

GURE MERKATUAK

MARZO - ABRIL 2018

nuestros mercados

MERCADO DE LA BRETXA
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN



Nos visitan

**ELENA Y
JUAN MARI ARZAK**

“EN LA BRETXA NOS SENTIMOS
COMO EN CASA”

Entrevista

HARKAITZ MILLÁN

“EUSKADI ES RECONOCIDA
POR SU GASTRONOMÍA ...”



lid.es

LA FRESCURA SE COMPRA EN LIDL

Nos encontrarás en:
Centro Comercial La Bretxa

de Lunes a Sábado de 9:00 a 21:00 h



SUMARIO



6

ELENA Y JUAN MARI ARZAK

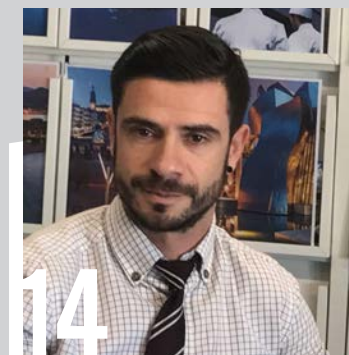
“NUESTRO MERCADO DE TODA LA VIDA ES LA BRETXA, LO LLEVAMOS EN EL CORAZÓN ...”

4

AGENDA PRÓXIMOS EVENTOS

Idiazal Gazta
BIHOTZA JARTZEN DIOGU

12

HARKAITZ MILLÁN

DIRECTOR GENERAL DE BASQUETOUR
BASQUETOUR ZUZENDARI NAGUSIA



laBretxa

“GURE MERKATUAK”
es una publicación gratuita bimestral que no pertenece a colectivo ni asociación de ningún tipo.

Puedes encontrarlos en:
Mercado LaBretxa
Hoteles y
Establecimientos anunciantes

“GURE MERKATUAK”
Paduleta, 55 Ofic. 117
01015 Vitoria-Gasteiz

EDITA Y DIRIGE:
LEKUmultimedia, S.L.

DISEÑO:
LEKUmultimedia, S.L.

TIRADA:
7000 ejemplares

PUBLICACIÓN y DISTRIBUCIÓN:
627 462 550
info@guremerkatuak.com

20

ESPE
PESCADERÍA



EUSKADI
gastronomika

18

KALITATE GASTRONOMIKOA
BERMATZEN DUEN ZIGILUA

26

CACHETES “EN SU TINTA”
RECETA DE ARZAK



24

PRODUCTO DE TEMPORADA

30

DIRECTORIO MERCADO



Agenda

deportivos



MEDIA DONOSTI DONOSTIA - SAN SEBASTIAN. 15 DE ABRIL 2018

Uno de los recorridos más bonitos y rápidos de Europa.

La Media Maratón de San Sebastián cuenta con uno de los recorridos más bonitos y rápidos de Europa. Al nivel del mar, sin giros y totalmente llano, ideal para la mejora de marcas personales, con los puntos kilométricos debidamente señalizados y relojes en el recorrido para la comprobación del tiempo. Dos distancias: 21K + 10K

<https://www.mediadonosti.com>

MARCHA BILBAO-BILBAO BILBO - BILBAO. 11 DE MARZO 2018

85 - 115 - 125 KM de Auténtico Cicloturismo

Esta popular marcha cicloturista, desprovista de clasificaciones y apta para que cualquier amante de la bicicleta disfrute de las dos ruedas a su ritmo, recorre cada primavera diversas localidades de Bizkaia, saliendo y llegando a Bilbao. Con algo más de 100 kilómetros de recorrido total pero sin grandes desniveles, permite descubrir las hermosas localidades costeras de Getxo, Sopelana y Plentzia, para a continuación adentrarse en los hermosos valles del interior del Territorio Histórico.

<http://www.bilbaobilbao.com/>

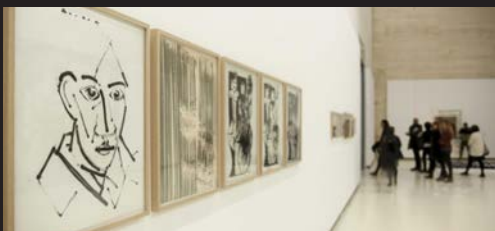
TRAIL WALKER EUSKADI 2018 VITORIA - GASTEIZ. 19 DE MAYO 2018

100 KM. Una causa

Trailwalker es un desafío deportivo que consiste en recorrer 100 km en un máximo de 32 horas. No es una carrera de relevos ni hace falta hacerla corriendo, ya que se puede completar caminando. Lo importante es que los cuatro miembros del equipo deben empezar y terminar juntos.

<https://trailwalker.oxfamintermon.org/>

cultural



LA RISA DEL ESPACIO (GUERNICA) José Ramón Amondarain

MUSEO DE SAN TELMO / DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN
25 DE NOVIEMBRE DE 2017 - 25 DE FEBRERO DE 2018

La exposición "La risa del espacio" presenta el resultado de un proceso de investigación del artista J.R. Amondarain. La exposición trata del arte, de la creación y el sistema en el que se articula a partir de un poderoso detonante, el "Guernica" de Picasso.



IGNACIO DÍAZ OLANO PASIÓN POR LA REALIDAD

MUSEO DE BELLAS ARTES / VITORIA - GASTEIZ
26 DE OCTUBRE DE 2017 - 11 DE MARZO DE 2018

Reconocido en vida por sus propios contemporáneos, así como por las generaciones posteriores, queda fuera de toda duda que la trayectoria personal y el magisterio pictórico de Ignacio Díaz Olano articulan una de las páginas más gloriosas del arte de nuestra tierra.

Desde sus mismos inicios, la realidad comienza a formar parte del discurso artístico de este pintor vitoriano. Acierta a trasladar a sus trabajos aspectos cotidianos e inmediatos de la vida que son fácilmente asumidos por el público. Esta pasión por la realidad es, sin duda, el componente ideológico más evaluado por Díaz Olano en sus obras.



