con un toque especiado, la convierte en una opción ideal para saltear con mantequilla o aceite de oliva, donde adquiere un ligero dorado sin perder su consistencia. Una seta versátil que aporta personalidad a revueltos, guarniciones y platos de temporada.
- **Cantharellus cibarius, el rebozuelo.**
  De intenso color amarillo dorado y formas onduladas, esta seta destaca por su delicado aroma afrutado, con matices que recuerdan al albaricoque. Su sabor suave, ligeramente especiado, aporta un toque distintivo a la cocina otoñal. Salteadon con un poco de aceite de oliva, resulta ideal para acompañar pescados, carnes o platos de pasta, donde su fragancia y su textura tierna se convierten en protagonistas.

¡DATE UNA VUELTA POR LOS PUESTOS Y ELIGE LAS SETAS MÁS DESEADAS DEL OTOÑO!

Las encontrarás en **Arrospide Onddoak**, el puesto de nuestro mercado especializado en setas. También en varios **puestos de baserritarras** y en la frutería **La Supera**.

FOTO SARA LUENGO

UDAZKENAK PERRETXIKO-ZAPOREA DU

1992tik perretxikoak aukeratzen eta saltzen adituak dira Arrospide Onddoak-ekoak, eta, haien postuan, Espainiako eta Europako hainbat txokotatik ekarritako sasoiko onddo eta perretxiko freskoak aurkituko dituzu. «Perretxikoen mundua maite dugu, eta pieza onak aukeratzen ahalegintzen gara, nahiz eta batzuetan erraza ez izan. Klima-aldaketak guri ere eragiten digu; izan ere, euri gutxiago egiten duenez, perretxiko-garaia atzeratu egiten da».

Perretxiko izoztuak, deshidratatuak eta kontserbakoak ere saltzen dituzte, jaki horiez urte osoan goza dezazun.

Arrospide Onddoak
0 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera 8.00etatik 14.00etara

TXAKOLIN HANDI BAT

Abatzako ardo batez lagunduko dugu gure oturuntza mikologikoa. Oraingoan, Mokoroa upategiaren ardoetako bat aukeratu dugu. Zarautzen dago Mokoroa, Getariako Txakoliña jatorri-deituraren barruan. Kopa hotza, perretxiko egin berri batzuk eta horiek guztiak dastatzeko denbora: plan ezin hobea.

Abatza
0 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera 8.00etatik 20.00etara

NAHITAEZKOAK

Zer iruditzen zaizu perretxiko-nahaski bat egitea edo onddo batzuk arrautza eskalfatuekin jatea? Soronea postuan, Miriam eta Igone Saldiasek arrautza ekologiko oso onak saltzen dituzte, euren baratzean hazten dituzten oiloenak. Etorri eta eraman batzuk, haien kalitatea eta zaporea egiaztatzeko.

Soronea
0 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera 8.00etatik 14.00etara

OPARITZEKO

Badator urte-amaiera, eta, horrekin batera, saskien eta enpresa-oparien garaia. Adarrazpi gaztandegiaren postuan, saskiak prestatzen dituzte, hainbat gazta-motarekin; besteak beste, euren ardi latxen esnearekin egindako Idiazabal gazta, ahuntz-esnearekin egindako piezaren bat eta Galiziako artisau-gaztandegi batean egindako Parmako bat sartzen dituzte. Hitz egin Ainhoarekin eta diseinatu gustukoen duzun saskia.

Adarrazpi
-1 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara

LAGUNGARRI ONA

Eta bazkaria edo afaria amaitzeko, mokadu gozo eta osasungarri bat hartuko dugu: Teruelgo azafrai ekologikodun txokolate beltz hau. Txokolate beltzaren zapore bizia eta azafrai organikoak eskaintzen duen usain delikatua uztartzen ditu. % 73ko kakao-proportzioa du, eta ekoizpen ekologikokoa da.

Origen
-1 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara

BETI ESKURA

Oliba-olio birjina estra udazkeneko perretxikoen aliaturik onenetakoa da, haien zaporea nabarmentzen baitu, ezkutatu gabe. Perretxiko on batzuez gozatzeko, ez dago zertan lan handirik hartu. Nahikoa da zartagin bero batean salteatzea, olio apur batekin, gehiegi egosi gabe txigor daitezen. Gatza, hobe amaiera aldera, eta gozagarriak, neurrian.

Gainera, oliba-olio birjina estra gordinaren tanta batzuk ere bota ditzakezu, perretxikoak zerbitzatu aurretik. Horri esker, hobeto kontserbatuko dituzu haien aroma freskoak eta fruta-ñabardurak.

