

URBITARTE: LA ESCONDIDA SIDRERÍA “GOURMET”

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Había ganas, muchas ganas de volver a una sidrería. El Coronavirus y el confinamiento nos dejaron a los amantes del mundo de la sidra compuestos y sin novias en mitad de la temporada sagardozale y en principio parecía que hasta el 2021 se había acabado lo que se daba. Pero no ha sido así y las sidrerías han recuperado la temporada y la mayoría de ellas han abierto sus puertas tras el obligado cierre. Así que en cuanto pudimos hacerlo, nos dejamos caer una vez más por una de nuestras favoritas: Urbitarte, la maravillosa sidrería que dirigen en Ataun **Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza**, ese templo del vino de manzana que, además, abre habitualmente durante todo el año y va más allá, mucho más allá del hermético y encorsetado menú de sidrería.

Demetrio Terradillos es un apasionado del mundo de la sidra, y su curiosidad le ha llevado por los derroteros más curiosos elaborando **sidras muy personales** en las que sólo utiliza las manzanas reinetas que él cultiva y cuyo mosto somete a **procesos de crianza** cual si de un vino tinto se tratara, comercializa sidras de diferentes añadas que deja reposar en la botella hasta su momento óptimo de salida al mercado, realiza “coupages” mezclando sidras de diferentes añadas y procedencias... los amantes del goce y la degustación disfrutan en Urbitarte de una manera especial, sobre todo si consiguen ganarse la confianza de “Deme”

y éste les lleva a su “sacristía”, el rincón de su bodega donde efectúa sus experimentos sidreros. Una experiencia maravillosa para los amantes de la cata. Quien tenga curiosidad sobre estas sidras, que busque en internet y que investigue sobre su marca “**Saarte**”, o que acuda a Essencia, el establecimiento de vinos que **Dani Corman** dirige junto al mercado de la Bretxa de Donostia y que pregunte por “**Gentilen Lurra**”, la fantástica sida que este enólogo elabora en colaboración con Demetrio... un mundo de sabor y sensaciones.

Ah, y por supuesto, en Urbitarte también se elabora sidra convencional, fresca y rica sidra en cantidades no





URBITARTE SAGARDETEGIA

Ergoiena Auzoa, s/n ATAUN

T: 943 18 01 19



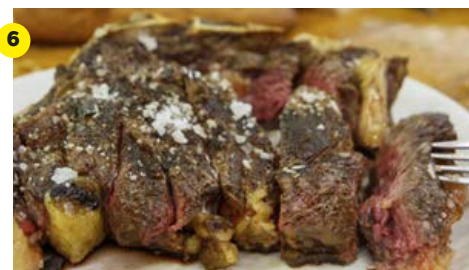
industriales pero sí muy voluminosas, miles y miles de litros de fresca y muy rica sidra que son consumidos tanto en los depósitos interiores y exteriores de la sidrería como en las botellas que saca al mercado y que pueden ser encontradas en diferentes puntos de venta como solicitados a la bodega que cuenta también con servicio a domicilio. Y es que hasta con la sidra más normal tiene el bueno de Demetrio una mano muy especial.

Gran variedad gastronómica

Pero la que tiene verdaderamente buena mano en esta casa es Itziar Irastorza. Lejos de limitarse al habitual menú de sidrería con su tortilla de bacalao, bacalao frito (**foto 2**), chuletón, queso, membrillo y nueces (que, por supuesto, está disponible y se sirve con gran gusto y no menor calidad), Itziar elabora en su cocina succulentas preparaciones que hacen las delicias de todo aquel que se acerca a este precioso y perdido rincón del Goierri. Así, en este preciso instante, podemos disfrutar en Urbitarte de entrantes como Jamón y Lomo ibéricos de excelente sabor, así como la siempre agradecida Ensalada mixta. Para seguir antes de la llegada de la carne o el pescado, podemos optar por ricos Hongos a la plancha (**foto 4**) que se sirven con cebolla pochada, Kokotxas de bacalao en salsa verde (**foto 3**) o una exquisitez que está causando especial sensación esta temporada: Amanita Cesárea (también conocida como "kuleto" o "gorringo") que se prepara a la plancha y se presenta fileteada y acompañada de yema de huevo (**foto 1**), una delicia que, además, combina de manera maravillosa con las sidras, tanto especiales como convencionales de la casa.

La carne, por supuesto, se cuida de una manera especial en Urbitarte, pudiéndose elegir entre el excelente y siempre bien curado chuletón de vaca vieja (**foto 6**) o la Costilla de ternera a la parrilla, que pueden ser acompañados con lechuga, patatas o pimientos del piquillo, pero en lo que principalmente destaca Urbitarte es en sus exquisitos pescados a la parrilla. Además de las mencionadas kokotxas, que cuentan con un éxito arrollador, en Urbitarte siempre encontraremos Rape, Rodaballo, Be-





sugo y Merluza que se preparan divinamente a la brasa. Además de esta variedad piscícola, ahora, en temporada, está arrasando la Ventresca de bonito a la parrilla (**foto 5**) y, cuando hay, también se ofrece Txitxarro. Un auténtico disfrute para los amantes del pescado que no saldrán en absoluto decepcionados de esta casa... más bien todo lo contrario.

Y para culminar la comida o cena, por supuesto, en Urbitarte cuentan con una **gran variedad de postres**, desde quesos de Idiazabal y otros lugares de Euskal Herria hasta postres caseros como Tarta de queso, Tarta de maní, Volcán de chocolate con crema de naranja, Arroz con leche, Helados caseros, Pannacota de mango o de frutas de temporada... un deleite para los que no conciben una comida sin final feliz.

Ah, también hay vino, que conste !!

¿Y si no nos gusta la sidra? Que no cunda el pánico. Debaajo de la escalera que nos lleva a la planta superior donde Deme e Itziar cuentan con un acogedor bar en el que sirven cafés, copas y una gran cantidad de infusiones caseiras elaboradas con hierbas silvestres, nuestros anfitriones guardan buenas botellas de vino para los que anteponen

la uva a la manzana. Y otra buena cantidad de vinos se conservan en el excelente armario climatizado con que Deme cuenta en su cocina.

De hecho, las dos visitas que hemos realizado a lo largo del último mes a Urbitarte fueron acompañados de gentes del mundo del vino que también adoran esta sidrería y que disfrutaron como el que más de la gran oferta tanto gastronómica como sidrera y enológica de este escondido enclave perdido al fondo de Ataun y que este verano, además, **ha estrenado una maravillosa terraza** en su piso superior que todavía podrá ser disfrutada antes de que los fríos del otoño nos lleven al cálido interior.

Horarios y días de apertura

Urbitarte, este recóndito y acogedor paraíso del buen comer y beber permanece abierto fuera de temporada, **descansando tan solo los miércoles todo el día**. Eso sí, los lunes, martes y jueves sólo se dan cenas, los viernes y sábados abre tanto a mediodía como por la noche y los domingos sólo se sirven comidas. Ténganlo en cuenta. Los horarios de comidas y cenas son de 13:30 a 15 los mediodías y de 20:00 a 22:30 por las noches. ¿Se puede pedir mayor variedad de oferta y horarios ??