GOYA Y LA CORTE ILUSTRADA

MUSEO BELLAS ARTES / BILBO - BILBAO
14 DE FEBRERO DE 2018 - 28 DE MAYO DE 2018

Esta exposición dedicada a la figura de Francisco de Goya en el contexto del arte de la Corte de Carlos III y de Carlos IV, se centrará en los encargos artísticos desarrollados por el artista zaragozano desde su llegada a Madrid, especialmente para el rey. Por otra parte, se enfoca la relación que Goya siguió manteniendo con Zaragoza durante todo este período, basada fundamentalmente en la amistad con Zapater cuya correspondencia se convierte en un diario de las ideas, ambiciones y vicisitudes del ascenso del pintor en la Corte.



HENRI MICHAX. EL OTRO LADO

GUGGENHEIM / BILBO - BILBAO
2 DE FEBRERO DE 2018 - 13 DE MAYO DE 2018

Esta exposición se plantea como una selecta revisión de seis décadas del trabajo visual de Henri Michaux (Namur, Bélgica, 1899-París, Francia, 1984), figura inclasificable del arte y la literatura del siglo XX, y referente de culto para grandes artistas como Francis Bacon o Asger Jorn. Partiendo de los primeros experimentos de Michaux con el dibujo y el gouache en las décadas de los veinte y treinta, Henri Michaux: el otro lado recorre sus múltiples etapas de experimentación hasta las últimas obras sobre lienzo de principios de los años ochenta.

musical

DIRTY DANCING, EL MUSICAL

KURSAL / DONOSTIA - SAN SEBASTIAN.
9 al 11 DE MARZO 2018

La obra llega por fin a los teatros llena de pasión y romance, con música que acelera el ritmo de tu corazón y bailes espectacularmente sensuales. Este musical, que ha batido récords por todo el mundo, logra transportar al escenario la nostalgia de la década de los 80 con todas las emociones que provocaron Jennifer Grey y Patrick Swayze en la pantalla grande.

Tras dos temporadas con llenos totales en el West End de Londres y dos exitosas giras por todo el Reino Unido, la clásica historia de Baby y Johnny se presenta en nuestro país con fantásticas y memorables canciones como "Hungry Eyes", "Hey! Baby", "Do you Love Me?" y el clásico "(I've Had) The Time of My Life".

<https://www.kursaal.eus>

ESTRELLAS DEL TEATRO BOLSHÓI EL LAGO DE LOS CISNES

EUSKALDUNA / BILBO - BILBAO
Palacio de congresos y de la música / Jauregia Bilbao
31 DE MARZO 2018

Esta popular marcha cicloturista, desprovista de clasificaciones y apta para que cualquier amante de la bicicleta disfrute de las dos ruedas a su ritmo, recorre cada primavera diversas localidades de Bizkaia, saliendo y llegando a Bilbao. Con algo más de 100 kilómetros de recorrido total pero sin grandes desniveles, permite descubrir las hermosas localidades costeras de Getxo, Sopelana y Plentzia, para a continuación adentrarse en los hermosos valles del interior del Territorio Histórico.

<https://www.euskalduna.eus>





Juan Mari & Elena Arzak, Cocineros

Nosotros tratamos de que el cliente se encuentre como en su casa desde que entra por la puerta

LB. La Bretxa siempre ha tenido una relación entrañable con Juan Mari y Elena, ¿cómo sentís vosotros a nuestro mercado?

JM. Nuestro mercado de toda la vida es La Bretxa, lo llevamos en el corazón y su personalidad, su espacio, sus gentes y como se lleva me gusta mucho y está muy bien.

E. En La Bretxa me siento como en casa, desde que era niña aita nos solía llevar a mi hermana Marta y a mi al mercado. Mi padre se abstraía y disfrutaba tanto con los productos que en más de una ocasión se marchó olvidando que había

venido con nosotras, y no nos dábamos ni cuenta porque correteábamos entre los puestos y como nos conocían, nos regalaban una gamba, un trozo de pan.. y nosotras felices en nuestro pequeño "paraíso".

LB. ¿Unos profesionales tan destacados como vosotros hacéis uso del mercado en vuestras compras?

JM. Como trabajamos el km0 tenemos en La Bretxa muchos proveedores y estamos encantados con ellos, además su trato es fenomenal.



“NUESTRO MERCADO DE TODA LA VIDA ES LA BRETXA, LO LLEVAMOS EN EL CORAZÓN Y SU PERSONALIDAD, SU ESPACIO, SUS GENTES Y CÓMO SE LLEVA ...”

E. Sin el mercado nuestra cocina no sería lo mismo, tienes una gran variedad donde elegir, conocemos a nuestros proveedores y sabemos que la calidad de los productos es excelente.

LB. Os vemos en muchas ocasiones (y nos encanta) grabando entrevistas con medios internacionales en nuestro mercado que es tradicional y local. ¿Cómo nos ven esas personas venidas de lejos?

JM. Se quedan maravilladas en su conjunto y especialmente con las pescaderías.

E. Aunque para nosotros es algo casi habitual, cuando entran se sorprenden y les parece que tenemos una sensibilidad especial tanto para los productos como para la cocina. Ven algo único y se quedan fascinados.

LB. En La Bretxa desde siempre tratamos de mantener la autenticidad en el entorno, la amabilidad en el trato y la calidad en los productos. De hecho nos gusta tratar a nuestros cliente como si fueran nuestros mejores amigos. ¿Es también vuestra manera de trabajar en el restaurante?

JM. Desde luego que sí, nosotros lo que tratamos es que el cliente desde que entra por la puerta se encuentre como en su casa. Nuestra filosofía es exactamente igual que la de La Bretxa, cuando vamos al mercado nos tratan muy bien y así nos gusta también tratar a las personas que visitan Arzak.

E. Creo que en San Sebastián somos todos bastante parecidos, transmitimos el sentimiento por lo que hacemos. Es lo que intentamos plasmar en nuestros platos, creo que es algo muy donostiarra.

LB. Acabáis de llegar de Madrid Fusión, ¿qué es lo que más os ha llamado la atención?