Azken batean, perretxikoek basoaren zaporea ematen dute, eta olioak, berriz, testura, aroma eta oreka.

Kroketxean, hainbat jatorri-deituratako olioak aurkituko dituzu, arreta handiz hautatutakoak.

Kroketxea
-1 solairua
San Martin Merkatua
Astelehenetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara

AMOR AL PRIMER MORDISCO

Las setas son las protagonistas de estas dos recetas que te harán disfrutar al máximo de este manjar de otoño.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

PATÉ DE HONGOS Y NUECES CON TOSTADAS DE CROISSANT

4 | fácil | 20'

Ingredientes (Para 4 personas):

- *300 gr. de bongos*
- *1 cebolleta*
- *100 gr. de nueces peladas*
- *4 cucharadas de nata de montar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *Aceite de oliva*
- *Sal y pimienta*
- *Pan de molde de croissant (En Joseba Argiñano)*

Elaboración:

1 Limpiar los hongos con un trapo, sin mojarlos y trocearlos.

2 Picar la cebolleta.

3 Poner un poco de aceite de oliva en una sartén y saltear la cebolleta hasta que esté transparente.

4 Añadir los hongos y rehogar unos minutos hasta que empiecen a dorarse.

5 Incorporar la nata, salpimentar y cocinar un par de minutos.

6 Poner la mezcla en el robot de cocina, añadir las nueces, triturar hasta obtener una textura de paté y guardar en un tarro de cristal.

7 Derretir la mantequilla y cubrir con ella el paté.

8 Dejar reposar en el frigorifico.

9 Servir a temperatura ambiente acompañado de las tostadas de croissant.

Edita: SAN MARTIN MERKATUA / **Realización:** ACC

Todos los derechos reservados. Está prohibida cualquier reproducción, total o en parte sin el consentimiento por escrito del editor.

RAVIOLI DE MAR Y BOSQUE

4 | fácil | 30'

Ingredientes (Para 4 personas):

- *18 gambas frescas*
- *300 gr. de setas variadas (bongos, níscalos, rebozuelo, lengua de vaca)*
- *1 cebolleta*
- *1 diente de ajo*
- *100 ml. de aceite de girasol u oliva suave*
- *Sal*
- *Lima*
- *Cebollino*

Elaboración:

1 Pelar las gambas reservando las cabezas.

2 Cortar un cuadrado de papel de film, pincelar con aceite, colocar 3 gambas, cubrir con otro trozo de papel y aplastar las gambas hasta formar un círculo con ellas.

3 Repetir el proceso con el resto de las gambas y guardar en el congelador mientras hacemos lo demás.

4 Poner los 100 ml. de aceite junto con las cabezas de las gambas a fuego medio unos 10 minutos.

5 Chafar las cabezas y colar el aceite. Reservar.

6 Picar finamente la cebolleta y ponerla en una sartén con un poco de aceite de oliva.

7 Limpiar con un trapo, sin mojar, las setas y picar finamente.

8 Cuando la cebolla esté transparente, incorporar las setas, el diente de ajo prensado, la sal y cocinar hasta que las setas estén hechas.

9 Sacar las gambas del congelador, quitar el papel de arriba, poner una cucharada de las setas y formar una bolita en la palma de la mano apretando el papel.

10 Para servir retirar el papel con cuidado, colocar sobre un plato, pintar con el aceite de gamba, añadir cebollino picado y la ralladura de lima.

AGENDA

AZAROA
2026

SAN MARTIN MERKATUA

AZAROAK 7

EUSKAL HERRIKO PUNTAZ PUNTAZKO GASTRONOMIA

AZAROAK 30

TAILERRAK KIDS&US AURPEGIAK MARRAZTEA

JAIALDIAK

AZAROAK 9-22

LITERAKTUM

Literatura, jende guztiarentzat festa partekatu eta irekia

ANTZERKIA

Juan Echanovek eta Joaquín Climentek gogoetarako eta gure ziurtasunak zalantzan jartzeko gonbita egiten digute *Esencian*, inguruan dugun errealitatearen behaketa.

Magma Mia konpainiak azterketa antropologiko bitxia egiten du lan honetan.

MUSIKA

AZAROAK 14

IVAN FERREIRO HOY x AYER

Espainiako indie panoramako ahots ezagunenetako bat den Ivan Ferreirok "Hoy x Ayer" birarekin ospatuko ditu musikan daramatzan 35 urteak.

