

# noticias de Gipuzkoa

[Bertan](#) [Gipuzkoa](#) [Reala](#) [Cultura](#) [Actualidad](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)  
[Suplemento IN](#) [Viajes](#) [Gente](#) [Corazón](#) [Moda](#) [Salud](#) [Buzz On](#) [Rutas y naturaleza](#) [Gastronomía](#) [TV y Cine](#) [Tendencias](#) [Motor](#) [Internet y ciencia](#) [Qué mundo](#) [Ocio](#)

[Noticias de Gipuzkoa](#) » [Gastronomía](#) » [Noticias de Amezket](#)

gastroleku

## El Basajaun de la sidra

MIKEL CORCUERA | 18.02.2022 | 00:33

Lo último

Lo más visto

1. La jugosa cantidad que la infanta Cristina entrega a Urdangarin todos los meses
2. Casado tira la toalla y prepara su dimisión
3. La patinadora Laura Barquero, positivo en un control de dopaje
4. Retiran del mercado dos leches infantiles por causar salmonelosis en EEUU



Demetrio es un gran partidario del consumo de sidra en copa, con el fin de dignificar el producto. Foto: Ritxar Tolosa (Ondojan.com)

## demetrio terradillos es uno de los máximos exponentes de la tradición sidrera de gipuzkoa

**N**atural de Amezketta, hijo y nieto de lezotarras, casado desde hace más de tres décadas con una abaltzisketarra y propietario junto a ella de la sidrería Urbitarte de Ataun desde hace 30 años, Demetrio Terradillos, *Deme*, es uno de los máximos exponentes de la tradición sagardozale de Gipuzkoa. Asentado en lo más profundo de un estrecho valle en las estribaciones de Aralar, el mismo en el que nació y se crió Aita Barandiaran, *Deme* es uno de

5. Medina Cantalejo reconoce que hubo "un error técnico" en el Var del Real-Betis
6. El Consejo de Ministros aprueba la subida del SMI a 1.000 euros al mes
7. La exdirigente de ETA Iratxe Sorzabal, condenada a 24 años de prisión
8. El Parlamento ruso ratifica el reconocimiento de la independencia de Abkhazia y Osetia del Sur
9. Osakidetza pagará 300 millones para el desarrollo de la carrera profesional
10. Zaporeak recogerá alimentos para Lesbos en el duelo ante Osasuna

los más acérrimos defensores de la sidra de antaño, la que se hacía con manzana local y para consumo propio, un defensor de nuestra tradición y nuestras costumbres, que parece a veces un personaje mitológico salido de los bosques que rodean su caserío. Es *el Basajaun de la sidra*.

Desde el principio, este elaborador tenía claro que había que apostar por la manzana local: "Yo tengo manzanales, aquí y en Lazkao, donde recojo unos 30.000 kilos y el resto lo traigo de los caseríos cercanos y de Gipuzkoa: Mutiloa, Gabiria, Olaberria...". En cuanto a la manzana, utiliza una gran variedad para producir la sidra Urbitarte: Goikoetxe, Goikoetxe handi, Errezila, Txalaka, Moko, Mokotea... En la medida de lo posible, variedades locales. Y por supuesto, Narbarte Gorria. Con este tipo de manzana Deme fabrica una de sus sidras favoritas: Gentilen Lurra. "Narbarte Gorria es muy especial. Este año, por ejemplo, hemos tenido muy poca manzana. Cuando el año de manzana es malo, suele haber mucha Narbarte Gorria y cuando es bueno, hay poca. Es una manzana que va a su aire".

Asimismo, Demetrio es de los que miran al cielo para llevar a cabo muchas tareas. "Las fases lunares son muy importantes para el trabajo. Empecé a tenerlo en cuenta en el año 2000-2001. Ahora todo el mundo lo hace. En menguante es buen momento para movilizar la sidra, para hacer cambios, para hacer mezclas... porque la sidra está lenta, más tranquila, mientras que creciente es el mejor momento para degustarla, sobre todo en temporada de txotx. La sidra está más viva".