JM. Lo que más me ha sorprendido son los productos desconocidos que siempre destacan por su novedad.



E. He visto que hay una gran tendencia a sacar mucho partido al producto y a tratar de hacer una aparente sencillez en los platos. El futuro de la restauración está en el productor, el producto y el cocinero.

LB. ¿Cómo veis desde vuestra atalaya a los nuevos valores de la cocina donostiarra?

JM. Les veo que van como una moto, en Donostia somos la vanguardia del mundo gastronómico, igual que el mercado en el que encontramos productos que gustan especialmente a nuestra cultura.

E. Pienso que los valores no se van a perder porque hay mucha historia por detrás, hay una gran base y creo que tenemos un reto que es el de no bajar la guardia y seguir haciendo las cosas como hasta ahora. No nos debe nublar la vista la gran llegada desde hace unos años de turistas gastronómicos.



Ongi etorri Bretxaren mundu txikira
Bienvenid@s al pequeño mundo de La Bretxa



MERCADO

fruta
verduras
pescado
carnes
panadería
herboristería
quesos
...



ARKOAK

moda
deportes
perfumería
relojería
belleza
lavandería
floristería
...



PLAZA

desayunos
comidas
pintxos
...

Síguenos



Debemos mantener nuestro nivel de calidad de siempre aunque aumente el número de visitantes, eso me parece muy importante. Lo digo tanto a nivel de restaurantes, bares, mercado y todo lo que esté relacionado con la gastronomía.

LB. ¿Creéis que en el momento actual en Donosti hay que apostar por la tradición o por la innovación?

JM. Innovación ha habido siempre incluso en la cocina tradicional, no cocino ahora las mismas alubias que cocinaba mi madre en Ataun. Hay que apostar por las dos cosas, por la tradición renovada y por la innovación y, por supuesto, la creatividad es necesaria también en la cocina tradicional.

E. *Creo que la tradición y la innovación han ido siempre muy bien unidos, respetando la innovación basada en la tradición y la tradición que siempre evoluciona. En el País Vasco las dos siempre han ido juntas y así creo que debe ser.*

LB. **Habéis aportado un gran valor con vuestro trabajo a la ciudad. ¿cómo se consigue esto desde un establecimiento familiar como es Arzak situado en un barrio que no está en el centro de la ciudad?**

JM. Tuve la suerte de tener una madre maravillosa que me dejó el restaurante, soy hijo único y comencé con un patrimonio sin tener problemas importantes. En algún momento sí valoramos que la falta de aparcamiento nos podía resultar contraproducente, pero es un tema resuelto con un vado y dos aparcacoches que solventan perfectamente la situación. Además ahora hemos adecuado el exterior del restaurante con un estilo que armoniza más con la cocina creativa que es nuestra seña de identidad.

E. *A través de la transmisión de valores, mi*

“EN LA BRETXA ME SIENTO COMO EN CASA, DESDE QUE ERA NIÑA AITA NOS SOLÍA LLEVAR A MI HERMANA MARTA Y A MI AL MERCADO ...”



padre lo hace conmigo y su madre lo hizo con él. Vamos caminado hacia el futuro pero sin olvidar el pasado y por supuesto con una buena cocina y un buen servicio.

LB. **Cada vez vienen más turistas, cada vez nosotros vamos a más lugares como turistas. ¿Qué supone esto para la gastronomía?**

JM. Supone trabajar a tope, actualmente llenamos el restaurante todos los días del año y eso en gran medida se debe a los turistas, aunque tenemos la suerte de ser profetas en nuestra propia tierra y siempre hay en nuestro comedor personas de la ciudad que vienen a nuestro restaurante, muchas de ellas con bonos de regalo que están muy de moda.

E. *Creo que la globalización es muy positiva siempre que sepas disfrutarla sin perder tu identidad.*

LB. **¿Y para las personas?**

JM. Para mi la mejor cocina del mundo es la donostiarra y, por ejemplo, Elena está todo el año viajando mostrando nuestro saber gastronómico y aprendiendo detalles para adquirir más y más conocimientos.

E. *Supone una apertura de mente, tanto tu código de sabores como el de los turistas se amplía y descubres nuevas sensaciones.*

LB. **¿Cual es vuestro plato preferido?**

JM. Los huevos rotos con pimientos del piquillo y los chipirones en su tinta, suelo decir que el que más me gusta es el último que hemos hecho en el restaurante y que me tiene emocionado.

E. *Yo voy a decir tres, los chipirones en su tinta, los chipirones de anzuelo a la parrilla y también la merluza a la plancha.*

LB. **¿Y de postre?**

JM. La repostería es un plato más de la cocina, renovamos más de cincuenta platos al año y entre ellos hay muchos postres.

E. *En general me encanta el chocolate.*

LB. **¿Con qué plato tradicional nos aconsejáis que tomemos nuestra sidra, txakoli y vino?**

JM. La sidra para mi es como el champán, va con todo. El txakoli, que es nuestro vino blanco por excelencia habitualmente con pescados y el vino tinto de Rioja Alavesa, que es mi preferido, es costumbre con las carnes.

E. *Con sidra me tomaría un txangurro a la donostiarra porque suaviza su sabor; para el txakoli con su frescura un txitxarro al horno y con el vino tinto unas alubias que acompaña muy bien.*



Idiazal Gazta

BIHOTZA JARTZEN DIOGU

Jatorriak ematen dio nortasuna Idiazabal gaztari: jatorriak definitzen du haren izaera, bereizten du haren zaporea, hura egiteko prozesu tradizionala eta bikaina adierazten ditu, haren kalitatea nabarmentzen du eta haren aldeak eta nortasun paregabea zehazten ditu. Eta jatorri hori naturan dago, Euskal Herriko mendi-herriei eta paisaia berdeari lotuta dagoen naturan alegia.

Idiazabal gaztaren nortasunaren ezaugarri horiek aditzera ematen digute ondare naturala dela, nortasun propioa duela eta hainbat elementuren jatorri dela, hala nola tradizioaren, zapoaren, jasangarritasunaren, osparen, bereizpenaren eta kalitate ziurtatuen jatorri.

