

Nº 59

MARTINTXO SUKALDARI

Dos recetas con queso que te van a conquistar.

EN PROFUNDIDAD

Más allá del Idiazabal, hay quesos que son verdaderos tesoros gastronómicos.

TALENTUZ

Borja Jiménez, escultor donostiarra.



Martintxo

QUESOS
DE AUTOR



HABLAMOS EN QUESO

Dos propuestas que harán las delicias de los fanáticos de este lácteo.

REALIZACIÓN Y FOTOS SARA LUENGO

PASTA FRESCA CON QUESO AZUL Y ESPÁRRAGOS CRUJIENTES



4 | fácil | 30'

Ingredientes:

- 400 gr de spaghetti artesanos
- 6 espárragos blancos frescos
- 4 puerros pequeños
- 200 gr de queso azul de oveja "Erreka"
- 1 vaso de leche
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta

Elaboración

1 Pelar los espárragos y quitar la parte dura del final. Cortar las yemas a lo largo y el resto del tallo en diagonal en rodajas de 1 cm de ancho.

2 Poner un poco de aceite en una sartén y saltear los espárragos a fuego medio unos 8 a 10 minutos, hasta que queden dorados. Reservar.

3 Picar los puerros y ponerlos en una sartén con un poco de aceite, rehogar hasta que estén transparentes.

4 Añadir el queso desmenuzado y la leche a la sartén, y cocinar unos 5 minutos hasta que la salsa esté bien integrada.

5 Poner una cazuela con abundante agua con sal.

6 Cuando empiece a hervir, añadir la pasta y remover.

7 Cocinar unos 5 minutos, hasta que esté al gusto.

8 Mezclar la pasta con la salsa y servir acompañada de los espárragos salteados.



4 | fácil | 30'

Ingredientes:*Para el relleno*

- 400 gr de setas variadas (champiñón, xixa bori, bongos, shiitake)
- Una cebolleta
- 3 huevos ecológicos o camperos
- 200 gr de requesón
- Medio vaso de leche
- 50 gr de queso de cabra con trufa
- Aceite de oliva virgen
- Sal y pimienta

Para la masa

- 100 gr de galletas saladas
- 50 gr de pistachos pelados
- 50 gr de queso de cabra con trufa
- 50 gr de mantequilla derretida

