

# BARBASTRO

CIUDAD  
ABIERTA

Nº 4 | GRATUITA

## *Chefs Michelin, Estrellas con sabor a Barbastro*

**AESB, aroma  
de Solidaridad**

**Abierta la tienda  
del cielo en Barbastro**

**Uvas de récords  
este 2022 en el Somontano**

 **Bar  
bas  
tro**  
*es comercio,  
es ciudad,  
es tu experiencia*



ASOCIACIÓN  
EMPRESARIOS  
SOMONTANO  
BARBASTRO



BARBASTRO  
AVUNTAMIENTO



COMARCA DE  
SOMONTANO  
DE BARBASTRO

 GOBIERNO  
DE ARAGON

# Navidad

## EN BARBASTRO



¡Es Navidad! Todo lo bueno está por venir...  
Decora tu balcón o ventana y demuestra tu espíritu navideño.  
Compartamos la ilusión y hagamos brillar nuestra ciudad.



← Descubre  
más aquí

**BARBASTRO**  
*Todos a una*



# Barbastro

Ciudad abierta

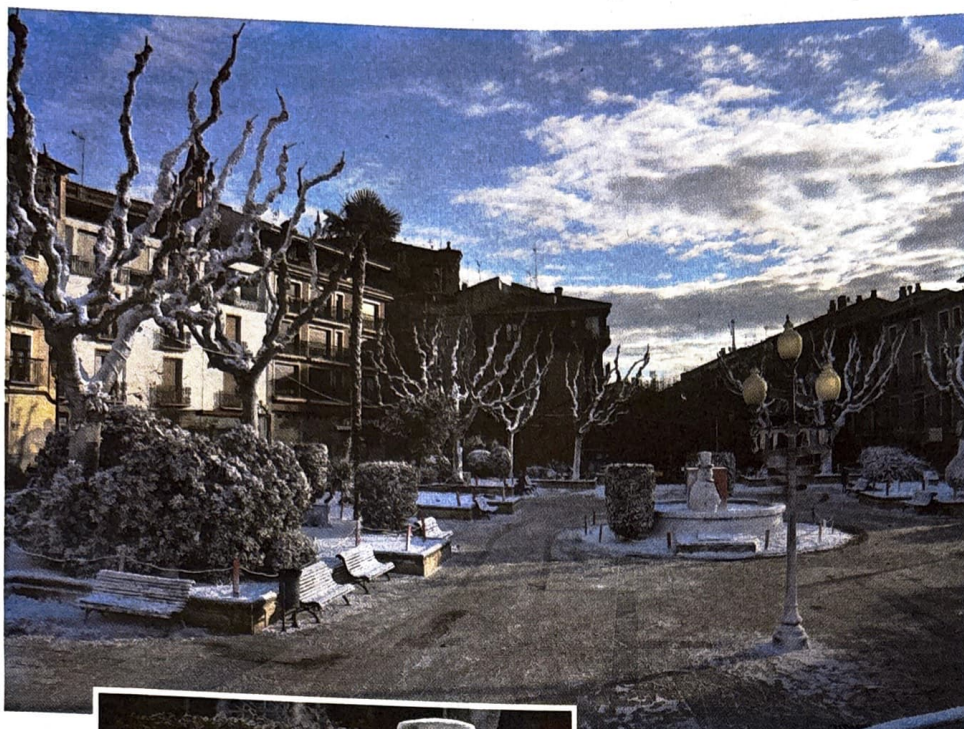


## El amor de mi vida has sido tú

"El amor de mi vida has sido tú, el amor de mi vida sigues siendo tú, por lo que más quieras no te alejes de mí, de rodillas te ruego no me dejes así". Hay canciones, como la de Camilo Blanes alias Camilo Sesto, que no nos abandonan nunca. Sucede con los villancicos, con el camino que lleva a Belén, con el Porompompero, con el Chiquirritín, con el Noche de Paz, con los peces que beben en el río (Vero, claro, que el Vero está allí donde queremos los barbastrenses), con el 25 de diciembre fun, fun, fun... Con una Navidad comprometida en nuestras vidas, es más que suficiente. El 2020 nos marcó porque el periodo de más alegría, de más bella nostalgia en reconocimiento a quienes deslizaron sus manos entre las nuestras para tomar la rienda de su destino eter-

no, de más afectos sin complejos, de más bellos deseos de felicidad estaba invadido por nubarrones de intranquilidad. 2021 es la resurrección del espíritu de las Navidades que convertiremos en las mejores de nuestras vidas. Tan sólo precisamos voluntad, que es un atributo que en Barbastro y en el Somontano nos sobra. Con él, conseguimos hacer nuestras las fiestas navideñas, logramos que los Reyes Magos sean dadivosos, nos abrazamos entre comerciantes y amigos, nos solidarizamos con esa Cena que combatió el frío ambiental con la calidez del abrazo a las buenas causas. Navidad responsable, Navidad luminosa en nuestras almas... Porque, a la vuelta de la esquina, seguiremos la estela de la virtud con la luz de la Candelera. Ahí vamos.

# Navidad blanca y cultural



BARBASTRO ESTRENA DECORACIÓN NAVIDEÑA Y TRANSFORMA LA PLAZA ARAGÓN EN UN PARQUE NEVADO

**Noemí L. LABARA**

Un manto blanco cubre la plaza Aragón, que durante estos días recibe a barbastrenses y visitantes con una estampa invernal que adquiere un ambiente especial cuando cae el sol y el alumbrado navideño cobra protagonismo.

Barbastro estrena este año decoración navideña. Los populares 'jardinetes' han transformado su fisonomía merced a una tecnología utilizada en películas de Hollywood y aplicada por una empresa local que proyecta un papel especial hasta conseguir ese niveo manto que cubre el céntrico espacio barbastrense.

Esta Navidad la iluminación también luce con más brillo, si cabe, y ha llegado a más puntos de la ciudad con adornos sostenibles, elaborados con materiales reciclados.

Elementos nuevos que se unen a otros tradicionales,

como los conciertos de villancicos o los belenes monumentales que vuelven a abrir sus puertas al público por Navidad. No faltan tampoco actos culturales. Barbastro y la cultura forman un binomio inseparable. Ese idilio, en diferentes artes y facetas, queda patente durante todo el año y ¡cómo no! también en la época navideña.

Música, teatro, literatura... las propuestas organizadas desde el Área de Cultura del Ayuntamiento de Barbastro son muchas y variadas, pero todas tienen como denominador común la calidad. Tras el reciente Ciclo de música 'Barbastro a tempo', el teatro está siendo el protagonista de los primeros días de diciembre antes de dar paso a los actos tradicionales de estas fechas. Un año más, Zagalandia vuelve a tener un papel destacado, aunque no sea en el formato tradicional. Y es que estos días en Barbastro seguirá brillando la ilusión de los más pequeños. ¡Feliz Navidad!

## PROGRAMA

### TEATRO INFANTIL

Domingo 12 de diciembre. 12 horas. Centro de Congresos. "SÓY UN NIÑO". Ultramarinos de Lucas. Ciclo Menudo Teatro.

### FESTIVAL DE VILLANCICOS

Domingo 12 de diciembre. 18.30 h. Catedral de Barbastro. GRUPO TRADICIONES.

### TEATRO/CIRCO

Sábado 18 de diciembre. 19 h. Centro de Congresos. "EMPOR-TATS". La Trócola Circ. PLATEA (Programa estatal de las artes escénicas).

### ZAGALANDIA 2021

Del 26 al 29 de diciembre. Centro de Congresos. Entrada gratuita. Invitaciones en entradas. barbastro.org

### CONCIERTO

Domingo, 2 de enero. 12 horas. Centro de Congresos. Entrada gratuita hasta completar el aforo. "EL PRIMER CONCIERTO DEL AÑO". Banda de Música Ciudad de Barbastro.

### NAVIDANZA

Domingo, 2 de enero. 18.30 horas. Centro de Congresos. EXPOSICIONES:

#### GERVASIO SÁNCHEZ.

"Violencia contra las mujeres en conflictos internacionales". Exposición fotográfica. Del 25 de noviembre de 2021 al 9 de enero de 2022. Edificio El Moliné.

#### MURETES DE ARTE/MURET D'ART. 'Camino altoaragonés'.

Exposición. Del 3 al 30 de diciembre. Sala de exposiciones del Centro de Congresos.

### BELNES TRADICIONALES

ASOCIACIÓN DE AMIGOS DEL BELÉN DE BARBASTRO. Del 8 de diciembre de 2021 al 6 de enero de 2022. Iglesia de los Padres Escolapios.

### ASOCIACIÓN BELÉN TRADICIONAL DEL SOMONTANO.

Incluido en la Ruta del Belén de Aragón. Del 4 de diciembre de 2021 al 9 de enero de 2022. C/ Santa Teresa de Jornet, 24, bajos. Barbastro.



