

BARBASTRO

CIUDAD
ABIERTA

N5 | GRATUITA

SOMONTANO, UN TERRITORIO
AL REDEDOR DEL VINO

SIERRA DE GUARA,
EL DESTINO UNIVERSAL
QUE NO NECESITA RAZONES

REBECA LABARA, EL GLAMOUR
A ORILLAS DEL VERO

Barbastro sobre ruedas

Disfruta de una ciudad sostenible

 **Bar
bas
tro**
es comerç
es ciutat,
es tu experiència



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO



COMARCA DE
SOMONTANO
(Y BARBASTRO)

GOBIERNO
DE ARAGON



**DESPENSA
DE BARBASTRO**
S O M O N T A N O

Busca esta
marca en
tu comercio
habitual

ELIGE PRODUCTO LOCAL

Calidad y Sabor



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO

LADESPENSADEBARBASTRO.COM

Las bicicletas son para el verano





PXHERE

JAVIER GARCÍA ANTÓN

LAS CIUDADES SON, por más que se transformen, como la naturaleza misma. Es el secreto de su adaptación, de su progreso. Las hay que se colocan al sol que más calienta, pensando en el efecto energético del astro. Y, si no son cuidadosas, se queman. Otras, como Barbastro, evolucionan porque se ponen al sol que mejor calienta y, desde esa virtud, empiezan a pedalear. Al principio, el ritmo es tranquilo. Paulatinamente, el conocimiento del trazado y la observación del entorno les permiten acelerar hasta una velocidad

que es aquella en la que se encuentran cómodas con todo el ecosistema propio y el relacional, que nunca es ajeno.

En el esfuerzo, una ciudad líder incorpora a su bicicleta de tándem a todo el territorio de influencia. Es más, cuando desde más lejos aprecian la conveniencia de participar en la ruta, se incorporan más y más pasajeros. Y, con el hábito de la curiosidad, constatan que hay ingredientes para el mejor desarrollo. El primero, el del comercio, que es el punto de confluencia ideal desde el que establecer las bases del porvenir. El segundo, el turismo, que no es sino el abrazo de la felicidad

que establece un bumerán que, una vez lanzado tras la primera visita, siempre retorna. Por supuesto que el tercero es el productivo. El de esos hortelanos, esos viticultores cuya calidad es aprovechada por la industria o por la artesanía alimentaria para convencer de que la despensa está plenamente surtida.

Escribió McLuhann que la mano que escribió una página construyó una ciudad. Barbastro es cultura y es naturaleza, es oración y es verbo, es éxito en el esfuerzo. El hogar público, como definió Tierno Galván a las urbes, está abierto a todos. Y se llega en la metáfora de la bicicleta.



El valor insustituible de las tiendas

El Congreso aragonés de innovación en el comercio reivindicará y argumentará el valor de los establecimientos físicos y la necesidad de acompañar la digitalización con aspectos como la atención al cliente, la calidad de vida y aportación a ciudades y pueblos

BCA

EL CONGRESO ARAGONÉS DE INNOVACIÓN en el comercio que organizarán la Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro y la Dirección General de Comercio del Gobierno de Aragón incidirá en el papel de las tiendas físicas por los valores insustituibles para las ciudades y los pueblos.

Barbastro será los días 3 y 4 de noviembre el centro del comercio de España como foro de reflexión sobre la situación previa y posterior a la pandemia, sobre los pros y los contras de la im-

prescindible digitalización y, sobre todo, en torno al valor de las tiendas físicas como un eje sobre el que gira la vida ciudadana desde hace siglos.

La AESB quiere incidir en el aspecto social de las personas que obliga a la disponibilidad de tiendas físicas que han sido, a lo largo de la historia, dinamizadores de pueblos, ciudades, calles y plazas. La proximidad, la atención al cliente, la comunicación, el asesoramiento y la confianza son fundamentos del comercio justo y, sobre ellos, se elevan irremplazables las tiendas.

Sobre esta temática girarán ponentes de gran prestigio nacional, experiencias de empresas, co-

mércios y productores que son motores para la vitalidad de ciudades y pueblos, una exposición sobre la necesidad de establecimientos en el medio rural y el análisis de las nuevas tendencias sociológicas con una prospección de los hábitos que nos llegan.

Durante esos dos días, se sopesará el papel que ha de tener la digitalización, a la que no hay que dar la espalda y que ha de ser un complemento que ayude a las empresas, y la presencialidad en las tiendas que no sólo son un negocio sino, fundamentalmente, una manera de concebir la vida, una parte indisoluble de nuestra cultura.

MOVILIDAD SOSTENIBLE LAS BICICLETAS SON PARA EL VERANO



PXHERE

Bicicletas, el paisaje que se fue con billete de vuelta

La historia moderna de Barbastro arranca con la estampa de hombres y mujeres sobre velocípedos con sus cestas en las que transportar las compras o utensilios para el trabajo, para la caza o para la pesca. En tiempos de la movilidad eléctrica, ese paisaje urbano nos recordará los valores del pasado... y del futuro

MOVILIDAD SOSTENIBLE LAS BICICLETAS SON PARA EL VERANO



PXHERE

J.G.A.

BARBASTRO SE PINTABA, durante muchas décadas de la pasada centuria, con ruedas de bicicleta. El velocípedo, como se dio en llamar en su invención, acompañó los anhelos de progreso de muchas familias, de tal modo que, apenas asequibles para el pecunio familiar los incipientes y primitivos coches, la movilidad se sustentaba sobre un sillín, con un manillar un tosco cuadro, faros con forma de pera, frenos delicados (si se pulsaba bruscamente el de la izquierda era voltereta segura, probablemente era una metáfora de la situación del país que iba más suave reteniendo con la derecha) y una cadena engrasada y preparada para aguar la fiesta del estreno a los novatos saliéndose para fastidio y suicidad en su encauzamiento.

Los últimos años del régimen y, sobre todo, la transición, aceleraron la incorporación definitiva a la revolución industrial del país. No era sólo una cuestión económica, que también, sino incluso de hábitos la sustitución de las bicicletas por los coches, exhibición de estatus con aquellos Seat 1500, Seat 127, Citroën Tiburón y los más humildes 2 CV o Renault 4, ¡que viva la diferencia!

El calentamiento global y la feacencia del cambio climático ha vuelto los ojos y las tendencias a las bicicletas, naturalmente con la incorporación de las nuevas tecnologías que, si cabe, hacen más accesibles incluso este modo de transporte. Hoy, las personas con determinadas dependencias pueden disfrutar tan ricamente pedaleando, aunque sea poco, o dejándose fluir gracias a esos motores en las bicicletas eléctricas sostenidas por baterías de litio.

Por las propias características de nuestra nueva cultura, debemos hablar más de re-evolución que de revolución. Los principios son los mismos, aunque la eficiencia se ha multiplicado por mil. Las ciudades requieren, al estilo de tantos países centroeuropeos, más bicicletas y menos motores de combustión, más zonas verdes y menos parques, más transporte público y menos automóviles pululando en un mar de emisiones de CO₂. Y, en esta atmósfera, la ingeniería vanguardista ha provisto de soluciones admirables el renacimiento de las viejas bicis que también eran para el verano, como preconizaba como metáfora de los periodos de paz la obra teatral de Fernán Gómez. Autonomías de hasta 150 kilómetros, recargas en hora y media, materiales reciclables y reutilizables (la economía circular, ya saben), desarrollos en 3D para usar biomateriales, neumáticos sin radios ni buje para una más fácil recogida.

Prodigios de la mente humana para disfrutar de los prodigios de la naturaleza y de la ciudad. Cuestión de convivencia feliz.



PXHERE

CAMPAÑA DE LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS



El comercio pedalea en una huella limpia

Bajo el eslogan “Las bicicletas son para el verano en Barbastro”, la Asociación de Empresarios del Somontano despliega una intensa actividad estival con atractivos para un cliente que percibe el ocio asociado a un consumo completo y fascinante

BCA

UNA CAMPAÑA GLOBAL de la ciudad sin renuncias en su alcance, bajo el lema “Las bicicletas son para el verano, en Barbastro”. Suena a película, y de hecho la Asociación Empresarios Somontano de Barbastro (AESB) ha querido ofrecer el protagonismo al cliente. Como compañeros de viaje, el Ayuntamiento de la ciudad del Vero, la Comarca del Somontano y el Gobierno de Aragón, conscientes de la trascendencia de proteger y proyectar un sector que está intrínsecamente ligado a la vida de las calles barbastrenses.

Desde la AESB se promueve la reducción de la huella de carbono, incentivando al consumo de productos “km. 0” en el comercio local y la puesta en valor de las ventajas del uso de la bicicleta eléctrica y otros vehículos sostenibles.

La hoja de ruta guía la bicicleta metafórica que la entidad va a seguir en los meses estivales, donde el esfuerzo coral pretende componer una sinfonía virtuosa comenzando, precisamente, con esta re-

vista: 52 páginas en las que va a descubrir el estilo de vida singular, personalísimo, de la ciudad de Barbastro, un gran referente comercial dentro de Aragón, un espacio para el turismo en general y el religioso en particular, un escenario de un patrimonio formidable y con una naturaleza para admirar y para extraer los mejores frutos: esos tomates rosas, esos vinos maravillosos, esos frutos de la huerta.

El comercio, que ofertará sus mejores productos para que los consumidores puedan aprovechar los Bonos Impulsa habilitados por el ayuntamiento, vestirá sus mejores galas acordes al estío: fresco, ligero, desenfadado (que no superficial) y elegante.

El sorteo de una bicicleta eléctrica, valorada en más de 4.500 euros, será un reclamo excepcional para los clientes que materialicen sus compras en establecimientos adheridos a la campaña. Como aseguraba en la presentación Nacho Bernad, “apostamos por que Barbastro sea una ciudad limpia, agradable y sostenible, en el ámbito de una campaña que aúna máximos esfuerzos en vender los atractivos de la ciudad y su área de influencia”.

El argumentario del Barbastro comercial se extenderá hasta la celebración de Ferma Stock, el 25 de agosto. Ese día, precisamente, se sortea la bicicleta entre las 40.000 papeletas que se entregarán a los consumidores en más de un centenar de comercios.

Barbastro es un modelo de resiliencia. “Vamos a aplicar la suma de esfuerzos y el máximo de sinergias con los sectores de comercios, servicios, restauración y hostelería. Barbastro y su comercio quieren ser, este verano, el eje de nuestra comarca y limitrofes, Cinca Medio, Litera, Sobrarbe y Ribagorza”.

Por las propias características de la comarca, con un gran número de turistas extranjeros, las expectativas se centran en la repercusión fuera de la ciudad y su área de influencia, con vallas publicitarias en Huesca y Zaragoza, “mupis” en puntos concretos, divulgación a través de medios convencionales y redes sociales y esos quince mil ejemplares que se distribuirán de la revista Barbastro Ciudad Abierta.

Uno de los reclamos más singulares de esta campaña va a consistir en el uso de los locales comerciales vacíos para mejorar la imagen de las calles, para estimular su ocupación por otros negocios y para reactivar el sector. La primera experiencia se ubicará en la vía San Ramón.

La Asociación consigue un efecto contagio en instituciones y diferentes grupos de la ciudad en la misión de robustecer un sector que siempre dio prestigio a la ciudad. La unanimidad en la aprobación de los bonos impulsa es un soplo de ánimo para un colectivo que padece las consecuencias estructurales y coyunturales de la economía.



BIANCHI es la marca de bicicletas más histórica y prestigiosa. Nuestro legado, de más de 130 años, iniciado en Milán en 1885 con Edoardo Bianchi, no puede ser igualado en el mundo del ciclismo. Nuestro posicionamiento encarna lo mejor de lo que Italia puede ofrecer al mundo: un compromiso para construir productos como artesanos - “a regola d’arte”, distinguiendo el diseño, el estilo y el gusto. Nuestra amplia gama de productos se abre gradualmente para satisfacer las necesidades del ciclista profesional y ocasional, del que ama la naturaleza o del que simplemente quiere moverse rápidamente por el tráfico urbano. Ofrecemos la bicicleta ideal para cada tipo de ciclista.

Edoardo Bianchi decía que la mejor forma de probar un producto era compitiéndolo. Así nació el Reparto Corse o Departamento de Carreras. Siempre se puede aprender algo de la fatiga extrema del hombre corriendo en bicicleta. Bianchi siempre ha sido capaz de aprovechar al máximo esas sensaciones y comentarios para mejorar y probar cada bicicleta a fondo. Al igual que en el automovilismo, siempre hemos tenido una división dedicada a seguir a los pilotos para mejorar en las competencias. La innovación, la ciencia y la tecnología se unen a las sensaciones del hombre. No es un misterio que durante más de 100 años esta dedi-

cación ha permitido que nuestros campeones ganen y ha permitido que Bianchi brinde excelencia.

Hoy Bianchi esta ampliando su planta de producción en Italia que conducirá a la creación de una nueva planta de más de 30 000 m², de los cuales 17 000 m² se dedicarán a la producción.

La nueva sede se realizará en la misma área que actualmente alberga a Bianchi en Treviglio, por lo que el proceso de renovación se llevará a cabo sin consumo de suelo.

El nuevo hogar de Bianchi marcará el comienzo de un proceso de relocalización, que traerá de vuelta a Italia las capacidades técnicas y de producción que se habían subcontratado fuera de Europa en las décadas anteriores.

Por primera vez, la nueva sede de Bianchi también albergará un Museo Bianchi, abierto a turistas, entusiastas de la bicicleta y seguidores de la marca italiana.

La inversión global del proyecto de remodelación urbana y creación de la nueva planta productiva supera los 40 millones de euros.

Veloclub53 nació en 2015 con el claro objetivo de expandir el uso de la bicicleta a todos los ámbitos y transmitir, en su espacio de ciclismo, toda la cultura ciclista que ha hecho de la bicicleta el vehículo de movilidad por excelencia.

Durante estos siete años, Veloclub53 no ha parado de crecer y

desde el primer día, apostando por la calidad y garantía en todas las marcas que ofrecemos a todos nuestros clientes.

Siempre con la innovación y los deseos de nuestros clientes como premisa para nuestro trabajo diario, tenemos un abanico grande de marcas para satisfacer todas las necesidades.

Bianchi- La marca más antigua del mundo. 147 años de historia solo se consiguen dando siempre el máximo y buscando la satisfacción del cliente. Adaptarse a los nuevos tiempos y afrontar los con la máxima ilusión. Esta misma filosofía es la que aplicamos en Veloclub53.

Focus, Cervélo y Kalkhoff- El mayor grupo alemán de la bicicleta, Derby cycle, unido al grupo Pon. Bike, se ha convertido en primer grupo mundial en facturación. Con nuevas instalaciones en Alemania se montan 420.000 bicicletas de las marcas Focus y Kalkhoff. El grupo se ha convertido en todo un referente en las e-bikes.

Las exclusividades de Veloclub53; Assos, Castelli, Corima, Lake, Kask y muchas otras marcas, hacen de nuestro catálogo uno de los más completos que puedas encontrar en la provincia de Huesca.

Desde Veloclub53, seguiremos reuniéndonos para disfrutar viendo carreras, haciendo tertulias o simplemente hablando de nuestra pasión que es la bicicleta..

SHOPPING

Joyería Orús

Joyería Relojería Orús de Barbastro, en la calle San Ramón 13, representa una garantía absoluta de acierto. Nada más reconfortante que saber que, cuando cruzas sus puertas, una sonrisa te abraza para empezar un emocionante viaje por el mundo del oro, de la plata, del platino, de los diamantes, de las piedras y de los relojes con los que vas a seducir a la persona a la que deseas expresar tu amor, tu afecto, tu consideración. Belleza pura.