Para la decoración

- Unas setas variadas
- Pistachos troceados
- Romero fresco

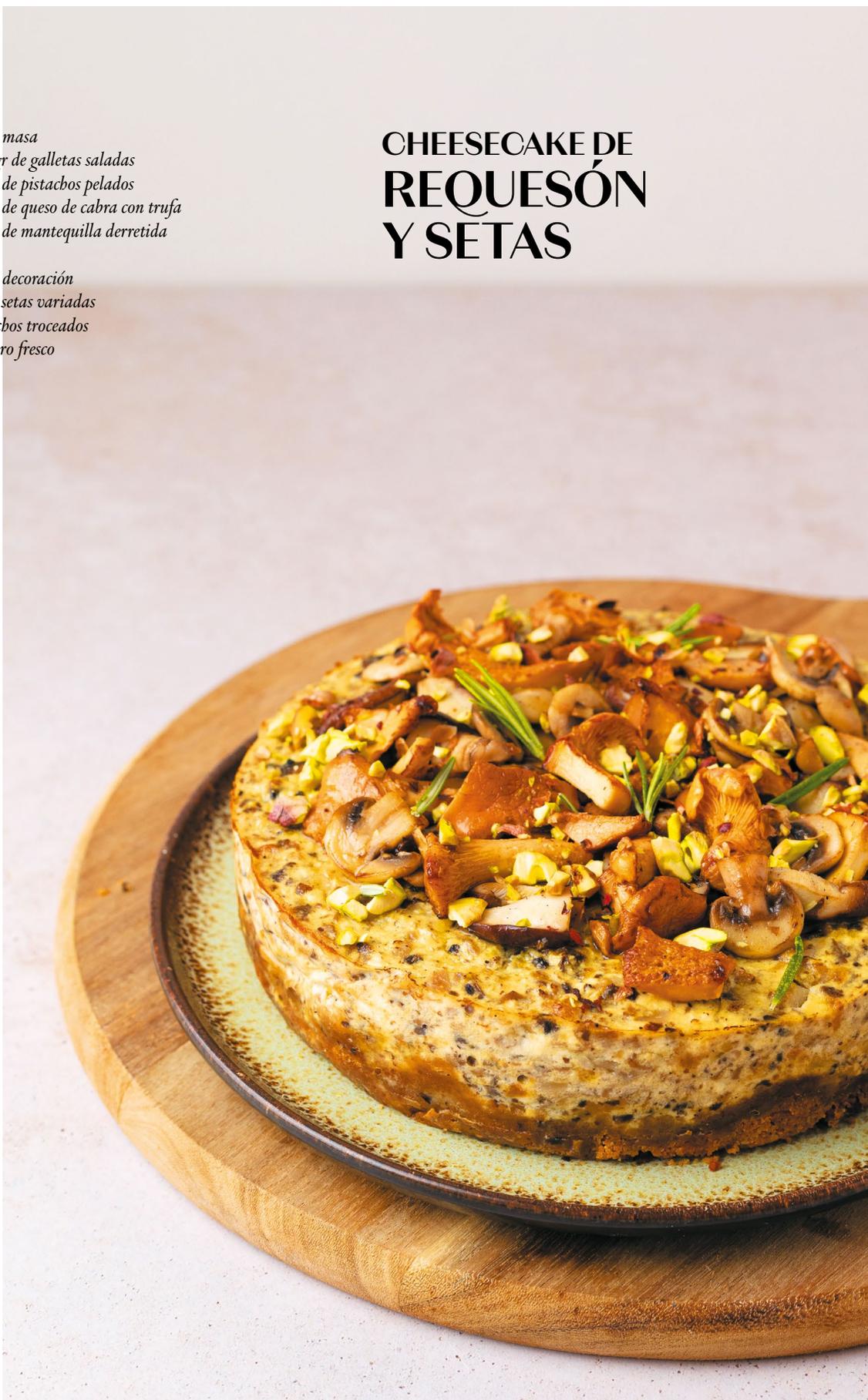
CHEESECAKE DE REQUESÓN Y SETAS

Elaboración

- 1 Forrar un molde desmontable de unos 18 cm de diámetro con papel de horno.
- 2 Triturar todos los ingredientes de la base hasta que estén bien mezclados.
- 3 Extender sobre la base del molde y compactar con el fondo de un vaso.
- 4 Hornear unos 10 a 15 minutos a 200°.
- 5 Para el relleno: picar la cebolleta y rehogar. Añadir las setas hasta que estén tiernas.
- 6 En un bol mezclar los huevos, el requesón, la leche y el queso de cabra rallado.
- 7 Añadir las setas y rectificar de sal y pimienta.
- 8 Volcar la mezcla sobre la base y hornear unos 30 minutos, hasta que esté cuajada.
- 9 Dejar a temperatura ambiente antes de servir.
- 10 Laminar las setas reservadas para adornar y saltear ligeramente.
- 11 Colocarlas sobre el cheesecake junto con los pistachos y el romero fresco.

**CESTA DE LA COMPRA:**

- GOIATZ: queso de cabra con trufa, requesón y mantequilla pasiega.
 ARROSPIDE: champis, shiitake, xixa hori.
 ORIGEN: pistacho tostado nacional.
 LA FABRIKA: spaghetti artesano.
 ABATZA: queso azul de oveja "Erreka".
 LA SUPERA: espárragos, puerros, cebolletas.



EN EL NOMBRE DEL QUESO VASCO

TEXTO ESTIBALITZ ORTEGA ARSUAGA.

Las queserías vascas cuentan con dos escaparates de lujo en San Martín Merkatua: Abatza y Adarrazi Gaztandegia. Descubrimos de la mano de sus fundadores cómo los productores de queso han sabido diversificar su oferta, adaptándose a las nuevas demandas del mercado sin perder el respeto por sus raíces.



→ ABATZA
Planta 0
San Martín Merkatua
De lunes a sábado
de 8.00 a 20.00

Si quieres un queso diferente y sorprendente, lo encontrarás en Abatza.