# Las Navidades más responsables de tu vida



**Mercado Navideño  
organizado por  
la Asociación de  
Empresarios  
del Somontano  
de Barbastro**

### BCA

En Barbastro nos gusta echarnos a la calle. Constituye una parte indisoluble de nuestra personalidad. De nuestra cultura arraigada desde hace muchos siglos. Ahí convivimos. Con responsabilidad, esa palabra tan de moda hoy por las circunstancias sanitarias, pero que no es sino el sello firmado por toda la sociedad del Somontano para refrendar una libertad fructífera. Ahora es tiempo de Navidad, luego será la Candelera, más tarde la Semana Santa de Interés Turístico Nacional. Y los festivales. Y las ferias, y las fiestas. Es nuestro ciclo de la vida.

Por privilegio regio y por vocación inalienable, nos ilumina un espíritu de reunión permanente. Los comerciantes, los empresarios, somos conscientes de nuestro papel en este Barbastro responsable. Una cualidad que no se circunscribe a llevar mascarillas, sino a acercar la distancia social con los más necesitados, a mirar a la cara a las personas. Aunque Peter Drucker definía la primera regla de la responsabilidad social como la exigencia a las empresas de ganar dinero, era simplemente para devolvérselo a la sociedad. Eso es lo que practicamos en la Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro (AESB). Es la pulsión que nos da la energía para el Encendido del Alumbrado Navideño. Para la Cena Solidaria a beneficio de Alzheimer Barbastro-Somontano y Cáritas Diocesana. Para el Mercado Navideño. En Barbastro, somos realmente buenos repartiendo felicidad. Lo llevamos en nuestra genética secular. Ora et labora. Por eso te invitamos: Vive las Mejores Navidades de tus Vidas. En el camino nos saludamos.



**"VIVE LAS MEJORES NAVIDADES DE TU VIDA", UN LLAMAMIENTO  
DEL COMERCIO A LOS LAZOS DE CONCORDIA**

Sentados, de izquierda a derecha, Olga Chavanel, Luis Raya y Carlota Puertas. Detrás, el alcalde, Fernando Torres



## Comercio local, calidad de vida

**LOS PEQUEÑOS  
EMPRESARIOS DE LA  
CIUDAD DEL VERO  
APORTAN RIQUEZA,  
EMPLEO Y PROMOCIÓN**

### MYRIAM MARTÍNEZ

El importante peso de Barbastro en la provincia de Huesca, cuyo liderazgo trasciende su ámbito como cabecera comarcal del Somontano, se explica, en buena medida, por el carácter abierto y emprendedor de sus vecinos. Su innovación en muchos ámbitos tiene un claro reflejo en su comercio local, sólido y activo, que aporta a la ciudad riqueza, empleo, promoción y calidad de vida. Son muchos los foráneos que acuden a ella para realizar sus compras y tiene un público muy fiel. Su oferta es, por lo general, rica, variada y los precios suelen ajustarse a la calidad de los productos.

Sus principales clientes proceden

de Huesca, Zaragoza, Monzón, Valle de Arán, Benabarre, Benasque, Aínsa y otras localidades del Pirineo oscense.

Se desviven por atender al público, no importa que sea la hora de cerrar ni que tras una larga consulta la venta no fructifique. No hay malas caras, ni relojes ni prisas que enturbien el momento. Comprar en Barbastro es una experiencia.

La confianza entre comerciantes y clientela ha forjado una sólida relación, casi familiar en muchos casos. No es raro encontrar establecimientos en los que no se cobran los arreglos por adelantado, te puedes llevar ropa a casa para probártela e incluso dejar dinero a deber. La honestidad que caracteriza a los barbastrenses barniza el comercio local y le da brillo.

Casa Puertas 1913, Olga Chavanel Catón, Pastelería Iris, THEY make it happen e Industrias Cleris han sido este año acreedores de los Galardones Germana de Foix, que el Ayuntamiento instauró en 2012 con motivo del 500 aniversario de la concesión a Barbastro del privilegio para celebrar la Feria de la Candelera, otorgado por la reina Germana de Foix.

segunda esposa de Fernando el Católico. El trabajo y compromiso con la ciudad del Vero, su esfuerzo por innovar y conservar las tradiciones, les ha valido un reconocimiento que han recibido con mucha ilusión.

La covid-19 obligó al cierre de algunos comercios y pequeñas empresas, que por lo general se encontraban ya en la cuerda floja, y ha llevado a otros negocios a reinventarse y afrontar los difíciles momentos como una oportunidad para ponerse al día con las redes sociales y abrir nuevas vías de venta y promoción online.

Luis Raya confiesa que en los 16 años previos a la pandemia nunca había desayunado con sus hijos. Al verse obligado a cerrar Pastelería Iris durante el estado de alarma, pudo disfrutar de estos momentos en familia.

Antes, no obstante, tuvo que planificar muy bien los gastos, aprendió a controlar el estrés haciendo yoga y meditación, y protagonizó tutoriales para enseñar a hacer masa madre, ante

la gran avalancha de peticiones que recibió.

Olga Chavanel, por su parte, aprovechó para engancharse al mundo digital; para el que nunca había tenido tiempo. Promocionó los productos de Chaca Sport para hacer deporte en casa a través de Instagram y en el mes de abril le llegaron muchos encargos.

Desde que comenzó la pandemia han sido muchas horas de trabajo y nervios, a las que se suman ahora la crisis de suministros y aumento de precios. Hay género en las tiendas, pero algunos productos puede que no lleguen a la campaña navideña. "Hay que tener ilusión y ganas para seguir adelante, a pesar de las dificultades y los problemas", afirma Carlota Puertas.

**La confianza entre comerciantes y clientela ha forjado una sólida relación, casi familiar en algunos casos**

### El esfuerzo de cuatro generaciones

Casa Puertas 1913 ha ido creciendo con el esfuerzo de cuatro generaciones, representadas ahora por Carlota Puertas Bescós. Su bisabuelo puso en marcha el negocio en 1913 y por detrás del mostrador han pasado también su abuelo, su madre y su padre. En



2000, Carlota se incorporó a este centenario negocio, ganador del Germana de Foix 2021 en la categoría de Comercio-turismo, por su experiencia, renovación y modernidad. Casa Puertas, dedicada a artículos diversos para el hogar, como aparatos de iluminación, pequeños electrodomésticos, menajes de cocina y regalos de temporada, destaca, además, por su implicación en el asociacionismo local. También alquila menajes de cocina, vajillas, sillas, tableros y otros elementos para eventos de particulares y grandes empresas. Ha surtido a la ciudad de Huesca en las fiestas de San Lorenzo, Torreciudad y también a Zaragoza en la visita del Papa Juan Pablo II.

### Los dulces momentos de la vida

El premio Germana de Foix en la categoría de Agroalimentación ha recaído en 2021 en Pastelería Iris. Luis Raya Hidalgo es propietario de este negocio de segunda generación, que distribuye sus elaboraciones por el Valle de Arán, Zaragoza, Navarra, Logroño y el Pirineo oscense.



En Navidad, el mercado todavía se amplía más. Se siente feliz de que sus progenitores, Luis y Mari Carmen, hayan podido compartir el galardón con él, "al fin y al-cabo, también es suyo". Desde 2008, cuenta con un espacio para la degustación y recurre para sus creaciones a productos del territorio. Su tienda ha sabido surtir maravillosamente a los barbastrenses en algunos de los momentos más emocionantes de sus vidas: bautizos, cumpleaños, comuniones, bodas, bodas de oro y plata, así como otras celebraciones y actos tradicionales.

### Atenta, servicial y luchadora



Olga Chavanel Catón, propietaria de Chaca Sport, ha recibido este año el galardón Germana de Foix en la categoría de Mujer Emprendedora a nivel provincial. Comenzó a trabajar en el comercio de ropa y material deportivo con una tremenda ilusión, y casi tres décadas después sigue disfrutando del trato con la gente. Ha imprimido su carácter a su comercio, que es atento, servicial y luchador, y la renovación es una de las constantes en su trayectoria profesional. Hace 3 años abrió también Spasi by Chaca, especializada en marcas deportivas para vestir. Si pudiera, introduciría en la escuela el valor de lo local, que en algunos aspectos compite con desventaja con las grandes superficies. A pesar de ello, considera que la covid ha contribuido a fidelizar todavía más la relación con la clientela, con la que han compartido momentos muy duros. "La pandemia sacó esa sensibilidad que a veces las prisas no te dejan mostrar", reflexiona.

Si este año no te toca el gordo, tendrás que **seguir vendiendo...**



así que en 2022 **Incrementa tus Ventas** con nosotros.

Agencia de Publicidad • [www.mrthink.es](http://www.mrthink.es)

BARBASTRO - Oficina Central Corona de Aragón, 21 · 974 310 784 | BARCELONA | MADRID

*Mr. Think*

NAMING | IDENTIDAD VISUAL | MARKETING ONLINE | WEB | AUDIOVISUAL | PUBLICIDAD | PROMOCIÓN DE VENTAS | REDES SOCIALES | EVENTOS

### Se montó el belén...

Á. H.

