


AGRO GASTRONOMÍA

VALLE DE LARRAUN

## La Sidrería Perkatzenea: emprender en el mundo rural con tradición y sabores locales en cada botella

Los tafalleses Joseba Rubio y Montse Armendariz han transformado un caserío en Madotz en una sidrería de producción 100% local, recuperando la esencia de la tradición navarra



 Montse Armendariz y Joseba Rubio, fundadores de la sidrería Perkatzenea en Madotz, municipio navarro del Valle de Larraun.



PLAZA NUEVA



18/FEB/25 - 10:54

**ACTUALIZADO:** 20/FEB/25 - 13:14



Los tafalleses Joseba Rubio y Montse Armendariz, fundadores de la sidrería Perkatzenea en Madotz, decidieron dar un giro a

Larraun. "No veníamos del mundo de la sidra", ha asegurado Joseba, quien proviene de la fontanería, mientras que Montse tiene experiencia en hostelería. Juntos, han logrado transformar su hogar en un lugar único donde se produce y se disfruta de sidra de manera auténtica, destacándose por su proyecto de círculo cerrado, donde todo el proceso, desde el cultivo de manzanas hasta la venta de la sidra, se lleva a cabo dentro de la misma explotación.

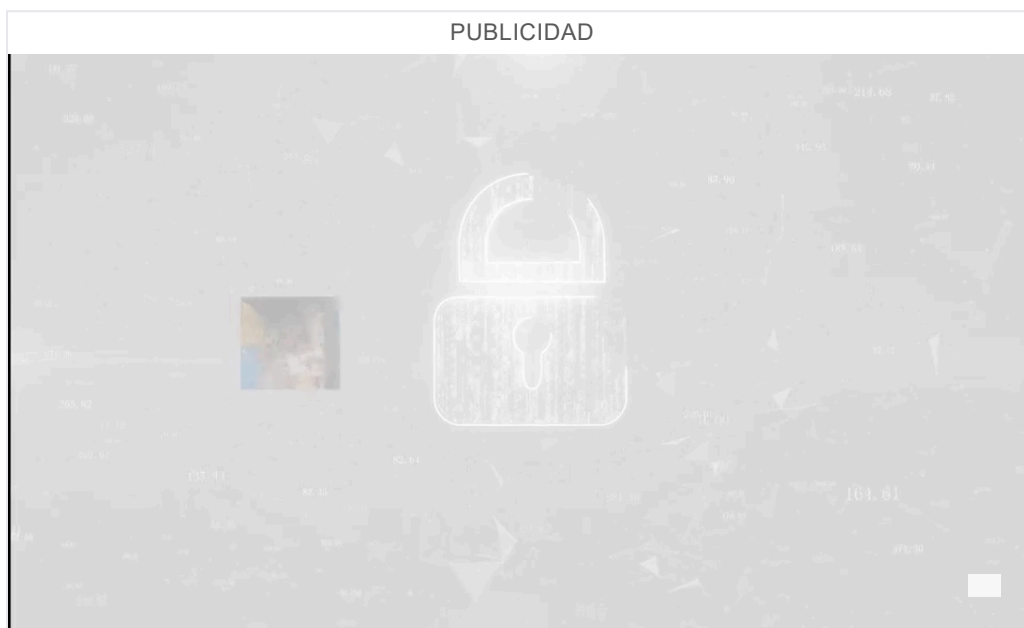


Comensales comiendo en la sidrería Perkatzena en el pueblo navarro Madoz

## De Tafalla a Madoz

“Comparamos un caserío grande con la idea de vivir allí, pero había que darle uso al resto del espacio. Barajamos opciones

siempre estábamos hablando de abrir una sidrería. Fue entonces cuando decidimos que ese sería el camino”, ha explicado el fundador. El cambio de vida ha sido considerable para ambos. “Vivir en un caserío es un cambio radical respecto a la ciudad. Todo ha cambiado, desde como nos organizamos hasta como realizamos nuestro día a día”, ha añadido Joseba.



Esta sidrería ha sido un proyecto al que llevan dando forma desde 2020, y se han enfrentado varios desafíos en estos años, sobre todo en lo que respecta a los tiempos de producción y la obtención de financiación. A pesar de las dificultades iniciales, han logrado que su sidrería sea un éxito, con reservas casi completas hasta Semana Santa. “El proyecto es grande y requiere tiempo, pero ya hemos llegado a puerto y ahora estamos disfrutando el proceso”, ha explicado Rubio.

Joseba ha destacado la importancia de la calidad de las manzanas que utilizan para su sidra, provenientes de una finca en Sartaguda. “Tuvimos la suerte gracias a una amiga de conseguir esta explotación, que ya se estaba dejando, y la verdad es que nos ha permitido cosechar unas cantidades de manzana impresionantes. Gracias al clima de la cuenca del Ebro, las manzanas tienen niveles de azúcar excepcionales”, ha asegurado.

Además, uno de sus mayores logros ha sido recuperar la esencia de la sidrería tradicional navarra, sin perder de vista la calidad de los productos locales, como el ajoarriero, un plato típico navarro que ofrecen en su menú. “Queremos mantener lo que se hacía antiguamente y dar a conocer la verdadera sidra navarra”, ha afirmado Joseba.