FOTOS ESTITXU ORTOLAIZ.

IORITZ IMAZ

“SE ESTÁN HACIENDO QUESOS VASCOS QUE SON VIRGUERÍAS”

Su pasión por el queso nació en Idiazabal, donde como alcalde y organizador de eventos gastronómicos entró en contacto con productores locales e internacionales. Desde hace más de cinco años vive dedicado en cuerpo y alma al mundo del queso artesano vasco. En Abatza facilita el acceso al consumo de auténticos tesoros, por su calidad y porque se elaboran en muy pequeñas cantidades, por lo cual, son difíciles de encontrar.

¿Por qué decidiste crear Abatza y dedicarte a vender quesos artesanos vascos? Porque veía que, más allá del queso rey, el Idiazabal, había una realidad muy plural e interesante. En su momento, en pro de un queso que se creó para estructurar el sector ovino, se provocó la desaparición de otros tipos de quesos que aquí se elaboraban con naturalidad. Desde hace unos años se están recuperando y, ante este escenario, aposté por poner un escaparate de quesos vascos, para que se vean y se conozcan.

¿Qué características debe cumplir un queso para que lo vendas en Abatza? Que sea bueno, pero de verdad. Y sorprendente. Muchas veces busco quesos que al público mayoritario igual no le encajan, porque son muy diferentes, pero que sé que van a sorprender a los clientes exigentes, como quesos viejos que son



Ioritz Imaz.

muy difíciles de encontrar, así como novedades interesantes.

¿Por ejemplo? Para quien prefiere los quesos fuertes, tengo una gama de uno, tres y cinco años que son muy difíciles de encontrar, porque como no se consumen mucho, se producen en muy pequeñas cantidades. En la familia de los azules también se está haciendo quesos tipo Stilton que son maravillosos.

“NO SE PUEDE HACER UN QUESO MEDIOCRE EN NOMBRE DE LA ARTESANÍA”.

¿Cómo ha evolucionado la tradición quesera en Euskal Herria en las últimas décadas? La diversificación que se está dando en el sector es muy interesante y responde a que el público cada vez es más exigente. Antes se vendía una pieza entera de Idiazabal, hoy el cliente prefiere trozos más pequeños, para tener variedad.

¿Cuál es la importancia cultural de la artesanía quesera en el País Vasco? Partiendo de la base, diría que el paisaje vasco, verde, de praderas, bonito y bucólico. Este existe gracias a la actividad ganadera, no exclusivamente

a la quesera, y sin ella tendríamos otro paisaje que no quiero ni imaginar. Por otro lado, más allá de la belleza de postal, la calidad de nuestra tierra y de los animales que estamos preservando, como la oveja latxa, nos proporciona una leche de gran calidad, que nos posiciona en un alto nivel gastronómico a nivel internacional.

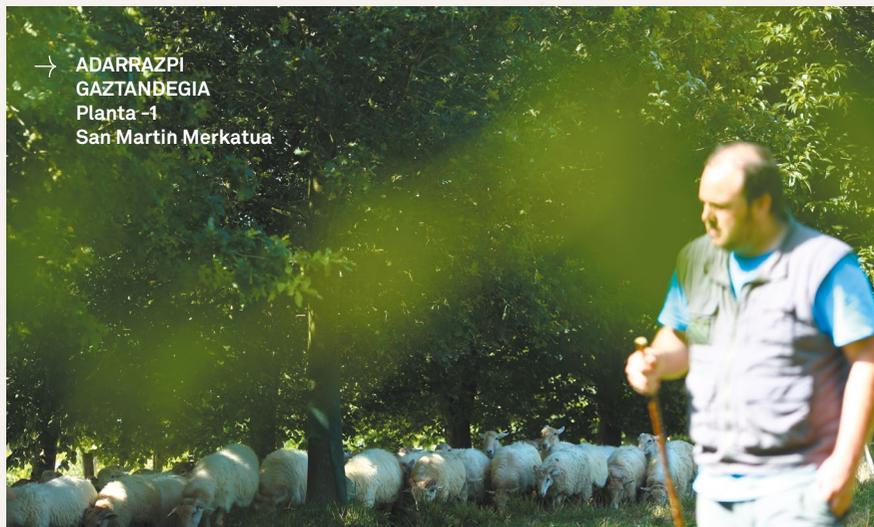
¿Cuáles son los principales desafíos para los pequeños productores en un mercado globalizado? No es fácil competir con el precio y creo que el reto más que de los productores es de la sociedad: tiene que saber qué es lo que quiere comer y ser consecuente. Si las prioridades son los precios, seguramente desaparecerán las queserías, tampoco habrá actividad ganadera y eso provocaría la desaparición del paisaje que conocemos. El quesero lo tiene que hacer pero que muy bien para ganarse el pan de cada día y competir gastronómicamente, porque hay una cosa clara: no se puede hacer un producto mediocre en nombre de la artesanía, solo por ser artesano no le va a gustar la gente. Tiene que estar muy bueno y tener un valor añadido, para poder diferenciarse de los quesos de las grandes cadenas que tienen un precio más bajo.