Tradizioa eta natura

Euskadiko eta Nafarroako pasaia berdeak. Euskal artzainek ingurune horietan hazi izan dituzte 8.000 urteetan zehar eta apenas aldaketarik gabe Latxa eta Karrantzatar ardiak. Arraza autoktono horiek berezko ezaugarriak dituzte: txikiak, landa eremuetarako aproposak eta erresistentzia handikoak izateaz gain, larreen transformatzaile onak dira eta arkume hazle bikainak. Horien esne gordinaz egiten da gazta berezi hau.

Antzinako artzaintza era bat, hain zuzen ere ingurumenarekiko errespetua oinarri harturik gure ingurune naturaleko paisaia ederra zaintzea ahalbidetzen duen artzaintza.

Zaporearen jatorria

Antzina-antzinatik, gure artzainek Latxa eta Karrantzatar ardien esne gordinaz egin izan dute pasta prentsatu gazta ondu eta estimatu hau. Gaztak 1-3 kilo ditu eta ketuta edo ketu gabe saltzen da.

Gaztak zentzumen-ñabardura desberdinak izaten ditu, kontuan izanik urte sasoiak, larreak, klimatologia eta tradizio errotuenak eguneratzen jakin izan duten gure artzainen eskuak. Hala, Idiazabal Jatorri Izendapeneko gazta osagai gastronomiko aparta da, eta hori mundu guztiak aitortzen du.

Europako ondare gastronomiko deklaratu.

IDIAZABAL

KONTROL ETA AUTENTIKOTASUN BERMEA

Produktzio-kate osoan aplikatzen den kontrol-sistema konplexu bati esker, bermatuta daude Idiazabal Jatorri Izendapeneko gazten autentikotasuna eta kalitate berezia; gainera, zubi zuzena sortzen da gure gaztagileen eta gutizia gastronomiko honen kontsumitzaile fidelen artean.

Idiazabal gazta bat identifikatzeko, hiru kontrol-sistema ballatzen dira, Idiazabal JI-ko edozein gaztatan erabiltzen direnak: kontraetiketa holografikoa, kaseina plaka eta Idiazabal logotipoa.



1870-2018



Recuerdos de una época.
La Bretxa y el actual
Boulevard.



Recuerdos de una época.
Trabajadores en el muelle
donostiarra.



HARKAITZ MILLÁN
 Director General de Basquetour - Agencia Vasca de Turismo
 Basquetour-Turismoaren Euskal Agentziaren zuzendari nagusia

**EL 50% DE LAS
 Y LOS TURISTAS
 ADQUIEREN PRODUCTOS
 GASTRONÓMICOS TÍPICOS**

LB. ¿Qué es lo que más valoran de nuestra gastronomía?

H. Euskadi es reconocida por su gastronomía por encima de cualquier otro recurso, un sector sobre el que ha decidido realizar una fuerte apuesta como uno de los pilares de su oferta turística y como eje de posicionamiento, al ser una de las principales motivaciones (20%), junto con el turismo de ciudad (22%) y hacer rutas o recorrer el destino (21%, touring), de los turistas para visitar Euskadi.

Para ello, apuesta por desarrollar todo el potencial de la cultura gastronómica vasca y sacar un mayor partido a los innumerables recursos para la creación de un producto turístico competitivo y de calidad, acorde a las expectativas de una demanda cada vez más sofisticada, exigente, especializada y ávida de experiencias y emociones.

LB. ¿Cuál es el papel de los Mercados dentro de la gastronomía de Euskadi?

H. Desde el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo, a través de Basquetour, trabajamos

conocer a l@s locales de una manera auténtica en nuestro quehacer cotidiano?

H. SI. Podríamos hablar de la tradición que ha habido en Euskadi de bajar a los mercados a comprar producto de caseríos y de cómo esa tradición aun se mantiene en muchos sitios, tanto en mercados de entorno rurales como los mercados de las ciudades a donde muchas personas a día de hoy bajan a hacer la compra. Una oportunidad también para quien nos visite de poder vivir algo auténtico, de poder estar en contacto con quienes conocen mejor que muchos esos productos, sus



en potenciar los mercados tradicionales al considerarlos activos de tracción incluyéndolos en la medida de lo posible en acciones vinculadas a la promoción de Euskadi como parte de nuestra oferta gastronómica (viajes de prensa, experiencias gastronómicas...)

LB. ¿Crees que los mercados tradicionales destacan por su cercanía en el trato y la calidad de sus productos? ¿Las personas que nos visitan nos ven como un espacio en el que

múltiples usos en la cocina vasca incluso sus propiedades, por ver cómo han sido cocinados en sus propias casas.

LB. ¿Son los mercados un modo de acercar a l@s turistas a nuestros productos y costumbres gastronómicas?

H. Las personas que viajan o visitan Euskadi, ya no solo buscan ir a un restaurante y disfrutar de una suculenta comida. Buscan una experiencia en

**“LOS MERCADOS SON
UNA OPORTUNIDAD, TAMBIÉN
PARA QUIEN NOS VISITE,
DE PODER VIVIR ALGO
AUTÉNTICO”**

el sentido más amplio, conociendo de primera mano el producto, a quien lo cultiva y trabaja, visitando quizá un obrador, aprendiendo más de su proceso de elaboración, degustándolo posteriormente en un bar o restaurante o incluso comprándolo y llevárselo a casa. Una experiencia que bien podría comenzar en cualquiera de nuestros mercados como el de Tolosa u Ordizia, o en los espacios reservados para los puestos tradicionales en otros como la Bretxa

LB. Cuando llega la hora de llevarse un recuerdo, ¿se llevan productos gastronómicos?

H. El 90% de los y las turistas que viajan a Euskadi por motivo de ocio, realizan gastos en actividades durante su visita con un importe medio del gasto de 73€ por persona. Las actividades que realizan las y los turistas en Euskadi, son diversas pero sin duda destacan las relacionadas con la gastronomía. El 87% de las y los turistas practican alguna actividad de este tipo. El gasto medio por persona en Euskadi en actividades gastronómicas es de casi 39€.