Lázaro colección

Inspirada en la mujer de hoy, la colección LAZARO presenta diseños actuales realizados en pieles vegetales y plantas de gel para aunar comodidad y moda. Sandalias y bolsos completan tus looks más frescos. ¡¡Te sorprenderán!!!
Te mostramos nuestra colección exclusiva en nuestras tiendas físicas y en www.lazarozapaterias.es



Voneka

En un Multiespacio donde el protagonista es el color y el buen gusto, VONEKA se lo mejor de la Moda Italiana tanto en ropa como en calzado mezclándose de una manera divertida con los mejores olores en velas, complementos y detalles para el hogar. VONEKA en C/ San Ramón 28. Barbastro.

Natura Optics San Ramón

Toda la tecnología que se encuentra en el interior de un audifono debe ser programada de forma adecuada para obtener los ajustes necesarios para solucionar todas las necesidades auditivas del usuario. Podemos afirmar que la tecnología necesita el conocimiento experto del adaptador que incluso consigue sacar lo mejor de cada audifono aun cuando no disponga de la más avanzada tecnología.
En Natural Optics San Ramón disponemos de una gama de audifonos a partir de 850 euros. Adaptados a cada persona.



Regalos Elena

ELENA, especialistas en perfumería, moda, complementos, artículo de viaje y regalos. Estos pendientes de Swarovski de la prestigiosa firma española Aldazabal son un ejemplo del cuidado de esta emblemática tienda en Barbastro por ofrecer diseño y calidad, así como la más amable atención.



Lázaro zapaterías

ECOLIGEROS

Color, ligereza, frescura para tus paseos veraniegos.
Pon un toque de color a tus looks más frescos y déjate sorprender por este concepto de tan solo 100 g. en tus pies.
Ven a comprobarlo en LÁZARO ZAPATERÍAS y también en nuestra web



Moda Jal



Tras más de 20 años de trayectoria en el sector de la moda, en Jal Barbastro apuestan por colecciones y diseños versátiles, frescos y juveniles en las que priman tejidos naturales como el algodón, la seda o el lino. Una forma de vestir, relajada y atemporal para una mujer natural y cercana. Para ello cuentan con varias marcas que nacen de proyectos liderados por mujeres y que basan su filosofía en lo artesanal, único y de cercanía, diseñado y fabricado en España. Si quieres ver más, entra en www.jalbarbastro.es

Flores Castellón

Nuestras floristerías en Barbastro y Monzón desprenden el entrañable aroma de las flores y las plantas para cada uno de los momentos más significativos de tu vida, que en el fondo son todos. Para grandes celebraciones como bodas u ocasiones especiales, también para terrazas o jardines y para decorar con la belleza alcanzada mediante el mejor asesoramiento para poner color y sensibilidad en tu vida.



A&W Junior

¡Estas son algunas de las propuestas de los looks de ANDY'S & WOMAN JUNIOR para este verano. Prendas diferentes, con un estilo original y único. Somos una tienda Multimarca (Pepe Jeans, Tommy Hilfiger, Guess, Karl Lagerfeld, Ecoalf, Donna Karan, Pangasa...), expertos en moda para bebé, infantil y juvenil, tanto en niño como en niña. Nuestra filosofía de trabajo es siempre el CLIENTE donde te asesoraremos para encontrar el look perfecto. Tallas desde los 0 meses hasta la M-L.
Nuestra tienda Andy's & Woman Junior está en Barbastro (Huesca), en la C/Corona de Aragón nº17. Nuestras redes sociales, Facebook e Instagram: @andyswomanjunior. Blog: www.andyswomanjunior.wordpress.com

Propuesta para este verano... Andy's & woman...

La moda divertida, porque nos gusta vestir a los jóvenes de 16 a 100 años. Tú eres, para nosotros, exclusivo, y por eso te prestamos atención plena para que escojas a tu gusto entre una gama de ropa fascinante, divertida, elegante.



Casa Puertas

El éxito está en el recorrido y nuestro caminar se inició hace prácticamente 110 años, allí por 1913. Desde entonces, ha sido el compañero para vestir el hogar con muebles, con menaje de cocina y con todo lo que exige el confort. Las cuatro generaciones de Casa Puertas se han distinguido por su sensibilidad hacia el cliente en una práctica de comercio justo en la que ponen en valor los mejores productos y, sobre todo, el servicio más fiable. Todos a una, haciendo casa.



Pompón

Pompón es el exclusivo punto de venta en Barbastro de easywalker Harvey3, un estupendo carrito que ofrece unas prestaciones y calidades ideales. Ingenio para la comodidad, incorpora las dos piezas de capazo y silla hasta 22 kilos, con una gama de divertidos colores para elegir. Al final, la felicidad también tiene sus gustos.



EXPOSICIÓN PILAR LARROSA, PATRIMONIO DE LA CIUDAD

Medio siglo de moda nupcial

Entre tules



LA EXPOSICIÓN "ENTRE TULES" es una iniciativa particular que surge con el propósito de preservar y difundir el patrimonio textil, y de reivindicar la figura de la modista como profesional, como artista y como mujer trabajadora.

En la exposición se exhiben 24 trajes de novia (de una colección de más de 100 vestidos) realizados por el taller de modistería Pilar Larrosa, que trabajó en Barbastro durante la segunda mitad del siglo XX. Los vestidos, cedidos por sus propietarias para la exposición, están expuestos cronológicamente desde el año 1955 hasta el 2002. Fueron realizados con tejidos de importantes casas del mundo textil como Santa Eulalia, Gratacós, Chamonix, etcétera. También se exponen tocados de la casa barcelonesa Rius de Forns, y bordados del taller Luguell, también de Barcelona. El taller siempre estuvo muy vinculado con Barcelona por la importancia de esta ciudad en el mundo textil.

La exposición presenta la recreación de un taller de modista, con sus telas, patrones, máquina de coser, maniquí para pruebas y muestrarios de la época. Nos sumergiremos en el mundo de la moda nupcial con los tejidos, las revistas que los inspiraron y las tendencias de la moda del momento.

Este taller nos muestra la forma de trabajar de las mujeres dedicadas al oficio de modista en la segunda mitad del siglo pasado. Conoceremos

la historia de estas mujeres trabajadoras, especialmente su aprendizaje y forma de desarrollar un oficio que es todo un arte. Podremos apreciar los distintos tejidos con los que trabajaban en sus confecciones de vestidos de novia, en una muestra que es accesible al público.

Los 24 trajes de novia nos llevan a un recorrido por el mundo de la moda internacional y, especialmente, de la moda nupcial: desde el primer traje de los años 50, marcado por el New Look de Christian Dior, y las largas colas estilo real de los vestidos de los años 60, hasta los últimos trajes de los años 90 y 2000, adornados con ricos bordados y brocados, pasando por los barrocos años 80 y sus mangas abullonadas siguiendo la estela del traje de novia de Lady Di.

"Entre tules" pretende ser una exposición sobre moda nupcial, pero también sobre la historia de una profesión y la figura de la mujer trabajadora. Queremos dar valor al papel de las modistas, que han desempeñado una gran labor a lo largo del siglo pasado y revalorizar un trabajo que habitualmente ha sido olvidado en favor de los grandes modistos y diseñadores.

Debemos darnos cuenta de que el trabajo de modista requiere también un gran arte y esfuerzo, que tradicionalmente no ha sido reconocido ni adecuadamente remunerado.



LA CIUDAD FERIAL LA REINVENCIÓN

FERMA volverá a llenar las calles de Barbastro

La programación dirigida al público profesional se celebrará durante los meses de septiembre y octubre en el Centro de Congresos

Agroalimentación, comercio local, movilidad sostenible... todo acompañado de música, juegos y actividades para todas las edades



AGENDA

25 DE AGOSTO

"FERMA SHOPPING EXPERIENCE"
De 19:00 a 21:00h

26 DE AGOSTO

"FERMA SHOPPING EXPERIENCE"
De 19:00 a 21:00h

27 DE AGOSTO

"FERMA SHOPPING EXPERIENCE"
De 19:00 a 21:00h

"FERMA Stocks"
Calles centro
De 10:00 a 14:00h y de 17:00 a 21:00h

"FERMA Gourmet"
Paseo del Coso y Plaza del Mercado
De 10:00 a 14:00h y de 17:00 a 21:00h

"FERMA Mobility"
C/ Baños Árabes
De 10:00 a 14:00h y de 17:00 a 21:00h

14 DE SEPTIEMBRE

"FERMA INNOVA"
Jornadas agrarias dedicadas a la venta directa

15 DE SEPTIEMBRE

"FERMA INNOVA"
Jornadas empresariales "Innovación y oportunidades en tiempos de incertidumbre"

3 - 5 OCTUBRE

"FERMA EXPORTA"
Misiones comerciales inversas de maquinaria agrícola. Colaboración con la Cámara de Comercio y Clúster Aragoneses de los Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos

DEL 25 DE AGOSTO AL 15 DE SEPTIEMBRE

"EXPOSICIÓN VILLA INVITADA."
De 18:00h a 20:00h. De lunes a sábados. Centro de Congresos

2022

FERMA vuelve a su cita puntual con un certamen que arranca el 25 de agosto con las actividades de FERMA Shopping Experience por las calles de la ciudad, y que terminará el 5 de octubre con la celebración de la misión comercial inversa "FERMA Exporta", dedicada a la maquinaria agrícola en el Centro de Congresos.

A lo largo de ese periodo de tiempo se celebrarán diversas actividades dirigidas a diferentes públicos y en variadas ubicaciones. La feria arrancará con la celebración de FERMA Shopping Experience los días 25, 26 y 27 de agosto. También el día 27 se celebrará FERMA Stock, FERMA Gourmet, FERMA Mobility y la Muestra de Frutas y Hortalizas, todo por las calles de Barbastro y acompañado de numerosas actividades de ocio y gastronómicas. Los

días 15 y 16 de septiembre se celebrará FERMA Innova en el Centro de Congresos, con un programa dirigido a los empresarios y emprendedores locales, que culminará con la entrega del Trofeo FERMA. El certamen concluirá con la celebración de FERMA Exporta, dirigido a los fabricantes de maquinaria agrícola del 3 al 5 de octubre.

La necesidad de actualizar el formato de este certamen multisectorial, tal y como se venía celebrando anteriormente, unido a las nuevas fórmulas que se adoptaron por la pandemia y que resultaron ser un éxito tanto para comerciantes como para el público, ha hecho que FERMA vaya a celebrarse este año a finales de agosto por las calles de la ciudad, convirtiendo el centro de Barbastro en el escenario idóneo

para la celebración de la feria, y trasladando al Centro de Congresos las actividades más profesionales, y que tendrán lugar durante los meses de septiembre y octubre.

De esta manera el Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro apuesta por consolidar este formato de celebración, focalizando sus esfuerzos en apostar por lo local, por el comercio y los productos de proximidad, sacando a la calle las actividades más comerciales y lúdicas, y trasladando al centro de Congresos las más profesionales, ofreciendo de esta manera a cada actividad el lugar y el momento más adecuados para su celebración.

Así se consigue, además, una celebración de la feria más sostenible, reduciendo la huella de carbono y evitando el gasto en montajes efi-

meros de instalaciones de un solo uso, así como del montaje del aire acondicionado en el interior del pabellón, que supone un elevado gasto económico y energético.

FERMA SHOPPING EXPERIENCE

FERMA vuelve a celebrar esta fiesta comercial en la calle, con un sinnúmero de actividades organizadas por los comerciantes:

- Desfiles
- Presentaciones y demostraciones de productos
- Degustaciones y maridajes
- Talleres con expertos.

FERMA STOCKS

Los establecimientos sacarán sus productos de fin de temporada a precios rebajados a la puerta de sus establecimientos, mientras las ca-

lles se llenan de música y actividades para todos los públicos:

- Actividades infantiles en la calle Baños Árabes y en la calle Corona de Aragón.
- Actuaciones musicales por las calles del centro de la ciudad
- Juego de "Batalla Laser Tag" en la Plaza Aragón. Actividad para jóvenes y organizada por Juventud

FERMA GOURMET

FERMA Gourmet volverá a convertirse en la cita con los productos agroalimentarios locales. Un evento dirigido a divulgar y revalorizar nuestros productos agroalimentarios de proximidad, y que contará con las siguientes actividades:

- **Espacio Gastronómico "La Despensa Barbastro Somontano"**
Zona dedicada a la promoción de

los productos agroalimentarios locales, agrupados bajo la marca "La Despensa de Barbastro", con catas y talleres gastronómicos dirigidos a todos los públicos.

- IV Premio FERMA Gourmet
- El Ayuntamiento de Barbastro convoca la cuarta edición de los premios FERMAGourmet, una acción desarrollada en colaboración con el convivium Slow Food Huesca, que trata de reconocer y divulgar la excelencia de los productos agroalimentarios de calidad.
- **XXII Muestra de Frutas y Hortalizas**

Una convocatoria para los hortelanos locales que expondrán y venderán algunos de los ejemplares más espectaculares de la huerta de Barbastro. La muestra se celebrará en la Plaza del Mercado, donde se

celebra tradicionalmente el mercado de verduras semanal.

FERMA MOBILITY

- Cita con la movilidad sostenible y con los concesionarios locales.
- Exposición y venta de vehículos nuevos y Km.0.
- Espacio dedicado a los vehículos eléctricos e híbridos.
- Exposición y zona de pruebas para bicicletas, motocicletas y otros vehículos no contaminantes.
- Juegos infantiles
- Actuaciones musicales

VI FERMA INNOVA

Jornadas dedicadas a promover y poner en valor la innovación del empresario local.

- Jornadas técnicas del sector primario sobre venta de proximidad

- Jornadas de innovación empresarial bajo el tema "Innovación y oportunidades en tiempos de incertidumbre"
- Entrega del Trofeo FERMA, que distingue a alguna persona, empresa o entidad que haya contribuido con su compromiso, trabajo y sus méritos al beneficio de Barbastro y de los barbastrenses.

FERMA EXPORTA: UN PASO MÁS EN LA PROFESIONALIZACIÓN EN LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

FERMA profesionaliza su actividad mediante un acuerdo de colaboración entre el Clúster Aragoneses de los Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos y la Cámara de Comercio de Huesca, para la celebración de misiones comerciales inversas del sector de maquinaria agrícola.

LOS FESTEJOS DEL REENCUENTRO



Las fiestas más ansiadas de la historia

La presencia del Pregonero del Vero concederá un jubiloso momento de alivio que significará que retornan los gigantes y cabezudos, el desfile de los jóvenes en el Coso, la animación de las peñas, la música y toda la algarabía que se ha ganado la ciudad

ÁNGEL HUGUET

LA PRESENCIA DEL PREGONERO DEL VERO y cuanto le rodea se recuperarán en la mañana del próximo 4 de septiembre en las Fiestas del reencuentro en la calle después de dos años de paréntesis obligado. En la historia festiva desde el 4 de septiembre de 1943, salvo en 2020 y 2021, nunca faltó a esta cita social la figura emblemática del Pregonero subido a lomos del jumento durante la Cabalgata con la comparsa de gigantes y cabezudos, entre las más antiguas en Aragón. Además de barrios y peñas, entre ellas Ferranca desde "la revolución festiva de 1956". O sea, 76 años de tradición.

Jesús Garcés que vivió de peñista en 2019, debutará de concejal de Fiestas en septiembre, tras la experiencia de San Ramón, y será el tercero que lo haga en el mismo mandato. Situación que nunca se dio en el Ayuntamiento, hasta ahora. Antes lo han sido Luis Olivera durante el primer

año y Pilar Abad que en los dos últimos no pudo organizar Fiestas habituales, obligada por la situación sanitaria. Dos años sin Pregonero han roto la tradición desde que Enrique Torrente leyó por primera vez los versos escritos por su hermano Ernesto. Ambos fueron co-autores.