## Hyundai KONA Eléctrico

Configura tu KONA con la última tecnología en seguridad y conectividad

Patrocinado por Hyundai

Está claro que la pasión es lo que mueve a Deme y eso le ha llevado a experimentar: "A veces empiezo a trabajar y no sé qué voy a hacer, pero mi mente siempre está dando vueltas, generando ideas y haciendo pruebas".

**SIDRAS ESPECIALES** Como resultado de estas pruebas, Demetrio, además de la sidra normal, ha creado sidras muy especiales. La más conocida es Saarte. "Creamos Saarte en 2006 y lo hicimos entre Mikel Zeberio, Juan Zeberio y yo. Dejamos curar la sidra en barricas de roble francés, como el vino de crianza, durante un año y medio. Luego la guardamos en recipientes de acero inoxidable hasta que esté lista para embotellar. Otra sidra especial es Gentilen Lurra

(Tierra de Gentiles). "Es una sidra monovarietal elaborada solo con Narbarte Gorria. Le damos un tratamiento normal pero también la dejamos en las barricas de roble durante tres meses y medio. Esta sidra la hago con la ayuda del enólogo Juan Zuriarrain".

Además, Demetrio elabora otras sidras especiales. Una de ellas es Txit. "Es una sidra de estilo inglés. Fermentamos esta sidra dos veces con azúcar y otras levaduras y cuando absorbe el azúcar la embotellamos. Así, creamos una sidra de gran txinparta".



### Hyundai KONA Híbrido

Configura tu KONA con la última tecnología en seguridad y conectividad

Patrocinado por Hyundai

Además de elaborar sidra, en Urbitarte dan de comer, como en la mayoría de las sidrerías, y si en algo se diferencia del resto es en dos cosas: en que permanece abierta fuera de temporada, y en que además del menú tradicional de sidrería, ofrece pescados a la parrilla y otros platos. Así, además de los pescados, en Urbitarte se ofrecen setas de temporada, kokotxas, jamón ibérico, costilla de ternera y, por supuesto, postres caseros. Itziar tiene muy buena mano para la cocina y entre los postres encontramos la tarta de queso Ataungoxo, la tarta de manzana, la tarta de mamia, el flan de naranja... "Los hábitos alimenticios de la gente también han cambiado", comenta Demetrio. "Antes se comía más carne, pero ahora el pescado tiene más éxito, al menos aquí. La gente se cuida más y se nota. De todas formas, a pesar de esta tendencia, hasta la llegada de la pandemia hemos trabajado muy bien, incluso entre semana,

pero ahora con la nueva situación las cosas han cambiado: a lo largo de la semana apenas hay gente y los fines de semana se llena, sobre todo al mediodía. Han cambiado las costumbres".

En cualquier caso, Demetrio no se queja: "Estamos en un agujero, en el culo del mundo, y estando donde estamos, trabajar tan bien ha sido un milagro. No sé cuál ha sido la razón, porque no somos muy agradables" bromea, "pero eso sí, somos gente honrada y de palabra, eso no lo puede negar nadie".

Cuando le preguntamos sobre la nueva situación, el veterano sidrero no puede evitar mostrarse preocupado: "Hasta mediados del 21 hemos estado muy mal, en todos los sentidos. Menos mal que la gente del pueblo nos ha ayudado mucho. Se han portado muy bien y estoy muy agradecido. Sin embargo, esta situación ha tenido consecuencias muy negativas en el mundo de la sidra. Cuando me encuentro con otros productores o cuando celebramos reuniones, predomina el pesimismo. Nunca he visto a la gente tan negativa. Nos han quitado las ganas de luchar para salir adelante y siento una desidia enorme en el sector".