Amigos del Belén estrenará nuevo espacio religioso para exponer su belén con más de 500 figuras en la iglesia de los Escolapios, cuya construcción data del siglo XIII, en dos etapas. La elección del espacio coincide con los 300 años de la construcción del primer colegio calasancio en España, el 19 de octubre de 1721. En la plataforma de 40 metros cuadrados está el belén por primera vez en una iglesia donde destaca la decoración interior con murales modernos que evocan la figura de San José de Calasanz con pinturas del artista barbastrense Paco Zueras. El belén se puede visitar desde el 8 de diciembre al 6 de enero de 2021.

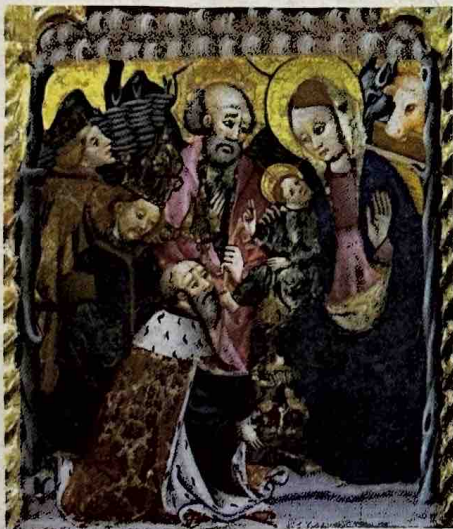
Por otra parte, Barbastro está entre las localidades y lugares que forman parte de la Ruta del Belén de Aragón, gracias a la iniciativa de Anselmo Suñé e Inma Brau que recuperan la tradición belenística después de un año con más de 500 figuras y la colección adicional de 180 nacimientos de todo el mundo, expuestos en calle Santa Teresa de Jornet, 24. Se pueden visitar del 4 al 24 de diciembre, en sábados, domingos y festivos de 17 a 20 horas y a diario desde el 24 de diciembre al 9 de enero. En la Ruta del Belén de Aragón, en el itinerario por el Somontano, se pueden visitar los belenes de Lagunarrota y del santuario de Torreciudad. En el barrio del Entremuro, el belén urbano de Montañeros de Aragón, cerca de la Peñeta, desde el 22 de diciembre.



Angel Huguet



Museo Diocesano



### La Navidad brilla con arte en el Museo Diocesano de Barbastro-Monzón

Á. H.

El Museo Diocesano de Barbastro-Monzón permite la posibilidad de recorrer la Navidad en el retablo con escenas propias del autor Blasco de Grañén a quien se considera el representante más completo de la pintura gótica internacional aragonesa que dejó muestra de su arte en el retablo de la Virgen, pintado al óleo en el segundo cuarto del siglo XV. De fondos dorados, trabajados con troqueles, típicos del estilo cortesano de alta clase social. Se fija mucho en la indumentaria y en la parte anecdótica de escenas. En la propia del Nacimiento se pueden ver a José y María con el Niño Jesús fajado al estilo de la época. Debajo una adoración de los Magos, sin Rey negro, según las informaciones facilitadas por María Puértolas, subdirectora.

En el renovado discurso museográfico del último trimestre de 2021 destaca la exposición de obras de arte seleccionadas entre las 111 devueltas por el Museo de Lérida, que son propiedad de 44 parroquias aragonesas y están en depósito judicial. En suma, vale la pena visitar el Museo donde se expone una de las tres versiones conocidas de "Los tres músicos" del artista sevillano Velázquez, cedida en depósito por Arthspania durante seis meses.

### Nacimiento en la Catedral

Á. H.

La catedral es el icono por excelencia y en el retablo de la Asunción destaca el repertorio iconográfico dedicado a la Virgen María. En las escenas figura también el Nacimiento de Jesús, obra de Pedro de Armendia, Pedro Martínez de Calatayud y Miguel de Orlens, gracias al obispo Carlos Muñoz Serrano (1596-1604) que costeó la parte superior del retablo mayor y la policromía de todo el conjunto. Manuel Iglesias lo destaca como "pieza representativa y modélica del plateresco español donde se cuida la fillgrana" según consta en el libro que escribió sobre la Catedral de Barbastro editado por el Cabildo de la Catedral en 1991.



Museo Diocesano

### Tres siglos de las bellas imágenes del Niño Jesús en el monasterio de las Capuchinas

Á.H.

El monasterio de las Madres Capuchinas, que se construyó en 1737 aunque el primitivo es de 1670, guarda una de las mejores colecciones de imágenes del Niño Jesús que hay en España. Forma parte del legado patrimonial que las religiosas han conservado con mimo y esmero. Una selección se expuso por primera y única vez en el Museo Diocesano, en diciembre de 2017 con algunas obras de las Capuchinas del Real Convento de la Purísima Sangre de Cristo y Glorioso San José, de Castellón, cuyas religiosas se trasladaron a Barbastro en marzo de 2012 cuando se cerró.

El legado de las religiosas se conserva hace casi tres siglos gracias a los esmeros y cuidados de las Capuchinas cuyo convento y la iglesia están bajo la advocación del Niño Jesús. En la colección destacan imágenes como "Ricarditos", que estuvo al cuidado de Antonia Clara y Antonia Bienvenida, hermanas del ilustre barbastrense general Antonio Ricardos Carrillo de Albornoz (1727-1794). Ambas profesaron en el convento que disfrutó del apoyo y protección de la familia.

De la misma colección es el Niño de Belén, llamado "el milagroso" porque apareció desnudo a las puertas del convento. Además, "Pepitico", Niño Jesús de Praga, Niño de Pasión "Nazareno", Niño Jesús con cruz (XIX), Niño sedente con cruz (XIX-XX), Niño dormido sobre cruz (XVIII), Niño recostado (XIX), Niños Jesús limosneros de diversas épocas y estilos en urnas petitorias con hucha lateral para la cuestación domiciliaria, Niño con bola del mundo (XVIII), Niño Jesús limosnero (XIX) y Niños sedentes de varias épocas.

Las tallas de madera policromada están en buen estado de conservación gracias al interés de las religiosas que han cuidado de la colección como legado patrimonial. Destacan los vestidos bordados con creatividad y gusto por las religiosas que se preocuparon de lavarlos y plancharlos. La mayor parte de las imágenes llegaron al convento por donaciones de familias.

En la exposición de obras que forman parte de la Ruta organizada por iniciativa del Museo Diocesano (Pulsera Turística) resaltan imágenes del Niño Jesús que forman parte de la colección y cobran interés en Navidad si tenemos en cuenta que el monasterio y la iglesia se dedicaron a la advocación del Niño Jesús.



Angel Huguet



Angel Huguet



*Os deseamos Feliz Navidad y*

*Prospero Año 2022*

**REGALA BELLEZA**

**2.º Tratamiento Corporal -40 %**



# Barbastro

Ciudad abierta

## Productos singulares y auténticos

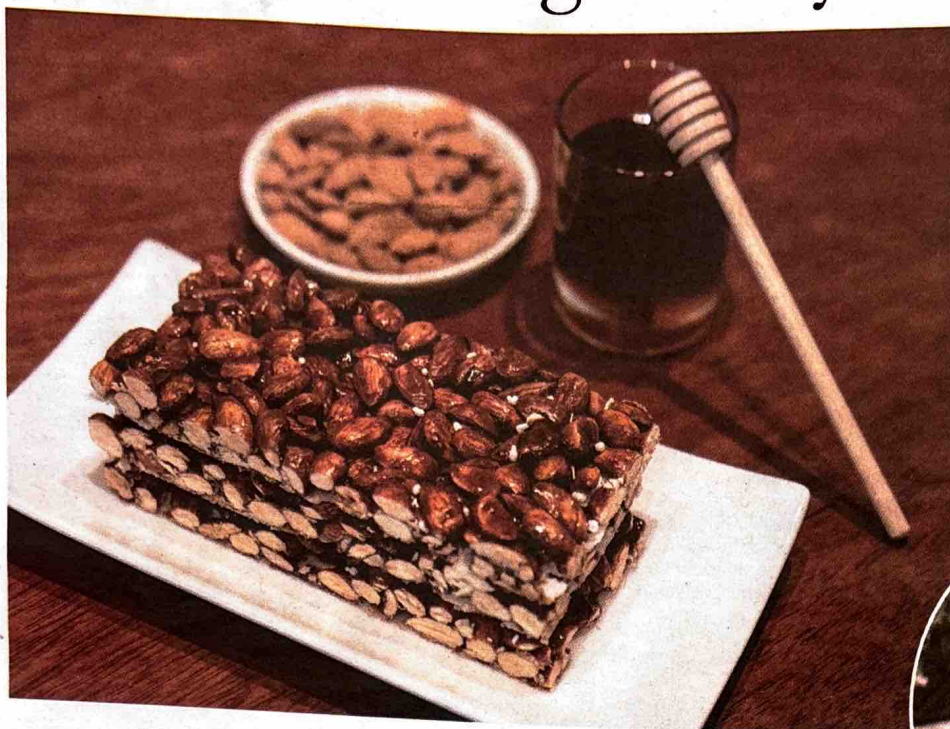


Foto: Juanjo Campillo



Ángel Huguet

Huerta pródiga,  
montes generosos, una  
ganadería fructífera y  
el saber ancestral

### Ixeia LACAU

La autenticidad y las experiencias son un valor en alza, y la gastronomía de Barbastro, basada en la calidad y el sabor de los productos locales es, sin duda, una experiencia auténtica que no hay que obviar en cualquier visita a la ciudad.