Del primer "Barbastro, Ferias y Fiestas del año cuarenta y tres (no me toquéis más el burro que os soltaré algún revés)" pasaron 30 años hasta su despedida en 1972. En aquel pregón se despidió, "Barbastro, Ferias y Fiestas del año setenta y dos, nombraron un barbastrense y se encontraron con dos. Despedida en verso, "once burros diferentes pasaron por mis calzones solo quiero recordaros que en el año de la fecha hago los treinta pregones".

A partir de entonces, el Pregón ha sido obra de autores locales, entre ellos Manuel Samitier, Joaquín Piedrafita (padre), Satorio Sobradillo, Pedro Zazurca, Luis Aguilar, Enrique Gómez, Jesús Labara y Luis Montes, en los últimos años y el

único "superviviente". El autor más prolífico fue Labara -fallecido en abril de 2017- que escribió 18 Pregones oficiales entre 1996-2013. Además, fue autor de otros locales, en total más de 60 en 35 años de "segundo oficio".

La lectura a lomos del burro -salvo en dos ocasiones- ha estado a cargo de Enrique Torrente (1943-1972), Emilio Fajarnés (1973-2008) que fue "El Pregonero del Vero más duradero del mundo entero" en 36 años. Luis Montes tomó el relevo en la doble condición de autor y Pregonero hasta que Felipe Salinas subió al burro en 2015 y espera hacerlo el próximo mes de septiembre.

Luis Montes, Felipe Salinas y José Manuel Juste que tira del ramal del burro son supervivientes en 77 años de Pregones y Pregoneros. Los tres tienen ganas de reunirse de nuevo el próximo 4 de septiembre para celebrar las Fiestas del Reencuentro con peñistas y cuantos vecinos se sumen para celebrar el regreso a la normalidad después de dos años.

PREMIOS DE COMERCIO

Casa Puertas, el gran Centenario

La empresa barbastrense recogió en el Teatro Marín de Teruel el premio aragonés de comercio en la categoría de los que destacan por su trayectoria

BCA

LA FAMILIA PUERTAS recogió el refrendo a casi 110 años de servicio a sus clientes en los Premios de Comercio de Aragón que se celebraron en su segunda edición en el Teatro Marín de Teruel, después de la inaugural en Zaragoza. El año próximo será la oportunidad de la provincia altoaragonesa.

Casa Puertas fue agasajada con el Premio Comercio Centenario, en una gala en la que el presidente de la Cámara de Comercio de Teruel, Manuel Teruel, entregó la distinción a Mariano Puertas y su hija Carlota, exponentes de la tercera y la cuarta generación de este emblemático y querido establecimiento. Carlota pronunció un discurso de gratitud tanto a los anfitriones de la velada como a la familia, a los trabajadores de estos 110 años y a la ciudad de Barbastro y su comarca por su fidelidad a una tienda que ha suministrado miles de hogares en su magnífica ejecutoria.

Casa Puertas 1913 ha ido cre-

ciendo con el esfuerzo de cuatro generaciones, representadas ahora por Carlota Puertas Bescós. El bisabuelo puso en marcha el negocio en 1913.

En 2000, Carlota se incorporó a este centenario espacio que anteriormente habían regentado su abuelo, su padre y su madre. Casa Puertas obtuvo el Germana de Foix 2021 en la categoría de Comercio-turismo, por su experiencia, renovación y modernidad.

Tras décadas de permanente adaptación para ofrecer lo mejor a sus clientes, Casa Puertas sigue dedicada a artículos diversos para el hogar, como aparatos de iluminación, pequeños electrodomésticos, menajes de cocina y regalos de temporada.

Casa Puertas es un ejemplo de responsabilidad con su apoyo al asociacionismo local. También alquila sillas, tableros y otros elementos para eventos, por ejemplo en las fiestas de San Lorenzo de Huesca y también en Zaragoza en la visita del Papa Juan Pablo II.



HONOR Y GLORIA AL REY DE LA HUERTA



Barbastro seduce con tono rosa

El tomate de las huertas barbastrenses se ha convertido en un objeto de deseo para comerciantes, chefs y público de España

ÁNGEL HUGUET

EL TOMATE ROSA de Barbastro es una seña de identidad cada vez más conocida y desde hace trece años su producción ha contribuido a la economía local. Lejos queda la primera reunión convocada por Javier Betorz, Esteban Andrés, Joaquín Coll, Andrés Santolaria, entre otros, para "idealizar" un proyecto que ha dado buenos resultados con el paso del tiempo.

Las expectativas son muy buenas

para los productores más madrugadores y en julio para las grandes plantaciones, caso concreto de Terra Agronómica del grupo Correas en el invernadero de carretera de Burceat.

Las primeras plantaciones se hicieron a mediados de marzo, en invernadero, a comienzos de abril "bajo malla", y al aire libre por San Jorge.

En cifras previstas, en esta campaña la producción será mayor porque Terra Agronómica destina más par-

celas donde hubo pimientos en la campaña anterior sin resultados satisfactorios, según explica José Antonio Armengol que fue presidente de la Asociación de Hortelanos.

En su opinión, "es posible que lleguemos al millón y medio de kilos por el aumento aproximado de dos hectáreas donde se han plantado 160.000 matas de tomates".

Los criterios de Óscar Olivera son similares en cuanto a la producción y calidad, "el tiempo ha sido bueno. Nos salvamos por los pelos de

las fuertes heladas en abril con las plantaciones que estaban en marcha. El censo habitual de productores en Barbastro y poblaciones del Somontano se mantiene estable". En cuanto a precios, "la situación es diferente por el notable aumento de costes y el hecho de garantizar el cultivo lleva consigo un gasto añadido importante. El porcentaje que le queda al agricultor hay que mantenerlo a toda costa y la actualización de precios será obligada para que el producto sea sostenible".

SUBLIME SENCILLEZ. Tomate Rosa de Barbastro y olivas negras. ¿Hace falta más?

ESPECTÁCULO. Ver crecer y colorear los tomates es todo un espectáculo de la naturaleza.

Hasta ahora, la producción en trece años (2009-2021) ha sido de 15 millones de kilos en Somontano donde hay más referencias tradicionales en el cultivo, entre ellas están Carlos Guiral, Fernando Fredes, Antonio Risco y Victoria Martínez, estos últimos como referencia del Tomate Rosa ecológico en producción más limitada. Por otra parte, la Sociedad Cooperativa Agrícola de Barbastro mantiene la plantación en el invernadero de Peralta de Alcofea para la producción de semillas garantizadas, con venta por toda España.



Su gasóleo a domicilio todo el año

BARBASTRO: JORGE BELLOC 626 497 711 | **MONZÓN Y CINCA MEDIO:** JOSÉ ANTONIO TAPIA 676 563 529
BENABARRE: ALBERTO MARSOL 620 150 303 | **GRAUS:** ISMAEL MUR 616 468 541
BINÉFAR Y TAMARITE DE LITERA: FERNANDO TORRES 636 327 047
VALL DE BOÍ: JULIÁN COYO 619 156 467 | **HUESCA:** SANTIAGO MARCO (COMERCIAL) 667 664 641

Siempre a su servicio



Oficinas centrales:

974 241 200

info@gasoleosguara.com

www.gasoleosguara.com



TOPRILUS COYO

ARTESANÍA, TAMBIÉN EN LA NUTRICIÓN



Ocho puntos cardinales de la alimentación

El Somontano, en Huesca Alimentaria

JAVIER GARCÍA ANTÓN

LA ASOCIACIÓN de Productores Agroalimentarios de la provincia de Huesca congrega a más de medio centenar de humildes pero a la vez audaces emprendedores cuya labor trasciende el mero aspecto del cultivo y la transformación de los recursos de nuestros pueblos para erigirse en la fuerza para desarrollar una cultura entendida en su más amplio sentido: los valores que tradicionalmente permitieron evolucionar al medio rural y que hoy nos llaman para revertir una situación demográfica compleja hacia un marco de oportunidades en el que cambie radicalmente la visión conjunta de una sociedad que en el último medio siglo se ha dejado seducir por los estímulos urbanos.

Elaboradores de aceites, carnes y embutidos, cervezas, chocolates,

frutos secos, helados, lácteos, licores, mermeladas y conservas, miel, panadería y repostería, pescados, quesos, trufas, vino o zumos y frutas llevan su filosofía artesanal y vital, porque tienen la voluntad de apuntalar la demografía y la actividad en sus pueblos. En su ADN, valores como la sostenibilidad, la excelencia y la garantía de salud a través de la nutrición con materias primas y productos que se arraigan en la sabiduría de sus antepasados en el campo, en los obradores y en el recetario.

Una parte sustantiva de la nómina de Huesca Alimentaria se sitúa en el Somontano. El elenco arranca con los excelentes aceites de Ecosteán de Costean, que tanto reconocimiento tienen entre los críticos gastronómicos y un público exigente que valora la autenticidad del líquido dorado de los Domínguez.

En Bierge, los helados Elarte son sinónimo de tradición, de productos de proximidad, de audacia y de innovación. Aitor Otín hace que nos chupemos los dedos con peripecias imposibles en combinaciones increíbles que con seguridad nos aportarán un gran placer.

Mermeladas Elason, de Elena y Asun, es un preclaro ejemplo de dinamismo, de crecimiento y de innovación. Sus preparaciones pueblan lineales de prestigiosos mercados de toda España, con el reto a la ley de la gravedad que combina dulces y salados.

En el mundo de la repostería, los representantes de nuestra comarca son el Pastel Biarritz, emblemático, deseado, muy delicado, un dulce moderno; y L'Artica de Alquézar, uno de los atractivos que concitan la devoción de los visitantes al hermoso pueblo En L'Artica, además de

una gama de panes espectacular, los golosos tienen un templo.

El Producto del Año de la reciente gala de Huesca Alimentaria fue el Caviar Pirineo. La empresa de Laurent Villaey-Sakalian y Anault Chaperon, dos apasionados de la acuicultura con más de 30 años de experiencia en el sector, arrancó en 2013 y ahora supera el centenar de trabajadores. Pirineo es ya el principal productor de caviar a nivel nacional con hasta 3.000 kilos de caviar al año y posicionan la marca "Caviar Per Sé" en el mercado internacional como una de las más reconocidas por su calidad y sabor. Actualmente, se comercializa en los principales mercados europeos, y en países como Australia, Hong Kong, Japón y Estados Unidos, entre otros. Porque no sólo de caviar vive el hombre, el grueso de su producción va al consumo de truchas y esturiones.

Los vinos Hoz de Bodega y Viñedos Almazor de Hoz de Barbastro son el resultado de la excelente calidad de su uva, debido a la situación (en el Pre-Pirineo a unos 750 metros de altura), clima (grandes contrastes de temperaturas y brumas matinales), terreno (suelo calcáreo, sin riego, rodeado de mucho arbusto y flores silvestres que aportan levaduras naturales) y reducida producción (alrededor de unos 4.000 kilos por hectárea) de sus viñedos, es lo que les define.

Y, por aquello de que los últimos serán los primeros, la marca Cabecita Loca es toda una campeona. Ha recibido recientemente el premio al Mejor Vermú del Mundo en los International Wine Challenge de Londres. La bebida de Cabecita Loca Slow Drinks resalta por las notas amargas en un segmento tradicionalmente dulce, y ha elevado la

puntuación respecto a su anterior premio en 2019 de 91 a 95 puntos. Es también muy celebrada y demandada su particular Sangría.

Son un paradigma. Aspiran a perpetuar su papel de arietes que apuntalan la actividad, el empleo y la generación en nuestros pueblos con la esperanza de crecer a través de una filosofía más cualitativa que cuantitativa. Sostener, y luego avanzar, hasta identificarnos como agentes imprescindibles del progreso en el mundo rural.

Estos productores se desenvuelven en los valores que acreditan la virtud de los pueblos, con austeridad pero ambición, con vocación de servicio, con adaptación en todos los ámbitos (cada vez más en el comercial y el promocional), con la finalidad de dar unos cachitos y unos sorbos de felicidad a sus clientes-amigos.

LA IMAGEN DE TODOS



Una ciudad impecable, el gran reto

El comercio de Barbastro reclama la máxima pulcritud de las administraciones, de los establecimientos y de los ciudadanos para conseguir una ciudad limpia y fluida

BCA

IGUAL QUE LOS AMORES funcionan a primera vista, las ciudades enamoran en una primera impresión si se aprecian limpias, pulcras, desde el suelo hasta el cielo, porque en estos tiempos todo, absolutamente, es medible y por tanto corregible.

Barbastro, cuya acrisolada historia exige el máximo esfuerzo de nuestras generaciones actuales, tiene todas las condiciones para convertirse en una de las ciudades inteligentes que se miden por parámetros que van desde la facilidad para la conectividad hasta la medición de la huella de carbono y la racionalización de los consumos de los suministros públicos. La calidad del aire, la pureza de las aguas, la eficacia en la recogida de los residuos urbanos, la eficiencia en los usos de materias sensibles como los plásticos

y la utilización de aparatos domésticos y de vehículos de indicadores energéticos ajustados son compatibles (imprescindiblemente) con el aseo en las calles, del que todos somos corresponsables. Baste recordar aquellas décadas en las que cada vecino se ocupaba de que el entorno de su portal estuviera siempre impecable.

Este empeño, que también será una fortaleza en nuestra ciudad de la que se podrá presumir y que será argumento definitivo para la organización de grandes eventos exigentes en esta materia, demandará medidas concretas. Por ejemplo, la medición de la huella de carbono de los desplazamientos para congresos, festivales y otros eventos, que nos darán idea de la necesidad cuantificada de acciones para compensarla, por ejemplo con la plantación de los árboles que absorban la cantidad desprendida de CO2 durante esos acontecimientos. Todo en la línea medioambiental sostenible.

GOURMET

“Dos aceites, dos hermanos, dos matices”

De olivos centenarios podemos descubrir la evolución del resultado de la misma variedad. De octubre “C” es la selección de Carlos J. Domínguez Santaliestra, oleólogo y socio de Hacienda Agrícola Ecosteán. Experimento gastronómico. Lo más cercano a una cata horizontal. Este aceite hace el número 87 de Ecosteán.



Caviar Per Sé, Pirinea



Llega el verano y a quien no le apetece darse un capricho. Nuestro excelente caviar Per Sé, todo un lujo para el paladar. Su sabor equilibrado y armonioso, sutiles matices a mar y una cremosidad, fresca y textura firme convertirán esta experiencia gourmet en un momento inolvidable. www.caviarperse.com



Cabecita Loca

La sangría artesanal Cabecita Loca está de moda y podrás encontrarla en las ciudades y locales más “cool”, pero también en los establecimientos especializados más tradicionales. Buscar el factor sorpresa es el cometido de esta sangría barbastrense, así que os sugerimos que os olvidéis de los tabúes y la mala prensa de la sangría industrial y os dejéis seducir por la calidad de esta sangría como una alternativa “super” a un vermut convencional. Elaborada con vino tinto madurado en roble francés, mosto de uva, zumo natural de cítricos mediterráneos, canela en rama de Sri Lanka “cinco ceros especial” y vainas de vainilla de Papúa nueva Guinea. Únicamente contiene azúcares y ácidos procedentes de la propia fruta ¡¡Y solo 8,5% alc.!! Sangría Cabecita Loca es un nuevo concepto de placer y diversión, que ha hecho posible que ser un poco “Cabecita Loca” no esté reñido con cumplir con las responsabilidades del día siguiente.

Mermeladas Elsun



El compromiso con la calidad se erige en la filosofía de Mermeladas Elsun. Por ello eligen ingredientes 100% naturales, sin conservantes ni colorantes.

