



Demetrio Terradillos regenta en Ataun la sidrería Urbitarte, donde se elaboran tres tipos de sidra. :: JOSETXO MARIN

Sidra ataundarra

Urbitarte. Esta sidrería es la referencia de la zona, donde se encuentran en plena elaboración de esta preciada bebida

Llega el otoño, finales de septiembre, época en la que las hojas se caen de los árboles y también las manzanas, que después de recogidas llenarán las kupelas de nuestras sidrerías. Las kupelas de las que a principios de año podremos degustar la nueva

sidra en alguna de nuestras tradicionales peregrinaciones a estos templos de nuestra cocina.

En pleno apogeo de recogida de la manzana y de elaboración de la sidra, nos hemos acercado hasta una sidrería para conocer de cerca y ver 'in situ' todo este pro-

ceso tan laborioso, pero que luego tan buen resultado da. Pero nos hemos alejado del epicentro sidrero, de Astigarraga y Hernani, para adentrarnos en las profundidades de la provincia y visitar Ataun, ese pueblo tan especial y con tanto encanto que se encuentra en el Goierri.

En el barrio de Ergoiena se encuentra Urbitarte Sagardotegia, sidrería que pusieron en marcha en el año 1992 Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza. Y ahí siguen al pie del cañón, haciéndonos disfrutar con esta maravillosa bebida de nuestra tierra y con su buen hacer en la cocina.

Demetrio nos cuenta que la cosecha de la manzana está siendo muy buena. Se están encontrando con mucha manzana, lo que seguro que luego dará sus frutos en una buena sidra. En Urbitarte elaboran 150.000 litros de sidra al año. Cuentan con 14 kupelas.

Comercializan tres tipos diferentes de sidra: la normal Urbitarte; la de Eusko Label, elaborada con manzana autóctona y que lleva el sello de Kalitatea; y la Saarte, uno de los iconos de la casa, de la cual solo producen 5.000 botellas al año. Para ello utilizan manzana de casa que recolectan manualmente hacia finales de octubre y la botella tam-

bién es diferente a la que estamos acostumbrados a ver. Una oportunidad inmejorable para disfrutar de la sidra de Urbitarte en todo el año.

Después del día de Reyes, a principios de enero, abren la temporada del txotx, en la que poder degustar esta bebida de manzana directamente de la kupela. La tempora-

da se alarga hasta mayo. Durante esta época del año abren la sidrería todos y cada uno de los días de la semana.

Tanto en temporada como a lo largo del año podemos disfrutar de un maravilloso menú típico de las sidrerías con su tortilla de bacalao, su bacalao frito con pimientos, su excelente chuleta a la parrilla, y el queso, nueces y membrillo de postre.

Pero no solo de este menú viven en Urbitarte Sagardotegia. También cuentan con una carta de cocina tradicional con platos esenciales de nuestra gastronomía, elaborados con mucho mimo y cariño, y que harán que no nos arrepintamos de nuestra escapada a Ataun.

Si nos adentramos en la carta entre los entrantes encontramos la ensalada mixta, la ensalada templada de chipirones, las setas de temporada, las croquetas y los calamares y la crema de espárragos con huevo escalfado y virutas de jamón, junto con la jugosa y maravillosa tortilla de bacalao.

En lo que a pescados se refiere cabe destacar el bacalao con tomate, las kokotxas en salsa verde, y luego los que preparan previo encargo como el rodaballo, el rape, el besugo o el cogote de merluza.

Entre los platos de carne la gran estrella es la chuleta, que la bordan, pero también nos chuparemos los dedos con la deliciosa costilla, y luego previo encargo también con el pollo de caserío y el cordero hechos en el horno de leña.

Todo ello para terminar con cualquiera de los espectaculares postres caseros que nos ofrecen como el Ataungoxo -hay que acercarse hasta Urbitarte para conocer de qué se trata- la crema de chocolate blanco, el volcán de chocolate con crema de naranja, la tarta de cuajada, la tarta de queso, la panacota con frutas del tiempo y el arroz con leche.

Quedan pocos meses para que podamos beber y probar la nueva cosecha de sidra, pero seguro que será muy buena, por lo menos la de Urbitarte, viendo el cariño y amor que ponen en todo su proceso. ¡On egin!

ORAITZ GARCÍA

URBITARTE
Dirección: Ergoiena Auroa (Ataun)
Teléfono: 943 18 01 19
Comedor: 1 para 100 comensales
Descanso semanal: Miércoles
Precio: Carta 32 €