INMA IRIONDO

“PARA COMPETIR CON LA GLOBALIZACIÓN TENEMOS QUE POTENCIAR LO QUE TENEMOS”

En 2025 la quesería Adarrazi de Urnieta cumple veinte años. Nació con la idea de producir exclusivamente queso de la denominación de origen Idiazabal, pero pronto Mikel Beldarrain e Inma Iriondo se dieron cuenta de que diversificar la producción era necesario. En estas dos décadas han logrado demostrar que el respeto por las raíces puede ir de la mano con la innovación.

¿Os imaginasteis en algún momento cumplir dos décadas al frente de una quesería artesana? Gestionar un rebaño y una quesería, además de un trabajo, es una forma de vida. Teníamos claro que iba a ser una carrera de fondo, porque solo las inversiones que tuvimos que hacer eran grandes. Teníamos ilusión, ganas de



Mikel Beldarrain con su rebaño de ovejas latxa.

luchar por lo que nos gustaba y estábamos concienciados de que nos tocaría trabajar bastante. Lo que no teníamos idea era de la evolución que íbamos a tener.

¿Cómo fue esa evolución? La idea inicial era elaborar queso Idiazabal con leche de nuestro rebaño de ovejas latxas. Entonces, se vendía todo desde casa. Un día una baserritarra que vendía en San Martín nos comentó que un puesto quedaba libre. Pensamos que no perdíamos nada por probar. Nos pusimos manos a la obra y en tres meses adecuamos la quesería y sacamos las autorizaciones pertinentes para productos frescos como mamia, queso fresco, pasteurizado, leche... ¡Y gracias a eso! Porque enseguida vino la crisis del ladrillo y ya no venía gente a comprar queso a casa.

¿Qué importancia ha tenido en vuestra trayectoria la diversificación? Aunque al principio no la teníamos prevista, muy pronto nos dimos cuenta que para nosotros era muy válida. La sociedad va cambiando, las necesidades de la gente también y tenemos que darles respuesta.



Inma Iriondo elaborando mamia.

Y años más tarde, apostasteis por las visitas guiadas que incluyen menú degustación de cordero. Sí, pensamos que sería bueno que la gente conociera de donde veníamos y qué hacíamos. Queríamos seguir vendiendo directamente todos nuestros productos, los lácteos, pero sobre todo el cordero. Estamos muy contentos con la respuesta.

¿Cómo habéis conseguido posicionarnos en un mercado tan competitivo? Hemos apostado por la calidad, dar buen servicio a los clientes y dedicar tiempo a darnos a conocer.

¿Cómo se equilibra la tradición con la innovación en la elaboración de nuevos productos? Creo que la tradición va acompañada de innovación. Por ejemplo, nosotros seguimos gestionando las tierras cercanas a la quesería, pero no podemos estar ocho horas en el prado mirando las ovejas pastar, porque tenemos que elaborar productos, vender y seguir formándonos. Por tanto, utilizamos nuevas herramientas como cercados de malla. Algunos emplean vallado virtual, nosotros todavía no, pero no lo descartamos.