Pero, atención, para descubrir el sabor auténtico hay que buscar en los establecimientos el logotipo de "La Despensa de Barbastro Somontano", que señala los productos criados o cultivados por productores locales o elaborados con materias primas y recetas tradicionales.

### De la tierra y del agua

**TOMATE:** El tomate rosa de Barbastro es sin duda el emblema de los productos hortícolas locales: grande, de rosada piel fina, aromático, carnoso, compacto, dulzón, con poca acidez y escasas semillas. Una delicia para el paladar que puede aliñarse con sal de Naval y aceite del Somontano. Fuera de temporada lo encontraremos en conserva o en mermelada.

**BORRAJA, CARDO Y ESPÁRRAGOS:** La huerta local, con gran tradición en Barbastro y su comarca, ofrece, además, otros productos excepcionales en la temporada de invierno, como la borraja, el cardo y el espá-

rrago morado. El clima, el suelo y el riego posibilitan una producción de altísima calidad. Para descubrir estos tesoros de la tierra en todo su esplendor, no hay que perderse una visita a la Plaza del Mercado el sábado por la mañana.

**ACEITE:** El aceite es seña de identidad. El Somontano ha conservado toda la riqueza genética, con gran personalidad y excepcional calidad, gracias a la tipicidad de variedades locales como la alquezrana, la verdeña o la negral. Impregnan todos los platos por las características del terreno, las circunstancias de maduración de las olivas y el mimo en su recolección y molienda.

**FRUTOS SECOS:** El Somontano es tierra de frutos secos, especialmente de almendra y nueces, y su cultivo supone una importante actividad en la comarca. Entre las variedades más típicas se encuentra la almendra largueta de Aragón, con gran reconocimiento a nivel mundial.

**TRUFA:** Las sierras somontanas disponen de las condiciones óptimas para el cultivo de la trufa negra. Conocida como el "diamante negro de la cocina" presenta un olor intenso y un sabor agradable que invade los platos.

**ARROZ:** La altitud, clima, pureza y frescura de las aguas pirenaicas otorgan al arroz del Somontano de

# Barbastro

## Ciudad abierta

9

una excelente calidad para la gastronomía tradicional y moderna.

**SAL DE NAVAL:** Sal virgen de manantial, recolectada según técnicas tradicionales y de forma artesanal. Producto ecológico, saludable y con un origen completamente natural que conserva todas sus cualidades gastronómicas.

**CAVIAR, TRUCHA Y ESTURIÓN:** Criados en viveros en la falda de los Pirineos, las truchas y esturiones crecen en las mejores condiciones. Su caviar, elaborado según el método tradicional iraní, es un producto con unas cualidades gastronómicas que lo convierten en único. Procede de esturiones *Acipenser Baerii* (Esturión Siberiano) y el *Acipenser Naccarii* (Mediterráneo o Adriático), el exclusivo Esturión Ibérico.

### Productos elaborados

**QUESO:** Elaborado a partir de leche de cabra y oveja, en el Somontano hay varios talleres queseros que recogen el saber hacer tradicional en este producto genuino de Guara.

**CHIRETAS, TORTETAS, MORCILLAS:** Además de jamón, el chorizo o la longaniza, en los establecimientos locales podremos encontrar productos como chiretas, tortetas o morcillas. Las primeras, elaboradas a partir de menudos de cordero y arroz embutidos en tripa, son sin duda una de las peculiaridades gastronómicas barbastrenses que ningún visitante debería perderse.

**VINAGRE:** Elaborado a partir de vino syrah, conserva resinas balsámicas vegetales, envejeciendo en barricas de roble y castaño en El Grado.



## Dulce Navidad

Ixeia LACAU

Barbastro ha gozado de una tradición pastelera y panadera de reconocido prestigio, no en vano en sus inmediaciones existen materias primas de calidad excepcional, como la miel artesana de las colmenas ubicadas en la Sierra de Guara y el Somontano, de donde incorpora sus aromas florales a romero, tomillo y encina, o los frutos secos, con los que los maestros pasteleros y panaderos elaboran exquisitos postres.

Entre los más tradicionales destaca el pastillo, una empanada dulce elaborada con masa de pan rellena de calabaza o manzana confitadas, un habitual de las sobremesas navideñas.

En primavera, con las últimas borrajas de la temporada, se prepara el originalísimo crespillo con la hoja de esta verdura, que se reboza en una pasta a base de huevo y harina y se fríe en aceite muy caliente. Tiene fecha reservada en el calendario anual barbastrense, el último domingo de marzo, con ambiente festivo y popular.

Destacan los pasteles tradicionales cuyo ingrediente característico es la almendra, fruto seco abundante en la comarca del Somontano. Entre los dulces con nombre propio encontramos las Flores de Barbastro, el Pastel Biarritz y los Laminés de Barbastro, disponibles en las pastelerías locales.

Triunfan las mermeladas artesanas, elaboradas de forma totalmente natural. Tradicionales e innovadoras, cuentan con una amplia gama de sabores.

BODEGA  PIRINEOS



Nueva cosecha 2021  
¿Lo quieres...?



## Barbastro acapara la despensa

BCA

Argumenta Félix Longás, presidente de la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, que nuestra comunidad ha de dejar de ser el granero de España para convertirse en la despensa de Europa.

En esa despensa, alcanzan un grado de notoriedad imprescindible los productos de Barbastro y el Somontano, una ciudad que dispone de singularidades imbatibles y cuyo potencial de recuperación de cultivos (como el alpicozo que tanto gustaba al entrañable Joaquín Coll) es inagotable.

El Somontano rezuma sabor y orgullo, el que mueve sin remisión a tantos hortelanos, viticultores, carniceros, ganaderos, truficultores, reposteros y piscicultores. No sólo de pan -aunque también- vive el hombre, y Barbastro es el gran mercado en el que flotan las delicias.



## COLABORADORES DE LA CENA SOLIDARIA



*Croquetas*  
**Jarana**  
GOURMET

**ALTOARAGÓN**  
SUPERMERCADOS

**bonArea**



**FRIBIN**



**ALZHEIMER**  
**BARBASTRO**  
y Somontano



**BODEGA**  **PIRINEOS**



**Caritas**  
Diócesis de  
Barbastro - Morcín

*la cantina*  
DEL MERCADO

**PIRINEA**

**copima**



ASOCIACIÓN  
EMPRESARIOS  
SOMONTANO  
BARBASTRO



SIERRA  
Español de la Sierra

**GRUPO CORREAS**  
Cajabaz y Correas

*flores Castillon*



**SOMMOS**  
BODEGA

**SOMONTANO**

# Las estrellas beben de estas fuentes

BCA

La provincia de Huesca puede presumir de liderazgo en la relación entre estrellas Michelin y número de habitantes. Nuestra gastronomía es tan líder que acumula astros, como los Soles Repsol que también se han posado sobre Barbastro.

Es inviable, a estas alturas, una carta de uno de los cuatro restaurantes con Estrella Michelin en nuestra provincia sin productos del Somontano. El Lillas Pastia, Tatu Bistro, Callizo y Espacio N de la Venta del Sotón beben de las fuentes de nuestra comarca. Carmelo Bosque, Tonino Valiente, el dúo Josetxo Souto-Ramón Aso y Eduardo Salanova son "militantes" de las excelencias barbastrenses, no sólo en las exquisitas elaboraciones sino el relato con el que sabiamente acompañan cada uno de sus servicios. Un orgullo, una demostración.