AZAROAK 15

ALONDRA BENTLEY
ISAKI LACUESTA, YLIA ETA ALBERT COMA

AZAROAK 21

CATHERINE RUSSELL
CLÁSICOS DEL JAZZ

KURSAAL AUDITORIOA
Γ19.00etan

LITTLE LOLA ETA LOLITA

MODARAKO GRINA

Nagore Pérez modelogintzan hasi zen modaren munduan, eta, ondoren, marken ordezkari gisa arituz eskarmentua hartu zuen. 2011n, bere lehen denda ireki zuen. Gaur egun, hiru denda ditu. Azkena duela gutxi ireki du Easo kalean, San Martin merkatutik oso gertu.

LEHEN URRATSAK. «Nire ibilbidea modelo gisa hasi nuen, baina berehala uztartu nuen lan hori moda-marka garrantzitsuen ordezkari gisa aritzearekin. Geroxeago, urrats bat gehiago ematea erabaki nuen, eta nire larruzko poltsen, diru-zorroen eta gerrikoen marka propioa sortu nuen; diseinu guztiak nik neuk egiten nituen. 2011n, arropa eta osagarriak saltzeko nire denda propioa irekitzera ausartu nintzen: Little Lola. Bertan, modarekiko dudan grina handia ilusioz transmititzen saiatzen naiz».

GERTUTASUNA. «Uste dut beste dendetatik bereizten gaituena gure bezeroak oso ondo ezagutzen ditugula dela, eta, gainera, badakigula moda ez dela joerei jarraitzea bakarrik. Nortasuna duten arropak aukeratzea, gure estilo propioa sortzea eta bezero bakoitzari tratu pertsonalizatua eta gertukoa eskaintzea gustatzen zaigu».

BEZERO-MOTA DESBERDINENTZAT. «Duela hamabost urte ireki nuen nire lehen denda Gran Vía kalean. Ordutik, dendaren kontzeptua aldatu egin da; izan ere, bizitzan bezala, merkataritzak ere aldaketak eta bilakaera behar ditu, eta hori egin dugu urte hauetan guztietan. Gaur egun, dendak xehetasunen bila dabilen publikoari eta neurri handiagoak behar dituzten bezeroei zuzendutako eskaintza du. Gipuzkoa plazakoa, berriz, ireki nuen bigarren denda, eta adin ertaineko publikoari zuzenduta dago; bertan, neurri bakarreko arropekin lan egiten dugu bereziki».

LOLITA. «Aspalditik nuen San Martin merkatura hurbiltzeko gogoa, Donostiako erdigunean bertan dagoelako. Beste publiko batengana iritsi nahi nuen: bai atzerritarrengana, merkatuaren inguruan biltzen baitira asko, bai inguru honetan dendaz denda ibiltzen diren emakume gazteengana, baita Lolita ustekabean aurkitzen duten bezeroengana ere. Denda berri honekin beste urrats bat eman nahi izan dugu, irudi berritu batekin eta publiko gazteari zuzendutako proposamen batekin, inori ateak itxi gabe. Izan ere, asko gustatzen zaigu amak eta alabak elkarrekin etortzen direla ikustea».

ONLINE. «Online saltzen ditugun arropa guztiak nik neuk probatzen ditut, benetan nola geratzen diren ikus dezazuen. Look bakoitza arreta handiz prestatzen dugu, konbinazio egokia aukeratzen laguntzeko, baina beti duzu zure gustuko konbinazioa egiteko aukera. Astero arropa berriak igotzen ditugu. Zuretzat aukeratutako look bikainak, zure estilokoak eta prezio onean».

LABURKI

San Martin Merkatuarekiko harremana «San Martin merkatua Donostiako merkataritza-bizitzaren parte da, eta gure denda berritik oso gertu dago. Guretzat, tokiko merkataritza funtsezkoa da. Ilusio handia egiten digu hainbesteko historia duen merkatu baten ondoan egoteak; izan ere, Donostiarekin batera jakin du aldatzen eta garai berrietara egokitzen, eta, gaur egun ere, jendearen topagune izaten jarraitzen du».

LITTLE LOLA ETA LOLITA
Donostia:
Gran Vía Kalea, 17
Bengoetxea, 5
Easo, 15
www.littlelola.es

Zure betiko erosketa orain online ere.

EN TU CASA EN 24 h.

Ya puedes hacer
tu compra de
San Martin Merkatua,
cuando quieras
y desde donde quieras.
Nosotros la
preparamos
y te la llevamos
a casa, en el día.

Envío **gratis** en
la primera compra.

sanmartinmerkatue.com

Con la colaboración de

Orona Fundazioa Foundation

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO

San Martin merkatue

etxetik etxera!