¿Cuáles son los principales desafíos a los que os enfrentáis pequeños productores como vosotros en un mercado globalizado? Creo que para competir con la globalización tenemos que potenciar lo que tenemos. Tenemos mucha calidad, cerca hay muchos productores pequeños que, como nosotros, elaboran unos productos únicos. También tenemos cercanía, lo que ahora muchos llaman km0. Vimos su alta efectividad en pandemia y es importante que no lo olvidemos, porque con ello, además, ayudamos a tener un entorno cuidado y al cambio climático.

GOURMET



BERTAKOA

Gutxien espero duzunean, baratzek ezusteko dotoreak ematen dizkizu, udarako gutxiago geratzen dela iragartzen ari diren tomate ikusgarri hauek bezala.

→ **Baserritarrak**
0 eta -1 solairuak
San Martin Merkatua
Astelehetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara

EDERTASUN NATURALA



Eman ukitu natural eta dotorea zure etxeari gure baserriarrek beren baserrietan lantzen dituzten kalekin. Freskoak, kalitatezkoak eta mimoz landuak. Ederrak baino ederragoak!

- **Baserriarrek**
0 eta -1 solairuak
San Martin Merkatua
Astelehetik larunbatera
8.00etatik 14.00etara



UKITU PIKANTEA

Zapore biziak gustuko badituzu, La Albercako txorizo mina probatu behar duzu. Modu tradizionalan egin, lehen mailako osagaiekin eta pikante-puntu justuarekin, ezin hobea da aperitibo bezala. Zapore paragabea du!

- **Muñoa Alimentación**
0 solairua
San Martin Merkatua
Astelehetik larunbatera
8.00etatik 20.00etara



BENETAKOIA

Egiazko foie bat bilatzen baduzu, artisaua eta hurbiltasuneko, Granja Goiburuko aukera perfektua da. Mimoz eta metodo tradizionalari jarraituz egin, zaporeak eta testurak produktu paragabe bihurtzen dute. Une bereziatarako edo kapritxo bat emateko aproposa!

- **Foies Goiburu**
-1 solairua
San Martin Merkatua
Ostirala eta larunbata
8.00etatik 14.00etara

LAGUNTZAILE EZIN HOBEA

Ogi on batek dena aldatzen du, eta hortaz asko dakite JA Arguiñanoren okindegian. Eskuz egiten da, kalitatezko osagaiekin, eta edozein janari nabarmentzen du. Pasa haien saltokitik eta aukeratu. Ez zara damutuko!

- **JA ARGUIÑANO**
-1 solairua
San Martin Merkatua
Astelehetik larunbatera
8.00etatik 20.00etara
- Igandeetan
13.30ak arte



TXIKITXEF

Haurrak sukaldaritzaz goza dezaten errezeta erreza bezain gozoa proposatzen dizuegu.

GALLETAS DE PASCUA DE MANTEQUILLA CON MERMELADA



Ingredientes:

- 300 gr de barina
- 1 huevo
- 150 gr de mantequilla pasiega cortada en cubos a temperatura ambiente
- 70 gr de azúcar o miel
- Azúcar glass
- Mermelada de albaricoque

Elaboración

- 1 Colocar todos los ingredientes de las galletas en un bol y amasarlos con las manos hasta que la masa este fina.
- 2 Formar una bola, envolverla en papel de film y dejarla una hora en el frigorífico, para que se endurezca un poco.
- 3 Encender el horno a 180°

4 Estirar la masa con un rodillo, cortar las galletas en forma de huevo y hacer un agujero en la mitad de ellas.

5 Hornearlas unos 10 minutos, procurando que no se tuesten demasiado.

6 Dejar enfriar sobre una rejilla.

7 Espolvorear con azúcar glass las galletas que tienen el agujero.

8 Poner un poco de mermelada sobre las otras galletas y cubrirlas con las del agujero, con cuidado de que no se rompan.

9 Se conservan muy bien durante varios días en una caja metálica.

TALLERES INFANTILES
DE PANADERÍA TALO
Próxima fecha: 23 de abril
de 17.00 a 19.00



Tienda Noventa Grados en calle Mayor.

NOVENTA GRADOS

“ESTAMOS EN UN MOMENTO FANTÁSTICO”

Charlamos con uno de los referentes de estilo de nuestra ciudad, Marcial Muñoz, que este año celebra dos décadas al frente de uno de los espacios más vanguardistas de San Sebastián.