El resultado tras una paciente elaboración es un producto exquisito, cuya base es la fruta que cada temporada ofrece. elasun.com @mermeladaselasun

Pastelería Iris

Pastelería Iris de Barbastro cumple 45 años en los que ha constatado que el dulce es su pasión. Una evolución admirable hasta la actual sede con obrador de chocolate en frío y zona de degustación. Pasteles y elaboraciones de una delicadeza entrañable, con materias primas de máxima calidad para hacer disfrutar a los mejores paladares. En el Paseo del Coso, una líder en el mundo de la repostería con galones gracias a su tradición y su innovación.



Las deliciosas Frutas Monteaguares



El clima, el aire, el agua del Somontano nos ofrece productos gastronómicos de alta calidad. La experiencia, la pasión por el trabajo bien hecho y la apuesta por técnicas cada vez más innovadoras dan su fruto.

Frutas Monteaguares, S.L produce pera Ercolini junto al río Cinca, muy apreciada en mercados nacionales e internacionales. Su pulpa, blanca y jugosa, de sabor muy dulce y azucarado y ligeramente perfumada se distingue del resto por su excelente sabor y conservación.

BARBITANIA. HOMENAJE A JOSÉ OLLÉ



José Ollé

Homenaje al impulsor del Barbastro literario

ÁNGEL HUGUET

“CON ESTE EXTRAORDINARIO RELATO, henchido de humanidad, asombroso por las dotes de observación que revela, profundamente español y absolutamente universal al mismo tiempo, iniciamos la publicación bajo nuestro sello editorial de las obras galardonadas con el Premio Novela Corta Ciudad de Barbastro”. Al precio de 40 pesetas, abría la Editorial Bruguera la presentación de una nueva línea con “la pequeña obra maestra que Ángel Lera de la Isla nos ofrece”.

Una de las grandezas de la literatura es que perfila una historia cuyo desenlace nunca está acabado. Y es cuestión de justicia, que no de generosidad, no reivindicarlos sino reconocerlos. Los premios literarios de Barbastro se reconocen en el espejo de su génesis. Y ahí, en el túnel del tiempo, emerge el espejo del añorado José Ollé.

José Ollé Carreras nació en Tarra-gona y renació en Barbastro. Tanto que cuando Dios le llamó para formar parte de su séquito él quiso dejar sus cenizas en el Vero.

Ollé Carreras quiso ser. Ser y hacer Barbastro. Fundó la Asociación pro-Semana Cultural Barbastrense. Alcanzó más socios que la Unión Deportiva. En vez de bienales, las Semanas Culturales eran bimensuales. Cada quince días, Ollé, Martí y Escartín liaban una emoción creativa. Y El Cruzado de Benjamín Plaza se aliaba en la divulgación. Ollé, que cuidó de la salud de las buenas gentes del Somontano, inició también su obra más prodigiosa: unos hijos excepcionales, diversos y unidos.

Como concejal de Cultura, culminó uno de los mejores cócteles de nuestras vidas: los Premios Literarios de Novela Corta “Ciudad de Barbastro” y Poesía “Hermanos Argensola”. Tal fue su virtud, tal el aura de excelencia que le rodeó, que entre sus ganadores encontramos a candidatos al Nobel como el querido Javier Tomeo con El Unicornio.

Era el doctor Ollé un renacentista, un mecenas moderno. El concierto de la Orquesta Nacional de España, en la Catedral de Barbastro fue el prodigioso resultado de su relación con José Antonio Escudero. Ambos “convencieron” al máximo respon-

sable del Ministerio de Cultura para esta actuación, inédita y única en la historia local y Rafael Frühbeck de Burgos dirigió el conjunto sinfónico en la Catedral.

José Ollé era lo que hoy se llama “cazatalentos”. Soñaba alto y de allí arriba, donde las mentes audaces pescan en el río de la creación, bajaba a Barbastro figuras como Miguel Delibes, Antonio Gala o Joaquín Calvo Sotelo. La ciudad adquirió nombradía en los predios culturales de todo el país.

Siendo grande la dimensión cultural, no sería justo obviar algunas otras realizaciones del doctor. Dirigió la construcción de la fuente luminosa de la Plaza Aragón diseñada por Buigas tras financiación popular. A escote, lo que ahora los modernos llamarían “crowdfunding”. Fue también directivo de la Unión Deportiva Barbastro, tras la estela de su suegro, Manuel Sesé.

Su despacho en General Ricardos era algo así como una Torre de Babel pero en funcional. Allí se cuidaba de la salud, se fichaban futbolistas y se practicaba una de las artes más virtuosas de los barbastrenses:

las tertulias entre amigos. Incluso, hablaba de toros uno de los médicos del coso taurino.

Sus pinitos literarios mezclaron historia y medicina, con el libro Pui-gvert, urólogo universal, con el que rindió tributo a su maestro, uno de los especialistas más prestigiosos del mundo.

Don José Ollé Carreras nos legó el testimonio y la obra de su vida. Es orfebrería pura, fina, delicada, auténtica. Un gran hombre. Un extraordinario protector de la cultura. Un portentoso doctor. Un conversador invencible. Un organizador pulcro, detallista. Un espejo en el que nos miramos. De esos espejos que atraen la luz para irradiarla. De esos espejos en los que, a través de la remembranza de su amable rostro, nos sentimos orgullosos en nuestra doble condición: porque somos de Barbastro, miramos lejos en un cosmopolitismo humanista. Y esa lección, presente cada día de nuestras vidas, nos permite ser mejores. A imagen y semejanza del doctor José Ollé Carreras. Un abrazo al cielo, José. Aquí practicamos tus enseñanzas. Gracias eternas.

D.O. SOMONTANO

La “mina” de los valores diferenciales de la DO Somontano

Personalidad y montaña, identificados para el nuevo plan estratégico



J.G.A.

DA IGUAL COMO SEAS si te perciben de manera distorsionada. Es la diferencia entre cómo nos vemos y la reputación. Si confluyen, el camino es más fluido. Es lo que sucede con el plan estratégico de marca de la D.O. Somontano, que ha identificado los dos grandes valores diferenciales respecto a otras denominaciones de origen: la personalidad y la montaña. El hombre y la naturaleza. El carácter y el entorno. Es la esencia de uno de los audiovisuales de marketing más exitosos de la historia de esta zona vinícola.

El experto contratado para estudiar la nueva estrategia ha realizado sondeos en Aragón, Madrid, Levante y otras regiones sobre su opinión de los vinos del Somontano. Además de la calidad reconocida y las peculiaridades del territorio para determinadas variedades, la

personalidad y la montaña eran identificados como los dos vocablos que apuntalaban su autenticidad.

La Denominación de Origen ha apreciado un buen ritmo de ventas tras una última añada que obtuvo la calificación de “muy buena” y además copiosa con sus más de 21 millones de kilos, el récord desde la creación de la DO en 1984. La inquietud por la invasión de Rusia a Ucrania y su pertinente desestabilización por factores como el encarecimiento de las materias primas añade una cierta incertidumbre, pero en esta industria de la felicidad que es el vino los fantasmas se ahuyentan con un buen brindis y una celebración como los Festivales del Somontano y la Muestra Gastronómica.



D.O. SOMONTANO UN RETORNO QUE ANHELAN MILES DE PERSONAS



Festival y Muestra, dos estrellas

La DO Somontano vuelve a lucirse con sus emblemáticas exhibiciones musicales y gastronómicas que visitan cada año miles de entusiastas seguidores

ÁNGEL HUGUET

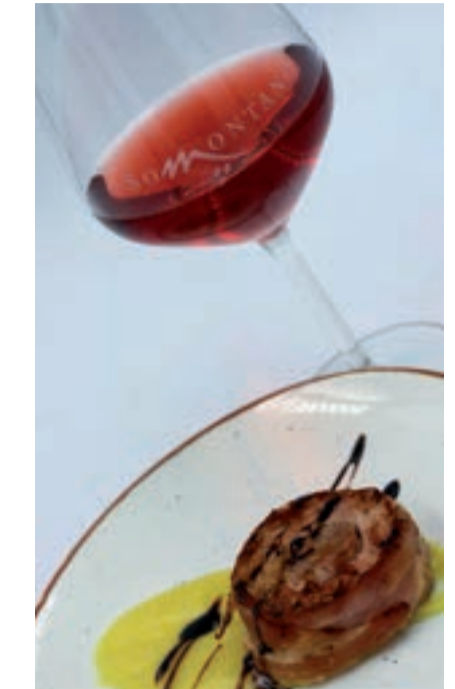
FESTIVAL VINO SOMONTANO Y MUESTRA GASTRONÓMICA marcan verano a tope después de 20 años de historia y serán el preámbulo de una vendimia con perspectivas muy buenas si nos atenemos al aspecto que ofrecen los viñedos en la D.O.P. Somontano. Aunque el cartel cada año destaca por sus extraordinarios atractivos por la concurrencia de grandes figuras y excelentes viandas, es importante saber que Festival y Muestra se celebran del 4 al 7 de agosto después de dos años de paréntesis obligados por la situación sanitaria derivada de pandemia.

El Recinto Ferial y el Centro de Congresos acogen la propuesta de vino, gastronomía y cultura en la que se ha trabajado "con muchas ganas y de manera intensa", según informa Francisco Berroy, presidente del Consejo Regulador, que organiza el doble evento donde colaboran Ayuntamiento, Diputación Provincial de Huesca y Gobierno de Aragón, entre los apoyos principales.

De antemano, "las novedades se notarán en aspectos de organización en beneficio del público y en la cartelera de espectáculos previstos en el Centro de Congresos. En general, queremos dejar las mejores sensaciones posibles en el regreso a la normalidad". En la edición de 2019, que fue la número 20 en la historia del Festival, las cifras fueron de récord con 77.000 vinos servidos y el mismo número de tapas con aumento del 9% respecto al año anterior. Además, se batió el récord histórico con 253.776 tickets, canjeados por vinos y tapas.

En la historia, este año es el primer Festival de Francisco Berroy como presidente del Consejo Regulador desde su elección, en julio de 2021, tras la etapa de Raquel Latre. En la práctica, está entre quienes mejor conocen las "entrañas" del doble evento desde el primer año que se organizó por iniciativa de Mariano Berroz (fallecido) a quien se echa de menos. Y con afecto al promotor de Festival y Muestra hasta 2017.

Los trabajos previos auguran buenas perspectivas, "tras dos años de paréntesis, la mejor noticia es que hemos recuperado el Festival y Muestra en



EL TRABAJO INTERNO, CON CENTENARES DE PERSONAS IMPLICADAS, ES EL SOPORTE DEL ÉXITO DE UN FESTIVAL QUE TAN SÓLO MIRA AL CIELO PORQUE EL PÚBLICO SIEMPRE HA ACOMPAÑADO SU PROGRAMACIÓN

EL COMERCIO DE BARBASTRO Y TODO EL SOMONTANO COLABORA CON ACCIONES PROMOCIONALES QUE REFLEJAN LA OPORTUNIDAD DE NEGOCIO QUE REPRESENTAN EL FESTIVAL Y LA MUESTRA

cuya organización se trabaja con intensidad hace tiempo. En los aspectos básicos estamos muy contentos porque todos tienen ganas de seguir en la misma línea de colaboración, hemos encargado todo y las perspectivas son positivas".

La respuesta de establecimientos del sector de restauración es muy buena por los más habituales, en general, tienen ganas de repetir y las sensaciones son muy satisfactorias. Las bodegas repiten en el mismo número a través del Consejo Regulador". Este año la primera semana de agosto "es mejor porque comienza el mes sin coincidir en fechas de julio. Si había fechas ideales, son éstas". Después de 20 años teníamos el Festival bien pillado pero dos años sin hacerlo dan la sensación de partir de nuevo. Conforme se acercan las fechas, aumentan las ganas y creo que saldrá muy bien porque sabemos trabajar bajo presión".

El Festival y Muestra mueven mucha gente, "para cuatro días el montaje que lleva consigo necesita del apoyo de 80 trabajadores que contratamos para servicios de vino y mesas, aparte si hay 24 o 25 restaurantes salen 100

personas más, las brigadas municipales de montaje y otros servicios, te vas a más de 200 personas, necesarias". De momento, "ilusión y ganas de que salga adelante son muy buenas, este Festival sólo puede estropearlo el tiempo, por lo demás no tenemos miedo".

"PROMOCIÓN Y NEGOCIO"

El doble evento constituye un sinónimo de promoción comercial en la ciudad donde los efectos "son notables", según explica Nacho Bernad, empresario del sector y directivo de la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro (AESB). Festival y Muestra coincidirán con la Campaña de Verano extensiva hasta septiembre, "hasta ahora, en ediciones anteriores, hemos colaborado con acciones comerciales de sorteos y similares. Está previsto que siga así en 2022 aunque la estrategia aún no se ha definido. Festival y Muestra son oportunidades de negocio y de promoción de la ciudad, vinos y gastronomía, cuyos efectos se extienden hacia otras comarcas limítrofes".

MOTOR DE LA D.O. SOMONTANO



Mariano Beroz,

un alma grande que nos alineó a todos en la causa

LAS SIGLAS LE DELATABAN. MB. Buscaba siempre lo sublime con su mirada: Muy Bien, Mariano Beroz. Luego, se remangaba y empezaba a currar... y a hacer currar. Todos tirando del mismo carro, alineados, como una sola persona. Un ejército armónico, acompasado. Sólo con ese espíritu podía asumir el legado de Mariano Sanagustín y Luis Miguel Subías, los primeros presidentes, para empezar a volar con la Denominación de Origen Somontano. Corría 1993 y este joven viticultor de Salas Altas -que se echó a las espaldas la viabilidad de la Bodega Cooperativa- disfrutó de la tranquilidad del Somontano para concebir el rompecabezas desde el que componer un futuro en crecimiento gracias a una sensación inigualable: la de la fluidez. Con Mariano, todo era a la vez fluido en el transcurso y com-

plejo para diseñar las mejores soluciones. Como soñador, fue el artífice de la reforma de la sede del Consejo Regulador y de la creación del Museo del Vino, de la organización del Festival del Vino y de la Muestra Gastronómica por los que han transitado grandes artistas y decenas de miles de personas, y de la puesta en carretera de la Ruta del Vino. Su carácter, fornido y visionario, no pasó inadvertido en la Conferencia Española de Consejos Reguladores, que presidió un lustro en el que el Somontano se instaló en la élite de las denominaciones españolas.

Aglutinó, de la mano de su fiel escudero Paco Berroy, voluntades de bodegueros que disparaban sus cifras de ventas, sus producciones y su reputación. Su firmeza nunca empezó para que exhibiera una flexibilidad con la que se adaptaba a las

necesidades, e incluso se adelantaba para que fueran virtud. No había límite para el férreo carácter de estas tierras de media montaña donde las huestes del vino avanzaban, sin pausa, hacía metas formidables.

Sólo una capacidad hercúlea para el esfuerzo le permitió compaginar su entrega al interés general y su personalidad doméstica, su amor por los suyos, por su mujer, por sus hijos, por sus amigos. En su papel empresarial, fue orfebre que cincela y pega cada pieza con un gusto exquisito. Con De Beroz, impresionó por ese método tan minimalista incluso a los chinos, hasta arrebatarles la condición de líderes en pequeños espacios de creación. Antes, había prestado servicios para los que no basta una hoja a Pirineos y Laus.

Mariano Beroz se vio ingratamente sorprendido por un ataque al

corazón, que estaba henchido por la victoria de "su" Real Madrid ante el Valencia, en la madrugada del 9 de enero. Sólo a traición y aliándose con Morfeo podía llevarse la parca a MB, porque despierto era invencible, formidable, entrañable, tierno, muy humano.