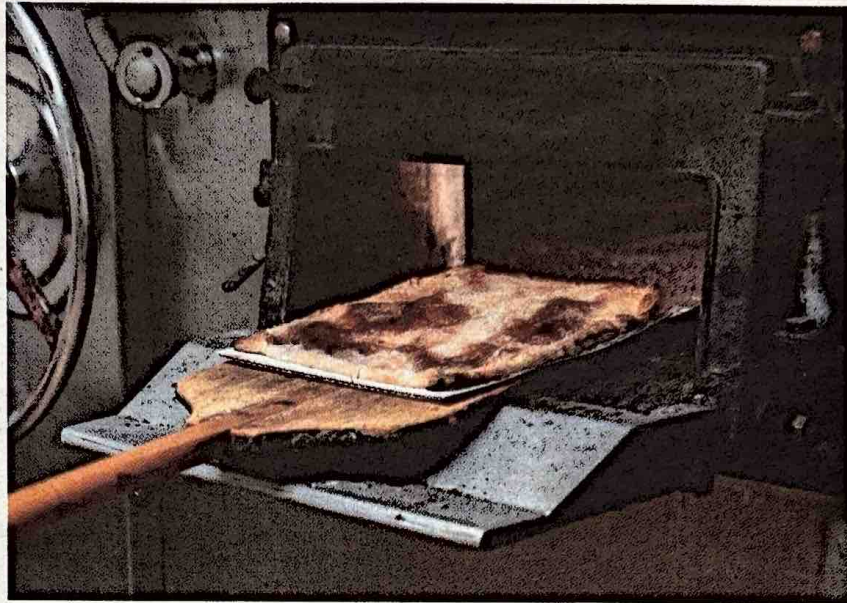
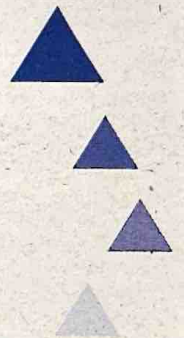


Foto: Juanjo Campillo



**Un buen Grillado  
siempre regala vino.**

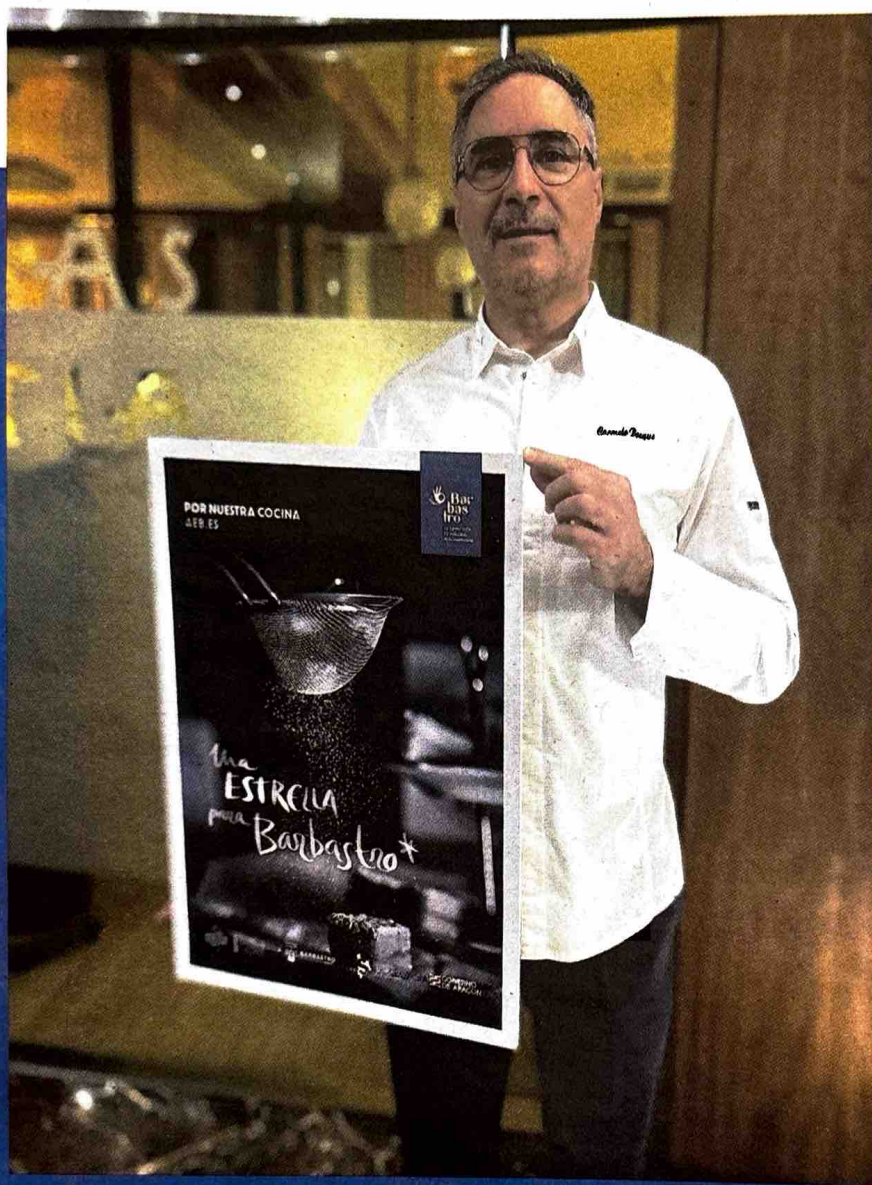
Los packs perfectos  
para estas Navidades.



el grillo y la luna

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

## Lillas Pastia, armonía y sofisticación



FOTOS DE LOS CARTELES:  
Comarca del Somontano de Barbaastro



### J.G.A.

La Taberna de Lillas Pastia es la Estrella Michelin más antigua de Aragón. Su chef, Carmelo Bosque, ha conseguido una armonía entre la vanguardia y la tradición, con un profundo respeto y promoción de los productos autóctonos que no empece para impulsar la cultura gastronómica de sus clientes con incorporación de las nuevas técnicas y de los ingredientes tanto exóticos como endógenos. Conocida y aplaudida es su querencia por la trufa tuber melanosporum y por bocados característicos del Somontano como la borraja, el cardo, el tomate rosa y los aceites. En su bodega, lucen los vinos del Somontano. Sin duda, este visionario ha contribuido decididamente a la divulgación del rico vergel de nuestra comarca.

### Cardo con anguila y trufa

**Ingredientes:** 2 kilos de cardo 200 gramos de anguila ahumada del Delta del Ebro. 50 gramos de tuber melanosporum. 10 castañas. 30 ml. de soja. 300 ml de caldo de pescado. 100 gramos de

Katsuobushi. Para la salsa de almendras: 100 gr. de almendra frita. Medio litro de leche. 2 dientes de ajo. 2 rodajas de pan frito. 2 cucharadas de harina, perejil.

**Elaboración:** Limpiar el cardo y cocerlo en dos aguas, posteriormente reservar. Pelamos la trufa y, con las peladuras, picamos y reservar. Tostamos las espinas de las anguilas, añadimos el caldo de pescado, que reduzca a la mitad, añadimos la soja y cocemos durante cinco minutos. Después, lo colaremos y añadimos el katsuobushi, y lo dejamos una hora infundiendo fuera del fuego. Lo volvemos a colar y volveremos a reducir a la mitad. Cogemos la anguila y naparemos con la salsa de soja. Asar y pelar las castañas.

**Elaboración de la salsa de almendras.** Dorar el ajo y añadir la harina, la leche. Freír las almendras y el pan, lo ponemos en un mortero, añadimos el perejil y lo machacamos. Añadir la mezcla anterior y reservar.

**Acabado y presentación:** Poner el cardo dentro de la salsa de almendras, cocemos durante 5 minutos.

Añadimos la anguila y las castañas a la salsa de soja. Ponemos el cardo en el centro del plato, añadimos la arguila y las castañas. Laminamos trufa.

# Tonino Valiente y Tatau, transgresión



**Habitas y alcachofas en pilpil** de Tonino Valiente, del Tatau Bistrotro, primer establecimiento de tapas en España en conseguir una Estrella Michelin. Un referente de creatividad.

**Tripa de bacalao en salazón:** Desalar en agua fría 1 hora. Eliminar todas las impurezas hasta que quede blanca. Blanquear una vez y desechar esta agua. Poner a cocer en agua limpia 20 minutos. Enfriar, cortar a macedonia (1x1x1) y reservar con la justa agua de cocción hasta cubrir.

**Grasa de pato.** Carcasa de pato 2 unidades. Dos dientes de ajo. Pimienta negra 10 grs. Retiramos toda la piel que tenga la carcasa (cuello, espalda...). Cortamos la piel en trozos regulares de 2x2 y lo ponemos a fundir con el ajo y la pimienta aprovechando el calor residual del coup de feu durante 3 horas. Colar y reservar.

**Sardinas.** (4). Desescamar, filetear, desespinar, desangrar, racionar y reservar hasta el momento del pase.

**Caldo de pato.** Ingredientes: 3 Carcasas de paso sin grasa, Mirepoix 300g, Puerro emincé 75g, Champiñón emincé 50g, Apio emincé 25g, 2 dientes de ajo roto, concentrado de tomate 12g, cep seco 2 g, 1 hoja de laurel, 1 de tomillo 1 de romero, medio litro de oporto, 8 litros de agua, 150 gr. de aceite de girasol.

Trocear las carcasas y dorarlas en una cacerola con el aceite de girasol. Añadir la mirepoix, el puerro, el apio, el champiñón, los ajos, el concentrado, el cep seco y rehogamos todo el conjunto. Desglasamos con el oporto y reducimos. Añadimos hierbas secas. Mojamos con el agua y llevar a ebullición. Espumar y cocer a fuego lento durante 3 horas. Colar por estameña y reservar.