En 2025 Noventa Grados cumple 20 años. Enhorabuena. ¿Qué balance hace? Estamos en un momento fantástico como compañía, tanto por los buenos resultados en ventas, como por contar con un equipo excepcional. Gracias a eso, hemos dado un paso más con la nueva apertura en la calle Loiola 3 y ahora estamos presentes en las dos mejores zonas comerciales de la ciudad: Mayor 3, en pleno corazón de la Parte Vieja y Loiola 3, en el corazón del centro de la ciudad.

¿Qué le inspiró a crear esta concept store? Son 35 años desde la apertura de nuestra primera peluquería, habiendo trabajado en editoriales de moda, desfiles, cine y viajado por las ciudades más cosmopolitas. Todo eso me impulsó a transformar nuestra visión y crear una propuesta única y auténtica: decidimos que la peluquería se enriqueciera con todo lo observado y vivido. Así nació Noventa Grados, una compañía que fusiona peluquería, ropa, calzado, complementos, joyas, arte, eventos... Siempre dejándonos guiar por personas visionarias y referentes que nos inspiran.

¿Qué ofrece Noventa Grados de diferente? Noventa Grados es un espacio único donde conviven diseñadores, creadores, artesanos con carácter de oficio, centrado en la búsqueda de identidades propias con diseños contemporáneos, trascendiendo lo efímero de las modas convencionales.

¿Cuál es su público? Personas que valoran el trato personal, profesional y la experiencia de compra física y sensorial, donde pueden tocar, ver, probar y descubrir. Buscan un comercio cercano, auténtico, que apuesta por diseñadores y creadores con propuestas personales, y lo hacen con la ilusión de que su compra es una pieza única que perdurará en el tiempo. Un público que tiene en cuenta el comercio local y de autor, que hoy más que nunca está en peligro de extinción.



Marcial Muñoz en la nueva tienda de Loiola 3.

En general, en San Sebastián ¿se viste mejor o peor que hace 30 años? Indudablemente, es una pena cómo las ciudades han ido perdiendo su identidad por la avalancha del comercio globalizado, donde el único interés es la venta, fomentando un consumo masivo sin responsabilidad hacia el medio ambiente. El comercio de cercanía, que aporta autenticidad y alma, se ve cada vez más amenazado. Y con ello, también desaparece la responsabilidad individual a la hora de elegir qué consumimos y a quién apoyamos.

“Somos adictos a San Martin Merkatua”
“Nuestra relación con San Martin es de auténtica admiración y pasión. Valoramos su concepción innovadora, el alto nivel de profesionales y la amabilidad de sus comerciantes. Nos parece un espacio acogedor y maravilloso, y nos encanta cómo fusiona la gastronomía con el comercio. Es un lugar lleno de vida, que ofrece una experiencia nueva y diferente”.

NOVENTA GRADOS
Calle Mayor, 3 y Calle Loiola, 3

 noventagrados

AGENDA

APIRILA
2025

SAN MARTIN MERKATUA

OSTEGUNERO

Zuzeneko musika, pintxoak, edariak eta sekulako giro ona!
19.30etatik 21.00etaraLIVE!
OSTE
GUN
EROSAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu

HAURENTZAKO TAILERRAK

Talo Okindegia

17.00etatik 19.00etara

Izena emateko: txikiplanes@gmail.com

APIRILAK

23

Asteazkena

MUSIKA

DABADABA 19.30etatik 20.00etara

APIRILAK
27DEATH VALLEY
GIRLSCaliforniarik, lehenengo aldia
Dabadaban.

KURSAAL 19.30etatik 20.30etara

APIRILAK
27

CAMELA

30. urteurreneko bira

ANTZERKIA

VICTORIA EUGENIA 19.00etatik

APIRILAK
13CASA DE MUÑECAS
DE HENRIK IBSEN

María León

Oslon (Norvegia), Norak sekretu izugarri bat du, eta ez dio ezer esan Osvaldo Helmer senarrari: urte batzuk lehenago nola lortu zuen diru kopuru handi bat, senarra gaixotasun larri batetik salbaru ahal izareko.