Hoy, cada vez que me deleito con un vino del Somontano, recuerdo a Mariano, la solidez de sus abrazos, la franqueza de sus sonrisas, la rotundidad de sus palabras, el afecto sin límites que regalaba. Y, con las lágrimas de los ojos y de la copa, entiendo que más que enfadarme con el destino he de dar gracias a Dios por haber disfrutado del círculo virtuoso en el que confluimos... El diseño divino y humano al que están invitados todos y cada uno de los que leen estas líneas. Mariano, siempre Muy Bien.

abenergía

La energía de Huesca

Producimos

Distribuimos

Comercializamos Luz y Gas

Instalaciones Eléctricas

Tel. 900 1903 00
www.abenergia.es
Barbastro • Binéfar • Huesca

Logos: PTSE, RSA, efr, and a tree icon.

LA CAPITAL LITERARIA

**B
A
R
B
I
T
A
N
I
A**

La gran danza de las letras



NOEMI LABARA

BARBASTRO HA DANZADO AL SON DE LAS LETRAS en unas jornadas felices para los amantes de la cultura. El Certamen Literario, con más de medio siglo de andadura, ha cogido un nuevo impulso con el primer Festival de Literatura de Barbastro, Barbitania. Más de una veintena de escritores y escritoras, entre ellos los integrantes de los jurados del LIV Premio Internacional de Poesía Hermanos Argensola y del LIV Premio Internacional de Novela Ciudad de Barbastro con "Una luz en la ventana", y Juan Vicente Piqueras Salinas, ganador del LIV Premio Internacional de Poesía Hermanos Argensola con "Una habitación vacía".

a todos los públicos. Una experiencia nueva largamente aplaudida por grandes literatos, que se congregaron además para agasajar a todos los galardonados, entre ellos Menchu Gutiérrez, ganadora del LIV Premio Internacional de Novela Ciudad de Barbastro con "Una luz en la ventana", y Juan Vicente Piqueras Salinas, ganador del LIV Premio Internacional de Poesía Hermanos Argensola con "Una habitación vacía".

Durante tres días mágicos, Manuel Vilas, Inés Plana, Pedro Bosqued, Jorge Carrión, Antón Castro, Sergio del Molino, Agustín Fernández Mallo, Laura Fernández, Berna González Harbour, Aurora Luque, Antonio Lucas, Ignacio Martínez de

Pisón, Ricardo Menéndez Salmón, Olga Merino, María Ángeles Naval, José Ovejero, Edurne Portela, Marta Sanz, Sergio Vila-Sanjuán y Monika Zgustova participaron en las Conversaciones Literarias y en las firmas de libros en diferentes librerías de Barbastro. A ellos se han sumado Héctor Abad Faciolince, Theodor Kallifatides y las escritoras alemanas Verena Boos, Adriana Stern y Sabrina Janesch.

Familia, amor, violencia, red, historia, poder, feminismo, palabra, infancia o viaje han sido los 'vínculos' que centraron las conversaciones que el primer día, viernes, tuvieron como escenario el Centro de Congresos de Barbastro y el sábado

y el domingo por la mañana se desarrollaron en la UNED. Los lectores pudieron tener contacto directo con los escritores y escritoras en las firmas de libros que acogieron el sábado las librerías de la ciudad.

En la Cena Literaria, además de los galardones para Menchu Gutiérrez y Juan Vicente Piqueras, también se anunciaron los nombres de Francisco Javier Fernández Pérez, que se alzó con el premio en el Certamen Internacional de Relato de Humor Hiperbreve Joaquín Coll-La Mueca del Picaro, mientras que la estadillana Elena Chazal ganó el XII Premio de Nobela Curta en Aragonés 'Ziudá de Balbastro'. La nómina del Certamen la

completan María Eito Loncán, Claudia Mayoral Samitier y Clara Altemir Castán y Sofía Díez Ramírez, María Lacoma Abadías y Marcos Fantova Gambús, galardonados en el XXIII Premio Escolar de Narrativa.

Barbitania también quiso rendir un tributo de justicia a uno de los grandes personajes de su historia. El pasado 5 febrero de 2022, falleció Fernando Marías, ganador del Premio de Novela Ciudad de Barbastro con 'La luz prodigiosa' (1991) y que desde poco después siguió vinculada a Certamen Literario como vocal o presidente del jurado de novela. Su espíritu planeó por todo el festival.

El sábado, en el marco del Certamen Literario y del I Festival de Literatura de Barbastro Barbitania, Marías fue el vínculo de Divinos y Diversos. Un muy sentido homenaje al formidable literato Fernando Marías, un recital de música y poesía. Los jardines del Espacio Gutenberg de la UNED Barbastro acogieron una velada única que contó con la participación de poetas y escritores que, junto a Fernando Marías, formaron parte de los jurados del Certamen Literario a lo largo de bastantes años. Varios autores, acompañados de música de contrabajo y saxo, profundizaron en su figura y su legado. Un colofón para el inicio de una nueva era.

BIENESTAR MEDICAMENTOS Y ENVEJECIMIENTO

Barbastro, la salud y el poder del amor



EDGAR ABARCA LACHÉN

TAL COMO las farmacéuticas Marta Milena Silva, Laura Rius y Anna Font establecieron hace ya unos años en su informe 'Optimización de la farmacoterapia. Vía de colaboración del farmacéutico al siste-

ma de salud', "del 10 al 40 % de los presupuestos sanitarios se invierten en medicamentos y ,sin embargo, la OMS calcula que más de la mitad se prescriben, dispensan o entregan de forma inapropiada y que la mitad de los pacientes no los toman correctamente".

Advierten de que este mal uso puede adoptar la forma de abuso, utilización insuficiente e incluso indebida de medicamentos, teniendo efectos nocivos para el paciente y constituyendo, en sí mismo, un desperdicio de recursos de toda la sociedad.

En su obra Del Amor, Stendhal describe de un modo sublime los distintos tipos de amor así como las etapas por las que transcurre. Para el escritor francés, el origen de este sentimiento viene ligado a la admiración por la persona amada, una primera conmoción que

inevitablemente debe evolucionar hacia la cristalización del irrefrenable deseo.

Las farmacias son escenarios privilegiados para observar que el envejecimiento de la sociedad barbastrense está claramente ligada a un entorno privilegiado como es el Somontano pero, también, a un consumo creciente de más y mejores medicamentos. Esa realidad hace que las personas experimentemos verdaderas historias de amor con nuestras medicinas.

Desde el primer diagnóstico, en el que la fragilidad del alma acepta cualquier remedio para aferrarse a una mejor vida, hasta la incorporación de la farmacología en nuestra rutina diaria, las personas sufrimos un auténtico proceso stendhaliano en el que la admiración por una calidad de vida mejor transcurre hacia la expectativa de que el medicamento funcione y continúa hasta la esperanza de que la enfermedad haya mejorado.

Es aquí donde nace el amor para dar lugar a la primera cristalización: los pensamientos del amante le dictan que el medicamento con el que está siendo tratado es el ideal.

En muchas ocasiones, puede intercalarse la incertidumbre y el enamorado somete las razones en las que basa su esperanza a un examen crítico que puede suponer el fin del amor o su perpetuación tras una etapa en la que se intenta reunir pruebas que garanticen la fidelidad.

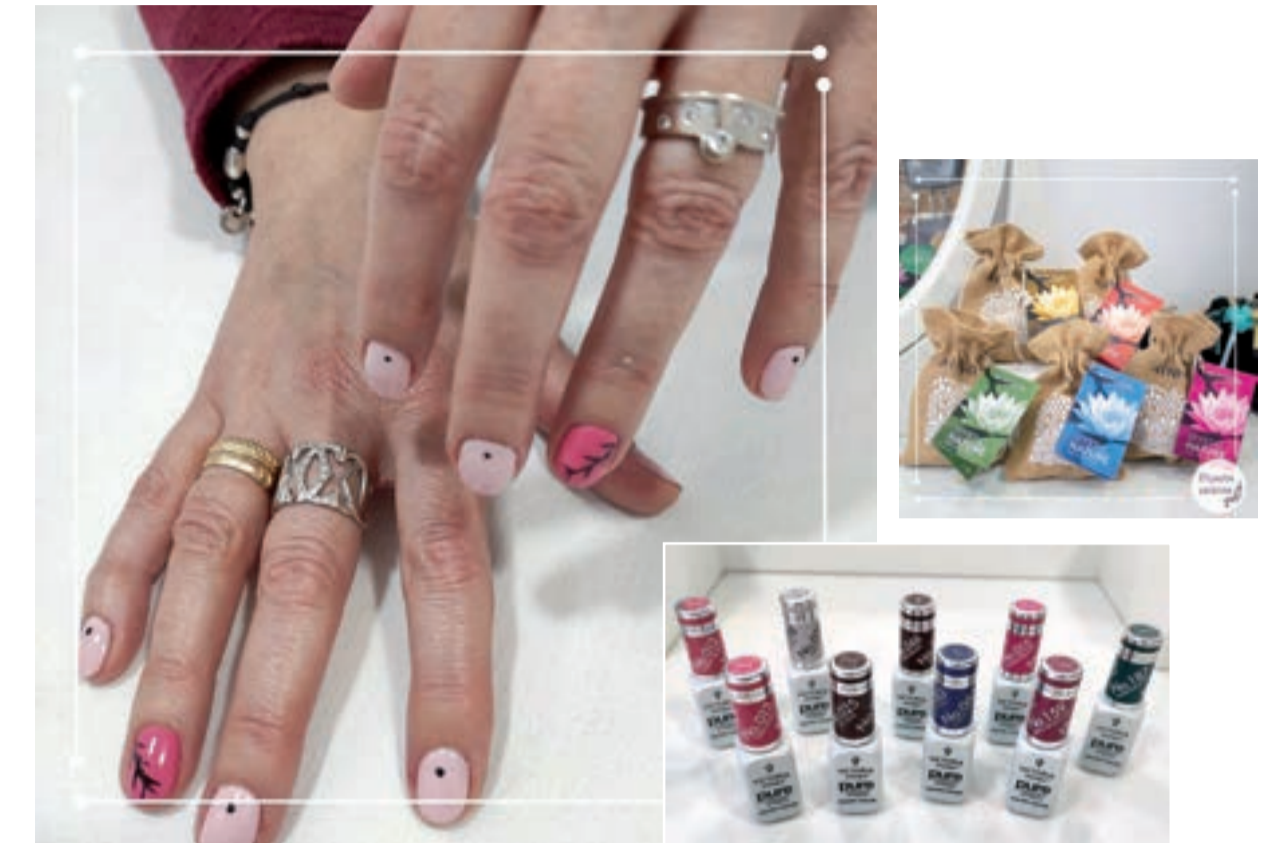
Y la realidad es que somos muy fieles a los fármacos que sentimos nos van bien y que dan lugar a bellísimas y largas historias de amor.

Precisamente ese empastillamiento amoroso es una realidad que debe ser conocida, respetada y en ocasiones, tras un riguroso análisis, amparada por profesionales sanitarios a los que se les debe exigir una extrema sensibilidad.

Porque el desamor mata. Cualquier cambio en un tratamiento, ya sea en la marca, en la dosis, en la composición o incluso en el color o forma de la pastilla, es para algunos pacientes una infidelidad hacia su amante que puede desembocar en la falta de adherencia al tratamiento o, lo que es lo mismo, que la persona no se lo tome al haberse roto el rol amoroso establecido tras la pérdida de confianza en el nuevo tratamiento e inseguridad por una novedad que no ha sido consensuada.

Coincido con las autoras de este documento que fue y sigue siendo imprescindible, que vivimos un momento crucial en el que la búsqueda de la eficiencia sanitaria requiere un enfoque social (y no sólo científico) en el abordaje y prevención de la morbimortalidad causada por los medicamentos. No subestimemos el poder del amor en Barbastro.

BIENESTAR SOLUCIONES AL ALCANCE DE BARBASTRO



Elyseba, belleza natural

Elyseba es la respuesta a esa querencia que todas y todos tenemos a sentirnos mejor. No, no se trata de buscar soluciones artificiosas, sino fundamentalmente una armonía entre nosotros, nuestro interior y nuestro aspecto. Si no alineamos correctamente nuestra belleza, difícilmente podemos encontrarnos bien. El nuestro es un centro de estética y también un lugar en el que sentirnos fenomenal con nosotros mismos. ¿Quién manda en Elyseba? Tú, y tú, después de escucharte y de escucharnos. Tenemos complementos para todos los gustos. Ponemos a tu disposición los mejores materiales para que, cuando te pongas ante el espejo, veas la hermosura que hay en tu interior. Pero es que, además de esmerarnos en que te encuentres bien, disponemos para ti de la mejor atmósfera. Ambientadores, velas, jabones naturales, perfumes y bisutería traje regional. Es todo un universo en torno a ti, en torno a tu bienestar, en torno a la felicidad que nos da verte salir de nuestro establecimiento con una sonrisa de oreja a oreja. Manicura, limpieza facial, presoterapia y otros tratamientos no son sino las herramientas que ponemos al alcance de tu alegría. En el Paseo del Coso, 12, bajos. Te esperamos.

Salud del cuero cabelludo

Tratamiento para el cuero cabelludo, caspa, grasa, dermatitis y caída capilar. Dermatológicamente testado.

Hacemos tu diagnóstico personalizado con micro-cámara. Infórmate en el Salón peluquería Isabel Soler. Avenida del Cinca 44 - Barbastro. @peluqueriaisabelsoler



Viajes Guara Tours, el mundo para ti

El origen es importante para el destino. Desde la calle San Ramón, 19, de Barbastro, se abre un mundo entero, desde el infinito hasta el más allá. Es la experiencia unida a la pasión, para ofrecer las más fascinantes experiencias desde Guara Tours Viajes, tus amigos que te acompañan en todo momento desde que arranca tu singladura hasta que encuentras el paradero en el que el paraíso se abre ante ti. Puede ser exótico, puede ser monumental y también puede ser natural, todo depende de tus expectativas que vamos a cumplir con toda certeza. Déjalo todo en nuestras manos y tu mano recibirá la felicidad del viaje de tus sueños, ese que parecía imposible pero, hoy, está ante ti. Disfruta.



EL REINADO DEL INDIE



Polifonik Sound

Un festival que se ha convertido en un referente de la música en España

TRAS DOS AÑOS de obligado parón, la música en directo, bajo el sello "Polifonik Sound", trae a Barbastro los mejores nombres de la escena nacional. Trece ediciones son muchas ediciones, muchas las bandas que han venido hasta la capital del Somontano y han visto cómo poco a poco este evento gana adeptos y público venido de diversos puntos de la geografía nacional.

Barbastro es el anfitrión de los fans polifonikeros el 1 y 2 de julio de 2022 con un cartel que encabezan Viva Suecia, Zahara y GuitarricadelaFuente, que también contará con La Bien Querida, La La La Love You, Delaporte, Veintiuno, Lady DJ, Innmir, Grises, Anabel Lee, Sierra Leona, Fresquito y Mango, Feroe, In Materia y Los Flamings, Juligan dj, Venturi, Alex Curreya, Bitá, DJ Caro, DJDER, Eleven, Fantasmas Amarillos, Oriol Trelles, Penguinsandcat, Sweet Drinkz, ZAZA e Idoipe dj Set y Sototto -ambos de Tardeozaragoza-.

Los números de este 2022 son los mejores de la historia del festival superando más de 2.500 personas por día. Una gran inyección para la economía de la ciudad y una gran proyección nacional. El Polifonik Sound ha estado desde el pasado mes de noviembre en numerosos eventos y salas de conciertos dando a conocer su cartel y llevando el nombre de Barbastro a muchos sitios que difícilmente hubiera sido posible acceder. Entre ellos, FITUR, la Feria Internacional de Turismo, que llevó en su programación la presentación del spot oficial.