Entre quienes realizan compras, el 50% de las y los turistas adquieren productos gastronómicos típicos. La compra de productos gastronómicos típicos asciende a 33€ por persona mientras que los souvenirs son la partida de gasto de

menor importe (16€ por persona). Datos que nos están indicando una tendencia clara y creciente: los turistas vienen a visitarnos por nuestra enogastronomía, y consumen no solo gastronomía, sino productos enogastronómicos en modo de compras.

M. ¿Cuáles son los más demandados? ¿Y los que más les llaman la atención?

H. El Txakoli, queso Idiazabal y las conservas por ejemplo, junto con productos de confitería y pastelería muy unidos a los mercados y fiestas que se celebran en muchos rincones de Euskadi. Productos disponibles tanto en tiendas gourmet como en las propias bodegas y obradores donde además de ofrecer la posibilidad de visitarlas y conocer la elaboración del producto en cuestión, el visitante tiene opción de degustar incluso comprarlo.

LB. ¿Las personas que trabajamos en los mercados aportamos un valor en la captación y experiencias del turismo?

H. Podríamos decir que sois nuestros “prescriptores” al estar en contacto directo con personas interesadas en la gastronomía y en nuestros productos, principios en los que estamos trabajando y en los que se basa el proyecto de Euskadi Gastronomika. Un proyecto que aúna el potencial de productores, productos y servicios de cada rincón de Euskadi, para poner a disposición del consumidor una oferta de turismo gastronómica completa, incluyendo también a los mercados. Dicho de otro modo, agentes vinculados a la gastronomía que conforman espacios de trabajo que persiguen asumir, de manera coordinada y participativa, la tarea de mejorar la posición competitiva de Euskadi como destino de turismo gastronómico.



DOLAREA

Nafarroa Etorbidea, 57 Beasain



BODAS, BAUTIZOS Y COMUNIONES

E Z K O N T Z A , B A T A I L O E T A J A U N A R T Z E A K

on egin!

Euskal gastronomia ondo jatea baino askoz ere gehiago da. Bizimodua da, nortasuna, izateko modua. Galdetu, ikertu, ausartu, dastatu, ahogozatu eta ondo pasa. Horrela jokatzuz gero, ziur Euskadira egindako bisitak aho-zaporerik onena utziko dizuna!

KALITATE GASTRONOMIKOA BERMATZEN DUEN ZIGILUA

Gure gastronomia, tradizionalenetik berritzaileenera, Euskadiko nortasun-ezaugarriak garrantzitsuenetako bat da. Bertakoen egunerokotasunean erabat errotuta dago, gure historiari, ohiturei eta aisialdiari hertsiki lotuta. Mugak zeharkatu eta mundu osoan aitortu eta goraitpatzen dute. Sekretua? Itsasoak eta lurrak eskaintzen dituzten lehengaien bikaintasuna eta aniztasuna, euskal sukaldari handien jardunbide ona eta, batez ere, euskal herritarrok gastronomia ulertzeko dugun mimoa eta grina.

Eskaintza hori guztia zeure eskura jarri nahi dugu eta, horretarako, **EUSKADI GASTRONOMIKA aurkezten dizugu**. Turismo gastronomikoko marka da, bisitariari esperientziarik eta gastronomiarik onena eta kalitatezko zerbitzua eskaintzeko asmoa duena.

Euskadi Gastronomika zorroztasun- eta konpromiso-irizpideetan oinarritutako baliabide gastronomikoen sarea da, eta inplikaturik dauden guztiak kalitate bermetzat barneratzen dituzte: ekoizleek, lurralde eta paisaiak, ostalaritzak, dastatzeko eta saltzeko espazio espezializatuek, jaiek, azokek eta ekitaldi gastronomikoez...

BISITATU GURE WEBGUNEAN
euskaditurismo.eus

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Euskadi Gastronomika kluba

Produktu bikainek eta gure sukaldarien lan apartak ematen diote nortasuna Euskadiri. Gastronomia ulertzeko modu hau indartzeko, Euskadi Gastronomika kluba sortu da, hau da, jatetxe, taberna, denda eta exijentzia eta konpromiso jakin batzuk betetzen dituzten beste establezimendu gastronomiko hainbatez osatutako sarea.

Kalitatea nahi baduzu, bilatu Euskadi Gastronomika klubaren seilua!



BERTAKO IGOGAILUAK: MANTENTZE-LAN PROFESIONALAREN ALDEKO APUSTUA

Ospakizunetan daude Bertako enpresan. Hiru urte beteko dituzte laster, eta badute zer ospatu: Euskal Herrian mantentzelan egiten dituzten enpresen artean gehien hazi dena da. Bizilagunen komunitate askok erabakitzen dute mantentzelan enpresa aldatzea eta Bertakoren aldeko apustua egitea. Urtean, batez beste, 200 komunitatek egiten dute 10-15 urte arteko eskarmentua duten teknikarien aldeko hautua..

Hori da, gainera, Bertakok duen baliorik handiena: teknikariak. Eurek sortutako enpresa da. Beste leku batzuetan lanean jardun eta hango baliabideak ikusita, enpresa berria sortzeko erabakia hartu zuten pertsonak.

Teknikari horiek 24 orduko zerbitzu erreala ematen dute; hau da, larrialdietan bakarrik barik, abisu guztiak kontrolatzen eta premiak betetzen dituzte, astelehenetik igandera, 24 orduz eta urteko 365 egunetan.

Dena den, eguneroko lan onari esker, egiten duten mantentzelan onari esker, matxurengatik jasotako abisuak oso gutxi dira. Teknikariak egiten duten lan onak, gerora dauden abisuen kopurua txikitu egiten du, nabarmen.

Euskararen garrantzia

Bertakok duen beste balio garrantzitsua bat euskararen erabilera da. Lehen momentutik euskaraz jarduten dute: aurrekontuak egiterakoak, komertzialen bisitatan, administraziokoekin berba egiterakoan, kontratuak idazterakoan... Askok eta ondo baloratzen dute bezeroek euskararen erabilera.