Ajoarriero, plato tradicional navarro que ofrecen en la sidrería Perkatzenea

## Un futuro prometedor

En cuanto a su futuro, ambos tienen grandes planes. “Nos gustaría ofrecer visitas guiadas, y quizá alojamiento en el futuro, pero por ahora, gestionamos lo que tenemos y seguimos creciendo poco a poco”, ha señalado. La pasión por su proyecto es palpable, y aseguran que no hay mayor satisfacción que ver cómo la gente disfruta de su sidra.

Joseba ha invitado a otros emprendedores a seguir sus pasos:  
"Si tienes un sueño y ganas, no te detengas. El camino es difícil, pero lo que al principio parece un reto titánico se va resolviendo poco a poco. Si tienes empeño y te rodeas de gente que te apoya, todo fluye".

Para hacer una reserva o cualquier otra consulta, puedes contactar con ellos a través de su página de [Facebook](#) o llamando al número de teléfono 633 97 62 06. La [dirección](#) es C/ San Antón, número 20, 31879 Madotz.

PUBLICIDAD

PUBLICIDAD

## TE RECOMENDAMOS



**Se encuentra con dos ladrones**  
El hijo se despierta por ruidos en casa y se encuentra con 2 ladrones



**Nuevo EBRO s400 Híbrido.**  
Por fin puedes tener un coche que quieres. Desde 19.990 €.





**-18 kg en 29 días**

Un método casero para reducir la grasa corporal está arrasando en España



**RED DAYS CITROËN**

Estrena tu Nuevo Citroën des  
RED DAYS Citroën ¡Pídelo y



**IKEA.es**

Poner orden, cuidar el planeta. Todo en el mismo gesto.



**IKEA.es**

Este otoño, combina tu espa  
Descúbrelo y compra aquí.

DISCOVER WITH  **addoor**

NAVARRA

LOCAL

MADOZ

TAFALLA

SIDRA

SIDRERÍA



PUBLICIDAD



PUBLICIDAD



## LO MÁS

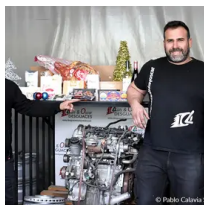
VISTO

ACTUAL



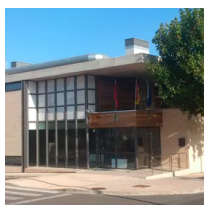
FÚTBOL

**El CD Tudelano celebra 90 años de historia mirando al futuro con un proyecto en plena expansión**



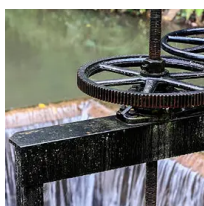
TUDELA

**Un obsequio navideño por el último viaje de tu coche**



RIBERA

**La Mancomunidad de la Ribera anuncia el cobro de la Tasa de Basura del segundo semestre del 2025**



FUSTIÑANA

**La Junta General Ordinaria del Sindicato de Riegos del Canal de Tauste se celebrará el 17 de diciembre en Fustiñana**



PUBLICIDAD

## Asesoría de Seguros **Alafran**

PUBLICIDAD



### **SE ENCUENTRA CON DOS LADRONES**

El hijo se despierta por ruidos en casa y se encuentra con 2 ladrones

PUBLICIDAD



### **SE ENCUENTRA CON DOS LADRONES**

El hijo se despierta por ruidos en casa y se encuentra con 2 ladrones

...

FUSTIÑANA

**La Junta General Ordinaria del Sindicato de Riegos del Canal de Tauste se celebrará el 17 de...**

...

FUNES

**Funes celebró la X edición de sus jornadas del brócoli con participación récord y gran nive...**

...

RIBERA

**Dos jóvenes agricultores riberos optan al V Premio Alimenta Navarra al Relevo Generacional...**

...

TUDELA

**Virgilio Martínez apuesta por Tudela para su nuevo restaurante 'A Tempero' con un concepto má...**

...

TUDELA

**Los hermanos Navarro Moracho acercan pimientos artesanales de Tudela con producción local y...**

...

VIANA

**Viana celebra su XXV Fin de Semana Gastronómico con 'La huerta de otoño' como...**

...

...

TUDELA

**La Comunidad de Regantes de Huertas Mayores y Campos Unidos convoca su Junta Genera...**

TUDELA

**Las comunidades de regantes de Huertas Mayores y Valpertuna convocan una charla informativ...**

PUBLICIDAD

SÍGUENOS      

## DESTACADO

ACTUALIDAD

SUCESOS

DEPORTES

AGENDA

## SECCIONES

CULTURA

AGRO  
GASTRONOMÍA

MEDIO Y  
ENERGÍA

SALUD

EMPRESAS Y  
SOCIEDAD

ESCAPADAS

OCIO

PLUMAS AL  
CIERZO

## A FONDO

OPINIÓN

GALERÍAS DE  
FOTOS

VÍDEOS

ESPECIALES

CLASIFICADOS

ESQUELAS

## INFO

QUIÉNES  
SOMOS

AVISO LEGAL

POLÍTICA DE  
COOKIES

POLÍTICA DE  
PRIVACIDAD

COMUNICADOS

SUSCRIPCIÓN  
EDICIÓN PAPEL

VUELTA AL COLE

MODA

EVENTOS

MOTOR

© LAKARRA Comunicación y Publicidad S.L.

ISSN: 2952-3761

C. Fuente Canonigos, 3, bajos, 31500 Tudela, España

ESB31587892

Teléfono: 848 413 958 · WhatsApp: 659 449 853