ARRANQUE EN LAUS

Las instalaciones de Bodega LAUS acogen el primero de los conciertos la tarde del 1 de julio, viernes de la mano de La Bien Querida en formato acústico. Después, por la noche, el público se traslada al recinto ferial de Barbastro, donde se concentra el grueso del cartel. Tradicionalmente, el recinto incorpora dos escenarios. Este año ambos se ubican en el exterior: "Guara Somontano-Aragón Turismo", que será el de mayor tamaño, está en la parte trasera y "Bodega LAUS", en la plaza del recinto. La tarde del sábado, la ciudad de Barbastro hará de anfitriona del Polifonik con otros dos escenarios en sus calles: "Barbastro Ciudad del Vino" en la Plaza del Mercado y la ya conocida e infalible "Terraza Turmeón" en el Paseo del Coso.

Polifonik Sound caló desde su primera edición en los fans por su fórmula: aunar bandas que presentan nuevo disco, trayectoria consolidada y calidad indiscutible con algunas promesas que muestran su talento ante el gran público y siempre con presencia aragonesa, en lo que constituye un apoyo sin fisuras a la base de la música independiente de nuestro país.

El festival es posible este año gracias al patrocinio y colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, la Comarca del Somontano, Aragón

Turismo, Huesca la Magia, Bodega LAUS; Bodegas Jaime, Grupo AGORA, Atráctica y Gran Hotel Ciudad de Barbastro.

Este año los organizadores han ampliado la red de alojamientos. Hoteles y hostales de Barbastro ciudad se ponen a disposición del público del Polifonik, así como la denominada "zona de descanso" en el Pabellón de la Merced y distintas posibilidades en otros municipios de la comarca como los albergues de Naval, Adahuesca, Castillazuelo o Peraltila; estos alojamientos son recomendados por el Festival a los que se le van añadiendo más posibilidad. Se trata de extender todo en un manto virtuoso. Son los propios establecimientos los que hacen su oferta y propuesta para los desplazamientos, para que los asistentes al festival puedan prescindir del coche esos días.

Los organizadores confían en continuar con la trayectoria ascendente de un festival que está plenamente consolidado en Aragón y que en la última edición contó con 4.100 visitas que dejaron un impacto económico en el territorio de más de 290.000 euros. El Polifonik Sound disfruta con un público fiel, a menudo procedente de otras provincias como País Vasco, Cataluña, Valencia, Madrid o incluso Andalucía y mayoritariamente de Zaragoza, lo que obliga a los fans de la música independiente a buscar alojamiento, cuyas opciones se incrementaron en la última edición con el Albergue y Camping oficial.

COLABORACIÓN CON LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Este año, el festival ha iniciado una colaboración con la Universidad de Zaragoza que incluye una promoción especial para el conjunto de los más de 30.000 alumnos de la Universidad de Zaragoza, un descuento (presentando el carné de estudiante) de un 40% en la compra de sus abonos y entradas para hacer más fácil y cómoda su presencia en Barbastro el 1 y 2 de julio.

POLIFONIK KIDS

Como ya sucedió en 2019, la organización del festival piensa en su público y gran parte de éste ha crecido con la organización del festival y es padre y madre. Por lo tanto se volverá a organizar un espacio, dentro del Recinto Ferial de Barbastro, dedicado a niñas y niños, para que de 19 a 22 horas puedan interactuar con la música y sentirse unos pequeños "festivaleros".

FIESTA DE BIENVENIDA

El jueves, 30 de junio, en la Plaza del Mercado y en formato tarde, se celebra la "Fiesta Bienvenida" de la mano de Tardeo Zaragoza, con la actuación de Sweet Drinkz, ZAZA, Idoipe DJ Set y Sototto, la mejor fórmula para que el público pueda adelantar su visita a Barbastro y Comarca de Somontano.



Somontano Social desarrolla quince líneas de actividades empresariales en las que trabajan 210 personas, el 90% de las cuales con discapacidad



Integración laboral al servicio del Somontano

JOSÉ LUIS PANO

NI LOS MÁS VISIONARIOS hubieran imaginado que el trabajo en una pequeña cantera, entre Barbastro y Berbegal, puliendo y dando forma a la piedra arenisca característica del Somontano daría semejantes frutos. Seis personas, la mayoría con discapacidad, fueron los primeros románticos que creyeron que la recuperación de la arquitectura tradicional de la comarca podría además de embellecer nuestros pueblos, recuperar su patrimonio civil y religioso, ser el primer paso para crear un centro especial de empleo transversal y que diera ocupación a personas con discapacidad.

Camino de sus bodas de plata, hoy SOMONTANO SOCIAL es un modelo de negocio de éxito que incluso acapara la atención de comarcas vecinas, como es el caso del Sobrarbe, Cinca Medio o La Litera donde se estudia posibles fórmulas de colaboración.

Este consolidado proyecto empresarial, sin ánimo de lucro, cuenta con una quincena de líneas de negocio: brigada de jardinería, impresión y ensobrado, acondicionamiento urbano, consejería, desarrollo web, transcripción, distribución de paquetería, servicios administrativos, manipulados industriales, estaciones de servicio, centro logístico, call center, soporte para equipos musicales de alta fidelidad (Audio Artesanía), elaboración de molduras (Molithe) y la citada Cantería del Somontano. En todas ellas trabajan a 210 personas, el 90% de los cuales con discapacidad, procedentes de ésta y otras comarcas vecinas. Algunos de sus productos se exportan a 40 países, y las perspectivas son halagüeñas para este 2023, con la apertura de nuevos mercados

internacionales. Su volumen de facturación el pasado ejercicio fue de 5 millones de euros. Importantes empresas nacionales y del territorio confían en Somontano Social para externalizar algunos de sus servicios como Font Vella, Ruedas Alex, Brilen - Novapet, Ibercaja, UNED, ... Sin olvidar el apoyo que Somontano Social presta a los ayuntamientos o a la propia Comarca con sus brigadas de jardinería, entre otros.

VOCACIÓN COMARCAL

Los orígenes Somontano Social como centro especial de empleo han estado ligados a la Comarca, paradójicamente incluso antes de que esta existiera. Fue a mediados de los 90 cuando en la época de la Mancomunidad, el presidente Antonio Cosculluela y el entonces gerente Javier Sazatornil, plantearon la idea de crear un centro especial de empleo, bajo el sustento de la Fundación Rey Ardid, una institución pública que aportó el 40% del accionariado. El otro 60 restante, lo aportó la entonces Mancomunidad del Somontano. El tránsito a Comarca, del que este año se cumplen dos décadas, no ha hecho más que reforzar la identidad social y comarcial de esta empresa que lleva en su ADN prestar servicios a los municipios del territorio y conseguir que todas las personas con discapacidad puedan tener acceso al mercado laboral en condiciones dignas. Así lo considera el nuevo presidente de SOMONTANO SOCIAL, Daniel Gracia, que además bajo esas premisas se plantea la puesta en marcha de nuevos proyectos sociales relacionados con la innovación, formación y tecnología, con el fin de que las personas con discapacidad dispongan de las mismas oportunidades en el entorno rural.

RUTA MARIANA

Torreciudad recibe más gente que nunca



EL RECTOR DEL SANTUARIO, ÁNGEL LASHERAS, ASEGURA QUE AHORA MISMO ESTÁ EN VANGUARDIA DE EVANGELIZACIÓN PORQUE EXPLICA LA FE Y AYUDA A TENER UNA EXPERIENCIA DE FORMA DIFERENTE

“UN GRAN PORCENTAJE DE VISITANTES SE CONVIERTEN EN PEREGRINOS, TE DICEN QUE ES UNA MARAVILLA Y QUE SIENTEN QUE LA VIRGEN VA A SU LADO Y LES TOCA EL CORAZÓN”

JAVIER GARCÍA ANTÓN

ÁNGEL LASHERAS DISFRUTA el aniversario de su elección como rector del Santuario de Torreciudad, en esa mezcla virtuosa de emoción y responsabilidad. En su agenda, el cincuentenario de la gran obra de San Josemaría, inaugurada el 7 de julio de 1975 precisamente con una Misa funeral por el fundador, fallecido once días antes. De verbo fácil, el dignatario del monumento habla en jubiloso tono de oración.

En mitad del Plan Estratégico, tras dos años de pandemia, ¿cómo está evolucionando Torreciudad?

Mientras avanzamos en el plan, nuestra gran alegría es que apreciamos un fenómeno francamente bueno: estamos recibiendo más gente que nunca. Se suman las ganas de salir y el impacto del videomapping El Retablo Te Cuenta y de Vive la Experiencia de la fe. Llegan muchos peregrinos y visitantes. También se nota que hemos ido a todas las ferias de turismo con la Ruta Mariana bajo el paraguas del Gobierno de Aragón.

Distingue entre peregrinos y visitantes. ¿Hay permeabilidad entre ambas categorías?

El peregrino viene a rezar y sabe que Torreciudad es un santuario mariano. El visitante sabe qué es

Torreciudad pero viene de visita y turismo. Yo recibo a todos los grupos si puedo y en 5-10 minutos les explico Torreciudad. Para mí la experiencia es estupenda. Mi impresión subjetiva es que el visitante y el peregrino salen encantados, se quedan ensimismados. No me extraña, a mí me impresiona todos los días. Un gran porcentaje de los visitantes se convierten en peregrinos, te dicen que es una maravilla y que sienten que la virgen va a su lado y les toca el corazón.

¿Cómo define “Vive la experiencia de la fe”?

Es un espacio moderno y muy catequético que ayuda a muchas personas que lo ven a tener una verdadera experiencia de la fe. Se quedan removidas. Se dice que la acción del Espíritu Santo en cada alma es diferente, el impacto en cada uno es diferente, pero en general el impacto es potente. Ahora mismo, con el videomapping, Torreciudad está en vanguardia de evangelización porque explica la fe y ayuda a tener una experiencia de forma diferente.

¿Cuáles son las reacciones a la conversación en el Retablo entre San Josemaría y la Virgen?

Les conmueve e impresiona. El otro día, un matrimonio vino a celebrar el 80 cumpleaños de ella. Cuando lo hizo él, decidió pasarlo en Montserrat.

Y ella dijo que, cuando le tocara, a Torreciudad. A media tarde, él estaba impactado por todo y sobre todo por el diálogo. Dijo que era increíble. Es un diálogo tan actual de problemas de la vida, del matrimonio, del trabajo o de la relación con Dios que ayuda un montón. Se ha hecho un foro de Torreciudad.

¿La simbiosis del templo, el entorno y la naturaleza convierten el todo en una obra maestra?

Es una maravilla la veas desde la carretera de Ainsa o de Barbastro. Es una pequeña joya. La impresión de la gente que no conoce Torreciudad y entra por la explanada es: ¡Madre mía! Y empieza el diálogo.

¿Todavía perdura el prejuicio por desconocimiento?

El gran desafío que tiene Torreciudad es darse a conocer. Hay que salir a la calle, a Fitur. Ahora José Antonio Pérez se va a Fátima al gran Congreso de turismo religioso anual. Y se han hecho esfuerzos con Manolo Garrido, Javier Cremades, Javier Mora Figueroa, el propio José Antonio Pérez... Ahora viene más gente de fuera y de los lugares próximos. Y llegan colegios de toda España, incluso algunos para prepararse para la Comunión o la Confirmación.

RIQUEZA PATRIMONIAL

Una joya museística: los Claretianos

El Museo cumple treinta años en plena ebullición de visitantes, que hasta enero de 2022 sumaron 100.651 procedentes de países de los cinco continentes

ÁNGEL HUGUET

EL MUSEO de los Claretianos se inauguró hace 30 años, en noviembre de 1992, un mes después de la Beatificación de 52 Mártires de Barbastro que fue el 25 de octubre en la ceremonia presidida por el Papa San Juan Pablo II en Roma. La doble efeméride se celebrará en Barbastro, donde los Misioneros llegaron el 20 de septiembre de 1869, por lo que llevan 153 años en la ciudad. La continuidad de la congregación religiosa se debe al Museo donde se conservan los restos de claretianos beatificados.

En enero de 2022, se alcanzó la cifra de 100.651 visitantes procedentes de casi todo el mundo. Museo y Barbastro son referencia internacional y su director, José María Beruete, señala que “ha sido un trabajo muy agradable porque hemos visto pasar a gente de todas clases y se van impresionados, en el buen sentido”.

En el momento de apertura fue el único Museo por características y contenido, cuando se estrenó la película “Un dios prohibido” (2013) sobre los Mártires Claretianos, la referencia se hizo más internacional. Las cifras de visitantes son “sorprendentes” porque los claretianos no pensaron que superarían la barrera de 100.000 personas en 30 años. “Lo mejor de todo es que va en aumento y solo la pandemia frenó el ritmo”. Antes de esa situación, “venían cerca de 5.000 personas y lo que conllevan de estancias y conocer la ciudad. Ahora ya recuperamos el ritmo”.

En esta línea, destaca que “Barbastro se ha convertido en referencia mundial gracias al Museo donde se guardan cerca de 3.000 objetos y documentos. Las visitas finalizan en la cripta de la capilla donde se conservan los restos óseos identificados de 51 mártires claretianos, en urnas de metacrilato traslúcido. Beruete indica que “es la parte más impactante de la visita” y añade: “Seguimos en Barbastro por este Museo que se construyó donde estuvo la casa antigua y también atendemos la primera iglesia dedicada al Corazón de María, en España, que se construyó en 1888”.

Los Misioneros son testigos de la historia de siglo y medio por su ubicación en uno de los sectores comerciales que tuvo numerosos establecimientos y fue paso obligado hacia la estación de ferrocarril y al cuartel entre otros. En los últi-



mos 30 años se ha notado mucho la influencia de peregrinaciones a Torreciudad y la procedencia es universal. “Además de España, vienen de todas partes del mundo, en especial Estados Unidos, México, Argentina, Brasil, Colombia, Portugal, Suiza, Bélgica, Lituania, Eslovenia, China (Macao y Hong Kong), Kenia, Australia y Nueva Orleans”. La mayoría de visitantes “ni siquiera conocían la ciudad” y se contribuye a la promoción de Barbastro en cuya ruta de itinerarios se incluye entre lugares acreedores de visita. En dependencias próximas está la Biblioteca Martirial que se considera entre las mejores de España, con más de 2.000 libros sobre este tema”.

PARQUE NATURAL Y CULTURAL

7 razones por las que visitar la Sierra de Guara



LOS CONTRASTES Y LAS EXPERIENCIAS DE ESTE DESTINO MERECE UNA VISITA PROLONGADA

LA SIERRA DE GUARA ha sido identificada como el gran destino diferencial de Aragón. Aunque hay abundante bibliografía y guías, reducimos a 7 los motivos para perderte en estos enclaves.

1. La Sierra de Guara es el Espacio Natural Protegido más grande de Aragón, rico por su diversidad, por sus impresionantes contrastes. Formaciones geológicas únicas, una flora endémica, exclusiva. De ahí su integración en la Red Natural de Aragón y su sello Q de calidad. Destaca el Geoparque del Sobrarbe (Patrimonio de la Humanidad, Unesco) unión de la sierra de Guara y los Pirineos con relevancia geológica. Y sus árboles milenarios como la Carrasca de Lecina, Árbol Europeo del Año 2021. El entorno del parque es

Zona de Especial Protección de Aves (Zepa), paraíso para ornitólogos.