ANTZOKI ZAHARRA 19.30etatik

APIRILAREN
24TIK 27RA

ARIZONA

Txalo Produktzioak

Georgek eta Margaretek beren mugak defendatu behar dituzte. Bizilagunak hor daude, zelatan, deskuidurik txikienean noiz gurutzatuko zain... Baina adi egon behar dute, ezin dute guardia jaitsi.

“Soy escultor autodidacta y vivo de mis esculturas. Desde muy joven he estado relacionado con el arte. He aprendido a trabajar en el taller de mi padre, que era joyero. También con Nestor Basterretxea y Jorge Oteiza. Me gusta mucho la vela y me apasiona el flamenco, que, para mí es puro sentimiento. Parte de mi obra puede verse en Sorgin Gallery, en Igeldo”.



“LA ESCULTURA DOTA DE IDENTIDAD A LOS ESPACIOS”

BORJA JIMENEZ

Escultor donostiarra

¿Qué significa que eres escultor autodidacta? No he tenido una formación académica. Es decir, he hecho las cosas por inquietud o por intuición. Y al lado de mi padre y de sus amigos, como Nestor Basterretxea, que se pasaban por su taller.

¿Qué aprendiste de tu padre? A trabajar las piezas según lo que quieras expresar. Hacía unas joyas increíbles, para marcas tan prestigiosas como Cartier. Fue la mejor escuela para mí. Antes las joyas eran un signo de identidad. Tenían un sentido y un porqué. Ahora es otra cosa. También hice con él muchas maquetas de urbanismo, de arquitectura, como las de KutxaEspacio.

¿Qué escultores han sido tus referentes? Admiro profesionalmente a José Ramón Anda, un escultor de Bakaiku (Navarra), que tiene una sensibilidad impresionante en las formas: pasa de la curva a las rectas de una forma increíble. Otro gran escultor que me gusta mucho es Jose Zugasti, recientemente fallecido. He tenido la suerte de trabajar con él los últimos años y ha sido un referente para mí como persona y como escultor.

¿Qué define tu estilo? ¿Los materiales? ¿Las formas? La luz y, en especial, la sombra, que es una de mis guías. La sombra, a través de la luz, genera un volumen, un espacio y un movimiento. Para mí, eso es la escultura.

¿En Donosti tienes esa luz especial que te hace falta para tus esculturas? Lo cierto es que este año me quiero ir a Cádiz. Primero expongo del 15 al 31 de mayo en la galería Zona Incontrolable de Madrid y luego me marcharé a tierras gaditanas un tiempo. Allí está mi hija mayor y haré obra durante unos meses. Después partiré a Asturias. Quiero conocer a otros artistas, ver otras miradas y vivir otras experiencias. Estoy muy ilusionado.

Afirman que eres uno de los escultores más innovadores de su generación. Puede ser, pero depende de a qué nos refiramos con innovación. Si es salirse de lo que ya estaba trabajado, sí. El hecho de trabajar con la luz y la sombra y contemplar esa cuestión en la forma es muy interesante.

Aunque esto también lo han hecho otros, quizá mi mirada es peculiar y diferente. Hago escultura vasca. Gente que sabe de arte y, otros que no, me dicen que mi obra tiene un carácter marcadamente vasco. Y eso me gusta.

¿Un lugar en el que te gustaría exponer? Mi escenario ideal sería poder instalar una obra grande en la calle, que juegue con el sol y tenga movimiento. El valor que para mí tiene la obra pública es la iluminación. Por ejemplo, una sombra en una fachada... eso sería maravilloso. Domino mucho los espacios grandes, porque hemos hecho muchas maquetas. Cuando pones una obra en un espacio público, le estás dotando a este de una identidad, como el ancla de Pasajes.

A background image of a sushi restaurant. In the foreground, there are several trays of sushi, including maki rolls topped with sesame seeds and nigiri pieces. In the background, there are stacks of black plates and a blue cloth. The overall atmosphere is clean and modern.

LIVE!
**OSTE
GUN
ERO**

SAN MARTIN MERKATUA
Jan · Edan · Entzun · Gozatu

Música en directo, pintxos, bebidas
y ambientazo.

Todos los jueves
de 19.30 a 21.00