

CANDIDATURA A LOS PREMIOS DE RECONOCIMIENTO AL TRABAJO AUTÓNOMO DE NAVARRA 2024



BALDORBA NATUREL

cider sidra sagardo cidre

Aingeru Larrasoaña Etchaide

Baldorba Naturel & Sagarraleku

Olleta

Aingeru Larrasoaña Etchaide tiene una larga trayectoria en el mundo de la hostelería. De madre hostelera, Aingeru decidió especializarse y focalizarse en la sidra. Para ello, adquirió conocimientos en Asturias, Francia y País Vasco. Con más de 25 años a sus espaldas en el mundo de la manzana y sus derivados, ya que gestionó tres sidrerías en Tafalla, Lekunberri y Pamplona (sidrerías para txotx), hace 2 años decidió dar el salto y producir y comercializar su propia sidra.

La sidra Baldorba Naturel, no es una sidra cualquiera, ya que se produce sobre los valores de una agricultura ecológica y regenerativa en su finca de Sagarraleku, certificada por el CPAEN (Olleta). Por ello, este tipo de producción tiene su reflejo en la calidad y el sabor de las manzanas y de su sidra. Además, con el objetivo de innovar y diferenciarse, Aingeru ofrece la posibilidad de probar una sidra espumosa brut nature, además de las sidras artesanas premium a las que estamos más acostumbrados. Además, también produce zumo de manzana (ecológico) y patxaka. Como reconocimiento a estas

características únicas, ha sido ganador en la categoría de oro, plata y bronce de 10 medallas internacionales de sidra en Asturias y Astigarraga, y ha presentado una candidatura para dar el salto y competir también en Inglaterra. También ha sido dos veces subcampeón de España de parrilla celebrado en el Kursaal de San Sebastián/Donostia.

Además de tener más de 2.000 manzanos en Olleta, Aingeru ha apostado por aumentar y diversificar su negocio. Su nuevo proyecto consiste en ofrecer visitas guiadas y maridadas a los manzanales de Olleta, donde ofrecerá al consumidor final una experiencia única: conocer de inicio a fin todo el proceso de elaboración de la sidra.

[Página web de Aingeru Larrasoña](#)

Instagram: [sidrasbaldorbanaturel](#)

Facebook: [sidrasbaldorbanaturel](#)



2021



2022



2023



Apariciones en medios de comunicación

[Entrada Diario de noticias \(30/10/2023\)](#)

Noticias de Navarra 

Un tafallés conquista Asturias con su propia sidra natural

Aingeru Larrasoña Etchaide consigue dos medallas de plata y una de bronce en el Salón Internacional de la Sidra, el certamen más importante del mundo de este caldo

Saioa Martínez

TAFALLA | 30-10-23 | 20:33 | Actualizado a las 09:27



Aingeru Larrasoña en Sagarraleku, su manzanal situado en Olleta / SAIOA MARTINEZ

PUBLICIDAD

Anuncios Google

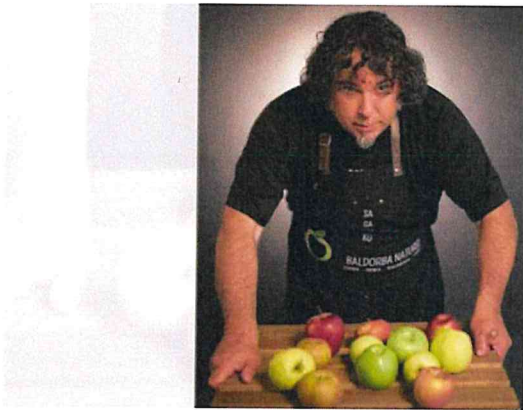
Enviar comentarios

¿Por qué este anuncio? >

[Entrada Diario de Navarra \(30/01/2024\)](#)

Un tafallés en el podio de las sidras

Aingeru Larrasoña Etchaide ha conseguido en 2023 siete medallas internacionales colocando a su sidra natural, que elabora en una finca de la Valdorba, entre las mejores del mundo



Aingeru Larrasoña Etchaide cultiva 19 variedades de manzana. CEDIDA

Ampliar

Anuncios Google

Enviar comentarios

¿Por qué este anuncio? ▶

[Revista Ezkaba/Arrotxapeko Aldizkaria \(enero del 2024\)](#)

Elkariketa - Entrevista



FOTO: DANIEL GARCIA MATA. FOTOGRAFÍA: CEDIDA

Sidra con aromas rochapeanos que conquista el mundo

Aingeru Larrasoña Etchaide, nacido en Tafalla pero afincado en el barrio desde hace 20 años, consigue dos medallas de plata y una de bronce en el Salin Internacional de la Sidra, el certamen más importante del mundo de esta bebida, con su sidra ecológica. Por ella, en la Revista Ezkaba hablamos con él para que nos cuente un poco más sobre esta bebida tan típica.

NE - En realidad no es el Salin Internacional de la Sidra en Tafalla, sino el Salin Internacional de la Sidra en Asturias, consiguiendo tres medallas, y ahora entras a medallas entre los 250 mejores sidras del mundo, es otro certamen muy prestigioso celebrado en Dinamarca. ¿Qué se siente?

A - Se siente un orgullo increíble. En Asturias he ganado dos medallas de plata y una de bronce, y en Dinamarca he ganado una de oro. Son días de los certámenes de sidra más importantes del mundo, y que me abren puertas a otros concursos internacionales de prestigio en 2024. Muchísimos gracias porque queráis que giremos para ellos.

NE - No esperaba nada. Siempre he hecho 3000-4000 litros de sidra, pero tras el Covid llevo 3 años a tope. He hecho muchos frutos y he tirado mucha sidra, porque hecho sidras especiales de mucha calidad. Al final he tirado mi mejor sidra.