Esperemos que las palabras de Demetrio no sean proféticas y que el sector se recupere adecuadamente. En nuestro caso, esperamos seguir visitando Urbitarte con asiduidad. En este lugar nos sentimos alejados del mundo, donde a veces parece que el tiempo se ha estancado y donde la sidra y la gastronomía son arte y lujo.

Crítico gastronómico y premio nacional de Gastronomía

Entre las sidras más especiales creadas en esta casa, destaca la Saarte, curada en barricas de roble francés durante año y medio

## Más información

Dastatze gidatuak.

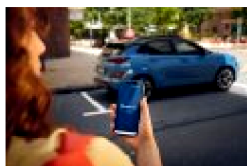
El esperado regreso del txotx a las sidrerías.

Portada de la edición impresa de este sábado.

### Temas relacionados:

[Aralar](#)[Gipuzkoa](#)[Sidra](#)[Txotx](#)

## TE RECOMENDAMOS



### Hyundai KONA Eléctrico

Configura tu KONA con la última tecnología en seguridad y conectividad



### Configura tu KONA Híbrido

¿Cómo lo quieres? ¿con pantalla de 10,25"? ¿con carrocería bicolor?



### Escándalo en Bitcoin

Cada día surgen más millonarios de menos de 30 años



### ¿Cuál es la tarifa internet y móvil más barata?

El 70% de los usuarios paga más de lo que debería por su tarifa



Descubre en 1 minuto que compañía de luz y gas es mejor para tu hogar



**Cámbiate a Movistar Fusión**  
Toda la Champions y Europa League gratis hasta final de temporada



**Nuevo KIA CEED**  
Prepárate para disfrutar a lo grande. Descubre el nuevo modelo de KIA



**Fórmula revolucionaria**



Perde 25 kg en 1 mes haciendo a diario una simple cosa



**Ayúdanos a salvar vidas**  
Algo tan pequeño como una vacuna salva millones de vidas.



**i20 Híbrido. Configúralo**  
Configura tu i20 Híbrido y dale ese toque personal que tú sabes



**Llévatelo desde 950€/mes**

## Un descubrimiento increíble de tres estudiantes españoles



### A por tu primera vivienda

¿Qué se preguntan los jóvenes a la hora de buscar su primera vivienda?



### El crossover más radical

Descubre el Kia XCEED. Estrena coche nuevo desde...

## Viaja en primera clase por cualquier terreno. Range Rover Sport MHEV SE



### Ahora lo puedes tener todo

Toyota C-HR. Diseño único, deportividad e innovación



### 2022: Nuevo KIA Sportage

El SUV con el que disfrutarás de una libertad absoluta ¡Descúbrelo!

DISCOVER WITH 

[HOME](#) [Bertan](#) [Gipuzkoa](#) [Reala](#) [Cultura](#) [Actualidad](#) [Opinión](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Vivir](#) [Vivienda](#) [Participación](#) [Servicios](#)

**noticias de Gipuzkoa**

#### Otras webs de Grupo Noticias

[Deia](#)  
[Diario de Noticias](#)  
[Diario Noticias de Álava](#)  
[Onda Vasca](#)  
[Noticias Taldea Multimedia \(NTM\)](#)

[Promociones](#)

[Publicidad](#)

[Suscríbete a Noticias de Gipuzkoa](#)

[Suscripción por RSS](#)

[Newsletters](#)

[Auditada por OJD](#)

[Distribución](#)

[Trabajos de impresión](#)



[Otras webs de Grupo Noticias](#)

[Deia](#) | [Diario de Noticias](#) | [Diario Noticias de Álava](#) | [Onda Vasca](#) | [Noticias Taldea Multimedia \(NTM\)](#)

© Noticias de Gipuzkoa - Edición Digital | Avda. Tolosa, 23 - 20018 - Donostia | Tel. 943 319 200

[Aviso legal](#) | [Condiciones de uso](#) | [Mapa web](#) | [Contacto](#) | [Cookies](#) | [Política de Privacidad](#)