Eta behin Bertako aukeratu ostean, bezeroek askatasun osoa dute nahi dutenean kontratua eteteko. Kontratu libreak egiten dituzte. Urtebetekoak. Bezeroak engainatu barik eta iraupen konpromiso barik.

Ia hiru urteko ibilbidean, bezero askok Bertako aukeratu dute eskaintzen dituen tarifengatik.

Oinarritzko kontratua hileko 80 euro ingurukoa da eta arrisku orotakoa, hileko 100ekoa. "Prezio logikoak dira. Ez da normala Euskal Herriko enpresa batzuek 160 euro kobratzea arrisku orotako zerbitzuarengatik eta inguruko eskualdeetan prezio hau ia erdira jaitea, bertan ditugun enpresa askok gure tarifa merkeagoak erabiltzen dituzte. Hori bai, Euskal Herri inguruan ditugun eskualdeetan", diote enpresakoek.

ESKAITZEN DITUGUN ZERBITZUAK, HILEAN 100 EUROTIK AURRERA

- 24 orduko zerbitzua abisu guztiztat
- Pieza guztiak barne, orotariko zerbitzuan
- Iraupen-konpromiso gabeko kontratua
- Larrialdi telefonoa doan, instalazio guztiztat
- Bakarrik itzaltzen diren LED argien instalazioa doan
- Efizientzia energetikoan oinarritutako ikuskapena



Argazkia: Goiena



www.bertako.eus • Eskatu zure aurrekontua: 943 903 450



PUESTO
NÚMERO 12

PESCADERÍA ESPE
943 425 355



PESCADERÍA ESPE

UN NEGOCIO, 80 AÑOS DE HISTORIA



Soy **Carol Archeli Saralegui**, *propietaria de pescadería Espe*, enfermera y postgrado en nutrición y alimentación humana.

Tengo dos pasiones profesionales, el pescado y la salud, creo firmemente que somos, entre otras cosas, lo que comemos y que, como dijo Hipócrates hace muchos siglos, el alimento es nuestra medicina y la medicina es nuestro alimento. Sé, que a través de nuestra alimentación somos capaces de despertar enfermedades y trastornos y también de controlarlos y prevenirlos, y me encanta saber qué hay en cada plato y en cada alimento, que me da y que me quita...y además me encanta comer!!!

Y la niña de mis ojos en este tema, y porque lo llevo mis raíces, es el PESCADO.

Tenemos que hablar largo y tendido de las virtudes del pescado, sus cualidades, sus beneficios para nuestra salud y las mejores formas de cocinarlo para ello, tenemos que hablar de especias, productos... curiosidades, anécdotas y peculiaridades...pero siempre hay que empezar desde el principio, y hoy, toca hacer historia.

Mi preciosa pescadería la abrió mi abuela hace exactamente 80 años. El 23 de febrero de 1938 el

ayuntamiento de San Sebastián asignó a mi abuela el puesto número 12 de pescadería del mercado de la Bretxa por 125 pesetas de las de entonces. Ella venía de un precioso pueblo del interior de Navarra, Arbizu, y lo único que conocía del pescado era el carro de madera con pescado casi podrido, y con un gran séquito de moscas, que pasaba por su pueblo de vez en cuando. Cuando las necesidades de la vida le obligaron a emigrar a Donostia y tuvo la ocasión, montó su propio negocio, una pescadería en el Mercado de la Bretxa. Valiente donde las haya y emprendedora sin master ni formación se aventuró en un sector que desconocía en su totalidad, es más, una de las percepciones de mi abuela en su primer contacto con el pescado en Donosti era que no sabía a nada, porque “no picaba”...y de ahí, de ese inicio, hemos comido y vivido ya cuatro generaciones. Ole mi amoñi!!!



De los cuatro hijos que tuvo mi abuela, fue mi madre, Espe, la que tenía claro que a ella le gustaba mucho el negocio y que quería seguir en él. Ya de niña, en sus recreos de la escuela del Castillo, actual Orixe, bajaba al mercado a echarle una mano a mi abuela y a partir de los catorce, cuando terminó sus estudios primarios, se asentó definitivamente en la

pescadería con mi abuela y ahí se quedó, toda su vida, hoy en día, más de seis décadas después sigue viniendo a echarme una mano cuando le necesito o a decirme lo que está bien y lo que está mal... madre no hay más que una!!!(y menos mal...jajaja) Coge el delantal y los guantes y con ese garbo que le caracteriza despacha a los clientes con la misma ilusión y sonrisa que el primer día. Da gusto verla!!!

Todo el mundo piensa que el nombre de la pescadería, Espe, es por mi madre, que se llama igual, pues no, no es así, la pescadería ya tenía ese nombre antes de que mi madre naciera. Resultó, que cuando mi abuela cogió la pescadería y se dio de alta en el registro de la lonja de

Pasajes para poder comprar el pescado tenía que dar un nombre para identificar su negocio, y, como es normal, quiso dar el suyo, Amalia, pero resulta que ya había una Amelia y aquello podía dar lugar a confusión y se lo denegaron, pues lo intentó con su apellido, Berastegui, y le pasó similar con una tal Berasategui, así que decidió poner a la pescadería el nombre de una de sus hermanas, Esperanza, Espe, ese nombre no estaba cogido y sirvió.

Cuando nació mi madre, años después, quiso el azar que mis abuelos tomaran a la tía Esperanza,



Coffee Break

COFFEE BREAK DONOSTI
Plaza de LaBretxa
Donostia - San Sebastián

el mejor sitio
donde tomar tu café

bizcochos caseros veganos / desayunos / terraza ...

hermana de mi abuela, como madrina de mi madre, y por aquellos entonces era muy común que las ahijadas adoptaran el nombre de sus madrinas, así que a mi madre le bautizaron como Esperanza, Espe. Y ya es casualidad, que de todas las hijas de mi abuela, fuera Espe, la tercera, la que se sienta atraída por el negocio, la Espe precisamente...