NE - ¿De dónde viene tu pasión por esta bebida?

A - De cuando era pequeño. Mi familia era promotor de la sidra en la zona. La familia de la madre era la familia de la sidra, y he sido aprendiz muchacho en una sidrería. Tras el Covid dejó la sidrería, y volvió muchos a Asturias. Normalidad. Gran tradición, aprendiendo a hacer sidras. En mi pasión.

NE - De hecho, tras estos premios, no has llegado efectivamente con cinco para trabajar para ellos y promotor con sidra pero no es lo que quiero. Me gusta con mi sidra.

NE - Cuéntanos un poco en qué se basa la producción y cómo y dónde la haces.

A - La hago en la Valdorba. Es una finca a 700 metros de altitud, en una zona colgadora por Garbino de Navarra como aquí en pedruzcos y ahar en calidad del aire, ya que no hay ruidos grandes urbanos cercanos. Lo que hago es agricultura con sidra ecológica, como orgánica, y cuido mucho de eso que, al tener muchas variedades, he conseguido una producción similar todos los años. De cada kilo de manzana saco un litro.

NE - Tengo 2500 manzanas, que en 2023 me han dado una producción de 2000, con 70.000 kilos de manzanas, y trabajo los manzanos y las flores para que todos los años haya una producción similar, ya que el manzano es una especie vivaz, que da producción sidra cada cuatro períodos de años, y el resto de años produce manzanas.

NE - Con tratamientos, cuidado y controlados todos, he conseguido una producción similar todos los años. De cada kilo de manzana saco un litro.

NE - La sidra la hago del mismo, y toda la fermentación es natural, generalmente se usa levadura artificial que yo no uso. Por eso no es fácil. Hay que jugar con la sidra (que incluye las temperaturas, los días clave en los que empieza el frío y la sidra).

NE - ¿Algo más que quieras decir al barrio?

A - Para los vecinos y vecinos del barrio, voy a realizar un documento especial del 10% en mis sidras. La casa de sidra "Purísima", que tiene 12 hectáreas y más 154 hectáreas, y la sidra de mano con botellas, de 26,40 a 23. Hacemos los repartos gratuitos a domicilio, y pedís cualquier otro servicio a través del teléfono. Gracias a la Fekaba por darme esta oportunidad y poder dar a conocer esta producción.

Email: sidrasbaldoanatural@gmail.com • Móvil: 647 82 5002
www.sidrasbaldoanatural.com

Zona Media Televisión (02/11/2023)



Extracto informativo 31-10-23 Aingeru Larrasoña gana tres medallas en el salón internacional de la sidra

Zona Media Televisión

2 de noviembre de 2023

Seguir

Extracto informativo 31-10-23 Aingeru Larrasoña gana tres medallas en el salón internacional de la sidra
Ver más

Navarra Televisión (25/02/2024)



Aingeru Larrasoña, de la finca 'Sagarraleku', acumula 25 años de trayectoria en el sector de la #sidra conquistando diversos premios y la...

Navarra Televisión

25 de febrero

Seguir

Aingeru Larrasoña, de la finca 'Sagarraleku', acumula 25 años de trayectoria en el sector de la #sidra conquistando diversos premios y la...
Ver más

Comando Actualidad -Quiero ser el mejor-El mejor parrillero. La 1 (RTVE) (14/10/2015)



Carta de apoyo a la candidatura a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2024

María Rosario Domingos García, presidenta del
Consortio de Desarrollo de la Zona Media apoya la
candidatura de,

AINGERU LARRASOÑA ETCHAIDE

por su trayectoria profesional y méritos, para optar a los
Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo 2024

Firmado

MARIA ROSARIO
DOMINGOS (R:

En Olite/Erriberri, a 25 de abril de 2024

Carta de apoyo a la candidatura a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2024

CONSEJO DE LA PRODUCCIÓN AGRIANIA.....
ECOLÓGICO NAVARRA....., apoya la candidatura de,

Aingeru Larrasoña Etchaide
Sidras y Zumos Naturales Baldorba Naturel
Manzanas Ecológicas Sagarraleku

por su trayectoria profesional y méritos, para
optar a los Premios de Reconocimiento al
Trabajo Autónomo 2024

RECEBIDO
EN EL REGISTRO DE LA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
Y FISCALÍA
A LAS 10:00 HORAS DEL 23 DE ABRIL DE 2024

Firmado

En Villava a 23 de abril de 2024

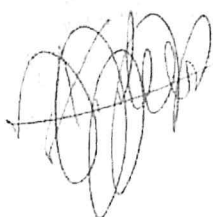
Carta de apoyo a la candidatura a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2024

XABIER HENDIA INTXUSTA
.....
(GURIEL Y HENDIA S.L), apoya la candidatura de,

Aingeru Larrasoña Etchaide
Sidras y Zumos Naturales Baldorba Naturel
Manzanas Ecológicas Sagarraleku

por su trayectoria profesional y méritos, para
optar a los Premios de Reconocimiento al
Trabajo Autónomo 2024

Firmado
En 19 a 23 de abril de 2024



Carta de apoyo a la candidatura a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo de Navarra 2024

MKCOMUNICACION (Aldaz Aravio Torre Nerea y Cabestrero Etxeberria Mikel S.I, apoya la candidatura de,

Aingeru Larrasoña Etchaide
Sidras y Zumos Naturales Baldorba Naturel
Manzanas Ecológicas Sagarraleku

por su trayectoria profesional y méritos, para optar a los Premios de Reconocimiento al Trabajo Autónomo 2024

Firmado

En Pamplona a 19 de abril de 2024

MIKEL
CABESTRERO (R: