

EL DESTINO EN EL QUE TODOS  
SOMOS LOS PROTAGONISTAS  
DE NUESTRAS VIDAS. PÁGS. 2 Y 3

BARBASTRO ES COMERCIO,  
ES CIUDAD, ES TU EXPERIENCIA.  
PÁGS. 4 Y 5

NUESTRA DESPENSA: SABROSA,  
SALUDABLE Y SOSTENIBLE. PÁGS. 10 Y 11

DISFRUTAR, EL GRAN MANDAMIENTO.  
PÁG. 17

# barbastro

CIUDAD ABIERTA

BARBASTRO  
*Abierto al éxito*

nº 0 | Gratuita



BARBASTRO  
AYUNTAMIENTO



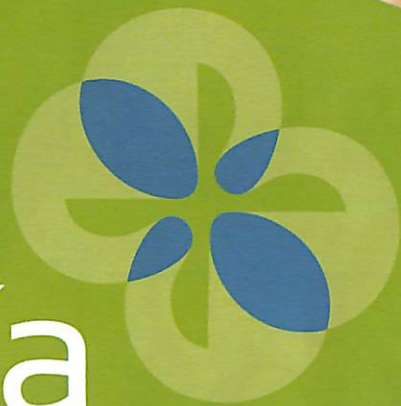
ASOCIACIÓN  
EMPRESARIOS  
SOMONTANO  
BARBASTRO





**¡Súmate  
a la energía  
de Huesca!**

**abenergía**



**Luz y Gas para hogares, comunidades, empresas,  
pequeños negocios y grandes compañías.**

- Tarifas sin sorpresas, al mejor precio y con el mejor servicio.
- Gestor personal para tus suministros, sin centralitas, sin esperas y con una respuesta ágil y eficaz.
- Cambio en unos minutos, sin coste y sin interrupción de suministro.
- Hazte dueño de tu propia energía y pídenos presupuesto para tu instalación de autoconsumo.

Ab energía, una empresa del **Grupo ab 1903**

Eléctrica de Barbastro S.A. barra naval **alarco**

[www.abenergia.es](http://www.abenergia.es)  
900 1903 00



GUARA DRONE

Un universo para vivir y visitar

# La ciudad que nunca duerme

**B**ARBASTRO es la ciudad que nunca duerme. Compatible en tal atribución a Nueva York. En la del Vero conviven gentes de un dinamismo desbordante, de una reflexividad imponente, de una iniciativa admirable, de una entrega inyectada por los grandes personajes que en la historia han sido. Pero es que, además, la nuestra, intrínsecamente ligada a un territorio con el que coquetea para rendir a quienes están dispuestos a aprovechar el don de la curiosidad, es un paraíso para los "flâneur". El paseante. El que recorre las calles sin prisa, sin más condición que unas buenas piernas, unas buenas orejas y unos buenos ojos, como alegre el manual de ese movimiento. "Ser alegre cuando es posible, reflexionar cuando es necesario, observar siempre, tener algo de originalidad, una mente despierta, un poco de formación y, sobre todo, una capacidad

de suspender la conciencia", los mandamientos fijados por Louis Huart y recogidos por Pablo Villacampa en "Callejando por seis ciudades europeas".

Deambular por Barbastro es recrear los esponsales de Doña Petronila y Ramón Berenguer IV en 1137, celebrar la concepción ferial de Germana de Foix en 1512 que anualmente alumbró La Candelera, adentrarse en la Catedral... Y orar, y pensar, y soñar. Y admirar el Museo Diocesano, exuberancia creativa del pueblo diocesano. Y serpentear el centro, el cósico, dejarse envolver por la plaza del Mercado, bordear el Vero, escalar hacia el Complejo del Vino. El "flâneur" descubre el Centro de Congresos y se conduce hasta la feria, Ferma o cualquier otro certamen mediante. Y recupera energías con unas chiretas evocadoras, con el frugal tomate rosa, con esos aceites profundos, la animalidad de los quesos, las carnes y los vinos que riegan la felicidad. Y no se detie-

ne porque quien ama al ser humano lo contempla también cuando percibe a los trabajadores de la industria encaminándose al escenario de la transformación... Y ese comercio, con sabor de antaño y modernidad exultante. La sonrisa de siempre, amabilidad de terciopelo, el apretón de manos... Y el acuerdo. El caminante, como hay camino, se prepara para ir al Pueyo, a Guara y a tantas maravillas del Somontano. Para conversar con los hortelanos horas después de la relajación del sano ocio nocturno. Y todo sigue, todo fluye... en la ciudad que nunca duerme.

**"INTRÍNECAMENTE  
LIGADA A UN  
TERRITORIO CON EL  
QUE COQUETEJA PARA  
RENDIR A QUIENES  
APROVECHAN EL DON  
DE LA CURIOSIDAD"**



Panorámica de la ciudad de Barbastro

Una ruta emocional y emocionante

# El destino en el que todos somos los protagonistas de nuestras vidas

Pistas de atletismo recién estrenadas.



Eppur si muove. Siguiendo la estela de Galileo -o quién sabe si Eratóstenes-, Barbastro demuestra que nada es plano, sino que todo se mueve en torno a su sol. En realidad, la esfera tiene un punto de arranque: la Feria de la Candelera, 2 de febrero. El compromiso con la reina Germana de Foix nos guía a cumplir su ordenanza en la concesión del privilegio real: "Que la feria se sitúe en el centro de la Ciudad, que luzcan las candelas y afloren las máscaras, que salgan los zagales y zagalas a las calles celebrando la fiesta otorgada por sus profesores, que de fuera vengan bufones, juglares, malabares, músicos y artesanos para celebrar esta feria; y que se intercambien productos y se adquieran disfraces para el cercano carnaval".

El año barbastrense, en realidad, arranca y cierra esa segunda jornada de febrero, y en el tráfico del calendario suceden cosas asombrosas en una ciudad en la que sus vecinos se entregan día a día para sostener orgullosos la plenitud de sus vías para conseguir, a su vez, el orgullo reconfortante de quienes tornan desde la diáspora y de aquellos que, desde reinos y repúblicas próximos y remotas, han escuchado el eco de los pregones de un lugar acogedor y maravilloso. Un vecindario moldeado por la sabiduría de la historia y por sus ansias de prosperar.

Y, disfrutada en profundidad la Candelera con más de trescientos puestos de mercaderes en ese templo que es el centro de Barbastro, las calendas avanzan inexorable pero apaciblemente, caminando en torno a las orillas del Vero que riega las portentosas huertas, o asomándose a la belleza de las bodegas del Somontano, irguiéndose hasta El Pueyo o palpitando hasta Guara. Con la paz de espíritu que en el aire nos dejaron las decenas y decenas de beatos y canonizados que pueblan desde esta ciudad el Santoral de la iglesia. Y, así, bendecidos, irrumpen entre multitudes los crespillos, creatividad pura, las hojas de las delicadas borrajas convertidas en un postre exportado a los mejores restaurantes de España. Es la Fiesta del Crespillo otra reivindicación de identidad.

Como lo es la Semana Santa, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, la única de la provincia, con los 15 conjuntos escultóricos y las siete cofradías que desfilan entre el recogimiento, la oración y la fiesta en doce procesiones.

Es primavera, y brotan los frutos gracias a la perseverancia y sabiduría de los hortelanos, con la vista en el cielo y la jada en la piedra. Ya asoman los anuncios de las actividades del estío, una estación dada al jolgorio y la música. El estilo "indie" atrae a miles de visitantes al Polifonik Sound. Exultantes, jóvenes y más maduritos disfrutaron de un festival que es referencia institucional.

El verano nos permite husmear la realidad de Barbastro, ciudad de ferias y fiestas. Como prolegómeno, en el final de julio y los albores de agosto, la Muestra Gastronómica del Festival del



Vino del Somontano, en la que se congregan en feliz matrimonio los mejores restaurantes de la provincia (entre ellos, una nutrida representación barbastrense) y la selección más deliciosa de la Denominación de Origen, entre multitudes.

Agosto, pesaroso para el resto de los mortales, avanza vertiginoso para quienes trabajan en Ferma, la feria de Barbastro y uno de los grandes exponentes de Aragón. La punta de lanza de la programación ferial de todo el año, el resto más especializado. Ocio, negocio y conocimiento, presencia e intercambio internacional, escaparate para los hortelanos y el Tomate Rosa.

Coincidiendo en los estertores del mes tórrido, la presentación de las Damas de las Fiestas es el jubiloso presagio de que La Natividad de Nuestra Señora, del 4 al 8 de septiembre, está en ciernes y la muchachada, los mayores y los niños se lanzan a las calles para dar rienda suelta a su carácter alegre y su vocación de convivencia.

Es, también, ¡ay, Dios mío!, el prelude del origen del calendario educativo, con una oferta extraordinaria en todos los niveles en Barbastro, desde Infantil hasta la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED), un centro tan innovador que es paradigma en todo el país y un espacio para la dinamización cultural.

Barbastro apresura sus pasos productivos en sus instalaciones fabriles y en sus campos, con la vendimia y la elaboración en plenitud, los aceites en las almazaras y el resto de cultivos dispuestos para ensalzar la esencia del primer Territorio Gastronómico Aragonés declarado.

Barbastro es centro de atracción comercial, porque sus tenderos destilan profesionalidad, ambición, innovación y grandes porciones de amabilidad. Un consumo alejado de formatos rápidos y despersonalizados. Barbastro es comercio.

Se suceden los acontecimientos culturales, desde los reputados certámenes literarios de cuyo cuadro de honor han emanado escritores de universal reconocimiento, hasta la recreación de los esponsales de doña Petronila y Ramón Berenguer IV que nos sumergen en uno de los más trascendentes hitos de la historia de la construcción de España, pasando por las presentaciones de libros en el Museo Diocesano de Barbastro-Monzón. Y, en medio, antes y después, muchísimos acontecimientos programados oficialmente, por la iniciativa privada o por los barrios, dinamizadores admirables con sus propios patronos.

Barbastro es salud y es deporte. Grandes practicantes de modalidades como la montaña, las actividades al aire libre (barranquismo, piragüismo, rafting, BTT, senderismo) y, por supuesto, los convencionales, de fútbol a baloncesto, de ciclismo a gimnasia,... Y las flamantes nuevas pistas de atletismo.

Barbastro es solidaridad, con asociaciones que se aplican a la máxima de la buena madre, "dar mucho sin pedir nada", sólo para edificar, en la Ciudad Amiga de los Niños, un monumento intangible a la diversidad y a la normalización.

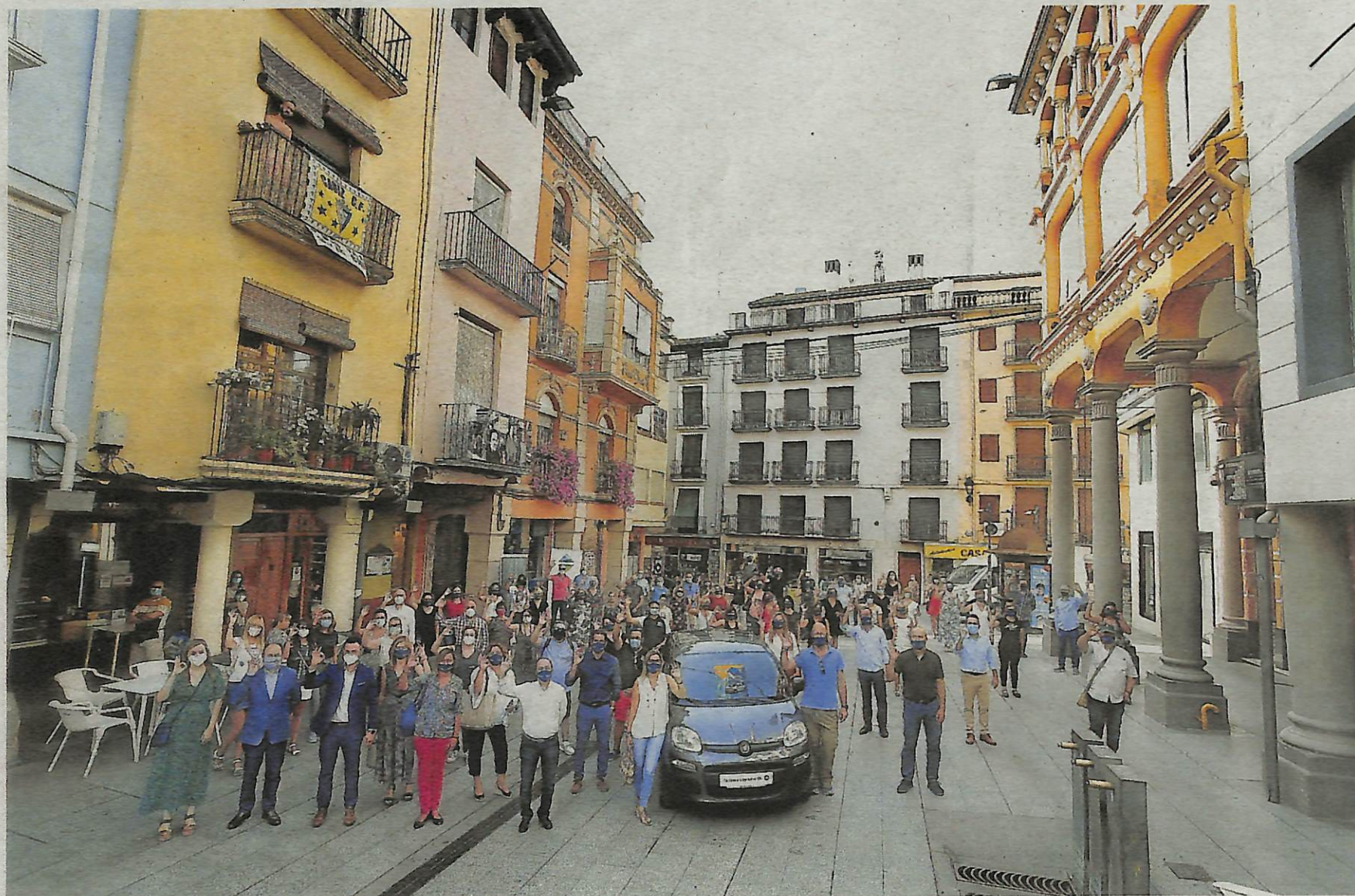
Una ciudad para comérsela, para brindar por ella. Y lo bueno que tiene es que el vino para el brindis lo pone ella. Salud.

Museo Diocesano, Guara, Fiesta del Crespillo y un paseo por la Feria de Barbastro

**EL AÑO BARBASTRENSE EN REALIDAD ARRANCA Y CULMINA CON LA CANDELERA, EL INICIO DE SU PROFUNDA PERSONALIDAD**

El corazón de la calle

## Es comercio, es ciudad: tu experiencia



La Asociación de Empresarios Somontano Barbastro, AESB, apuesta por la proximidad, tradición, innovación y la profesionalidad del comercio de la ciudad de Barbastro como una de las fórmulas para combatir la crisis actual, pero, sin descuidar el día después, con una mirada urgente hacia la digitalización del sector.

Nadie cuestiona que, sin la sostenibilidad de nuestros comercios, Barbastro no sería la ciudad que conocemos. La asociación, durante el estado de alarma y después de él, ha puesto en marcha diferentes iniciativas para apoyar al comercio local y recordar a los consumidores las ventajas de comprar en él: #YoComproEnBarbastro, #BarbastroEsComercio, #BarbastroEsCiudad, #BarbastroEsTuExperiencia, #BarbastroAbiertoAlExit.

A través de la colaboración público-privada la asociación continúa desarrollando iniciativas que permitan al comercio local acceder a un proceso de digitalización de sus negocios de una forma sencilla y adaptada a sus necesidades. El marketing digital, la venta online, el uso de tecnología en su gestión diaria o el tratamiento de datos como un medio para relacionarse con sus

clientes forman parte de esta transformación digital. Ahora es el momento de dar sentido al uso de todas esas herramientas y hacer que se conviertan en un instrumento que contribuya a mejorar la competitividad de nuestros negocios.

En este tiempo de confinamiento todos hemos buscado en nuestra ciudad teléfonos, wasaps o webs para contactar con nuestra carnicería, frutería o incluso para pedir cita previa en la óptica o pedir comida a domicilio cerca de casa. Todos han hecho un gran esfuerzo, pero la realidad muestra que el uso de las nuevas tecnologías por el pequeño comercio continúa siendo una barrera aún por superar. A pesar de los retos que supone, pero también de las oportunidades que ofrece, los empresarios reconocen la importancia de digitalizarse. Es ahora cuando las organizaciones e instituciones debemos apoyar este proceso. Y en ello estamos.

Además, es necesario, más que nunca, que las empresas sigan conectadas con sus clientes con mensajes que transmitan cercanía, seguridad y calidad de los productos y servicios que prestan. Desde la asociación trabajamos generando sinergias entre dife-

rentes sectores económicos, comercio-servicios-hotelaría para el desarrollo de ideas que promocionen nuestra ciudad, contribuyendo de este modo a su desarrollo económico y social. La estrategia de fidelización utilizada es multicanal, a través de la APP Somoos que premia la compra a través de descuentos directos, de inminente implantación, acciones de promoción a pie de calle como la campaña "Barbastro abierto al éxito" o promociones a través de redes, webs, mails, o medios físicos como publicidad en mupis, prensa escrita y radios.

Todos, instituciones, empresas, clientes hemos de seguir apoyando a un sector tan fundamental como es el comercio local, que junto a los servicios y la hotelaría ayudan a mantener el nivel de empleo y se convierten en un agente dinamizador de nuestra ciudad.

Imagen de  
unidad en torno  
al comercio y  
su  
dinamización

**UNA APUESTA POR  
LA PROXIMIDAD,  
TRADICIÓN,  
INNOVACIÓN Y  
PROFESIONALIDAD  
DEL COMERCIO DE  
LA CIUDAD DE  
BARBASTRO**

## El corazón de la calle



Escenarios emblemáticos de la ciudad de Barbastro sirven para la dinamización de un sector que es pulmón y corazón barbastrense, con un gran arraigo, tradición y, sobre todo, adaptación a los tiempos.

somooS es...  
todo ventajas



Plataforma segura y de muy fácil uso

Sin tarjetas ni vales solo con tu smartphone



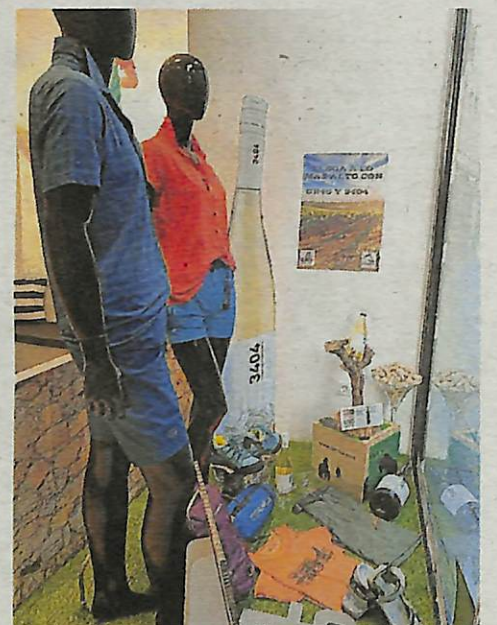
Beneficios para todos, negocios y consumidores

Potencia la economía de tu zona, pueblo o barrio



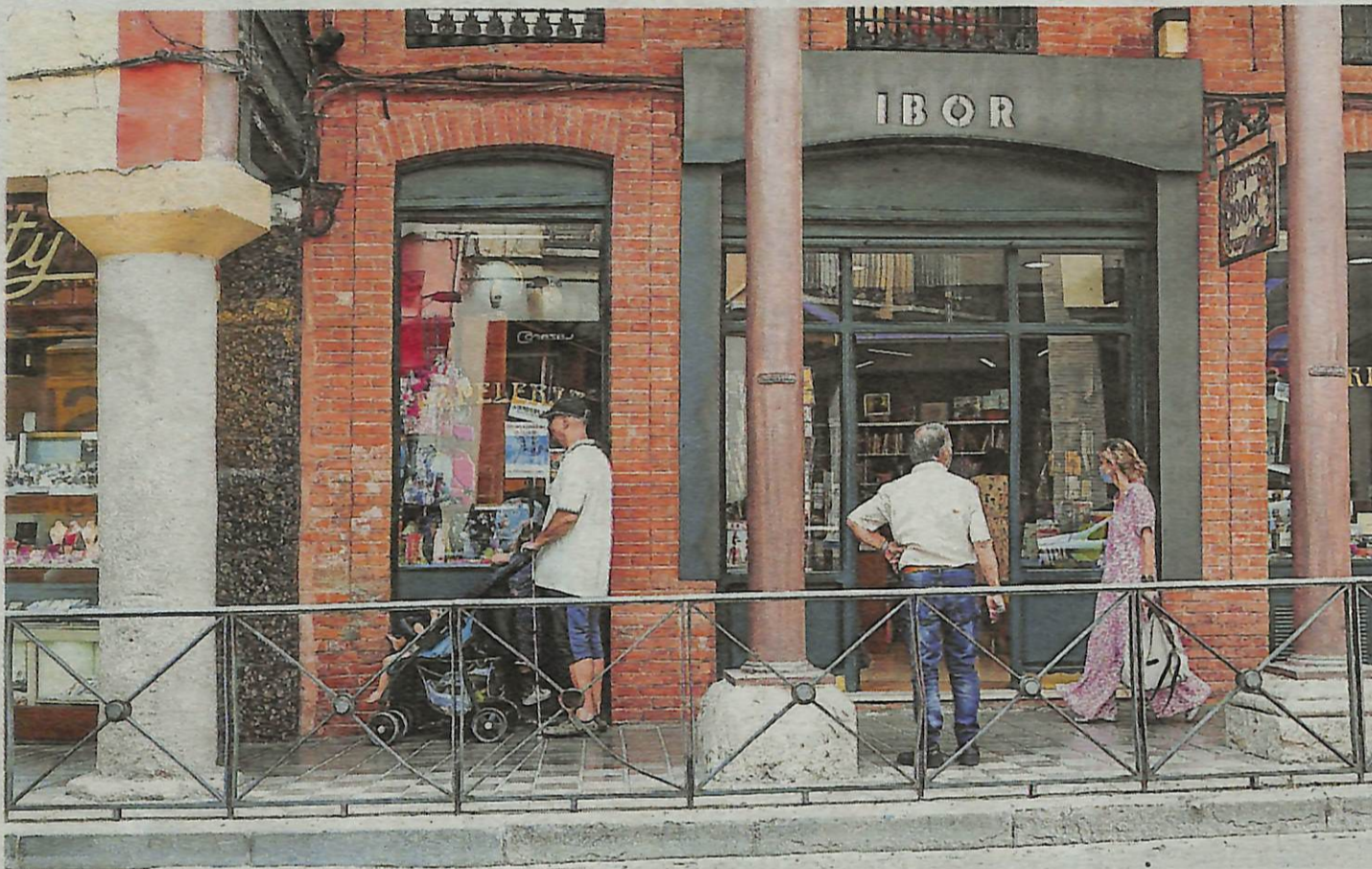
Ambientación medieval y vanguardia pura, todo tiene su cabida en el comercio de Barbastro.

La app Somoos ofrece grandes ventajas en una plataforma segura, sin tarjetas, vales y con grandes beneficios.



## El corazón de la calle

# El comercio, la cultura y el turismo de la mano para el proyecto de futuro



El comercio de Barbastro, señorial en el trato y pleno de modernidad.

La vitalidad comercial mide el pulso de Barbastro



### Asociación de Empresarios Somontano Barbastro

¿Cuál es la identidad de Barbastro? ¿Que aspira a ser?

Si nos fijamos en los apellidos que suelen acompañar a su nombre, está claro que comercial, abierta, histórica, amable, de ferias, del vino y hasta del tomate rosa, por escoger unos pocos perfiles. Pero no es menos cierto que, puestos a indagar en su esencia, pocas herramientas como el planeamiento urbanístico consiguen visibilizar tanto la ciudad vivida como la deseada.

La historia de Barbastro nos indica que el primitivo asentamiento nace motivado por la situación del enclave, estratégicamente posicionado entre el llano y los valles pirenaicos, en el paso de las rutas comerciales hacia Europa, junto a los ríos Vero y Cinca, con abundantes tierras fértiles para el cultivo. Del primigenio núcleo, en el Entremuro, partió la expansión urbana inicial, en manzanas regulares y planificadas, y ya en la Edad Media el Coso se consolidó como arteria para una población que no paraba de crecer. Capital comarcal, los edificios civiles y religiosos fueron tejiendo un centro urbano articulado sobre sus plazas y vías principales que así ha llegado a nuestros días, convertido además en uno de sus principales atractivos turísticos-culturales.

¿Nos sirve esta reflexión hoy? Creemos que sí. El urbanismo es un poderoso instrumento

que nos permitirá enfrentar los problemas y retos de una ciudad para diseñar y después poner en marcha las medidas más oportunas para hacer de esa urbe un lugar en el que vivir bien. Y eso solo es posible conociendo a fondo lo que la ciudad es y lo que quiere ser, teniendo en cuenta a todos los sectores que cada día hacemos Barbastro.

Así es, la hacemos. El comercio la hace cada día levantando las persianas que, cuando se cierran, se transforman en la luz que ilumina nuestras calles. La hacen todas las empresas, creando la riqueza y los empleos que asientan a una población que estudia, compra, vive, disfruta y sueña en Barbastro. Y la hacen todos aquellos que vienen a visitarnos, atraídos por todos los adjetivos que el nombre de nuestra ciudad lleva a gala, y se quedan a pasear por sus calles y adentrarse en los edificios más destacados.

Tenemos la ventaja de no ser ni grandes ni pequeños, de resultar acogedores y ofrecer, porque podemos y sabemos, productos y servicios de calidad y con cercanía. Porque ya no solo el trabajo colaborativo, sino la coherencia entre la esencia local, el modo en que esta se refleja en su aspecto y cómo ambos han configurado su historia y su cultura ayudarán a impulsar un proyecto de futuro en el que comercio, turismo y cultura se den la mano y, además, las abran a otros sectores para seguir sumando.



## CONCIERTOS

# Las Veladetas son para el verano



Como las bicicletas en la película de Jaime Chávarri, para el verano en Barbastro son las Veladetas, en concreto del Vero. Es la fórmula elegida por el Ayuntamiento de Barbastro para no perder el contacto estrecho con la buena música en una estación propicia para disfrutarla. El programa de 'Las Veladetas del Vero', que tendrán lugar en el recinto ferial y con todas las medidas de seguridad, lo abre la "Noche Sabiñera" de Pancho Varona, Antonio García de Diego y Mara Barros, el viernes 21 de agosto a las 21 horas.

El 29 de agosto, Rayden llega a Barbastro con su concierto "Acústico a trío", dentro de su gira Quiero que nos volvamos a ver, a las 21 horas.

Salvador Fierro, Nacho del Río y Javier Badules protagonizan el Festival de Jota, a las 21 horas del 30 de agosto.

La Banda de Música Ciudad de Barbastro ofrece su primer concierto tras el inicio de la crisis el viernes 4 de septiembre, a las 21 horas.

El domingo 6, también a las 21 horas, las arias, baladas, boleros y zarzuelas llenarán el escenario de la mano de In Vivo, grupo músico-vocal formado por Néster Martorell (tenor), Juan Ledesma (tenor), Giorgio Celenza (barítono) y Juan Ramón González (tenor), a su vez director y productor del grupo.

Los más jóvenes también tendrán su cita el 7 de septiembre, lunes, a las 20.30 horas. La Orquesta de Las Esquinas ofrecerá su espectáculo 'Locos por Disney 2', concierto infantil y familiar.

Roberto Ciria, y la compañía artística Osca, subirán al escenario el 8 de septiembre, martes, con su espectáculo 'jota que deja huella'. A las 21 horas.

El 13 de septiembre, domingo, llegará a Barbastro La Guardia, grupo fundado en 1983 y que actualmente forman Manuel España (voz y guitarra), Paco Villamayor (guitarra y coros), Jean Louis Barragán (guitarra), Javi Cano (bajo) y Ezequiel Navas (batería).

Y el cantautor Mikel Erentxun pondrá el colofón a este ciclo de Las Veladetas del Vero con su concierto en acústico. Será el 19 de septiembre, sábado, a las 21 horas.

Mikel Erentxun,  
colofón de oro  
para las  
Veladetas del  
Vero



Nuevo SEAT  
**León**  
Por 15.900€.  
Sujeto a financiación.

**Automóviles Binefar**  
C. Almacellas, 85  
Binéfar | Tel. 974 42 82 50

**Autobin**  
Servicio Oficial Posventa.  
Av. Pirineos, 65 | Barbastro  
Tel. 974 310 026

**Automóviles Cabrero Hnos.**  
Servicio Oficial Posventa.  
Ctra. N-240 | Km. 147,400  
Monzón | Tel. 974 401 474

**5 AÑOS GARANTÍA MANTENIMIENTO**

Consumo medio combinado de 4,1 a 6,4 l/100 km. Emisiones ponderadas de CO<sub>2</sub> de 107 a 145 g/km. (Valores WLTP). Emisiones ponderadas de CO<sub>2</sub> de 89 a 115 g/km. (Valores NEDC). Imagen acabada SEAT León FR con opcionales, PVP recomendado en Península desde 15.900 € para un SEAT León 1.0 TSI 66 kW (90 cv) Start/Stop Reference Go IVA, transporte, impuesto de matriculación, pack CONFIANZA opcional (300 €), y bonificación de Volkswagen Financial Services incluidos, para clientes particulares que financien con Volkswagen Bank GmbH S.E. Los servicios incluidos en el Pack Confianza son los siguientes: 5 años de mantenimiento SEAT Service o 80.000 km (lo que antes suceda) y Extensión de garantía durante 3 años adicionales a los 2 años de garantía del fabricante o 100.000 km (lo que antes suceda). Oferta válida hasta 31/08/2020. PVP recomendado para Península para clientes particulares IVA, transporte e impuesto de matriculación y aportaciones comerciales de marca incluidos en el precio.

## Alojamiento

# Hoteles elegantes, acogedores y con los más modernos equipamientos



El emblemático Hotel San Ramón de Barbastro

Distinción, confort y buen servicio en el sector hostelero

### Ixeia Lacau

Barbastro, estratégicamente ubicado como epicentro del Somontano, a los pies de la Sierra de Guara y a pocos kilómetros del Pirineo, se alza como el candidato perfecto para convertirse en el campo base de los viajeros de la provincia de Huesca. Un destino que, a su vez, es punto de partida para escribir el guión de las propias vacaciones o, en el caso de viajes de trabajo, para planificar los escenarios y los ambientes ideales para que la estancia se salde con el resultado de satisfacción plena que compromete la ciudad y el territorio.

Y es que, tras haber degustado algún caldo del Somontano en cualquiera de las bodegas situadas a pocos kilómetros de la ciudad, haber gozado con la experiencia inolvidable de hacer un descenso de barrancos en la Sierra de Guara, después de haber contemplado alguna de las maravillas naturales o arquitectónicas de nuestro Pirineo, o, por qué no, de haber disfrutado de una entretenida tarde de compras y gastronomía por la ciudad del Vero, llega el momento para el viajero de darse un merecido descanso. Tiempo para cada uno.

Con cinco hoteles de entre dos y cuatro estrellas, tres hostales con encanto y ocho estableci-

mientos de alquiler de casas rurales o apartamentos, Barbastro se convierte en un digno candidato a alojar al viajero que, exhausto de su jornada, quiera reponer fuerzas para seguir con sus andanzas a la mañana siguiente.

Algunos establecimientos ostentan esa gran legitimidad en su carácter que da una gran tradición porque, aunque fundados en siglos pasados, han sabido renovarse, y a ellos se suma la aparición de otros rabiamente modernos, todos ellos bajo el denominador común de la hospitalidad de sus regentes, sello indiscutible de los ciudadanos barbastrenses.

En los hoteles de Barbastro va a poder disfrutar el viajero de ese saber hacer que es como un gran abrazo de caricias que comienza en la recepción con la sonrisa dentro del "equipamiento" de los grandes profesionales, continúa con la disponibilidad de unos espacios comunes extraordinariamente funcionales y sigue en las habitaciones, dotadas de las más vanguardistas prestaciones tecnológicas y de las condiciones más apropiadas para un descanso de verdadera calidad. En la práctica totalidad de ellos, se añaden también los servicios de cafetería y restaurante, en los que los menús y las cartas están repletas de sugerencias arraigadas en los productos del territorio. La higiene y la seguridad se agregan al fantástico catálogo que recubre la misión principal de un hotel, que es el de hospedar para que se cumplan los más entrañables sueños para gozar, en el amanecer, de los más espléndidos despertares.



Estrellas de la restauración

# Humeante, fresca, poderosa, dulce, una gastronomía para comérsela

Vivir a través de los sentidos. La restauración y los cafés y bares de Barbastro y el Somontano representan una continua incitación a disfrutar de los mejores placeres, con la fortaleza de la tierra, con la resistencia de los aires de la sierra, con el agua fértil del Vero y tantos otros cauces, con los viñedos y los olivos en una exuberancia mediterránea sin parangón. No es cuestión de tamaño, sino de articular una obra de arte que nos emocione a la vista, nos evoque en la nariz, nos traiga remembranzas de nuestras abuelas en la boca, nos sorprenda con las texturas y, acaso, hasta el tacto intervenga en la fiesta, que obviamente empieza y cierra con un buen vino de la Denominación de Origen del Somontano, de esas 32 bodegas que inundan los mercados internacionales que ensalzan su incomparable personalidad.

El nivel de restaurantes de Barbastro y el Somontano es conocido y reconocido por guías y críticos, y sobre todo por el juez supremo que es el cliente. Como los especialistas en tapas, un prodigio de grandes excitaciones en pequeños tamaños. Todo amalgamado por los fabulosos aceites con variedades propias (alquezrana, negral, verdeña...), al que acompañan aderezos como el vinagre de El Grado o la sal de Naval.

Manos expertas en los platos de rectorios sofisticados y posvanguardistas, en casas de comidas que nos recuerdan tiempos de antaño, en cafe-



Javier Matinero, de El Trasiego, con una de sus creaciones

**EL NIVEL DE LOS RESTAURANTES Y BARES DE TAPAS DE BARBASTRO Y EL SOMONTANO ES RECONOCIDO Y PREMIADO**

terías refinadas, en bares y tabernas históricos.

Siempre surge el Tomate Rosa de Barbastro, potente, un "solomillo" hortícola. Y las sutiles borrajás, los cardos y ese espárrago genuino, único.

Y acude presta la mano que siempre aprovechó la cabaña. Esas chiretas que lumbran obras literarias, las tortetas o las morcillas, sin obviar el transversal aragonés que es el Ternasco. Y, en barras o mesas, los quesos artesanos, premiados y aplaudidos, con la leche de cabra y oveja que cuaja en unas enormes satisfacciones.

La gastronomía del Somontano es caviar, es trucha y es esturión, deliciosos desde las aguas de El Grado, con elaboraciones muy seductoras.

Y adquieren papeles protagonistas, que no complementarios, el oro negro de la trufa, las setas silvestres, y esos arroces tan personales.

Barbastro es dulce. Es crespillo, convertido en su humildad en un poderoso argumento para concentrar a miles de personas en una fiesta. Admirable, como los pastillos o los pasteles tradicionales con marca propia.

Marca, y muy proyectada, la de las mermeladas gourmet, y la miel, y unos frutos secos magníficos.

Antes, durante y después, prestas unas cervezas artesanas con identidad, licores, sangrías ovacionadas y vermús. Y, para acabar, licores de toda la gama que deseen. Eso sí, lo mejor, la compañía, corre de su cuenta.



**BUSCAMOS SOLUCIONES A CUALQUIER ESPACIO CON MUEBLES A MEDIDA**

- Armarios puertas batientes*
- Armarios puertas correderas*
- Armarios en rincón*
- Vestidores*
- Dormitorios matrimonio*
- Dormitorios juveniles*

Avda. Pirineos, 54  
Barbastro  
Tel. 974 31 18 77  
info@mueblesangulo.com

**Angulo**  
muebles

Gastronomía y territorio

## Despensa de Barbastro-Somontano: sabrosa, saludable y sostenible



El Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro ha impulsado la campaña promocional de "La Despensa de Barbastro - Somontano" con el objetivo de estimular el consumo de productos agroalimentarios de proximidad.

Los vinos con D.O. Somontano, afrutados y aromáticos, con clase, carácter y elegancia, el Tomate Rosa de Barbastro, con piel fina de color rosado, carnoso, compacto y dulzón, o el aceite del Somontano, de gran personalidad, son sólo la punta del iceberg de una amplia variedad de productos con un denominador común: la calidad.

Y es que Barbastro y Somontano atesoran una gran variedad de productos agroalimentarios autóctonos de gran nivel gastronómico, tanto en materias primas como en productos elaborados: una huerta rica y variada, frutos secos, quesos, productos cárnicos, mermeladas, miel, setas, trufa e incluso caviar, cerveza y vermú.

A esta riqueza se suma la importancia de consumir productos de proximidad

**La Frutería del Vero, un icono gastronómico en Barbastro**

**LA AUTENTICIDAD, UN INTANGIBLE REAL QUE APOYA LA PROMOCIÓN, LAS VENTAS, LA APUESTA POR LA CALIDAD Y VALOR DE LA PROXIMIDAD**

tanto para la sostenibilidad medioambiental como para la económica: consumir productos de kilómetro cero reduce los costes de transporte, favorece la conservación de especies agroalimentarias autóctonas y ayuda a reforzar la economía local.

Además, nos ofrece más garantías, ya que conocemos la procedencia de los productos y disponemos de más información sobre cómo y cuándo han sido producidos, y también son, cada vez más, un buen reclamo para el turismo.

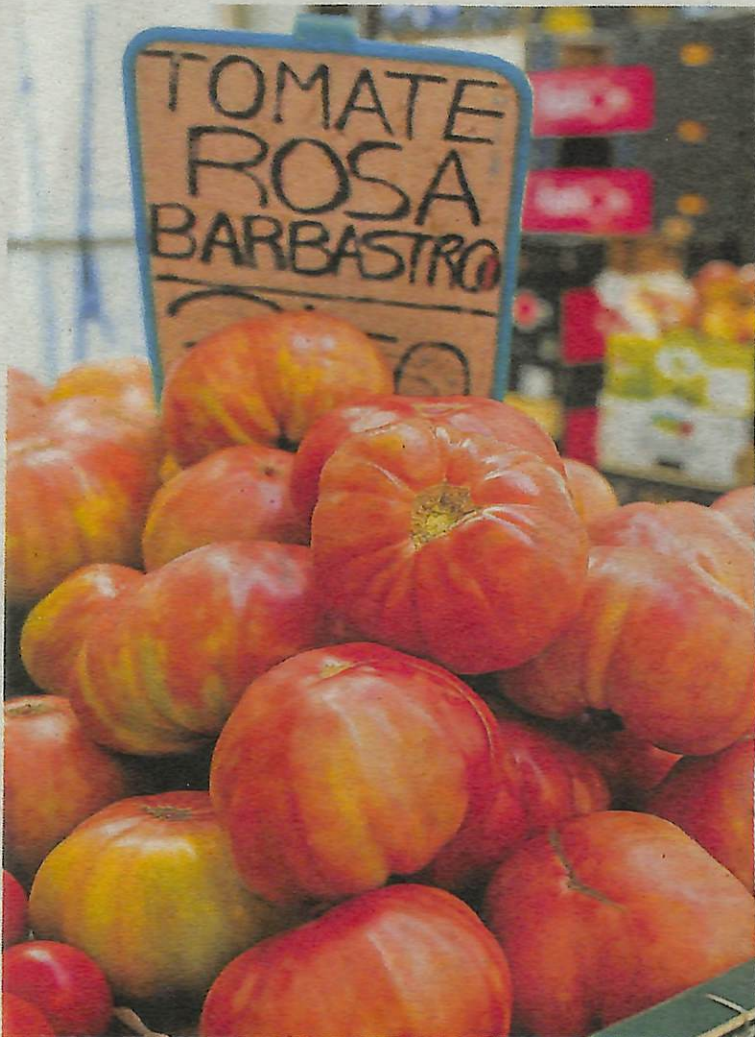
En la triple "S" (sabroso, saludable, sostenible), la seguridad, trazabilidad y cultura constituyen igualmente una garantía de nutrición en la salud. La campaña de promoción de pro-

ducto agroalimentario local "La Despensa de Barbastro - Somontano", con la que se identificarán los productos agroalimentarios del territorio en los establecimientos barbastrenses, para que el consumidor reconozca, valore y consuma los productos kilómetro cero.

El objetivo del Área de Desarrollo con esta campaña es apoyar a los productores locales en promoción y comercialización, incentivar las ventas del comercio barbastrense, que apuesta por la calidad y por los productos agroalimentarios locales, y facilitar el acceso a alimentos de proximidad a los consumidores.

### Visualizar la autenticidad

Para lograr los objetivos, el Ayuntamiento de Barbastro ha preparado diverso material promocional para el punto de venta, que se ha distribuido entre los 45 establecimientos participantes en la campaña, entre los que se encuentran panaderías, pastelerías, carnicerías, fruterías, supermercados, ultramarinos y tiendas gourmet. Dichos



Los productos del Somontano fascinan a quienes los degustan

establecimientos están identificados con una placa con la imagen de la campaña. Además, toda la información se encuentra también en la web [www.ladespensadebarbastro.com](http://www.ladespensadebarbastro.com).

En realidad, son herramientas con las que certificar una de las fortalezas de los productos del Somontano: la autenticidad que los diferencia y los eleva al pedestal de la excelencia en la percepción de los más exigentes paladares.

Con dicho material se identificarán los productos criados o cultivados por productores de proximidad, los elaborados con materias primas y recetas tradicionales, los que sean de elaboración propia por parte de los establecimientos y los típicos de la gastronomía local, como

son el tomate rosa de Barbastro y otras hortalizas, aceite, vino, queso, pan, repostería y dulces (pasteles, pastillo, crespillo, miel, mermelada, helados), productos cárnicos (chireta, torteta, longaniza, jamones, embutidos, etc.) arroz, vinagre, frutos secos, sal de mesa, caviar, cerveza, licores y otras bebidas.

El conocimiento e interés por parte de los consumidores ha aumentado notoriamente por todas estas cualidades, apreciadas por los visitantes. Además de la identificación en los establecimientos, también se están llevando a cabo otras acciones de promoción.

En FERMA en la calle, se dispondrá un stand promocional con todos los productos que forman parte de La Des-

pensa de Barbastro y se organizarán diferentes talleres divulgativos.

También se presentará un cuento que narra las aventuras de Chusepa, una abeja muy curiosa, que descubre la variedad de productos autóctonos y sus beneficios saludables.

Las experiencias previas son prometedoras: en el Salón Agrícola de Tarbes, el 8 de marzo, en "Atelier Gourmand", se hizo una demostración de elaboración de chireta y degustación a cargo de Carnicería Bernad. Un éxito fascinante.



**VILLA VILLERA**

**Siempre intentado mejorar lo que hacemos.**

Nuestra Granja, nuestros Productos, nuestra Distribución.

**Todo, para que nuestros Consumidores puedan estar satisfechos.**

Encuentra tu tienda más cercana en [www.villavillera.es](http://www.villavillera.es)

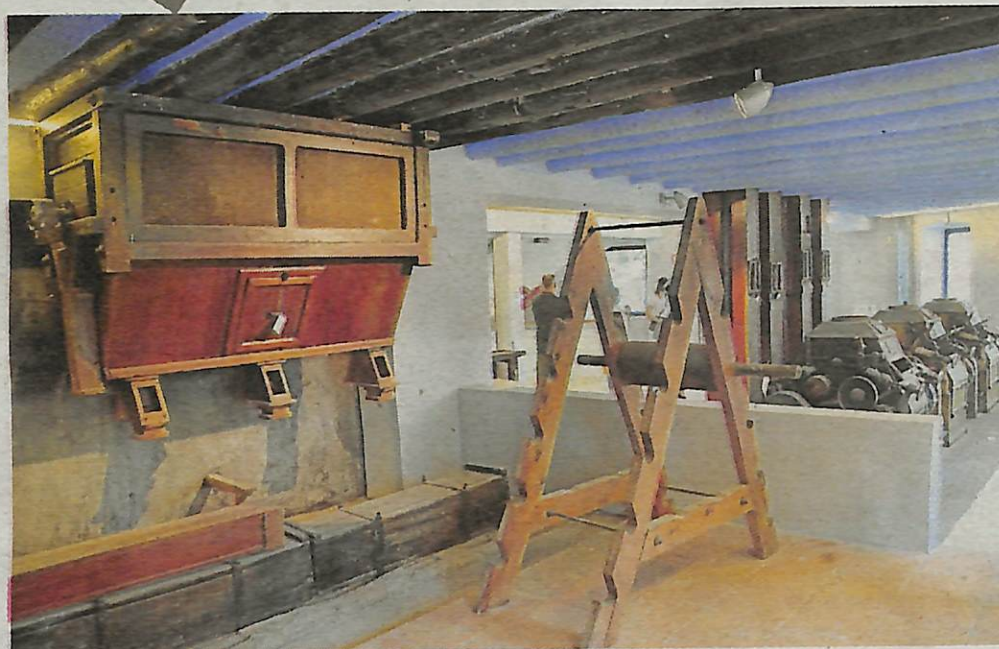


Turismo

## Barbastro, una encrucijada de caminos que merece ser visitada



Esplendoroso aspecto de la Catedral de Barbastro.



El Moliné, un marco auténtico para la oficina de turismo

### Noemí L. Labara

Encrucijada de caminos desde tiempos inmemoriales y paso obligado hacia el Pirineo, Barbastro atesoró hace algunas décadas el lema "Barbastro, puerta al Pirineo", un emblema que sigue vigente para la capital de la comarca del Somontano. Y anima a que el visitante haga una parada para disfrutar de los atractivos turísticos y culturales que durante todas las épocas del año ofrece una ciudad declarada de Interés Turístico y cuyo casco antiguo tiene la consideración de Conjunto Histórico Artístico desde 1975.

La Oficina de Turismo, que ha estrenado ubicación en el edificio de El Moliné, antiguo molino harinero, es un buen punto de partida para nuestro recorrido por Barbastro. En ella los vecinos de Barbastro pueden recoger, de forma gratuita hasta finales de este año, la Pulsera Turística, iniciativa del Obispado de Barbastro-Monzón en colaboración con el Ayuntamiento. Es un salvoconducto que permite la visita libre a seis de los monumentos más representativos de la ciudad, esto es, la Catedral de Barbastro, el Palacio Episcopal-Museo Diocesano, el Convento-Monasterio

de las Madres Capuchinas, la iglesia de San Francisco y la iglesia y el Museo de los Mártires, así como la esbelta Torre de la Catedral, que actualmente no es visitable por el coronavirus. En todos esos monumentos están a la venta las pulseras para los visitantes que deseen descubrir esos enclaves, algunos de los cuales no eran accesibles al público hasta ahora.

Un recorrido por Barbastro permite descubrir cómo el paso de la historia se refleja en la ciudad. Las estrechas calles del Entremuro, la plaza de la Candelera -escenario de la firma de los esponsales entre Petronila de Aragón y el conde Ramón Berenguer IV, germen de la Corona de Aragón-, o la recuperada zona de La Peñeta, conectada por un amplio camino con el Pozo de Hielo, recientemente declarado Bien de Interés Cultural (BIC).

El río Vero se convierte en un eje vertebral de una ciudad que ha recuperado su conexión con el agua con paseos ribereños que animan a un disfrute tranquilo del visitante,

**LA PULSERA TURÍSTICA ES EL SALVOCONDUCTO PARA VISITAR SEIS DE LOS MÁS REPRESENTATIVOS MONUMENTOS DE LA CIUDAD**

que podrá reponer fuerzas degustando una deliciosa gastronomía basada en la huerta, aliñada con el aceite y regada con los vinos que dan mayor realce al territorio, el Somontano. Una riqueza vitícola a la que se une la arquitectónica de las bodegas que integran la D.O. Somontano y que forman la Ruta del Vino. De gran tradición comercial y ferrial, Barbastro es desde hace siglos un enclave de referencia del entorno. Ese espíritu comercial pervive en sus establecimientos, muchos centenarios, en los que el visitante encuentra una atención personalizada y una amplia oferta, de los productos tradicionales a los más vanguardistas.

Barbastro, capital del Somontano y puerta de entrada hacia la Sierra de Guara y el Pirineo oriental, Barbastro bien merece que el viajero detenga su periplo para disfrutar de todo lo que ofrece esta ciudad milenaria, encrucijada de caminos.

Las raíces

# Una ciudad orgullosa del pasado que camina con paso firme en el siglo XXI

Ascen Lardiés

A lo largo de sus más de mil años de historia conocida, la ciudad de Barbastro ha sido escenario y motor de acontecimientos de primer orden. Seguramente su posición estratégica hizo de este enclave, habitado ya en época romana, un preciado baluarte defensivo para Jalaf Ibn Rasid, en el siglo IX. Del dominio musulmán, nos queda el trazo del barrio del Entremuro o el capitel de la mezquita aljama expuesto en el Museo Diocesano, pero también la constatación de una convivencia pacífica con cristianos y judíos, un ya pujante espíritu comercial y una riqueza gastronómica que hoy pervive.

Con el cambio de milenio, Barbastro se convirtió en testigo de acontecimientos que transformaron el Occidente medieval: la Primera Cruzada fuera de Tierra Santa, en 1064. Recuperada para el Islam solo nueve meses después, la reconquista definitiva a manos del rey Pedro I de Aragón tendría lugar en 1100, inicio de un siglo esplendoroso, al que la ciudad llegó extenuada.

Precisamente la muerte de este rey y después de Alfonso el Batallador, ambos sin descendencia, motivaron el pacto que, en 1137, acogió la plaza de la Candelera. El hermano de ambos, el rey monje Ramiro II, comprometió en matrimonio a su hija de apenas un año, Petronila, con el conde de Barcelona, Ramón Berenguer IV. La unión daría lugar a la Corona de Aragón y su hijo, Alfonso, sería su primer monarca. La celebración de Cortes en 1196, con la concesión de privilegios a la ciudad, cerró el siglo XII.

Durante la Baja Edad Media, Barbastro atravesó conflictos, crisis y pandemias, como la peste negra en 1348, la devastación de la guerra de los dos Pedros, o el pertinaz sitio, treinta años más tarde, del futuro rey aragonés Mateo "el Viejo". Pero su suerte iba a cambiar.

En 1512, la reina Germana de Foix, segunda esposa de Fernando el Católico, certifica la impronta comercial barbastrense con un privilegio para celebrar una feria en la Candelera, tradición que ha llegado a nuestros días. Como ha llegado el incomparable legado patrimonial de ese momento: el palacio de los Argensola, la Casa Consistorial, el Hospital de san Julián, el Palacio Episcopal y, sobre todo, la Catedral, templo de estilo gótico y vocación renacentista, levantado



Cuadro de los esposales de doña Petronilla y Ramón Berenguer IV

por iniciativa del concejo barbastrense, deseoso de recuperar la sede episcopal.

La crisis del siglo XVII con pérdida de población, la dura ocupación francesa al inicio de la Guerra de la Independencia, las guerras carlistas, la llegada del ferrocarril a finales del XIX y la instalación del Cuartel General Ricardos a principios

del XX marcaron el espíritu de una ciudad que camina en el XXI con paso firme y vocación de ser fiel a su identidad: una en-crucijada de caminos donde recalar, una población abierta e integradora, una ciudad que reclama su lugar, en primera línea, y se siente orgullosa de su pasado.

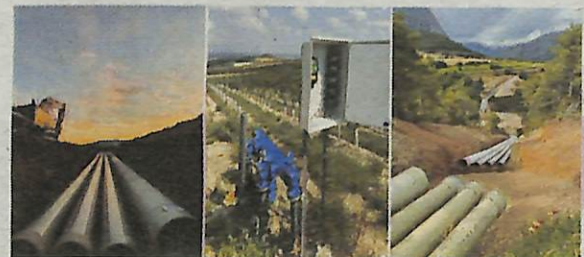
**BARBASTRO ES UNA CIUDAD QUE RECLAMA SU LUGAR, EN PRIMERA LÍNEA, Y SE SIENTE ORGULLOSA DE SU PASADO**



PROYECTOS E INSTALACIONES DE RIEGOS - MANTENIMIENTO  
VENTA DE MATERIAL - ASPERSIÓN - MICROASPERSIÓN  
PIVOTS - GOTEO - JARDINES - SISTEMAS DE BOMBEO - FILTRADO  
IMPERMEABILIZACIÓN DE BAUSAS - INGENIERÍA Y TOPOGRAFÍA

OFICINA Y TIENDA:  
POLÍGONO BOLTAÑA  
C/ HOZ DE BARBASTRO, 12  
BARBASTRO

974 316 651  
667 304 617



**INSPECCIÓN TÉCNICA EQUIPOS DE APLICACIÓN DE FITOSANITARIOS**

TEL. PARA CITA PREVIA: 618 280 467

ITEAF  
RdS

Itaef nº 2202 autorizado por:



El oro dorado

# El aceite del Somontano, sabor de tradición en camino hacia la D.O.



El ACEITE del SOMONTANO

El sector y las instituciones comarcales trabajan desde hace años en el impulso del aceite de oliva, que pasa por incrementar el valor de la materia prima y mejorar el posicionamiento del producto final en los mercados. La creación de una Denominación de Origen está entre los objetivos territoriales a corto y medio plazo, y ya se han dado los primeros pasos.

El olivar tradicional, herencia de nuestros antepasados, caracteriza el variado y rico paisaje de la Comarca. Se alternan cultivos herbáceos y leñosos (almendro, olivo, vid), con áreas de matorral y bosque de carrasca, en una armonía organizada por el hombre a lo largo de centurias. Un gran legado son los olivares centenarios, verdaderos monumentos naturales, de cuya longevidad dan testimonio sus grandes y bellas peanas.

Más allá de su contribución al paisaje, la aportación del olivo es decisiva para el mantenimiento del suelo, y su patrimonio genético es tan rico que ni siquiera se conoce por entero.

En el Somontano se han identificado 20 variedades o cultivares diferentes, algunas autóctonas e incluso exclusivas de una determinada localidad. La Verdeña es la más extendida, con el 50% de la superficie de olivar. Le siguen en importancia Empeltre y Alquezrana y ya a mayor distancia Arbequina, Blancal, Negro y otras locales como Piga, Cerruda o Neral.

Este patrimonio vivo, herencia de generaciones pasadas es también símbolo de la civilización mediterránea, a la que ha proporcionado tradicionalmente alimento, medicina, combustible, abono y aceite para socializar sus ritos. Su aportación a las economías rurales del Somontano ha sido decisiva, ya que en el pasado, de la cosecha de olivas dependía la economía de muchas familias. Esta dependencia dio lugar a multitud



Cata de aceites del Somontano. Todo un mundo sensorial

de fiestas, creencias y rituales vinculados con este cultivo. La elaboración de los deliciosos crespillos, que no tenían otro objeto que propiciar la fecundidad de las oliveras, es una tradición que todavía se conserva en los hogares y que se ha convertido en celebración, siendo la Fiesta del Crespillo de Barbastró una Fiesta de Interés Turístico Regional.

En tiempos pasados hubo hasta 18 molinos de aceite en las localidades de la comarca. Como muestra de aquella época, el Torno de Buera es el espacio expositivo sobre la cultura del aceite ubicado en un edificio que tiene su ori-

gen entre los siglos XVII y XVIII. Allí los grandes ruegos de piedra, la magnífica prensa de libra junto al resto de los elementos que sirvieron para extraer aceite se han recuperado y puesto de nuevo en funcionamiento.

Cinco almazaras, el molino de Alquézar y ocho marcas conforman una amplia gama de aceites de oliva virgen extra producidos en el Somontano.

El Oleoturismo es parte del encanto. Muchos olivares centenarios u olivos singulares cuentan con señalización direccional e interpretativa y se integran en rutas senderistas y cicloturistas. Merece la pena visitar la Olivera de Nadal en Colungo, caminar por el paseo de las alquezranas en Alquézar, o acercarse hasta el Bosque de los olivos en Buera, donde puede contemplarse un olivo de cada variedad que se cultivan en Guara Somontano y un original reloj de sol compuesto por olivos vivos. Las almazaras también ofrecen visitas guiadas a sus instalaciones.



Variedades autóctonas muy reconocidas y valoradas



LA COMARCA DE  
SOMONTANO  
DE BARBASTRO  
CON

# EL ACEITE DEL SOMONTANO

SALUD, PATRIMONIO Y BIODIVERSIDAD  
EN UN SOLO ALIMENTO



COMARCA DE  
SOMONTANO  
DE BARBASTRO

## Infraestructuras y desarrollo

# Espíritu emprendedor, clima para la inversión y una gran agroindustria



Una gran ciudad para vivir, cómoda para trabajar y para el ocio

Centro Empresarial Valle del Cinca, buenos servicios

Comunicaciones, infraestructuras y equipamiento. Epicentro de un radio de 450 kilómetros en el que se genera el 70 % del PIB de España. La industria representa el 39 % de su economía (dobra la media del país), con 1.800 empresas y una apreciable diversificación.

Una cultura empresarial que ha arraigado la mentalidad colaborativa expresada en la D.O. Somontano, Red de apoyo al emprendedor, Ruta del Vino Somontano, Centro de Desarrollo del Somontano,...

Como estrategias y arietes, la Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro, la Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca y la Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara. Cohesión del territorio y promoción.

El Centro empresarial Valle del Cinca sirve de apoyo a las iniciativas empresariales, a la creación de puestos de trabajo y a facilitar al emprendedor lo necesario.

Amplitud de mano de obra y personal técnico competitivo con una alta capacitación técnica de base constituyen una gran fortaleza. Recursos humanos con mentalidad, actitudes y capacidades que ayudan a promover el desarrollo del territorio.

A lo largo del año se organizan ferias y congresos de ámbito nacional e internacional que favorecen los inter-

cambios comerciales y para los que se dispone de los medios e instalaciones adecuadas.

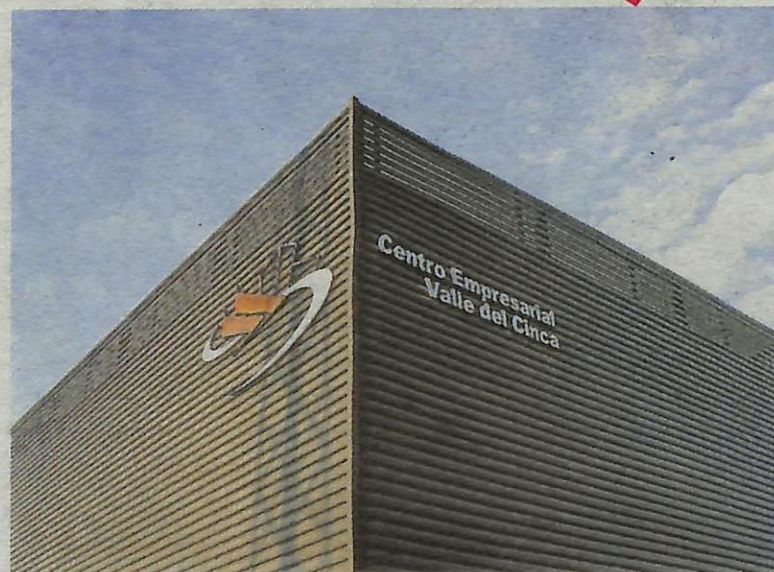
### El baluarte agroalimentario

No empece la diversificación para el reconocimiento de un baluarte básico: la industria agroalimentaria. Es la secuencia razonable de un sector agrario moderno en el que resalta la viticultura.

Es una de las comarcas que más aportan al sector en Aragón: el 43% de las empresas industriales se dedican a la elaboración de productos agroalimentarios o bebidas. Predominan las pertenecientes a la industria del vino, amparada bajo la Denominación de Origen Somontano, con 32 bodegas que distribuyen en más de 40 países, y cuentan con mil 1.000 especialistas. Destaca también la gran cantidad de empresas cárnicas especializadas en la elaboración de jamón serrano y embutidos, con gran aceptación también en los mercados exteriores.

Destaca la industria del aceite, con varias almazaras que trabajan mejorando la calidad y productos con mayor valor añadido.

La producción agroalimentaria de productos hortícolas está experimentando un crecimiento exponencial en los últimos años, especialmente tras la creación del Tomate Rosa de Barbastro como Marca Nacional de España en 2014. De los 200.000 kilos de 2009 se ha pasado a 2.000.000 en 2018. Además, se está invirtiendo en el cultivo del espárrago, y se proyecta instalar invernaderos sostenibles para el cultivo hortícola en zonas frías. Innovación en el genuino germen de la calidad.



Servicios y ocio

# Disfrutar, el gran mandamiento

A los pies de los Pirineos en el Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, Somontano es un territorio bien conservado, con un espléndido patrimonio natural y abundancia de recursos y de servicios.

La comarca dispone de una red para la salud con el puntal del Hospital de Barbastro, referencia europea en el ámbito de la telemedicina y Hospital amigo de la infancia. También cuenta con diversos servicios para mayores, como centros de día o residencias.

En sus centros educativos, la mayoría bilingües en inglés o francés en las etapas de infantil y primaria, pueden cursarse todas las etapas de enseñanza. Y Barbastro destaca en Formación Profesional con un alto grado de especialización en ámbitos de la industria y los servicios y niveles intermedios superior a Huesca y Aragón. Se suman la Escuela de Música y Danza, la Escuela Oficial de Idiomas, Escuela de Adultos y escuelas y clubes deportivos de todo tipo (montaña, atle-

Brindar por la salud, por el placer y por la educación



tismo, ciclismo, natación, gimnasia rítmica, tenis, fútbol,...)

Su centro de la Universidad de Educación a Distancia (UNED) es pionero en nuevas tecnologías y cada año se matriculan cientos de alumnos.

Para el turista, Guara y todo el Somontano sirven el placer y la adrenalina de la aventura, el deporte, el patrimonio y la gastronomía. Eventos históricos y festivales atraen a numeroso público, así como las manifestaciones religiosas más arraigadas. El enoturismo se está afianzando como una manera diferente de conocernos. Monumentos y pueblos de pasado medieval albergan a los acuden al Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara, perfecto para BTT, senderismo, descenso de cañones o escalada.

Su modo de vida natural y saludable integra la gastronomía, con las verduras y hortalizas accesibles el sábado en el mercado. Una coquinaria de kilómetro 0 exquisita. Fascinan celebraciones como la Fiesta del Crespillo y la Muestra Gastronómica del Festival del Vino Somontano. Para chuparse los dedos.

**Identidad Visual**

**Publicidad**

**Promoción de Ventas**

**Audiovisual**

**Estrategia**

**Web**

**Redes Sociales**

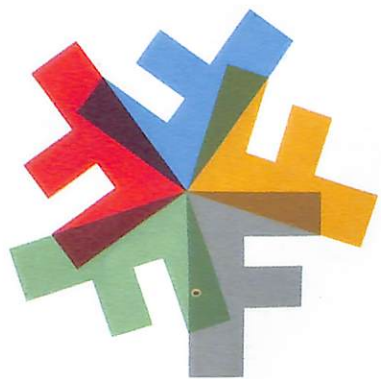
**Eventos**

*Mr. Think*  
Incrementa tus Ventas

[www.mrthink.es](http://www.mrthink.es)

Agencia de Publicidad · Consultoría en Marketing y Ventas

BARBASTRO 974 310 784 | MADRID 917 698 637



# 59 FERMA

Feria Regional  
de Barbastro



## FERMA innova

Centro de Congresos  
de Barbastro

—  
28 agosto y 25 septiembre

## FERMA en la calle

En distintas ubicaciones  
de Barbastro

—  
29 agosto

## FERMA stock

En establecimientos  
comerciales

—  
29 agosto

[www.fermabarbastro.com](http://www.fermabarbastro.com)

Diario  
del **Alto Aragón**

ORGANIZA



COLABORAN



ASOCIACIÓN  
EMPRESARIOS  
SOMONTANO  
BARBASTRO



## GAMA HIBRIDA ELÉCTRICA

**PLAN RENOVE FIAT:  
SOLO AGOSTO 5.000€ DE  
DESCUENTO GARANTIZADO.**



TU DESCUENTO DE  
5.000€ GARANTIZADO




Talleres Lapiedra SL 

## GAMA FIAT PROFESSIONAL

UN VERDADERO PROFESIONAL NUNCA DEJA DE SERLO



Talleres Lapiedra SL 



**Escaparate y motor de Barbastro y comarca**

# La Ferma más audaz, la feria más abierta

**C**UANDO la vida nos coloca ante situaciones críticas, el tenor de la reacción del ser humano es impredecible. Resulta comprensible la parálisis, porque el miedo es una gran serpiente que atenaza cuerpos y mentes. Y la resignación, en la tradición fatalista de parte de nuestra sociedad. Una tercera opción para resarcirse de los contratiempos es el análisis tras la reflexión y el tránsito a la acción. Barbastro tiene una pasta especial. Como pedía en su arenga el gran Baltasar Gracián, pone un gramo de audacia en todo lo que emprende. Y ese grano es la semilla de la que granan las mejores cosechas. Hace 59 años, la comunión virtuosa entre el Ayuntamiento y un grupo de empresarios alumbró la Feria Regional de Barbastro, en

la humildad de la España autárquica, con el horizonte concebido en trascender el ámbito inicial para crecer, crecer, y crecer...

La Feria, sucesión coherente del privilegio real a una ciudad que vive en la calle el valor del comercio desde el siglo XVI, ha evolucionado al ritmo de los tiempos y de los equipos de trabajo. Con observación y con la perspicacia de quien aprecia las oportunidades y se adelanta a las demandas. Con la ambición de traspasar fronteras. Ferma hoy es el referente en el que se miran empresarios y profesionales de muchos países, atraídos por la armonía de ocio, negocio y conocimiento, sobre la base prolífica de unos cultivos que enamoran los sentidos de los más exquisitos, sabedores de las cualidades salutíferas de los vinos, los aceites, el

Tomate Rosa y tantos y tantos milagros de esta huerta.

Barbastro ha abandonado el confinamiento y el salón del confort para abrazarse con el mundo. El 28 y 29 de agosto y el 25 de septiembre, un brillo especial asaltará los ojos de todos, porque la feria se llena de las ocasiones de los stocks, de las Frutas y Hortalizas de la Muestra, de la automoción sostenible, de su puesta de largo como gran Despensa de Aragón, de su presentación de un plan estratégico de altas miras. Y concluye con el conocimiento que toma el ejemplo de la ciencia y de la innovación. Es Ferma, con el corazón con el que entrega su trofeo a las cuatro residencias de mayores, nuestros referentes en vida. Pasen, amigos, al gran salón. Barbastro es una feria.

### FIRMA EDITORIAL

# Decálogo de una ciudad abierta... Así es Barbastro



Javier García Antón  
Director de  
DIARIO DEL  
ALTOARAGON

**“EN EL EPÍLOGO,  
LA CAPACIDAD DE  
CONCITAR EL  
LIDERAZGO DE  
UNA COMARCA  
INAGOTABLE EN  
RECURSOS Y  
ENCANTOS”**

**E**N UNA ciudad abierta, el sol brota para madurar los frutos, el viento azota para limpiar las impurezas, el aire mece las buenas ideas y la lluvia bendice. Siglos y siglos de hombres y mujeres en fecunda relación con el somontano, con el clima especial y con una arquitectura elevada piedra a piedra configuran una simbiosis entre paisaje y paisanaje especial: un carácter, una personalidad única, ineludible, que se resume, en la abstracción del observador, en un decálogo desde la historia, en el presente y para el futuro:

1.- La señalética de aproximación y la primera impresión se corresponden: Catedral, Feria, Museo del Vino, Museo Diocesano, Centro de Congresos, UNED,... El viajero alza la vista y, ¡zas!, amor a primera vista.

2.- El primer cruce de palabras. Vecinos afales con compromiso de ayudar y facilitar una estancia grata, placentera, fructífera. El gran capital de una capital.

3.- Los grandes lugares. La visita a Catedral, Museo, iglesias, ferias... Ni trampa ni cartón. Todo con fundamento. Una vereda vivencial emocionante, asombrosa, fascinante y digna de ser paladeada tranquilamente, para no perder detalle, para gozar con todos los sentidos. Un turismo con cara y ojos.

4.- Historia. La lectura nos revela acontecimientos que definen la trascendencia en la construcción de Aragón y de España: los esponsales de Doña Petronila y Ramón Berenguer IV, el privilegio ferial de la reina Germana de Foix y los anales siglo tras siglo.

5.- La transformación de una sociedad sólo es posible a través de la cultura entendida como creación y como expresión de los valores colectivos. Barbastro cumple con profusión y así lo reflejan sus certámenes literarios, su universidad, su rica programación, su apego a la promoción del conocimiento.

6.- El arraigo. El ser humano se funde con la tierra, las aguas del Vero y los cielos. Los cuida

y, en contraprestación, los hortelanos cosechan los vinos de la divinidad, los aceites del oro salúfero, los tomates rosas y otros cultivos sugerentes, tentadores, placenteros.

7.- El comercio. Una educación en el consumo cincelada en una obra maestra de siglos de buenos tenderos que ponen en las manos de su interlocutor, en un servicio de tú a tú, no sólo los mejores alimentos y los más refinados paños, sino ese intangible tesoro que es la confianza.

8.- La ciudad viva. Barbastro madruga y se despereza rápidamente. Sus vecinos se dirigen a las industrias, a los comercios, a los huertos, a las oficinas convencidos de la trascendencia de su labor: mejorar la ciudad a través de la mejora de cada uno.

9.- De ida y vuelta. Una ciudad abierta es bidireccional. Proyecta hacia el exterior la gran cantidad de sus fortalezas en una exhibición de generosidad para compartirlas. Pero, además, expresa el carácter acogedor no sólo de visitantes turísticos, sino también de inversores, porque en Barbastro encontrarán un tejido empresarial dinámico, innovador, con los ojos despiertos y los brazos dispuestos.

10.- Los escenarios para el encuentro. La digitalización y las nuevas tecnologías no tienen legitimidad alguna, ni conveniencia, para evitar una cualidad consustancial del ser humano: la necesidad de relacionarse, de saludarse, de abrazarse e incluso de besarse. La oportunidad que una conversación, una sonrisa y un apretón de manos propicien esa química imprescindible para el acuerdo, para el entendimiento. Barbastro no entiende de medias tintas. Sus ferias, congresos y convenciones no son buenos, son realmente muy buenos.

Quizás se queda corto y, en el epílogo, hay que significar la capacidad de esta ciudad abierta de concitar el liderazgo de una comarca maravillosa, inagotable en recursos y encantos. Una suerte de marco mágico.



## ENTREVISTA

Fernando Torres Chavarria, alcalde

# “Hoy es imprescindible el diálogo, el consenso y arrimar el hombro todos”

Javier García Antón

Fernando Torres, alcalde, está convencido de que toda empresa que se instale en Barbastro está ofreciendo a sus trabajadores la cobertura de las necesidades más importantes. Y lo hace en un clima de convivencia, moderación y búsqueda de consensos para optimizar el nuevo plan estratégico.

**¿Cómo está tras este tobogán de emociones y miedos?**

Intento mantener la moral y el ánimo alto. Reconozco que, en muchas ocasiones, las continuas órdenes y contra órdenes que hemos recibido desde instituciones superiores nos han puesto a los alcaldes en un brete ante nuestros vecinos.

**¿Barbastro Ciudad Abierta es un “contrato” del nuevo diálogo social?**

Vivimos unos tiempos en que es imprescindible el diálogo, el consenso, la moderación y arrimar el hombro para ir todos a una. Barbastro ha sido una ciudad de referencia, de paso obligado hacia el Pirineo, un centro comercial y de negocios. Una ciudad abierta porque la sentimos así, que quienes nos visitan se sientan como en casa y que aquellos que vienen por primera vez se sorprendan de lo mucho, variado y bueno que ofrecen sus calles, su gastronomía, su cultura, su historia y su bien máspreciado: sus gentes.

**¿Cuál es el escenario que contempla tras el nuevo plan estratégico?**

Con el horizonte del 2030, el Plan Estratégico de Desarrollo Locales un plan participativo en el que se le ha dado voz a los que han querido participar y compartir su modelo de ciudad a futuro. Se planteó al principio de año, antes de que pudiéramos imaginar la que se nos venía encima. Tras recibir las respuestas, se trabajará para dar forma a este plan de futuro que esperamos poder tener listo antes de final de año.

**¿Y cuáles son los ejes básicos del futuro de Barbastro?**

Barbastro es una ciudad eminentemente comercial y turística. Debemos seguir trabajando para mejorar; sin embargo, una de las cosas que más me preocupa es el desarrollo industrial. La atracción de empresas es fundamental para asentar población, y en ello estamos trabajando desde el primer minuto, a pesar de que esta crisis ha frenado alguna iniciativa ya avanzada. Queremos una ciudad agradable al ciudadano, ampliando las áreas peatonales y estableciendo nuevas zonas de aparcamientos céntricos para favorecer al comercio; una ciudad cómoda, lim-



Fernando Torres,  
alcalde de  
Barbastro

**“UNA EMPRESA QUE SE INSTALE AQUÍ GARANTIZA A SUS TRABAJADORES LA COBERTURA DE TODAS LAS NECESIDADES SOCIALES, SANITARIAS Y EDUCATIVAS”**

**¿Por qué decidieron convertir la ciudad en recinto ferial para Ferma?**

Lo más cómodo y fácil hubiera sido suspenderla, pero es la segunda feria de Aragón, con una trayectoria de 59 ediciones ininterrumpidas, con un peso muy importante en la ciudad. En la dureza, había que ser valientes y dar un paso hacia adelante. Si hacerla tal y como la conocíamos era inviable, decidimos darle un nuevo formato, garantizando todas las medidas de seguridad que marcan los protocolos, para dar a comerciantes y empresarios una puerta para mostrar sus productos.

**¿El sello de la Despensa obedece a la autenticidad o a la audacia?**

Indiscutiblemente está determinado por su autenticidad. Cuando uno mira y lee todo lo bueno que se hace, produce y ofrece nuestra ciudad y comarca se sorprende, por calidad y variedad. Desde nuestro vino de la D.O. Somontano, el aceite, el tomate rosa, mermeladas, espárragos, quesos, miel, tortetas, chiretas, pastillos, dulces variados... Excepcional. Por ello se decidió crear el sello “La Despensa de Barbastro”, un distintivo que identifica productos criados o cultivados por productores locales o elaborados con materias primas, las recetas que recogen la tradición de los artesanos y los establecimientos que los venden.

pia, accesible y que cuente con todos los servicios para los ciudadanos. Mantendremos toda la ilusión y el convencimiento de que, poco a poco, con actitud, trabajo y perseverancia todo irá saliendo.

**¿Cómo le convence a un empresario que la suya es ciudad para invertir?**

Además de las buenas comunicaciones hacia Barcelona, Zaragoza, Madrid o el sur de Francia, es hora de reivindicar la calidad de vida y excelentes servicios que ofrece. Además de su proactivo tejido social y buena convivencia ciudadana, nuestra ciudad es un “centro comercial abierto” con una profesionalidad contrastada, una oferta hostelera y hotelera am-

plia y de calidad, una completa oferta educativa desde Educación Infantil a Universitaria con la UNED, un Hospital, excelentes instalaciones deportivas, unos servicios básicos esenciales de garantías y una comarca con unos atractivos histórico-turísticos excepcionales. Apostar por una ciudad que ofrece todos estos servicios y esta calidad de vida redundan en la buena imagen de la propia empresa y en algo que también se debería tener en cuenta, garantizar a sus trabajadores que, si deciden instalarse en Barbastro con sus familias, tendrán totalmente cubiertas sus necesidades sociales, educativas y sanitarias.



## Hacia la ciudad del futuro

# Juntos hacemos Barbastro, lema para el Plan Estratégico de Desarrollo Local

El Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro, con el apoyo de Gobierno de Aragón, afronta este mes la fase final del proceso participativo para la elaboración del Plan Estratégico de Desarrollo Local Barbastro 2020-2024 Horizonte 2030, que está llevando a cabo el consistorio barbastrense. Con el hashtag #JuntosHacemosBarbastro, se dinamiza en redes sociales la participación ciudadana de este proceso, el primero íntegramente digital que se impulsa en Aragón.

"En estos momentos, un Plan de Desarrollo es todavía más importante. Necesitamos fomentar un sentimiento de unión entre toda la sociedad barbastrense para decidir qué futuro queremos para nuestra ciudad", señala el alcalde de Barbastro, Fernando Torres. Por su parte, la concejala de Desarrollo Belinda Pallás ha explicado que "el Plan estratégico se concibió inicialmente para sentar las bases del desarrollo local para la presente legislatura, pero dada la situación actual se hace más necesario aún trabajar en la reactivación de la economía local y su posterior crecimiento, teniendo como horizonte los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y para ello queremos contar con los diferentes agentes socioeconómicos y con la ciudadanía".

### Las fases del proceso participativo

El proceso, dinamizado por la consultora Inteligencia Colectiva, encara su fase final tras haber realizado más de 350 encuestas a la ciudadanía en general y cinco reuniones grupales con expertos en cada uno de los sectores estratégicos: primario, agroalimentario, comercio, industria y turismo. Durante la fase final, se van a llevar a cabo encuestas sectoriales en profundidad que podrán realizarse electrónicamente por todos los barbastrenses a través de la web del LAAB <https://gobiernoabierto.aragon.es>

El proceso participativo también incluye la fase de retorno, para presentar de modo virtual a toda la sociedad las conclusiones del proceso de participación y resolver cualquier duda que haya podido surgir durante el proceso o respecto al documento final. Así-

mismo, habrá una fase de seguimiento en la que, sobre la puesta en marcha de las acciones propuestas, se actualice la información del Plan, que nuevamente contará con difusión a la ciudadanía.

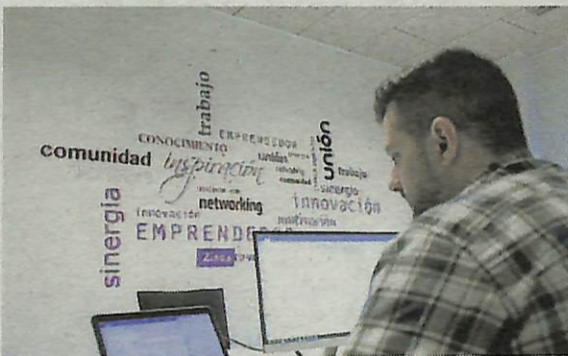
El trabajo realizado hasta ahora ha dado ya sus frutos y se han establecido ya tanto la "visión", que es el eje de este Plan estratégico, como los objetivos generales y sectoriales, que pueden consultarse también en la web.

### Visión

El eje sobre el que va a sentar sus bases el futuro Plan estratégico se basa en una visión de Barbastro como ciudad amable, moderna, saludable y sostenible. Ideal para vivir, formarse, emprender y disfrutar, que cimienta su desarrollo y su capacidad de reactivación en los recursos locales y en la capacidad de atraer proyectos empresariales innovadores.



■ **Objetivo del sector agroalimentario:** Convertir Barbastro en referente de ciudad agroalimentaria y gastronómica.



■ **Sector servicios:** Apoyar a las empresas para mejorar su capacidad de adaptación a los cambios y potenciar la digitalización.



■ **Objetivos del sector industrial:** Poner en valor la industria local y atraer industria especializada que genere puestos de trabajo de calidad.



EL AYUNTAMIENTO CON EL APOYO DEL GOBIERNO ACOMETE LA RECTA FINAL DEL PROCESO PARTICIPATIVO PARA ELABORAR UN PLAN ESTRATÉGICO

El comercio, de sus fortalezas tradicionales a la digitalización

## ENTREVISTA

Belinda Pallás, concejal de Desarrollo

“Lo fácil era no hacer nada, lo difícil era reinventarse y adaptarse a los tiempos”

## Javier García Antón

Belinda Pallás, concejal de Desarrollo en Barbastro, desgrana la estrategia del Ayuntamiento para la ciudad y el papel fundamental que las ferias, y Ferma en particular, tienen para el futuro. Una clave dual: reinención y adaptación.

**De la necesidad virtud: ¿repensando Barbastro y el modelo ferial?**

Barbastro necesitaba una regeneración y un cambio y lo mismo los certámenes feriales: hay que adaptarse a los tiempos, si queremos que las ferias sigan teniendo interés para el público y no desaparezcan.

**Lo primero, definir la estrategia. ¿En qué consiste su plan?**

Lo primero es saber qué camino seguir. El Área de Desarrollo, con el apoyo del Gobierno de Aragón, emprendimos un proceso participativo para la elaboración de un plan estratégico de desarrollo que nos marque las líneas para cuatro años. El plan se presenta el 25 de septiembre en el marco de FERMA Innova. En cuanto a la feria, se trata de ver lo que funciona. El coronavirus nos ha puesto en jaque mate pero también representa un momento para experimentar, probar nuevas fórmulas, y enfrentar nuevos desafíos. No hay que tener miedo a los cambios porque representan una oportunidad de crecimiento, nos ayuda a ser mejores.

**¿Disponer de tantas fortalezas exige aplicarse en poner un orden?**

Estamos en un territorio de oportunidades con unas fortalezas que se reflejan en la feria: sector agroalimentario, innovación, comercio y servicios, automoción y movilidad sostenible.

**Describe el horizonte que sueña y planifica para Barbastro.**

Que Barbastro se convierta en un referente económico, social y cultural de la provincia con proyección en Aragón y España Reactivar la economía a todos los niveles fomentando los recursos locales y atracción de nuevos proyectos empresariales innovadores y sostenibles que generen empleo estable y de calidad. Asentar la población en el territorio garantizando el bienestar y optimizando los servicios a la ciudadanía. Revalorizar el patrimonio local reivindicando su papel histórico y atraer el turismo. Un desarrollo de ciudad sostenible, mejorando la calidad de vida con el territorio, el medio ambiente y las nuevas tecnologías. Barbastro tiene que ser una ciudad abierta donde uno pueda vivir, formarse, trabajar y emprender.

**¿Ferma 2020 es una transformación que viene para quedarse?**

Lo fácil será no hacer nada, pero lo difícil era reinventarse y adaptarse a los tiempos. Hemos querido que Ferma salga a la calle y se convierta en un escaparate. Pero también habrá contenidos más profesionales que se celebrarán en el Centro de Congresos de Barbastro bajo una modalidad que combinará lo presencial y lo virtual. La futura Ferma será un reinención de sí misma, seguirá con el carácter multisectorial que la caracteriza y que identifica la riqueza socioeconómica de este territorio; pero buscará nuevos nichos de mercado que representen oportunidades de crecimiento.

**En el reinado de la digitalización, Ferma INNOVA entroniza la riqueza que aporta el conocimiento.**

Ferma Innova enfoca el desafío para las empresas de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, se han organizado interesantes ponencias y un panel de experiencias en el ámbito de la innovación y la responsabilidad social corporativa, donde tienen

cabida las empresas locales y de fuera. Además, de otras jornadas técnicas y de comercialización del sector agroalimentario entre productores locales y distribuidores del sector.

**Dispensa que no granero, ¿un golpe de autoridad en este sector?**

Sí, Barbastro y el Somontano deben ser grandes abanderados dentro del territorio gastronómico aragonés, tenemos todos los productos para hacer una receta completa, desde productos de la huerta hasta cárnicos, vino, aceite, dulces, miel, caviar, trucha, quesos, trufa, frutos secos, etc. En 2018 Somontano de Barbastro fue el primer Territorio de Interés Gastronómico de Aragón. Por eso el Ayuntamiento ha creado la marca “La Despensa de Barbastro-Somontano” para la promoción del producto local que favorece la economía circular y sirve también de reclamo turístico.



Belinda Pallás, concejal de Desarrollo de Barbastro.

“BARBASTRO TIENE QUE SER UNA CIUDAD ABIERTA DONDE UNO PUEDA VIVIR, FORMARSE, TRABAJAR Y EMPRENDER”

## La reinención

# Las calles, el inédito recinto ferial aún a compromiso y vistosidad



El compromiso de perpetuar la tradición concierne a las administraciones, los agentes sociales y la ciudadanía. No hay virus que pueda con la voluntad humana y éste es el cimiento desde el que Barbastro ha diseñado una Ferma distinta, adaptada a las exigencias sanitarias de seguridad, imaginativa y, sobre todo, con la participación que da sentido al certamen. En la planificación, queda pendiente la forma de afrontar en el futuro el espacio para los expositores que han apostado por la ciudad durante 58 años, y ahora es el comercio local el que asume la responsabilidad de mantener la llama a través de una reinención inédita. Reaprender del pasado y desaprender para aplicar las nuevas exigencias.

La reinención no olvida el papel de dinamización, fomento y reactivación que asumió la Feria en sus orígenes, tanto para la economía local como comarcal y provincia.

La estructura del certamen se adapta a la dualidad de la Ferma en la Calle para el público y Ferma Innova para los profesionales. Ocio y negocio, por un lado, conocimiento por otro.

### A la calle

Ferma sale a la calle este año para dinamizar las calles y reactivar el comercio

y la economía de la ciudad, poniendo en valor "lo local": el comercio, los productos agroalimentarios y los recursos turísticos, fomentando un Barbastro sostenible.

- Feria de Stocks, 29 de agosto. Centro de la ciudad.

- Espacio de Automoción y Movilidad Sostenible. Calle Baños Árabes, 29 de agosto.

- XX Muestra de frutas y hortalizas. Plaza del Mercado, 29 de agosto.

- "La Despensa de Barbastro". Espacio de promoción de productos agroalimentarios locales.

- "Redescubriendo Barbastro a través del aceite".

En el Paseo del Coso, el 29 de agosto, el viandante va a descubrir si conoce todos los productos de Barbastro y el Somontano. Son muchísimos y, en algunos casos, ignotos para muchas personas no sólo de fuera, sino incluido de la ciudad y la comarca. Consumir productos agroalimentarios de proximidad es sano, sostenible y favorece la economía local. En este espacio ubicado en el

Paseo del Coso, podrás descubrirlos todos y participar en alguno de los talleres preparados para toda la familia.

### Aprender para innovar

La parte profesional y de conocimiento se concentrará bajo el evento FERMA INNOVA, que este año tiene como objetivo promover y poner en valor la innovación del empresariado local y fomentar la alineación de la misión empresarial con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Responsabilidad Social Corporativa.

El 28 de agosto en el caso agrario y el 25 de septiembre en el empresarial, se desarrollan los siguientes contenidos.

- Jornadas Técnicas Agrícolas
- Conferencias
- Panel de experiencias
- Entrega del Trofeo FERMA
- Presentación del Plan Estratégico de Desarrollo de Barbastro.

CON LA SALUD  
COMO PREMISA,  
FERMA ACENTÚA  
SU CARÁCTER  
DINAMIZADOR  
Y PROMOTOR  
DE LA CIUDAD

Ferma sale de  
su recinto  
tradicional a la  
calle





■ **Feria del Stock.** 29 de agosto. Establecimientos comerciales en el centro de Barbastro.

Con la calidad y la atención habituales de nuestro comercio local, pero a precios inmejorables. Una gran oportunidad para encontrar buenas oportunidades y apoyar al sector. Además, al finalizar la jornada se celebrará el sorteo de un Fiat Panda entre todas las compras realizadas en verano. ¡Suerte!



■ **Barbastro Verde. Frutas y Hortalizas.** 29 de agosto. Plaza del Mercado

La vigésima edición de la Muestra de Frutas y Hortalizas de Barbastro es el lugar ideal para descubrir los ejemplares más espectaculares de la reconocida huerta barbastrense. Una gran oportunidad de conocer los frutos del buen hacer de nuestros hortelanos más tradicionales. Orgullo en verde.



■ **Automoción y sostenibilidad.**

29 de agosto. Calle Baños Árabes (frente al Colegio Pedro I)

¿Quieres hacer de Barbastro una ciudad más sostenible? Aquí podrás conocer todas las propuestas de los concesionarios y establecimientos locales para modernizar tu medio de transporte.

## La seguridad, prioridad total

Todas las actividades organizadas durante la celebración de la 59 edición FERMA y FERMAInnova seguirán protocolos estrictos para garantizar la seguridad de todos los participantes. En las medidas establecidas por los organizadores, cuatro son prioridad absoluta para que todos disfrutemos plenamente:

- Control de aforo
- Uso obligatorio de mascarillas y geles hidroalcohólicos
- Mantenimiento de la distancia interpersonal de seguridad
- Para espacios o actividades específicas se señalará convenientemente en la entrada la normativa a aplicar en cada uno de ellos.

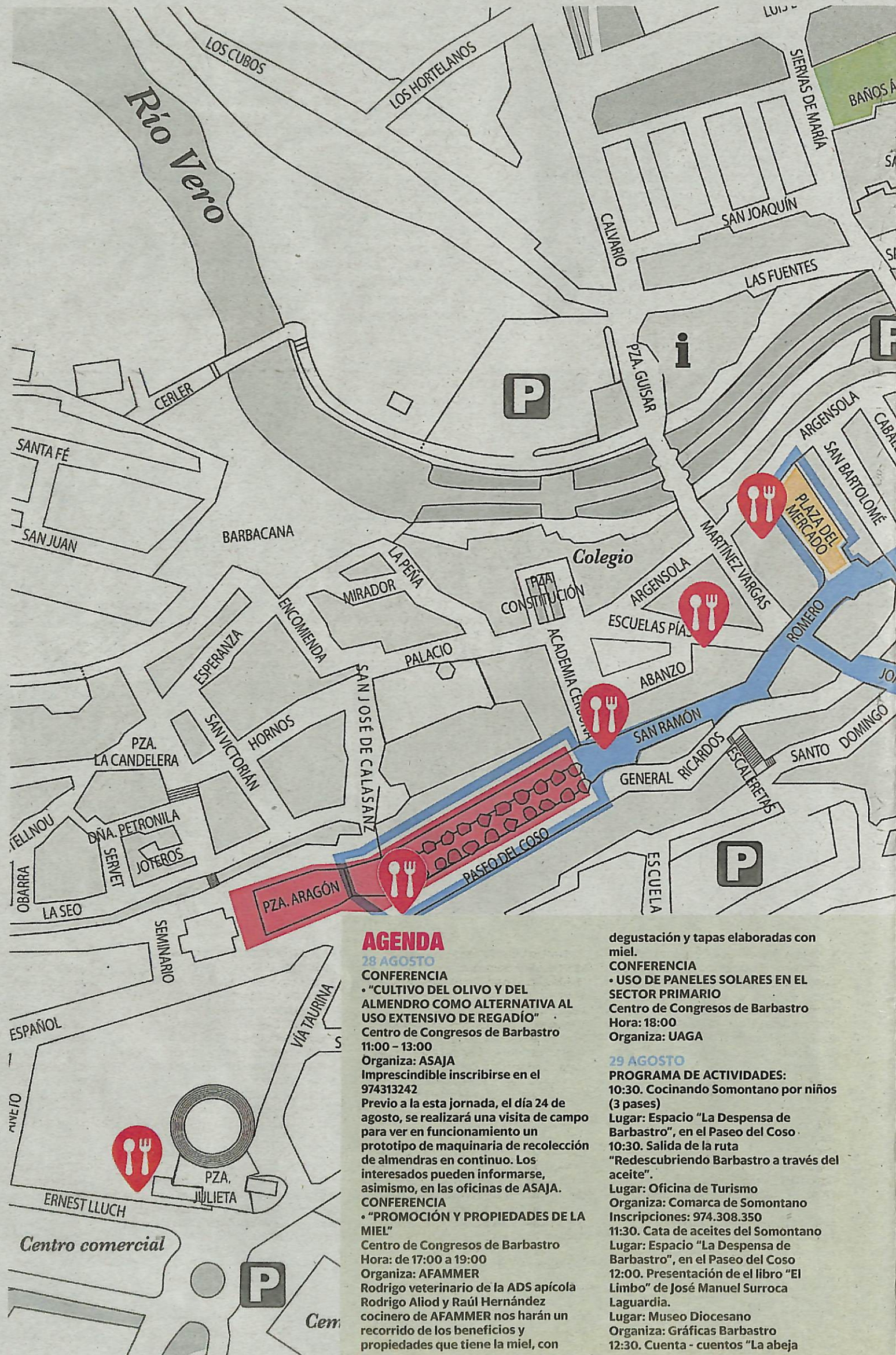
Se ruega a todos los asistentes cumplir con las normas previstas. POR LA SEGURIDAD DE TODOS.



**GRUPO CORREAS**

Calidad y Servicio de principio a fin

**976 471 040**



## AGENDA

**28 AGOSTO**

### CONFERENCIA

• "CULTIVO DEL OLIVO Y DEL ALMENDRO COMO ALTERNATIVA AL USO EXTENSIVO DE REGADÍO"

Centro de Congresos de Barbastro  
11:00 - 13:00

Organiza: ASAJA

Imprescindible inscribirse en el 974313242

Previo a esta jornada, el día 24 de agosto, se realizará una visita de campo para ver en funcionamiento un prototipo de maquinaria de recolección de almendras en continuo. Los interesados pueden informarse, asimismo, en las oficinas de ASAJA.

### CONFERENCIA

• "PROMOCIÓN Y PROPIEDADES DE LA MIEL"

Centro de Congresos de Barbastro  
Hora: de 17:00 a 19:00

Organiza: AFAMMER

Rodrigo veterinario de la ADS apícola Rodrigo Aliod y Raúl Hernández cocinero de AFAMMER nos harán un recorrido de los beneficios y propiedades que tiene la miel, con

degustación y tapas elaboradas con miel.

### CONFERENCIA

• USO DE PANELES SOLARES EN EL SECTOR PRIMARIO

Centro de Congresos de Barbastro  
Hora: 18:00

Organiza: UAGA

**29 AGOSTO**

### PROGRAMA DE ACTIVIDADES:

10:30. Cocinando Somontano por niños (3 pases)

Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso

10:30. Salida de la ruta

"Redescubriendo Barbastro a través del aceite".

Lugar: Oficina de Turismo

Organiza: Comarca de Somontano  
Inscripciones: 974.308.350

11:30. Cata de aceites del Somontano

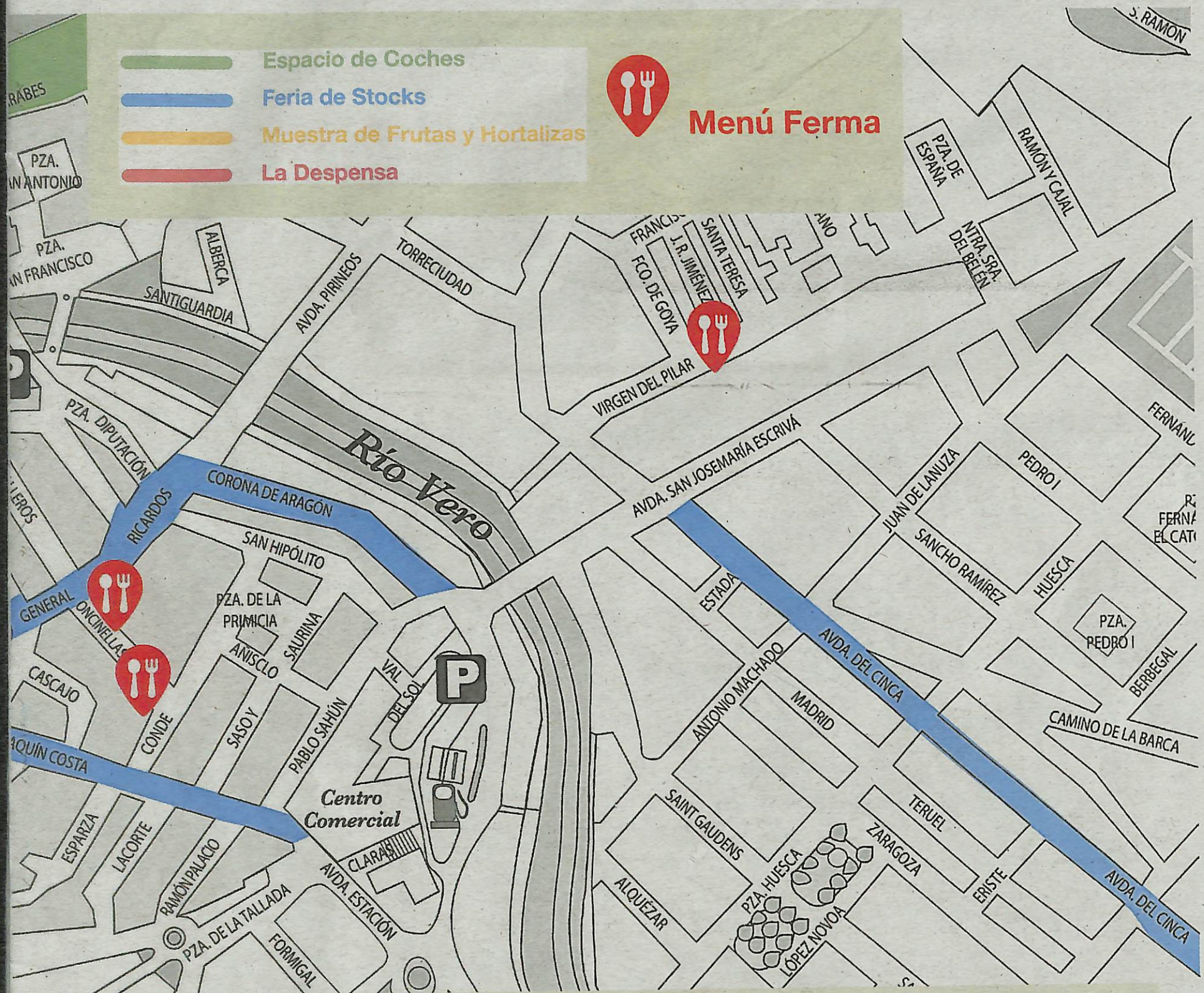
Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso

12:00. Presentación de el libro "El Limbo" de José Manuel Surroca Laguardia.

Lugar: Museo Diocesano

Organiza: Gráficas Barbastro

12:30. Cuenta - cuentos "La abeja



Chusepa descubre La Despensa (de Barbastro - Somontano)", a cargo de la autora Rita Piedrafita  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 12:30. Salida de la ruta "Redescubriendo Barbastro a través del aceite".  
 Lugar: Oficina de Turismo  
 Organiza: Comarca de Somontano  
 Inscripciones: 974.308.350  
 13:30. Entrega de premios de la XX Muestra de Frutas y Hortalizas  
 Lugar: Plaza del Mercado  
 13:30. Cata y degustación de vermú del Somontano  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 17:30. Degustación de helados del Somontano  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 18:30. Degustación de quesos y tomate rosa  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 19:00. Cuenta cuentos de "La abeja Chusepa descubre La Despensa (de Barbastro - Somontano)", a cargo de la autora Rita Piedrafita  
 Lugar: Espacio "La Despensa de

Barbastro", en el Paseo del Coso  
 19:00. Salida de la ruta "Redescubriendo Barbastro a través del aceite".  
 Lugar: Oficina de Turismo  
 Organiza: Comarca de Somontano  
 Inscripciones: 974.308.350  
 19:30. Cata de aceites del Somontano  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 20:00. Degustación Tradición Somontano y vino  
 Lugar: Espacio "La Despensa de Barbastro", en el Paseo del Coso  
 20:00. Sorteo de un coche Fiat Panda, serie 3, con el patrocinio de TALLERES LAPIEDRA y AB ENERGIA, como colofón de la campaña de verano del comercio local "Barbastro abierto al éxito".  
 Lugar: Calle Luis Buñuel (Frente al Colegio Pedro I)  
 Organiza: Asociación de Empresarios Barbastro Somontano

#### DURANTE TODA LA JORNADA

• **FERIA DE STOCKS**  
 Recorrido por los establecimientos comerciales del centro de la ciudad.  
 Hora: De 10:00 a 14 y de 17:00 a 20:30

• **ESPACIO DE AUTOMOCIÓN Y MOVILIDAD SOSTENIBLE**  
 C/ Baños Árabes. Frente al Pedro I  
 Hora: De 10:00 a 14 y de 17:00 a 20:30  
 • **XX MUESTRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**  
 Plaza del Mercado  
 Hora: De 10:00 a 14 y de 17:00 a 20:30  
 • **"LA DESPENSA DE BARBASTRO - SOMONTANO"**  
 Paseo del Coso  
 Hora: De 10:00 a 14 y de 17:00 a 20:30  
 Talleres, actividades y presentaciones para descubrir los productos agroalimentarios del Somontano.  
 Puntos de venta de producto.  
 \*Todas las actividades se celebrarán siguiendo estrictamente las medidas de seguridad: control de aforo, uso de hidrogeles alcohólicos y distancia de seguridad

**25 DE SEPTIEMBRE**  
**JORNADA FERMA INNOVA "LAS EMPRESAS Y EL DESAFÍO DE LOS ODS"**  
 10:30 - Inauguración  
 11:00 - Panel de experiencias "Modelos exitosos de Responsabilidad Social Empresarial a nivel local, regional y nacional".

12:00 - Pausa café  
 12:30 - Charla - coloquio con Clara Arpa, Presidenta de la Red Española del Pacto Mundial, miembro del comité ejecutivo de UN Global Compact y Consejera delegada de ARPA Equipos Móviles de campaña, y David Lafuente, experto en RSC y Subdirector General de Cooperación Interior y Exterior en Instituto de la Juventud INJUVE. sobre "Los ODS: retos y oportunidades para las empresas".  
 17:00 - Presentación del Plan Estratégico de Desarrollo Local Barbastro 2020-2024 (Horizonte 2030)  
 17:30 - Conferencia "La responsabilidad social empresarial en las organizaciones"  
 18:00 - Entrega del Trofeo FERMA 2020

\*Todas las actividades se celebrarán siguiendo estrictamente las medidas de seguridad: control de aforo, uso de hidrogeles alcohólicos y distancia de seguridad.  
 Además todas las jornadas podrán seguirse de forma virtual a través de la página web [www.fermabarbastro.com](http://www.fermabarbastro.com)

GRUPOS

**BARBASTRO**  
Abierto al éxito

**Barbas tro**  
es comercio  
es ciudad,  
es la experiencia

¡Participa,  
disfruta...

[aeb.es](http://aeb.es)



#BarbastroEsComercio

que nada  
te frene!

[aeb.es](http://aeb.es)

## El comercio local premia a sus clientes con un coche

Más de 150 comercios y empresas se han sumado a la campaña "Barbastro, abierto al éxito" para premiar la fidelidad de sus clientes. Con esta acción el comercio de la ciudad ha querido despertar la ilusión y mostrar el atractivo que Barbastro ofrece siempre, pero especialmente este verano, a través del sorteo de un gran premio: un coche FIAT PANDA serie 3, con el patrocinio de TALLERES LAPIEDRA y AB ENERGIA. Así que todas las personas que visiten, compren y consuman en Barbastro, además de disfrutar de sus atractivos, calidad comercial y una excelente oferta gastronómica y cultural, pueden llevarse un coche.

El sábado 29 de agosto a las 20:00 horas en el marco de Ferma se procederá al acto público del sorteo de este vehículo. Será el colofón a un día intenso porque, en el marco de la Feria, tendrá lugar también la celebración de la Feria de Stocks de verano, tradicional cita en la que el comercio muestra sus amplias ofertas en productos de hogar, moda, calzado, ropa infantil, textil, accesorios y mucho más a precios muy reducidos.

¡VEN Y DISFRUTA LA EXPERIENCIA DE VISITAR, DEGUSTAR Y COMPRAR EN LA CIUDAD DE BARBASTRO!

### ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN LA CAMPAÑA:

2 Capitanes  
AB Energía  
Alpargatería Sallán  
Ana Sesé Peluquería  
Andys Woman Junior  
Andys&Woman  
Aniquino  
Avi Elaborados  
AXA Angelita Pelegrín  
Ayén  
Balmaseda Moda  
Bambina, moda infantil  
Bar Tobazo  
Barpibás  
Bazar Hermanos  
Bodega Pirineos  
Bonarea  
Brasa y Birra Bachiella  
Cache cache  
Cafetería La Oficina  
Carnicería Bernad  
Carnicería Marcos y Ángela  
Carnicería Mayoral  
Carnicería Toñi  
Casa Abadías  
Casa Puertas desde 1913  
Cestería La Moderna  
Chaca-Sport  
Clínica Dental Naval Navarro  
Clínica Dental Santos  
Cobre  
Comercial Ibersomontano  
Comercial Luna  
Confecciones Marián  
Coqueto  
Coral Ribera Quiromasaje&Estética  
Corona Hombre- Mujer  
Cronos moda  
Ecomputer  
Ecostean  
El Barco Rojo  
El Dedal de Elena  
Eléctrica del Río  
Electricidad París  
Elena Arcarazo  
Élite  
Elyseba Estética  
Enforma Sport  
Ernesto Cancer  
Estanco Avenida  
Estanco nº5 Calle Saint Gaudens

Estética Hadas  
Fábula  
Ferretería Ballarín  
Ferretería Gómez  
Flores Castellón  
Floristería Tella  
Fontanería Sahún  
Foto Nosotros  
Fotoactiva  
Frankfurt Escofet  
Frutería del Vero  
Furnitra  
Galerías del Tresillo  
Gotta Perfumería  
GR 45 Urban Sport  
Gráficas Barbastro  
Guara Tours  
Herboristería María Luisa  
Hierro Estilistas  
Hnos Cantin S.M.A  
Horno de leña Julia calle Joaquin Costa  
Horno de leña Julia plaza Mercado  
Hotel cafetería San Ramón  
Hübsch Deco  
Iluminación Elena Latorre  
Ingeniería Bardají  
Jal Moda  
Joyería Diamanty  
La Bodeguita  
La Esquineta  
La Oveja Negra  
La Pescadería  
La Viuda de Vargas  
Lalila 4 eco  
Lazaro zapaterías  
Librería Ibor  
Librería Moisés  
Librería Víctor Castellón  
Loreley Estética  
Lovely Cleanning  
Marga Peluquería  
Maxi peluqueros  
May Rodríguez  
Mercería Nácar  
Moda Hombre Gibanel  
Modo Viaje  
Muebles Angulo  
Natural Smell  
Navarro  
Nona by Srs. Winter  
Óptica Andorrana  
Óptica Somontano  
Opticalia Vero  
Ortopedia Monros  
OVS Kids

Panadería Cerezuela  
Panadería Sierra  
Parcoba  
Pastel Biarritz  
Pastelería Güerri  
Pastelería Iris  
Peluquería Alicia  
Peluquería Buj  
Peluquería Formas  
Peluquería Isabel Soler  
Peluquería Marga  
Peluquería Urbano  
Phone House  
Piccola Zapatería  
Pilar Larrosa  
Pkes  
Raquel Gese Salón de peluquería  
Rayuela  
Regalos Ele'ge  
Relojería Venus  
Restaurante Nueve  
Ropa infantil Bambin@  
Sama  
Secret de Dona  
Sierra iluminación y electricidad  
Sonia Barón Moda Caballero  
Spasi by Chaca  
Sres Winter decoración  
Tacchi  
Talleres Lapidra  
Todoservicio.es  
Top Estétic  
Trasiego  
Trébol  
Viñas del Vero  
Virginia Estrada Peluquería  
Visi decoración  
Zoqueños

### AGRADECIMIENTOS:

Integral Unusual Design  
Tamtam Comunicación  
Cope Alto Aragón  
Museo Diocesano Barbastro - Monzón  
Cafetería Restaurante Hnos. Cantín  
Vinobar  
Café Bar El Pentágono  
Frankfurt Escofet  
Panadería La Espiga De Oro  
Pastelería Iris, Ecostean  
Alejandro Ballesteros-Hit Radio  
92.Fm  
Somontano Social  
Foto Nosotros.