La vida está llena de casualidades, aunque yo creo que no existen, y como decía Newton, son caminos que toma Dios para hacerse el encontradizo. Pues eso, que otra "casualidad" curiosa de este negocio es su número, el 12. Cuando mi abuela firmó en el registro del ayuntamiento la adquisición de su pescadería le asignaron el puesto número 12 de los decenas de puestos de pescadería que había en aquel entonces, pues bien, sesenta años después, cuando se realiza la obra en el Mercado de la Bretxa y se reestructura a todos sus asentadores son doce las pescaderías que siguen en el proyecto, y hay que enumerarlas, al igual que el resto del mercado, se realiza un sorteo simple de la numeración de los puestos, y voilá!, ¿cual nos toca? El 12!!! Así que si venís a nuestra pescadería y miráis a la izquierda, veréis que luce orgulloso en cerámica y color rojo, ese doce tan bonito que le dieron a mi abuela en los años treinta, testigo de tantas jornadas...

Mi pescadería es familia, es tradición, es trabajo, esfuerzo, ilusión, equipo, raíces, pescado, comida, salud, amistad, relaciones, calidad, olor, sabor, dolor de manos...y además hierro, mucho hierro!!! Mi padre, Arsenio Archeli, es calderero (no de la Hungría...pero casi), y desde que se casó con mi madre, al inicio los setenta, y antes, no ha dejado de "poner hierro al asunto", jajaja..., que si un mostrador, un armario, una estantería, la mesa de trabajo, los ganchos, las bandejas...mi padre todo lo soluciona con hierro, mejor dicho, con acero del bueno, porque mira que pasan años, y agua, y sal...y ahí no hay ni gota de óxido!!! Cuando paséis a vernos, fijaos bien, el metal está por todas partes, limpio, brillante, lustroso...como debe ser!!!

Aquellos años, los cincuenta, sesenta... eran otros tiempos, siempre pienso que la vida era más dura y a



la vez más sencilla, al tener menos, se complicaban menos...

Mi madre siempre me cuenta que por entonces, en muchas casa no había frigorífico, y la compra se hacía al día, claro, y los domingos el mercado, las pescaderías, también se abrían, un rato por las mañanas, antes de la misa de 12,00, y "las mujeres" venían sobre todo a por algo de marisco para la paella de los domingos, luego "cerrar, limpiar y a misa".

El hito de la modernización en nuestro negocio fue la instalación del teléfono, fue uno de los primeros de San Sebastián, recuerdo que al principio teníamos el mismo número en casa y en la pescadería, qué curioso! Y sólo tenía cinco cifras 25355.

Qué moderna mi abuela!!!

Hoy, los tiempos son otros, mejores o peores, según como se mire, pero diferentes, y hay que adaptarse, el teléfono tiene 9 cifras desde hace tiempo, disponemos de Facebook, vendemos por whatsapp y tenemos tienda on line.

A veces, entre antxoa, pescadilla y salmonete veo a mi abuela sonreírme, orgullosa y contenta por el camino andado y animándome con su calor a seguir caminando!!

ARANTZAZU - URBIA

En aproximadamente una hora y media desde el aparcamiento llegaremos a la bordafonda de Urbia después de haber realizado un agradable paseo por una senda muy bien marcada. No hay más que seguir la carretera ascendente hasta que se convierte en pista y tomar el camino de la izquierda que nos llevará hasta nuestro destino.

Una vez arriba después de haber pasado junto a la ermita de Andra Mari, podremos disfrutar de la vista de las campas de Urbia y del macizo de Aitzgorri y si estamos con fuerzas, ascender eso sí con mucho más cuidado y con el debido equipo y preparación hasta la cima de Aketegi (1.548 m)

En la fonda se puede almorzar o comer pero atención, solo abre los fines de semana y festivos excepto en la temporada de verano que abre todos los días.



¿QUÉ TAL SI APROVECHAMOS UNA BONITA NEVADA DE INVIERNO Y NOS DAMOS UN PASEO DESDE ARANTZAZU A LAS CAMPAS DE URBIA?

FICHA TÉCNICA:

Distancia:	Desnivel:	Altitud
8,5 km	400 m.	mínima:
Duración:	Altitud máxima:	720 m
3 h.	1.150 m	
(ida-vuelta)		

don pascual

es tiempo de...

En pleno invierno debemos reforzar el sistema inmunológico y llenar nuestro cuerpo de defensas contra las enfermedades. Qué mejor medicina que consumir productos frescos de temporada.



MANDARINA

La mandarina es una de las frutas que mayor índice de vitamina C aporta a nuestro organismo por lo que se convierte en una perfecta opción para comprar en esta temporada y para proteger nuestro cuerpo contra gripes y resfriados. Ideal para comer entre horas y saciar nuestra sed.



PUERRO

El puerro es una hortaliza que crece bien prácticamente en cualquier clima y resiste a temperaturas bajas. Es rico en hidratos de carbono y minerales destacando su composición en hierro seguido de potasio, magnesio, calcio y fósforo. En cuanto a nuestra salud destacamos que gracias a su composición en fibra tiene cierto efecto laxante.



BESUGO

El besugo es un pescado blanco, semigraso que se pesca en agua salada. Podemos reconocerlo por su cuerpo en forma ovalada y sus grandes ojos. Su cuerpo es rosáceo con tonos rojizos en el dorso y gris plata en el vientre. Una curiosidad: en Japón es considerado el rey de los pescados.