**Acabado.** Ingredientes: 2 alcachofas de Benicarló, habitas y guisantes del Maresme 40g, Pencas de acelga 15g, tripa de bacalao 30g, Caldo pato 200g, 1 Sardina, Grasa de pato, aceite de oliva virgen extra, 1 diente de ajo, 1 Bitxo, 3 brotes de guisante. En una sauté, dorar con el aceite las alcachofas y medio diente de ajo. Mojar con el caldo y cocer. Una vez reducido el caldo, añadir las pencas de acelga y la tripa de bacalao. Poner en una sartén antiadherente aceite, medio ajo y el bitxo y dorar. Añadir la sardina cortada en 6 trozos y apartar del fuego. Reservar. Emulsionar la verdura y las tripas con la grasa de pato como si de un pilpil se tratase. Emplatar en el fondo del plato. Verter los guisantes y las habitas en esta misma sauté y calentar ligeramente. Poner los guisantes y las habitas en el centro del plato, disponer los lomitos de sardina y terminar con los brotes de guisante.

## Paisajes del Somontano, 'by Callizo'

**Josetxo Souto y Ramón Aso (Restaurante Callizo de Aínsa)****Vela de queso Meleses****Ingredientes Meleses ahumado-Miel de Montalbán de Aínsa:**

Azúcar 90 grs. Miel, 14. Xantana, 0,3. Almidón modificado, 4,5. Gelatina, 48. Leche de oveja Fonz, 150. Nata 35%, 250. Philadelphia, 50. Queso Meleses, 420. Sal, 0,6. Azafrán de Laspuña, 0,5

Juntar el azúcar, xantana y almidón modificado, todo al fuego, añadiremos la gelatina a unos 50°, remover con el batidor hasta que levante el hervor, pasar muy bien por el túrmix. Dosificar y moldear en caliente en pequeños moldes circulares. Dejar enfriar. Una pequeña parte de esta base la mezclaremos con el azafrán en caliente previamente tostado y con la ayuda de una cucharita cuando esté templada la derramaremos sobre nuestras velas para que forme la cera.

Para la Mecha de Olivas Negras de Ecosteán de la falsa vela, 10,5 gramos de polvo de almendras, 2 de cacao negro en polvo, 5 de azúcar, 5 de agua, 2 de glucosa líquida, 3 de paté de olivas negras de Ecosteán, aceite de girasol y sal. Mezclar todos los ingredientes en thermomix, los pasamos por un colador fino. Los escudillamos con una manga y los cocemos en placa de horno antiadherente a 165° durante 5 minutos, con tiro abierto y ventilador

apagado. Reservar en un recipiente hermético. Sacaremos nuestras falsa velas de la nevera y le pondremos la mecha de olivas negras y serviremos varias en un candelabro en la que únicamente dejaremos una vela de verdad encendida y en el resto de soportes del candelabro nuestras velas de queso.

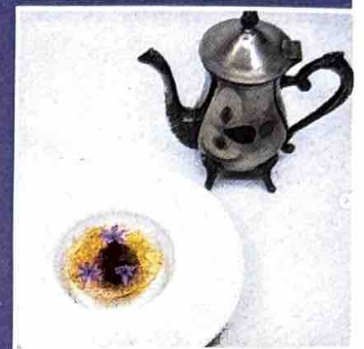
**La procesionaria de Somontano**

**Ingredientes:** Miel de pino, 120 gr. Agua, 180. Albúmina en polvo 30 (clara de huevo en polvo). 1 Queso Río Vero. Algodón de azúcar. Para la miel de pino, coger brotes tiernos de pino entre abril y mayo, disponerlos en botes de cristal tanto por tanto con azúcar y dejarlo que fermente al sol durante 6 meses.

Para los merengues, disolver nuestra melaza y la albúmina en el agua tibia, montar en la kitchen, poner en manga y escudillar en pequeñas piezas de forma ovalada. Deshidratar y reservar en la deshidratadora.

**Final y presentación.** Cogeremos un merengue y dispondremos sobre él una porción de Río Vero, sobre este, otro de nuestros merengues a modo de sándwich y envolveremos el conjunto en algodón de azúcar, dándole forma de capullo de procesionaria. Disponer varios en un pequeño pino. Estos dos bocados maridan perfectamente con cualquiera de los vinos del Somontano, aunque nosotros nos decantaríamos por un gewürztraminer...

### Espacio N del Sotón, delicia erudita



#### J.G.A.

La Venta del Sotón y su Espacio N han sumado la Estrella Michelin al largo historial de reconocimientos desde que los hermanos Acín fundaran este templo de la gastronomía, el que más tiempo "habitó" en el Cuadro de Honor de la afamada Guía Gourmet. Hoy, entre Espacio N y Sotón Tradicional concitan la admiración de la crítica más exigente y los grandes protagonistas de la sala dirigida por Ana Acín y la cocina magistralmente ejercida por Eduardo Salanova en un escenario de auténtica película diseñado por Julio Luzán. Esta es la receta que inspira Barbaastro a Eduardo.

#### Arroz meloso de torteta, hongos y trufa

##### Ingredientes para 4 personas:

- 250 gramos de arroz Niral de Alcolea de Cinca
- 1 cebolla y 1 diente de ajo
- 1 torteta
- 100 mililitros de vino blanco del Somontano

- 1,5 litros de caldo de carne o pollo
- 300 mililitros de nata de 35 % de materia grasa
- 200 gramos de setas (si puede ser, silvestres)
- Trufa

##### Elaboración:

En una olla, hacemos un sofrito con la cebolla, el ajo y aceite lentamente.

En un cazo pequeño, salteamos las setas y añadimos el vino blanco y dejamos reducir hasta casi seco. Agregamos la nata y reducimos hasta obtener una crema densa con la que daremos melosidad al arroz. Salpimentamos.

Añadimos en el sofrito anterior el arroz, doramos un minuto. Ponemos la torteta en dados pequeños. Sumamos el caldo caliente (1,250 litros). Reservar el resto hasta litro y medio por si fuera preciso al final. Cocinar durante 18 minutos y, cuando falten 3, poner tres cucharadas soperas de la crema de setas para aportar melosidad.

Servir en el plato y terminar con unas láminas de trufa tuber melanosporum de la tierra.

# Cuando los soles son las estrellas



## Sopa de almendras y azafrán

Receta delicada y sencilla de Javier Matinero (Restaurante Trasiego)

### Ingredientes:

- Cebolla
- Azafrán del Sobrarbe
- Almendra molida muy fina
- Yemas de huevo cocido
- Caldo de gallina
- Carne de caldo
- Láminas de pan tostado con ajo
- Trufa negra "tuber melanosporum"

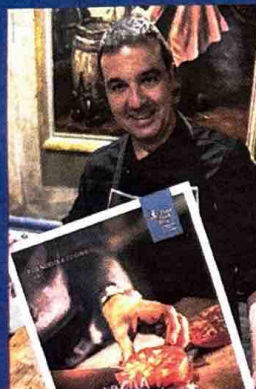
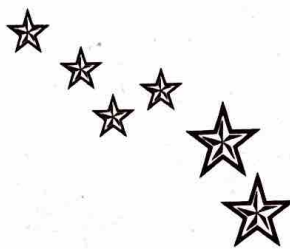
### Elaboración:

En primer lugar, utilizamos el mortero tradicional para hacer una picada con las yemas cocidas y las almendras.

Por otra parte, se fondea la cebolla picada muy fina y se sofríe el azafrán del Sobrarbe.

A continuación, incorporamos al sofrito la picada y el caldo. Cocemos durante unos 30 minutos.

Al momento de servir, añadimos trocitos de la gallina del caldo, las láminas de pan tostado con ajo y rallamos trufa negra "tuber melanosporum".



### SABORES DE ENTONCES

Luis Postigo, propietario de Sabores de Entonces. Sitio donde tomar todos los vinos del Somontano y una buena tapa. Es el hombre orquesta o Dios porque está en la cocina, sirve mesas y él se lo guisa, él se lo come. Su plato preferido de Navidad es el "cardo con bacalao".



### BRASA Y BIRRA

Jorge Zanuy, responsable de Brasa y birra en Pozán de Vero. Su plato preferido en Navidad es "pollo de corral con manzana y ciruelas" que hace su madre.



### L'ARTICA

El pan de Alquézar es rico, saludable y diverso. Maite Rodellar y Enrique González ofrecen una sonrisa con sus pastillos, chimiachas, trenzas, Espartero, empanada o bizcochos como el de cacao al Somontano.



### BODEGA DEL VERO

Establecimiento emblemático en Barbaastro. Donde Mary Mur, alma del establecimiento, nos cuenta que su plato preferido en Navidad es el "cabrito guisado", plato que elabora su madre con mucho cariño.



### HOTEL MI CASA

En este hotel, Ángel y María han conseguido que todos los rincones rezumen hospitalidad, carácter familiar y entrañable. Una atención al cliente amable para vivir una gran experiencia.