2.- Sus pinturas rupestres son Patrimonio de la Humanidad de la Unesco dentro del Arco Mediterráneo. El Parque Cultural del Río Vero, con más de 60 abrigos pintados, representa un espacio pionero en su tiempo que aúna patrimonio cultural y natural. Más recientemente, en 2018, los muros de piedra seca de España y otros siete países fueron declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. En la Sierra de Guara hay cientos de kilómetros de estos muros construidos a base de encajar piedras sin utilizar ningún tipo de cemento o argamasa.

3.- Incontables pueblos con encanto, como Alquézar que, junto a la pirenaica L'Aínsa, forma parte de

la Asociación de Pueblos Más Bonitos de España. Pero hay decenas de localidades magníficas, del Biello Sobrarbe al recóndito valle de Nocito, pasando por Piedemonte del Somontano; valles como Rodellar...

4.- Paraíso del turismo activo. Meca europea del barranquismo; de origen francés y dominado ahora por expertos guías locales. El parque es destino internacional para escaladores de todo el mundo, gracias a su escarpada orografía. Los aficionados al trail running, cada vez más en boga, deben saber que Guara es el lugar ideal para practicarlo. Y las rutas en bici por senderos, pistas, carreteras... Por último, para senderismo, disponen de innumerables rutas en Caminos Naturales, Senderos de Aragón, GR, PR...

5.- Accesible. Guara es un destino que se acomoda a todos los ritmos y todos los gustos. Cuenta con el sello Destino de Turismo Familiar, en las comarcas de Somontano de Barbastro y Hoya de Huesca, otorgado por la Federación Española de Familias Numerosas. Entre las opciones, destaca PrePirineo Clandestino que permite a las familias convertirse en detectives, coleccionar pistas, resolver acertijos y conseguir premios. Se integra en el producto turístico Prepyr, en el que las comarcas de Somontano, Hoya de Huesca y Cinco Villas han unido sus esfuerzos promocionando el Prepirineo 365 días al año. Además, la Sierra de Guara es terreno accesible. Sin ir más lejos, cuenta con el premio europeo Edén de Espacio Natural Accesible.

6.- Guara es sabor. Restaurantes, bodegas, almazaras, queserías... Guara es el destino soñado para el sibarita. Toda una espléndida oferta gastronómica basada en productos locales y con recetas deliciosas; algunas enraizadas en la tradición y otras, uniéndose esta con la modernidad. No en vano, Somontano de Barbastro fue declarado en 2018 Territorio de Interés Gastronómico. Uno de sus mayores atractivos sin duda son los vinos de DO Somontano, con más de 30 bodegas produciendo esos conocidos caldos, cada vez más famosos dentro y fuera de nuestras fronteras.

7.- La profesionalidad y el calor humano de los cientos de personas que trabajan en el turismo en Guara aseguran al visitante sentirse

como uno más durante su estancia, invitándole a volver una y cien veces más. Una escapada corta o unas vacaciones más largas en este idílico espacio invita a la relajación, incluyendo retiros espirituales, turismo religioso, 'slowdriving', incluso la práctica de idiomas en un entorno especial huyendo de las aulas.

En definitiva, el turismo en la Sierra de Guara ofrece un inabarcable abanico de posibilidades, imposibles de agotar en una sola visita puntual. Por eso, es un destino que invita a volver y que ha conseguido fidelizar a miles de personas de todo el mundo. Porque Guara es aventura y relajación; es gastronomía, es cultura y arte, es patrimonio, es naturaleza y geología. Una gama cohesionada y diversa.

ZONA ZERO DEL SOBRARBE



Zona Zero, el “oro blanco” del Sobrarbe

El enduro une a una comarca en torno a un proyecto de crecimiento sostenible

MYRIAM MARTÍNEZ

EL PIRINEO OSCENSE es un lugar privilegiado por la riqueza de su naturaleza, la hermosura de sus paisajes y la singularidad de sus ecosistemas, pero cuando todo ello convive en equilibrio con la presencia y actividad humana se crea un potencial extraordinario como sucede en el Sobrarbe, una comarca fronteriza con la del Somontano y situada a pocos kilómetros de la ciudad de Barbastro.

En ese marco, y en las proximidades del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, se ha habilitado una red de caminos, con distinto grado de exigencia, para disfrutar y divertirse con la bicicleta, a partir de la implicación de los habitantes del territorio, sus representantes institucionales, la iniciativa pública y la privada.

Este espacio de uso libre se conoce como Zona Zero, un referente mundial para la práctica de Enduro Mtb, donde se pueden practicar varios tipos de ciclismo, por más de 140 rutas, diversos niveles de dificultad y 1.200 kilómetros recuperados, así como admirar también sorprendentes panorámicas e integrarse con el entorno y su paisaje.

El ‘biker’ encontrará también a su disposición una serie de servicios como remotes, guías, alquiler de bicis y talleres, así como propuestas para realizar compras o saborear la rica gastronomía altoaragonesa, gracias a la colaboración de más de un centenar de empresas.

Zona Zero fue acreedora de la Medalla al Mérito Social que concede el Gobierno de Aragón por aglutinar valores como el voluntariado, la recuperación del patrimonio histórico, la accesibilidad, su influencia económica, su pedagogía y la promoción del Sobrarbe y del conjunto de Aragón.

En 2016, este destino acogió el primer Mundial de Enduro y en 2018 volvió a ser el escenario del mismo acontecimiento deportivo, confirmando su posición de liderazgo frente a Francia y otros países.

El Sobrarbe no tiene pistas de esquí, pero ha sabido encontrar su propio “oro blanco”, con el aplauso de ecologistas, cazadores, ganaderos y empresarios turísticos. Zona Zero es una actividad deportiva, que crea desarrollo económico y promueve el patrimonio cultural. Una apuesta por un desarrollo sostenible, con capacidad para asentar población y crecer, y con un largo recorrido por delante.



PUEBLOS ÚNICOS



Aínsa y Alquézar,
joyas de España de
aroma medieval

ÁNGEL HUGUET

ALQUÉZAR Y AÍNSA están entre los 30 pueblos medievales más bonitos de España en el listado publicado por la revista "National Geographic" que las ha incluido entre "las pequeñas joyas de España que merece la pena conocer". Así las define esta prestigiosa publicación internacional que, con Daroca, completa las tres localidades aragonesas. El denominador común es "el progreso y la herencia medieval que conviven de una manera muy estimulante". Las dos localidades de Somontano y de Sobrarbe figuran entre los pueblos más bonitos de España junto a once municipios aragoneses, entre ellos Ansó y Roda de Isábena en Huesca.

Se refiere a Alquézar como "uno de los lugares donde la orografía se propuso invitar al ser humano a levantar un baluarte y uno de ellos es Alquézar, villa ubicada entre los barrancos que esculpe el río Vero y las grietas de la Sierra de Guara". Además de la referencia histórica a la Colegiata, el modo de visita exige "ir de la panorámica al detalle. Es decir, comenzando con esas vistas impresionantes de su estampa ocre al borde del abismo para perderse, después, entre callejones, plazoletas y ermitas".

El punto final es lo más alto de la roca, "el castillo-colegiata que se disfruta de baluarte para sorprender con el claustro plagado de alucinantes frescos". Está entre los aspectos destacados por Asun Luján, periodista redactora, y Javier Zori de Amo, director digital de Viajes National Geographic, autores del listado.

Las referencias sobre Aínsa se centran en "sus viejas calles, el castillo del siglo XI, la muralla, la Plaza Mayor, la iglesia de Santa María (siglo XIII) y las fachadas de casa Arnal (siglo XVI), son algunas muestras de la dilatada historia de esta población que conserva, también, vestigios celtas y romanos". Al mismo tiempo, destaca que "es una de las puertas de entrada al Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido".



UN ICONO DEL DEPORTE



CLUB 2000

al ritmo de los mejores valores

Los éxitos deportivos son el resultado de una filosofía armónica de educación y de conceptos de vida

BCA

MUCHO MÁS que una agrupación para la práctica de gimnasia rítmica y estética, el Club 2000 es una forma de entender la vida, la educación y el deporte. Por encima de los éxitos que nutren sus vitrinas de trofeos, que son abundantes por el nivel de excelencia que se marcan, sus integrantes constituyen un ejemplo de esfuerzo y de compañerismo, un aprendizaje en valores que trascienden los podios y los tapices. La gimnasia rítmica es un deporte conocido por todos por su gran belleza a la hora de realizar sus movimientos y su gran dificultad en el momento de coordinar su ejecución con el manejo de sus aparatos: cuerda, aro, mazas, cinta y pelota. Los gimnastas, desde muy temprana edad, comienzan a manejar dichos aparatos además de combinar su manejo con los movimientos corporales de la danza y el ballet. Una combinación de arte y deporte que demanda la máxima precisión. El Club 2000, nacido el 17 de mayo de 1999, ha alcanzado una pericia que le ha catapultado a puestos de honor en las más de veinte competiciones en las que ha participado por toda España. Su experiencia también se transporta a torneos internacionales de la más alta relevancia. La gimnasia rítmica puede realizarse de manera individual o por equipos con un máximo de 5 gimnastas. Su práctica desarrolla habilidades como fuerza, potencia, fle-



xibilidad, agilidad, destreza y resistencia, para alcanzar el grado técnico necesario para mostrar vigor, belleza y armonía. La puntuación en los campeonatos se establece según la dificultad de los movimientos, la combinación de los pasos rítmicos, la expresión corporal y otros criterios. Son evaluados por los jueces siguiendo el código de puntuación. El Club ha crecido hasta contar con varios equipos. A nivel intercomarcal, encontramos a las más pequeñas (prebenjamín, benjamín y alevín). A nivel autonómico los equipos infantil y cadete, y en el ámbito nacional el equipo juvenil. En sus filas, tres gimnastas prebenjamines individuales en su primer año a nivel intercomarcal, y dos gimnastas a nivel nacional. La gimnasia estética de grupo comparte su base con la rítmica en el uso de elementos de ballet, gimnasia y danza. Se distingue en el uso específico de la expresión corporal e interpretación musical a través de la dinámica corporal. La armonía surge de modo natural de un movimiento a otro como si fuese el origen del anterior, los gimnastas reproducen una historia con su cuerpo al son de la música, les encanta trasladar al público lo mismo que ellos sienten. Permite trabajar multitud de aspectos como es el equilibrio y la coordinación. Dispone de tres equipos a nivel nacional, equipo infantil 8-10, infantil 10-12 y equipo júnior. En los tres no hay distinción de género.



Nacido en 1999, el club se ha catapultado a puestos de honor en las más de 20 competiciones nacionales este año

PERSONAJE. REBECA LABARA

“Quiero disfrutar la vida y sentirla”

La barbastrense Rebeca Labara es una influyente con miles de seguidores (240.000 solo en Instagram) que tienen en alta consideración lo que cuenta a través de su bitácora, su página web y sus redes sociales. Ella prefiere definirse como una creadora de contenido, que basa su éxito en el trabajo, sus valores, ser ella misma y una buena actitud ante la vida.



MYRIAM MARTÍNEZ

Rebeca Labara encaminó sus pasos hacia la comunicación, cuando era una estudiante. ¿En qué momento decide aunar este mundo con el de la moda?

Desde pequeña me ha gustado mucho la moda, mi madre era modista y me he criado entre Burdas, patrones, botones..., eso ha ido unido a mi pasión por la comunicación desde niña, ya que, nada más aprender a escribir, dejaba cartas a mis familiares debajo de la almohada. Escribía cuentos, relatos, novelas cortas y me encanta contar historias. Creo que viene de familia y que he heredado esa pasión por la escritura y el relato de mi padre, y por la comunicación gracias a mi hermana. Si mezclamos todos esos ingredientes, unidos también a mi pasión por la fotografía y la imagen que es otro de mis grandes hobbies, nace @atrendylife y años más tarde @atlcomunicacion - www.atlcomunicacion.com

En el año 2009 nació su bitácora A trendy life, donde plasma su pasión por la moda, su estilo de vida, viajes y todo lo que le ins-

pira. ¿Cómo han evolucionado sus sueños desde entonces?

Cuando comencé en el 2009 escribía para mí, no podía imaginar que alguien más estuviera interesado en lo que contaba, pero cuál fue mi sorpresa que, nada más publicar la primera entrada en mi blog, ya tenía los primeros comentarios y los primeros seguidores. A los seis meses, marcas de renombre comenzaron a fijarse en ese trabajo que yo consideraba como un hobby en aquel entonces, y hasta hoy. Trece años después, puedo decir que me sigue apasionando esto que un día comenzó de una manera casual y sin ninguna pretensión y que me ha llevado a donde estoy ahora. Me ha permitido vivir experiencias increíbles, relacionarme con marcas del mundo de la moda, belleza, 'lifestyle' y viajar, además de aprender mucho por el camino. Y eso es realmente lo bonito: sin ningún plan de marketing y sin ninguna aspiración más allá de la de disfrutar escribiendo sobre lo que me apasiona, he ido trazando mi propio camino y formado mi propia empresa.

Hoy en día con el uso de las redes sociales todo es diferente. Me con-

sidero afortunada por haber sido parte de ese cambio digital, primero con los blogs, luego usando Facebook y Twitter hasta que llegó Instagram, y con ella, esa revolución en la que todos nosotros llevamos a un 'influencer' en nuestro interior. **¿En qué momento se da cuenta del peso que tienen su imagen y sus palabras, de que es una influyente?**

Aunque el término 'influencer' no deja de ser el que es, me identifico más con el de creadora de contenido, porque al final, eso es lo que hago a diario en mi bitácora personal y en mis redes sociales, plasmar y contar mi día a día a través de experiencias, prendas, viajes o productos que me gustan y me inspiran, además de reflexiones que es una de las partes que más me gusta y que también le interesa mucho a mi público. Sin embargo, al final notas que influyes en la gente y en sus comportamientos de compra, consumo o incluso hábitos de vida. Es increíble sentir cómo mis decisiones inspiran a otras personas, cómo siguen la misma ruta de mis viajes o incluso muchos se han iniciado en la meditación gracias a mí. Es ahí donde veo que influyo de verdad.

Fue a los seis meses de andadura cuando más o menos percibí que lo que contaba tenía un peso y generaba una influencia en la gente que me leía a diario y hasta hoy.

Usted es uno de los 'instagramers' con mayor influencia de España, ¿cómo asume esa responsabilidad?

Con mucha naturalidad, siendo yo misma desde el momento uno y teniendo muy claro que todo lo conseguido ha sido a base de mucho trabajo e incluso de renunciaciones para llegar a donde estoy hoy. Desde el 2009 hasta hoy, he ido creciendo y evolucionando también como persona, y eso es bueno, siempre que se mantengan claros tus valores, que para mí es lo más importante a transmitir a mi comunidad, más allá de qué llevo puesto o dónde viajo hoy. Creo que al final se trata de ser uno mismo, sabiendo que es imposible gustar a todo el mundo.

Por cierto, 240.000 seguidores en Instagram es una cifra espectacular. ¿Cómo se logra alcanzar un número así?

Con mucha constancia, persistencia y mucho tesón, y trabajando más de

lo que uno piensa, porque al final solo se ve una foto, un vídeo o unos 'stories', pero no se es realmente consciente de todo el trabajo que hay detrás.

¿Cómo es un día normal de su vida?

No tengo un día estándar para poder definirlo, mis días son muy diferentes entre sí y esa es también la magia de mi trabajo. Al haber apostado por vivir en el Somontano, asumí que tendría que desplazarme y viajar con más frecuencia que si me hubiera quedado en Madrid, donde está la mayoría de los eventos relacionados a mi trabajo. Eso me hace ser más selectiva y elegir mejor, y hoy por hoy, es una decisión de la que me siento orgullosa por la calidad de vida que disfruto aquí aunque eso implique ir de un lado a otro, compaginando mi trabajo como creadora de contenido con el de la gestión de mi propia agencia de comunicación ATL COMUNICACIÓN, con la que ayudamos a marcas y empresas a posicionarse en internet y difundir su mensaje y su buen hacer a través de la comunicación online. Así que, como ves, ¡no me aburro!