### PATROCINADORES:

Automóviles  
Lapidra

abenergía

**Despensa y Muestra de Hortalizas**



Muestra de Frutas y Hortalizas, de sorpresa en sorpresa



# Una cita con los placeres con sello de Barbastro-Somontano

El sector agroalimentario se perpetúa como uno de los ejes estratégicos del certamen. Mediante la celebración de la XX Muestra de Frutas y Hortalizas, en la Plaza del Mercado, y el espacio de La Despensa de Barbastro, en el Paseo del Coso, sirve la riqueza agroalimentaria de Barbastro y el Somontano y promover el reconocimiento, valoración y consumo de los productos kilómetro cero por el consumidor. Ambos espacios podrán visitarse el sábado 29 de agosto en horario de 10 a 14 y de 17 a 20:30 horas, en el marco de celebración de Ferma en la calle.

Además la Comarca de Somontano ha organizado, para el mismo día 29, las rutas "Redescubriendo Barbastro a través del aceite", en las que se hará una

recorrido por las calles de la ciudad realizando catas de aceite para revalorizar el patrimonio cultural y gastronómico. Las rutas tendrán salida desde la Oficina de Turismo en horarios de 10:30, 12:30 y 19:00 horas. Se recomienda inscribirse en el teléfono 974.308.350.

**De la Despensa a la Mesa**

Ubicado en el Paseo del Coso, en este espacio se darán a conocer la gran variedad de productos agroalimentarios locales que atesora la gastronomía de Barbastro y Somontano, tanto en materias primas como en productos elaborados, mediante talleres, catas y degustaciones, celebrados bajo estrictas medidas higiénico - sanitarias.

**XX Muestra de Frutas y Hortalizas**

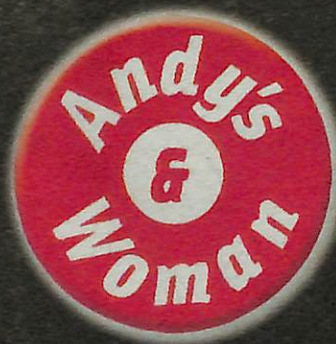
La vigésima edición de la Muestra de Frutas y Hortalizas vuelve en esta edición a su emplazamiento original en la Plaza del Mercado. Desde la 10 de la mañana, los hortelanos tradicionales de Barbastro y el Somontano expondrán sus mejores ejemplares para deleite de curiosos y visitantes. Una experiencia olfativa, gustativa y visual que sorprende y que asombra a propios y extraños.

Durante la entrega de premios, que tendrá lugar a las 13 horas, se reconocerán las piezas más espléndidas, las más originales, las autóctonas más excelentes y el mejor tomate rosa. La entrega de premios tendrá lugar a las 13:00.

Irresistible tentación la del Tomate Rosa de Barbastro. Un manjar excelso.



DESDE 1991 VISTIENDO TU VIDA



G-STAR  
SCOTCH & SODA  
TOMMY HILFIGIER  
PEPE JEANS  
LEVI STRAUSS  
DOCKERS  
SUPERDRY  
GARCIA JEANS  
GUESS



Woman Junior

TOMMY HILFIGIER  
PEPE JEANS  
SUPERDRY  
GARCIA JEANS  
GUESS  
ECOALF  
NAPAPIRI  
RETOUR  
EMPORIO ARMANI  
IKKS

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES!  
PRÓXIMA TIENDA ONLINE.



## La apuesta por la innovación

# Responsabilidad Social Empresarial, el eje central de Ferma INNOVA

Desde hace tres ediciones, la Jornada Ferma INNOVA propone apostar por la innovación como palanca de dinamización del sector empresarial local. En esta edición, marcada por los cambios originados por la nueva normativa en cuanto a celebración de eventos, la jornada adquiere su espacio y tiempo propios en el calendario de la marca ferial y se convierte en una jornada autónoma que tendrá lugar simultáneamente de forma presencial y virtual.

El principal objetivo de esta jornada es promover y poner en valor la innovación del empresariado local y fomentar la alineación de la misión empresarial con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y la Responsabilidad Social Corporativa. Para ello, la conferencia central consistirá en una charla entre dos de las personalidades más relevantes en la materia a nivel nacional: Clara Arpa, presidenta de la Red Española del Pacto Mundial, miembro del comité ejecutivo de UN Global Compact y consejera delegada de ARPA Equipos Móviles de campaña, junto a David Lafuente, experto en RSC y Subdirector General de Cooperación Interior y Exterior en el Instituto de la Juventud.

En la jornada también se celebrará un panel de experiencias en el que se dará visibilidad a casos de éxito, como Antonio Javierre, director general de Javierre S.L., presidente del Comité Científico del Congreso Internacional de Responsabilidad Social, y Nita Macía, directora de Estrategia & Responsabilidad, directora del Clúster de Turismo Sostenible de Aragón y Directora del Congreso Internacional de Responsabilidad Social, además de las empresas locales Brilen y Gráficas Barbastro.

### OTRAS ACTIVIDADES

#### JORNADAS TÉCNICAS AGRÍCOLAS:

**28 de agosto**

Centro de Congresos

La innovación en el sector agrario es uno de los pilares de la transformación de este sector estratégico en la economía de Barbastro y Somontano. Asaja y UAGA apuestan por Ferma como plataforma de formación para el sector mediante la organización de jornadas técnicas. En esta ocasión se abordarán las novedades del cultivo del olivo y del almendro, así como el uso de fuentes de energía renovables. Se podrá consultar la programación de la jornada en [www.fermabarbastro.com](http://www.fermabarbastro.com).



Panel de experiencias en la primera edición de Ferma INNOVA

#### ENTREGA DEL TROFEO FERMA:

**25 de septiembre**

Centro de Congresos

Las cuatro residencias de ancianos de Barbastro recibirán el Trofeo FERMA 2020 por el "trabajo ejemplar desarrollado durante la pandemia". Así lo reconoce el acta del jurado, integrado por un representante de cada grupo municipal del Ayuntamiento de Barbastro y presidido por la concejal de Desarrollo, Belinda Pallás. Son la Residencia Municipal de Tercera Edad 'Las Huertas', la Residencia Somontano, la Fundación Casa Amparo y el Hogar Saturnino López Novoa de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados.

#### COMERCIALIZACIÓN AGROALIMENTARIA

**25 de septiembre**

Centro de Congresos

Jornada dirigida a los profesionales del sector agroalimentario. Reuniones individuales organizadas entre produc-



Clara Arpa, presidenta de la Red Española del Pacto Mundial

tores y distribuidores y canal HORECA. Una buena oportunidad para los productores agroalimentarios locales para ampliar los canales de venta sus productos. Interesados en participar pueden ponerse en contacto en: [ferias@barbastro.org](mailto:ferias@barbastro.org)

#### PLAN ESTRATÉGICO BARBASTRO 2020-2024 (ODS):

**25 de septiembre**

Centro de Congresos

El Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro presentará las conclusiones y acciones previstas dentro de este plan armonizado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

**La otra era de la automoción**

# Nuevos vehículos para una movilidad más sostenible

La movilidad sostenible es uno de los retos más importantes que afronta la sociedad actual. El concepto nace de la preocupación por los problemas medioambientales y sociales ocasionados por la generalización, durante la segunda mitad del siglo XX, de un modelo de transporte urbano basado en el coche particular. Los inconvenientes de este modelo, entre los que destacan la contaminación del aire, el consumo excesivo de energía, los efectos sobre la salud de la población o la saturación de las vías de circulación, han provocado una voluntad colectiva por encontrar alternativas que ayuden a paliar los efectos negativos de este modelo y a idear la ciudad sostenible.

Las políticas de movilidad sostenible llevadas a cabo por las administraciones públicas se centran en reducir la

congestión de las vías al mismo tiempo que se reduce el consumo de combustibles fósiles contaminantes, por lo que impulsan el uso de vehículos menos contaminantes con ayudas a la compra.

El programa de Renovación de Vehículos 2020 (Plan Renove 2020) del Ministerio de Industria, dotado con 250 millones de euros, se integra en el Plan de Impulso a la Cadena de Valor de la Industria de Automoción presentado por el Gobierno el 15 de junio de 2020. El objetivo consiste en incentivar la adquisición de vehículos para la sustitución de los más antiguos por modelos más limpios y más seguros, incorporando tiempo criterios ambientales y sociales.

Ferma renueva su apoyo al sector de la automoción, con un gran peso en la economía local, a la vez que apuesta por la movilidad sostenible. En el aparcamiento de la calle Baños Árabes (frente al Colegio Pedro I) seis concesionarios presentarán sus propuestas más novedosas el día 29 de agosto de 10:00 a 14:00 y 17:00 a 20:30.



**El parque de automoción varía su presencia y cualidades**

**Una movilidad sostenible, unas ciudades con rostro más humano**

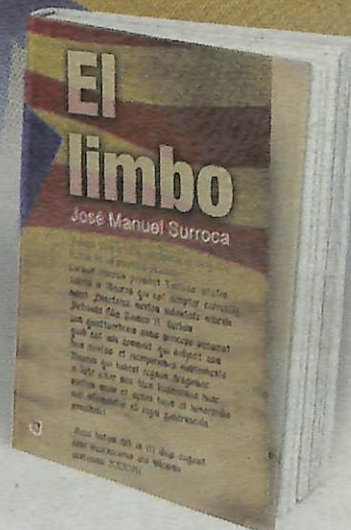
**LA PREOCUPACIÓN POR LOS PROBLEMAS EN EL MEDIO AMBIENTE Y DE CARÁCTER SOCIAL EXIGEN RESPUESTAS EN LA MOVILIDAD**



# El limbo

José Manuel Surroca

**Intriga, investigación, deslealtades, traiciones..., todo en esta trepidante novela policiaca de ficción, superada por la realidad actual. El independentismo catalán como telón de fondo, localizado en Bruselas y Lledoners.**



**PRESENTACIÓN DEL LIBRO**

**SÁBADO 29 DE AGOSTO 12:00 HORAS**

**EN LOS EXTERIORES DEL MUSEO DIOCESANO DE BARBASTRO**



GRÁFICAS EDITORES

## El galardón más social

# El cuidado a nuestros mayores, reconocido con el Trofeo FERMA



Las cuatro residencias de ancianos de Barbastro recibirán el Trofeo FERMA 2020 por el "trabajo ejemplar desarrollado durante la pandemia". Así lo reconoce el acta del jurado, integrado por un representante de cada grupo municipal del Ayuntamiento de Barbastro y presidido por la concejal de Desarrollo, Belinda Pallás.

Entre las candidaturas propuestas, el jurado valoró la labor realizada por la Residencia Municipal de Tercera Edad 'Las Huertas', la Residencia Somontano, la Fundación Casa Amparo y el Hogar Saturnino López Novoa de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados. Sus gestores recogerán el Trofeo FERMA 2020 en el transcurso de Ferma INNOVA, la jornada empresarial que se celebrará el 25 de septiembre en el Centro de Congresos y cuyo colofón será la entrega de este galardón.

La Feria Regional de Barbastro reconoce así la labor realizada por las cuatro residencias de mayores durante una pandemia que también marca el desarrollo de la quincuagésima novena edición del certamen barbastrense. Entre las Residencias Somontano, Casa Amparo, Saturnino López Novoa y la Residencia Municipal aglutinan a más de doscientos trabajadores y dan cobertura asistencial a más de trescientos ancianos, en un sector que en nuestra ciudad gestiona un volumen de negocio de casi cinco millones de euros.

La Residencia Municipal Las Huertas de Barbastro, gestionada por la empresa Albertia Servicios Sociosanitarios, cuenta actualmente con 92 residentes y en ella

trabajan 73 personas, además de 13 del Centro Especial de Empleo Barbastro Social en lavandería y limpieza. Noventa y dos residentes acoge la residencia Hogar Padre Saturnino López Novoa de Barbastro, a cargo de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados, que tiene 41 trabajadores, incluyendo a las hermanas. La Residencia Casa Amparo emplea a 66 profesionales, que atienden a 85 residentes. Y, por último, la Residencia Somontano de Barbastro alberga 35 ancianos alojados, y una plantilla de veinte trabajadores.

Trabajadores y equipos gestores de los cuatro centros asistenciales han realizado un gran esfuerzo durante este tiempo de pandemia para salvaguardar la salud de sus residentes y de sus trabajadores, una labor que ahora se reconoce con el Trofeo FERMA 2020.

**Francisco Valle y Mamen Pueyo, directores de la Residencia Somontano; Ana Pilar Noguero, gobernanta de la Residencia Municipal Las Huertas; Laura Monter y sor Begoña Bermejo, trabajadora social y directora de la Residencia de las Hermanitas; y Paqui Olivares y José Antonio Borbón, directora y administrador de Casa Amparo.**

**LA FERIA PREMIA EL TRABAJO EJEMPLAR EN LA PANDEMIA DE LOS CUATRO CENTROS ASISTENCIALES DE MAYORES EN EL TRANCURSO DE FERMA INNOVA, EL 25 DE SEPTIEMBRE**



**Un recinto ferial sin límites**

# El comercio y la hostelería tientan a los clientes en Ferma en la Calle

El comercio y la hostelería barbastrense se unen este año también a la celebración de FERMA. El comercio barbastrense abrirá las puertas de sus establecimientos para hacer liquidación de los productos de fin de temporada. Una buena oportunidad para encontrar buenas ofertas y apoyar al comercio local.

Por su parte, algunos establecimientos de hostelería pertenecientes a la Ruta del Vino participarán también en el certamen mediante la elaboración de menús basados en productos agroalimentarios de proximidad.

**ESTABLECIMIENTOS DONDE PODER DISFRUTAR DEL MENÚ FERMA:**

- El Patio
- El Placer
- El Portillo
- La Lonja del Vino
- La Oveja Negra
- Nueve
- San Ramón
- Trasiego
- Vinobar

**Los comercios y establecimientos hosteleros, una atracción irresistible**



## ¡Adelante!

Porque no podemos parar. Porque hay que seguir.

Porque siempre nos ha movido un espíritu inquebrantable de superación.

Porque buscamos el siguiente reto y queremos afrontarlo contigo.



**Pirenauto**

Barbastro Huesca Zaragoza

En BARBASTRO:

Polígono Industrial Valle del Cinca, C/ B, Parcela 58.  
(Detrás de la ITV) • 974 315 040 • [pirenauto.es](http://pirenauto.es)