EN PURRUSALDA
O SIMPLEMENTE EN VINAGRETA,
EL PUERRO ES UN GRAN PRODUCTO
DE TEMPORADA

 **OXFAM**
Intermon **TRAILWALKER**
100 KM | UNA CAUSA

EUSKADI
2018 · MAIATZAK 19-20 MAYO

trailwalker.oxfamintermon.org



4 CORREDORES + 2 DE APOYO
100KM 32HORAS PARA COMPLETARLOS

VUESTRO RETO ZURE ERRONKA
SOLIDARIO ELKARTASUNA



La receta con
arzak



CACHETES “EN SU TINTA”



INGREDIENTES:

PARA LAS CARRILLERAS

2 carrilleras de terneras / 1dl. de aceite
2 cebollas / 2 puerros
2 chalotas / 2 zanahorias
1 copa de brandy / ¼ l. de oporto
½ l. de vino tinto / 1 rama de vainilla
25 gr. de piña / ¾ l. de caldo de carne
Agua / Sal

PARA LA SALSA DE CARRILLERAS Y SESAMO

200 gr. de salsa de carrilleras
80 gr. de sesamo negro

PARA EL YOGURT PEREJIL

100 gr. de yogurt natural / 15 gr. de azúcar
Perejil picado / Sal y pimienta

ADEMÁS

Varios pétalos de flores

ELABORACIÓN

PARA LAS CARRILLERAS:

Limpiar y cortar las verduras en juliana. Pocharlas a fuego lento con la mitad del aceite.

Sazonar la carrillera y dorarla a fuego vivo en el resto del aceite. Una vez dorada retiramos el aceite y la flambeamos con el brandy. Agregar a continuación el oporto y el vino tinto. Dejar reducir y añadir la pulpa de la rama de vainilla y la piña. Seguidamente, incorporar la verdura pochada. Rehogar bien. Después se agrega la mitad del caldo y otro tanto de agua hasta cubrir la carrillera. Dejar cocer a fuego lento hasta que la carrillera esté blanda. Dejarla enfriar fuera del caldo de cocción y cuando esto suceda seccionarla en escalopes gruesos de forma triangular.

Mientras, hervir el caldo con las verduras. Retirar la vainilla y la piña. Triturar y colar.

PARA LA SALSA DE CARRILLERAS Y SESAMO:

Mezclar ambos ingredientes y cocer durante 15 minutos a fuego lento. Colar y probar de sal.

PARA EL YOGURT DE PEREJIL:

Mezclar bien el conjunto de los ingredientes.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Calentar las carrilleras en la salsa de carrilleras y sesamo al momento de servir.

Salsear una cucharada de yogurt de perejil en el centro del plato y sobre ella los los escalopes de carrillera. Salsear sobre ellas. Finalizar con una flores y brotes.

CACHETES “EN SU TINTA” la receta



IZADI CRIANZA

Notas de cata Color rubí de capa media y untuosa lágrima. Alta intensidad aromática bien equilibrada en tonos de frutos rojos, regaliz y especias combinados con aromas de cedro y ahumados. En boca resulta elegante y equilibrado con un retrogusto largo con recuerdos frutales y florales.

Bodega:
Bodegas Izadi
Tipo de vino:
Vino Tinto
Denominación de Origen:
Rioja, Calificada
Tipo de uva:
Tempranillo (100 %)
Envejecimiento en barrica:
Roble francés y americano
(14 meses)
Porcentaje de alcohol:
13.5%
Temperatura de servicio:
16°C

VITORIA-GASTEIZ, A UN PASO DE ABASTOS

El Mercado de Abastos de Vitoria- Gasteiz es una visita obligada para el turista que quiere vivir la vida de la ciudad a pie de calle y alejarse de los tópicos; es el escenario ideal para iniciar un recorrido a pie por la cara amable de la urbe. Sitúate a media mañana y vislumbra todas las posibilidades que te ofrece la capital alavesa en los alrededores del emblemático mercado de la Plaza de Santa Barbara.



Mercado de **ABASTOS** Merkatua
Vitoria-Gasteiz

Plaza de Santa Bárbara
(Junto al El Corte Inglés)

TODO lo que tú quieres para reformar y decorar tu casa

Cocinas, baños, revestimientos cerámicos,
armarios, suelos de madera, griferías y
sanitarios, mamparas, chimeneas...

JORGE FERNÁNDEZ



Polígono Industrial Belartza
C/ Fernando Múgica, 15
Tlf 943 376 966



www.jorgefernandez.es



CARNICERÍA Y CHARCUTERÍA **POLLERÍA Y QUESO** **BAR**
PESCADERÍA **DIETETIKA** **ARKOAK**
FRUTERÍA **PANADERÍA** **PLAZA**



Horario mercado:
 Lunes a sábado:
08:00h. - 20:30h.

Arkoak:
 Lunes a sábado:
09:30h. - 21:30h.

LIDL:
 Lunes a sábado:
09:00h. a 21:00h.

Merca

YOLANDA	MYRIAM	MERTXE
URANZU BACALAO	URRESTARAZU	AZKENA
KRISTINA BELARDENDA	QUE RICO	UNAI BERGARA
VICENTE	JUAN	YARNOZ
IÑAKI EGAÑA	BRUSEAU	SUN SUN
JOXEAN	QUINTELA	SARRIEGI
SALVA AGIRRE	PRONTXO	BARRENETXEA
IKER CHARCUTERÍA	JOXEAN	CONDE
GAZTELU OKINDEGÍA	ETXEZARRETA	AMAIA
TXOKO DE DENIS	ETXEBESTE	ANDER
BRETXAOLIVA	IÑIGO	ESPE
QUINTANA FRUTAS	IÑAKI VEGA	

Arkoak

MANOS Y PIES	DON PASCUAL	ZURRUMURRU
CINQ Á SEC	OUTLET B24	SALAVERRIA FLORISTAS
IN FARADIS	G-G	COFFEE BREAK
MOLUPITA	D' ASSAR	MIS GOLOSINAS
RELOJERÍA MIKEL	LA ROMANTIQUE	
ADOLFO DOMINGUEZ	McDONALD'S	
OH TOCADOS	FORUM	

Plaza



Cafés la Brasileña

Más de 90 años en el mundo del café

Síguenos en:

Llegamos donde no llega nadie

Más de **55 años** de experiencia

Más de **90.000** empleados

Más de **7.000** clientes

Más de **60** servicios

Cobertura en **29** países

Presencia directa en **14** países

FS&M / LIMPIEZA / SEGURIDAD / MANTENIMIENTO / SERVICIOS AUXILIARES
MEDIO AMBIENTE / SOCIOSANITARIOS / SOLUCIONES GLOBALES DE RR.HH Y EMPLEO