Fotos: José Luis Pano



El corazón de Barbastro fluye solidaridad por las venas de toda la ciudad

**BCA**

La Cena Solidaria organizada por la Asociación de Empresarios de Barbastro y Somontano congregó a un centenar de buenas almas que practicaron la "misericordia" (en el sentido etimológico de la palabra, enviar el corazón a los demás) y de paso degustaron productos excepcionales gentileza de empresas generosas en el respaldo a Alzheimer Barbastro-Somontano y Cáritas Diocesana.

En el mejor sentido de la responsabilidad, para devolver a la sociedad lo que la sociedad nos entrega, los comerciantes y empresarios de Barbastro compartieron una velada humilde, agradable, impregnada de amistad en el Gran Hotel Ciudad de Barbastro. Contribuyó a estrechar lazos una cena deliciosa: entrantes con embutidos y croquetas; ensalada de tomate rosa y jamón; crema con boletus y aceite del Somontano; trucha del Cinca con verduras de nuestra huerta; carrillera sobre puré de patatas y brownie con helado artesanal de Elarte. Nada menos que diecisiete firmas contribuyeron a que el resultado económico fuera favorable para las dos entidades.

Fue una gala amable -coadyuvó el personal del hotel, estupendo- que comenzó con el brindis repleto de buenos deseos (y compromisos) del alcalde, Fernando Torres, y el presidente de la AESB, José Antonio Pérez Asensi. Ellos presidieron la cena junto al senador Antonio Cosculluela, el presidente de la Comarca, Daniel Gracia, y el presidente de Ceos-Cepyme Huesca, José Fernando Luna. El monólogo del zaragozano Ángel puso el broche de oro a una velada cuyo prelude fue el encendido de luces en la plaza Aragón.



# Alzheimer, el recuerdo es un tesoro



LA ASOCIACIÓN DE LA COMARCA CONGREGA A 800 FAMILIAS QUE USAN PROGRAMAS PIONEROS Y CAUDALES DE CARIÑO

Javier GARCÍA ANTÓN

La Asociación Alzheimer Barbaastro/Somontano ha cumplido 21 años, la vieja mayoría de edad, con más de 800 familias implicadas del Somontano, la Ribagorza y Sobrarbe, atraídas no sólo por la necesidad, sino por el compromiso social de una entidad virtuosa por la confluencia de los socios, los 11 trabajadores que van más allá del sentido del deber, los 11 miembros de la Junta y los 60 voluntarios que multiplican los rendimientos en torno a la preservación de ese gran tesoro que es el recuerdo.

Alzheimer Barbaastro está de enhorabuena porque protagoniza con la federación aragonesa un proyecto innovador presentado en el Congreso Nacional en Vitoria. Una investigación para utilizar asistentes de voz para ayudar ante el deterioro cognitivo. En nuestra ciudad, la asociación desarrolla un programa piloto en el domicilio de dos personas con un actividades cuyo funcionamiento está siendo satisfactorio. La iniciativa, que fue conocida por la reina Sofía, abanderada del movimiento en torno a la enfermedad en España, utiliza herramientas tecnológicas para la atención a los



afectados y también una colección de actividades relacionadas con el lenguaje, la memoria o el cálculo.

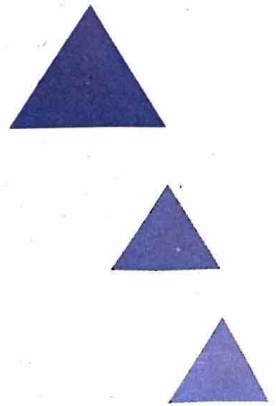
La organización que preside Mari Carmen Javierre, con Mari Carmen Arroyo como coordinadora, ha evolucionado desde los tímidos comienzos en los que un grupo se congregó para responder a una necesidad creciente. De la primera sede en precario pasaron a la sede en la calle Somontano y otra subsele (para zona de respiro y acogimiento familiar) en las que concurren la unidad de memoria, la podología, la gimnasia, los cursos de memoria y se presta atención individualizada. Entre los programas, el de la zona de respiro para personas con alzhéimer y otras demencias y también, muy re-

levante, el de intervención familiar con acompañamiento en distintos ámbitos, información, talleres de formación, estimulación, movilidad y cuidado a los cuidadores. Las familias se reúnen una vez al mes en un grupo de autoayuda, afirma la trabajadora social Mónica Sánchez.

Los servicios son muy completos. Los talleres de memoria son preventivos frente a la pérdida de memoria subjetiva, y para la detección y seguimiento del deterioro cognitivo. Se presta un servicio a domicilio con fisioterapia y un banco de productos de apoyo como camas o grúas, cuyos préstamos ahora mismo favorecen a 175 familias. Se habilitan actividades de relajación. El planteamiento es integral.

Mari Carmen Javierre y Carmen Arroyo recuerdan el éxito de las jornadas para la concienciación de la sociedad, que sirven para tener un mayor conocimiento de la enfermedad en toda la comarca. "La gente cada vez está más sensibilizada y percibimos mucha solidaridad". Insisten en el agradecimiento a la Asociación de Empresarios de Comercio por la cena navideña a beneficio de la asociación.

Barbaastro, como demuestra el respaldo de los sucesivos ayunta- mientos, está a la altura del reto que representa el alzhéimer. Lo mismo sucede con las empresas y toda la sociedad. Lazos con los que crear una red de la que emana la virtud, la emoción y la ciencia.



## Cáritas se vacía en la pandemia

LA ENTIDAD AFRONTA UN ESCENARIO DE MAYOR POBREZA CON TODO TIPO DE PROGRAMAS Y ACCIONES

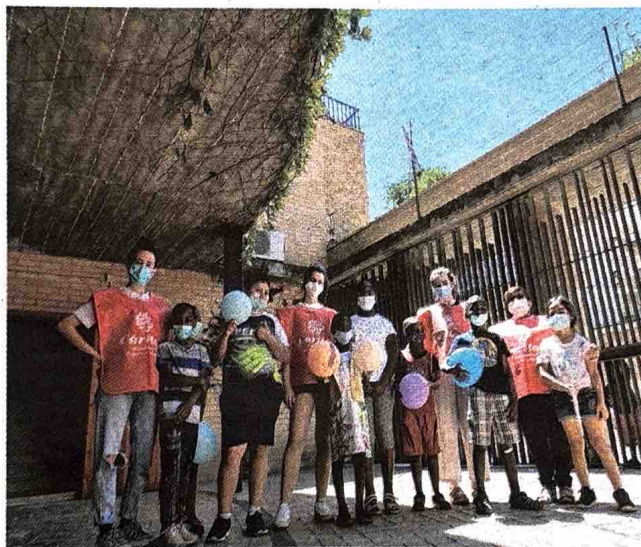
MYRIAM MARTÍNEZ

Cáritas Diocesana de Barbastro-Monzón y la Asociación Alzhéimer Barbastro/Somontano son las dos entidades sociales beneficiarias de la cena solidaria de la campaña "Vive las mejores Navidades de tu vida", que reunió el pasado 27 de noviembre a cerca de 300 personas en el Gran Hotel Ciudad de Barbastro, organizada por el Ayuntamiento, AESB, Comarca y Gobierno de Aragón.

Ana Belén Andreu Romasanta, secretaria general de Cáritas Diocesana de Barbastro-Monzón, recalca la "ilusión" con la que el colectivo abrazó esta iniciativa solidaria, "ya no por las expectativas de lo que se iba a recaudar, sino por el solo hecho de que hubieran pensado en una entidad con presencia en Barbastro, que trabaja muy cercana al territorio donde está". La cena, abierta a toda la ciudad y que ha celebrado este año su primera edición, ha nacido con espíritu de continuidad.

La Diócesis de Barbastro-Monzón, que pertenece a la Iglesia Católica, es la segunda más extensa de Aragón, después de la de Zaragoza. "Eso nos hace a veces diferentes. Somos una Cáritas muy rural, pero nada tiene que ver el Sobrarbe con el Cinca Medio, o el Bajo Cinca con el Somontano, y por eso trabajamos muchos programas: de mujer, de infancia, empleo, prevención de adicciones, jóvenes, brecha tecnológica, o de mayores, entre otros muchos, pero también para los temporeros, porque Cáritas también puede ser denuncia y tratamos de erradicar la contratación ilegal", explica Ana Belén Andreu. Ayudan a gente con problemas para llegar a fin de mes, con dificultades para pagar el alquiler, la luz, la ropa o la comida. "Por eso, una iniciativa como la cena solidaria nos viene muy bien, todo ayuda suma", agrega.

Ana Belén Andreu se incorporó en agosto de 2019 a la "gran familia" de Cáritas, una "entrada triunfal", como ella apunta, porque pocos



meses después estallaría la pandemia de covid-19. "Desde el minuto uno estuvimos en primera línea. Decidimos que, dentro de nuestras posibilidades, seguiríamos atendiendo a la gente. En las primeras fases de la covid fueron sobre todo atenciones telefónicas y reparto de alimentos a personas que estaban contagiadas y no podían salir de casa".