“Vivo consciente” es parte del lema que recoge su Instagram, ¿qué quiere decir con ello?

La vida es muy corta como para pasar por ella de puntillas, por eso siempre intento enfocarme en lo bueno, disfrutar de los pequeños detalles del día a día, desde un café o un beso a mi madre, además de rodearme de personas que suman y aportan.

Vivimos tan rápido y en piloto automático que a veces parece que vamos "anestesiados" por la vida, y yo no quiero vivir así, quiero disfrutarla y sentirla, saboreando el presente y el momento.

La sociedad avanza muy rápido y al final mi trabajo se basa en la inmediatez del momento, por eso a veces tengo que bajar revoluciones, aterrizar y dejar que todo fluya sin estar pendiente de una pantalla o de una notificación.

¿Está Barbastro a la moda?

¡Sí, siempre lo ha estado! Siempre que hablo con personas de otros municipios halagan la calidad del comercio barbastrense, pero no solo en cuanto a moda se refiere, sino también a actividades culturales, eventos como el Polifonik Sound, que ha colocado a Barbastro en el mapa, así como la maravillosa restauración con la que contamos, sin olvidar las bodegas y el entorno privilegiado en el que se sitúa. ¡Somos privilegiados!

Díganos, si es tan amable, un truco de belleza

El descanso es fundamental, hace unos años comprendí que es por la noche cuando todo el cuerpo y nuestras células se regeneran, así que dormir 8 horas, protección solar todo el año, aunque el día esté nublado y, por supuesto, una buena actitud ante la vida.

“Vivimos tan rápido y en piloto automático que a veces parece que vamos ‘anestesiados’ por la vida y yo no quiero vivir así”



Marina Mata, estela mundial barbastrense

La jugadora de baloncesto del Siglo XXI Barcelona mira hacia el Campeonato Femenino de Hungría 2022 y progresa admirablemente

ÁNGEL HUGUET

LA BARBASTRENSE Marina Mata Galindo, jugadora de baloncesto de Siglo XXI Barcelona, tiene estela mundialista y un futuro francamente prometedor. Ante la gran cita del Campeonato Mundial Femenino Hungría 2022, del 9 al 17 de julio, ha ingresado en la convocatoria de 16 jugadoras en categoría U17 femenina escogidas en una primera criba por la seleccionadora Cristina Cantero. La Federación Española publicó la lista para la concentración en Azuqueca (12 de junio) y en torneos de preparación del 19 al 20 de junio en Berlín y del 3 al 5 de julio en Salamanca previos al Mundial.

Desde el entorno familiar de la extraordinaria deportista, no se han sorprendido de hecho porque "las perspectivas eran buenas tras la temporada y la concentración en Guadalajara". La huella mundialista que inicia en su adolescencia Marina la convertiría en la primera barbastrense que lo consigue gracias al esfuerzo personal de una jugadora que salió de la cantera de Unión Basquet Barbastro. A partir de entonces, su trayectoria ha sido de signo ascendente.

Al mismo tiempo, en lo personal Marina es una muestra de dedicación a los estudios que comparte con el sacrificio en entrenamientos y partidos de competición. Desde el entorno familiar reconocen que la jugadora está "muy contenta por la preselección para el Mundial pero es muy sensata y, mientras tanto, tiene los pies en el suelo". A sus 17 años, se ha curtido en valores personales que conjuga con las exigencias propias de la actividad en el baloncesto en un equipo donde nadie regala nada porque las oportunidades se ganan a base de mucho trabajo y de sacrificio.

Las maletas están preparadas entre el componente familiar con la mejor disposición de que haya barbastrenses en la capital húngara. En todo caso, la convocatoria de Marina Mata ha llegado tras el reconocimiento del Ayuntamiento de Barbastro como la mejor deportista a nivel internacional femenina en la XXVI Gala del Deporte Barbastrense.

En diciembre de 2021 formó parte de la convocatoria de la Selección U-17 y en septiembre participó con la Selección de Aragón en el Campeonato de España cadete femenino disputado en Huelva, donde Aragón fue tercera y Marina fue de las jugadoras más destacadas y con 16 puntos contribuyó a la victoria frente a Castilla-León para conseguir el bronce en la competición. Por otra parte, está entre las asiduas en convocatorias, autonómicas y nacionales.



El río de los mil misterios

ILDEFONSO GARCÍA-SERENA

NO HAY NADA QUE MODELE TANTO el perfil de la Historia de los pueblos como la geografía. Ya lo dejó escrito Robert Kaplan. Y entre todos los accidentes geográficos, ninguno tan condicionante e inapelable como los ríos. Todos gozan de un atributo que los distingue. Los hay Inmensos como el Amazonas o el Orinoco; románticos como el Sena; ruidosos como el Zambeze, el Niágara o el Iguazú. Existen ríos anchos y profundos que sienten envidia del mar, por su mayor grandeza se empeñan en ser navegables. Entre estos, el Támesis o el Guadalquivir. En cambio, el Nilo eligió otros destinos y nunca fue un río, sino la civilización donde empezó todo. También los hay que engañan, porque son un mar, no se ven las dos orillas entre sí; como el de La Plata, el río que traicionó su nombre, una inmensa mancha color café con leche que esconde decenas de galeones españoles hundidos bajo el lodo.

Hay ríos que hacen de frontera natural como el Miño, entre Galicia y Portugal, y por eso dicen que no hay manera de saber cuándo un gallego y un portugués se cruzan en una escalera, quién sube o quién baja. O el río Paraguay, que separa Brasil de Argentina, territorio infestado de reptiles donde el ingeniero militar y marino D. Félix de Azara esperaba por orden del Rey veinte años a que llegaran los cartógrafos portugueses; y en vista de que los taimados no venían, se puso a dibujar la naturaleza que se mostraba a sus ojos. Era tan diferente a la de su Barbuñales natal -una espesura somontana donde solo había campos de cereal y carrascales verdinegros- que a mí no me extraña que se quedara asombrado de contemplar tanta maravilla. Cuando le recibieron con honores de vuelta a Madrid, encogiéndose de hombros con humildad, dijo: "¿Y qué queríais que hiciera?"

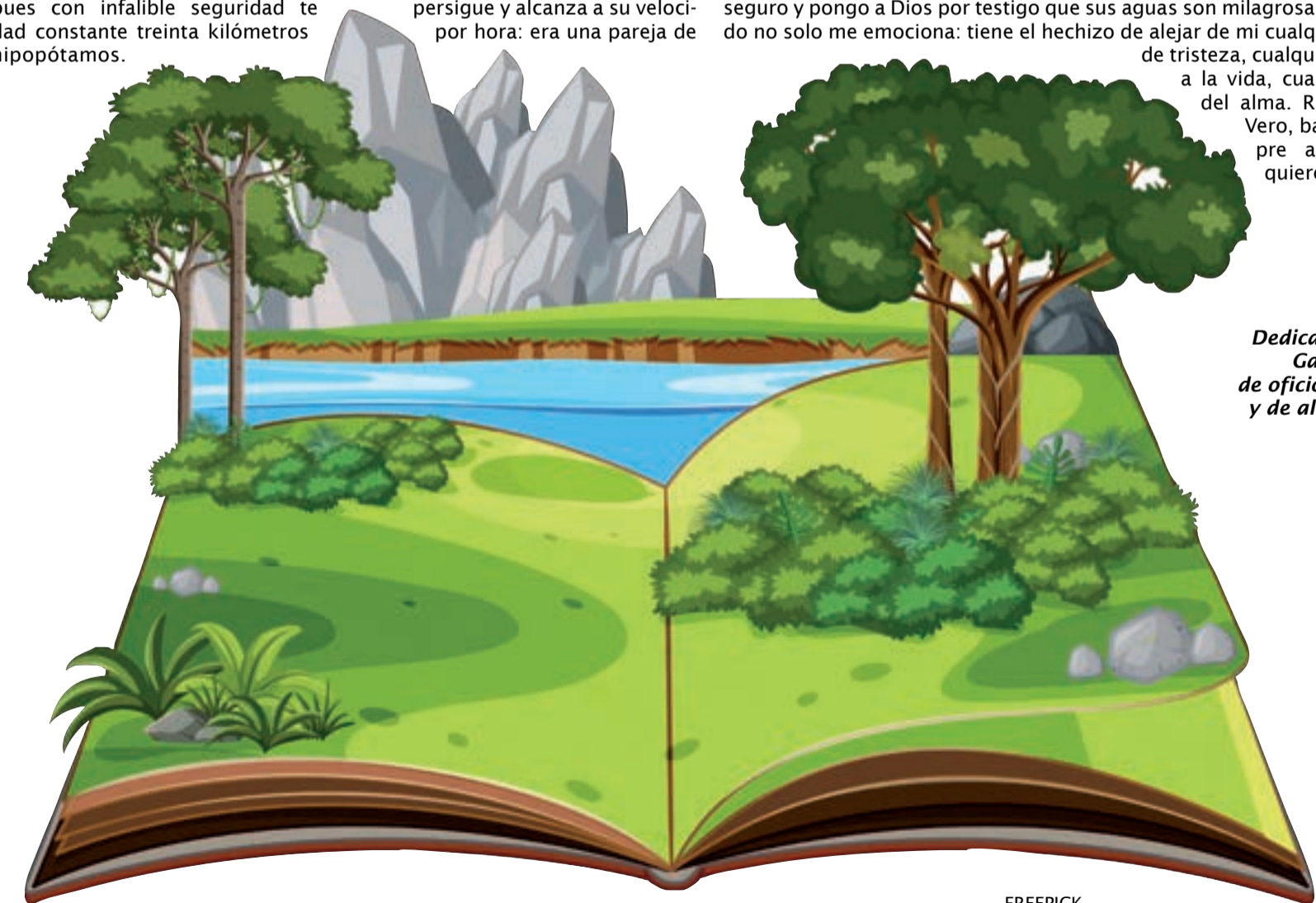
"Otros son ríos aventureros, como el inmenso Yukón, escenario de la Fiebre del Oro en Alaska, cuando miles de personas corrientes, obreros, oficinistas o doctores fueron a morir congelados por unas pepitas doradas. En el otro extremo del mundo, en África, existe un río tan perezoso que no le da la gana desembocar en mar alguno, el río Okavango, y que en su final se desparrama en una inmensa pradera de agua, una laguna baja llena de juncos poblada de toda clase de fieras y donde el cronista pudo perecer al estorbar el retozo del animal más peligroso de África, el que más mata, pues con infalible seguridad te persigue y alcanza a su velocidad constante treinta kilómetros por hora: era una pareja de hipopótamos.

Y, en fin, hay ríos sagrados, como el Ganges de la India, en cuyas orillas quemaban los muertos durante horas en piras de madera verde para que el difunto se redima por completo antes de partir. En algunos momentos de mi vida contemplé aquellos ríos con admiración de viajero, pero a mí me posee la nostalgia por el Vero. Reconozco que la experiencia abrumadora de comparar tan desafiantes leviatanes con el modestísimo río de Barbastro no me provocó envidias. Este solo tiene 61 kilómetros -oscenses todos ellos- pero son una maravilla de la naturaleza del primero al último. Es un río breve y único que tiene muchas cosas mágicas que no tiene ninguno, pero sobre todo el mérito de haber conformado nuestra personalidad. El barbastrense medio está hecho de modestias no impostadas que alcanzan su cénit en el lenguaje, plagado de diminutivos. Como el Barranqué referido al Vero, metonimia donde las haya. Nuestra ancestral capacidad de disimular la fatuidad, lo fato, rebaja de forma instintiva la importancia de tan maravilloso misterio a la condición de barranco, y además le añade una dimensión diminutiva. No se puede ser más modesto con las cosas propias, ni más devotos de la verdad: cuando el barranqué se desborda, tiemblan las ciudades.

Vero solo hay uno, pero mil son sus secretos. Me basta con evocar cualquiera de ellos para soñar con mis baños veraniegos en Punta Flecha y colmar mi alma de emociones y recuerdos infantiles. Desde esa Huerta somontana de reputación tan increíble que revienta las costuras de la península con el "Tomate Rosa de Barbastro" -comparable a los más bellos bodegones flamencos de Clara Petters- a los indescriptibles oscuros del Vero. De los saltos y cañones de la Sierra de Guara -increíble espectáculo de luz y sonido- a las asombrosas pinturas rupestres. Del testimonio de los refugios y las cuevas al indefinible arcano cultural de los casi olvidados iberos, tan próximos y tan lejanos. En otro orden de cosas, de la injusticia de la España que se olvida, la vaciada, a la prosperidad batallada y envidiable de Alquézar.

Ignoro si el salto de agua que caía frente a las casas de colores vivos de Barbastro permanece allí después del nuevo encauzamiento. Según el filólogo Mascaray, este accidente fluvial dio su nombre a la ciudad -bar-bar, en lengua ibera " el sonido del agua al caer"- aunque no sabremos si aquel pequeño desnivel fue acaso un resto de una catarata mayor. Pero tengo por seguro y pongo a Dios por testigo que sus aguas son milagrosas. Su recuerdo no solo me emociona: tiene el hechizo de alejar de mí cualquier sombra de tristeza, cualquier reproche a la vida, cualquier dolor del alma. Río Vero, río Vero, bar-bar, siempre acompañarte quiero.

Dedicado a Javier García Antón, de oficio periodista y de alma oscense arrebatado



Barbastro, Cuna y Corona

AGOSTO

Jueves 11. Recital Poético: La Paz.

Sábado 13. Concurso de Pintura.

OCTUBRE

Sábado 15. Mercado Medieval Petronila de Aragón.

Visitas teatralizadas a las 11 y las 17 horas.



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO

GOBIERNO
DE ARAGON



SOUNDMONTANO

Festival

4 junio 2022 **Teresa Kaban & Henryk Blazej**

PIANO Y FLAUTA

CASTEJÓN DEL PUENTE IGLESIA DE LA ASUNCIÓN 20 h

5 junio 2022 **Annalisa Pellegrini & Stefano Palamidessi**

VOZ Y GUITARRA

ASQUE PLAZA DE LA IGLESIA DE SANTA COLUMBA 20 h

11 junio 2022 **Ensemble XXI**

GRUPO DE CÁMARA Y VOZ

ESTADILLA PLAZA MAYOR 20 h

18 junio 2022 **Pablo Lleida**

PIANO

SALAS BAJAS BOSQUE DE HIERRO 20 h

2 julio 2022 **Pablo Rioja y Francisco A. García**

CLARINETE Y GUITARRA

AZARA PLAZA DE LA IGLESIA DE SANTA LUCÍA 20 h

9 julio 2022 **Modus Project**

GUITARRA, VIOLÍN, VIOLA Y VIOLONCHELO

HUERTA DE VERO PARQUE DEL RÍO VERO 20 h

16 julio 2022 **Dúo Maddonni**

VIOLÍN Y GUITARRA

PERALTILLA PLAZA MAYOR 20 h

23 julio 2022 **Iberotango**

VIOLÍN, PIANO, CONTRABAJO Y ACORDEÓN/BANDONEÓN

NAVAL ALFOLÍES 20 h

Entrada libre hasta completar aforo.

INFORMACIÓN. www.somontano.org/soundmontano





el grillo y la luna

Conoce una bodega única *Discover a unique winery*

Contacta con nosotros y organiza tu visita
Contact us and organize your wine tasting

Tel.: +34 974 269 188

Mail: info@elgrilloylaluna.com



www.elgrilloylaluna.com