Cáritas tiene también diversos programas de formación, que tuvieron que ser rediseñados para que pudieran seguir impartiendo de manera online. "Hay herramientas que nos han funcionado de maravilla, tanto para los técnicos como para los usuarios, y que han venido para quedarse", observa.

Cáritas de Barbastro-Monzón cuenta con cinco despachos de acogida abiertos y presencia en el territorio en Barbastro, Monzón (la sede principal), Fraga y Binéfar. Con la pandemia, los martes y miércoles por la mañana también se ha extendido a Aínsa y Graus. "Durante todo este tiempo tan complicado, nuestros técnicos hicieron un esfuerzo titánico, dieron el 150 por 100, porque no pudieron contar con la ayuda de los voluntarios que normalmente integran los equipos de trabajo", elogia Ana Belén Andreu.

"Todos estuvieron a la altura de las circunstancias y eso es muy bonito -prosigue-. Cuando lo pienso me emociono, porque la estructura tiene que organizarse como una empresa, pero tenemos el plus de ser una entidad sin ánimo de lucro, que pertenece a la Iglesia Católica: esos son nuestros apellidos y, en momentos como estos, te sientes súper orgullosa de pertenecer a esta familia".

La covid ha dejado un nuevo escenario con más pobreza, que afecta ahora también a gente que antes llevaba una vida "normal", y más soledad en la población mayor, personas con discapacidad o en situación de especial vulnerabilidad. "A pesar de eso, son los que, junto a los niños, nos han dado las mayores lecciones, porque han sido capaces de aceptar y acatar todas las restricciones sin quejas".

# FRANCISCO BERROY: El presidente de la DO Somontano se estrena con “una añada histórica en cantidad y calidad”

LAS 29 BODEGAS  
AFRONTAN EL RETO  
DE VENDER CASI  
20 MILLONES DE  
LITROS DE VINO

“LAS BODEGAS NUNCA  
BAJAN LA GUARDIA  
PORQUE LA COMPETENCIA  
ES MAYOR CADA VEZ”

“EL MUNDO ES GRANDE  
Y QUEDA RECORRIDO.  
SOMONTANO ESTÁ MUY  
BIEN RECONOCIDO”

ESTÁ PREVISTA LA  
RECUPERACIÓN DEL  
FESTIVAL Y DE LA  
MUESTRA EN 2022



# Barbastro

## Ciudad abierta

ÁNGEL HUGUET

**BARBASTRO.** Los primeros vinos de la mejor vendimia en la historia de la D.O.P. Somontano se catan en los acontecimientos sociales navideños gracias al interés de las bodegas para que estén en los establecimientos del sector. En las degustaciones todos recordaremos la "añada histórica" del año 2021, en especial Francisco Berroy, presidente del Consejo Regulador desde las elecciones de julio, que se ha "estrenado" en el cargo con una cosecha de 21.052.486 kilos, la mejor por volumen desde 1984, a la que ha contribuido por su condición de viticultor. A partir de ahora, las 29 bodegas afrontan el reto de vender casi 20 millones de botellas de vino.

"Ese reto es habitual y, con independencia de cifras de campaña, las bodegas nunca bajan la guardia porque la competencia es mayor cada vez. Así que la cosecha histórica deja buenos resultados previos y destaca también por la calidad excelente de las uvas para elaborar vinos magníficos". Este año, Italia y España están mejor posicionados porque la cosecha ha sido inferior en Francia, entre el 24 y el 30%. Los tres países son los mayores productores de vino con más de la mitad en el mundo.

Hace un año, la situación por pandemia limitó los consumos y la vuelta a la normalidad se notará en aumento de ventas, "el ritmo se recupera bien respecto a los primeros meses de 2021 que no fueron buenos y será preciso esperar hasta final de año para saber resultados, aunque costará recuperar el ritmo previo a la pandemia. Los problemas han salido por otro lado con el transporte, desabastecimiento de material, subida de la luz y encarecimiento de insumos básicos". La crisis ha llegado al sector, entre otros, porque la demanda se ha disparado y los proveedores de materias no trabajan al mismo ritmo que antes de la pandemia.

En clave nacional, a finales de junio se mantuvo el crecimiento notable en las exportaciones de vino, con 256 millones de euros facturados que fueron una cifra récord. El primer semestre de 2021 se cerró con aumento del 15'7% en euros y del 21'4% en litros. Si se extrapolan las cifras al segundo semestre se augura buen cierre de mercado, "en el Somontano no disponemos, aún, de datos relativos al segundo semestre hasta final de año".

En este sentido, "las previsiones en 2021 sitúan a España como el segundo país productor del mundo, si bien cada Denominación de Origen tiene su idiosincrasia propia. Por ejemplo, Somontano vende más en mercado nacional, en torno al 70 % y las exportaciones oscilan entre el 20 y el 30 %. Las

políticas de venta son diferentes entre territorios aunque estén en el mismo sector".

En la campaña de 2020, las bodegas de Somontano vendieron en el mercado interior 7.131.097,80 litros de vino, el 69'13 % y exportaron 3.154.483,95 litros, el 30'67%. La comercialización fue de 10.285.581 litros. En opinión de Berroy, "los datos no fueron malos si consideramos todo lo que pasó en 2020. En cambio, si el año hubiera sido de normalidad, serían bajos porque una cosecha media, en Somontano, está en torno a 17 millones de kilos de uva y para vender el 100 % de la producción serían necesarios 12.500.000 litros".

A finales del mismo año, los vinos del Somontano llegaban a 32 países, "la apertura de nuevos mercados se intenta siempre y si bien las exportaciones a Europa Central son destino principal, es bueno tener abiertas nuevas puertas por si se cierra alguna. Creo que es más importante mantener los países consolidados que la apertura de mercados, aunque es política de bodegas y solo disponemos de datos finales. En conjunto son buenos. El mundo es muy grande y queda recorrido, siempre. Somontano está bien reconocido".

Respecto a la posibilidad de nuevos proyectos, el presidente estima que "a nivel de bodegas es difícil porque la producción es la que hay, no se pueden comprar derechos y, por tanto, es muy difícil que vengan más bodegas. Se trabaja con el objetivo prioritario de dar a conocer los vinos y su calidad con la finalidad de estar posicionados en la parte alta".

La promoción de los vinos está entre los objetivos prioritarios del Consejo Regulador y entre las acciones destacan el Festival Vino Somontano y la Muestra Gastronómica. Dos eventos que involucran a sectores que van de la mano. "Si no hay cambios de comportamiento, está previsto recuperar Festival y Muestra en 2022. A la cultura del vino se suman la oferta gastronómica de la provincia y los recursos turísticos".

En el mismo objetivo está la Ruta del Vino Somontano, que ha traído 773.518 visitantes entre 2007 a 2020 gracias a la Iniciativa conjunta de Ayuntamiento, Comarca y Consejo Regulador, que aunaron esfuerzos e ideas hace casi 15 años para ver nuevas oportunidades. Berroy la considera "una contribución muy importante que aglutina cerca de cien establecimientos de varios sectores. Las cifras son testimonio de credibilidad y los beneficios repercuten en varios sectores. La oferta enoturística es de primer nivel y ha conseguido reconocimientos importantes".



Jorge Fuenbuena



"Desde la Denominación se trabaja con el objetivo prioritario de dar a conocer los vinos y su calidad con la finalidad de estar posicionados en la parte alta"

## En la variedad está el -buen- gusto



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN SOMONTANO SE ACERCA A SUS 40 AÑOS CON UN CARÁCTER QUE ENAMORA AL MUNDO

J.G.A.

La Denominación de Origen de Vinos del Somontano no se puede medir en números. Las cuatro mil hectáreas de viñedo es un guarismo que queda enriquecido por la extraordinaria calidad de las quince variedades autóctonas y foráneas que constatan que ésta es una tierra propicia para la uva. Las 29 bodegas no hacen sino refrendar un carácter pegado a un territorio históricamente propicio para estos cultivos, que queda plasmada en las 268 etiquetas que los consumidores identifican como sinónimo de calidad. Sus más de 16 millones de botellas vendidas o la producción de más de 21 millones de kilos en esta vendimia histórica no se entienden aislados de los atractivos que ofrecen unas experiencias fascinantes gracias a un enoturismo único. Más de ochenta establecimientos de res-

tauración, alojamientos, aventura, museos cultura, ocio, agencias de viajes, empresas agroalimentarias y transportes permiten gozar de una Ruta del Vino inigualable.

En la variedad está la constatación de que una pequeña denominación en cuanto a territorio ocupado es líder en España en la expresión de sus vinos. Aromas intensos con frutas ora nativas ora exóticas, estructura en boca con taninos amables y elegantes, retrogustos duraderos, un color vívido, el aprecio de la tradición y de la innovación, porque la una es complementaria de la otra para la felicidad de quienes degustan estas delicias. De ahí que las artes se ciernan en torno a estos caldos que libarían los dioses del olimpo más exigentes. Que la literatura manifieste las mejores palabras y la pintura invada unas etiquetas en las que se reflejan trocitos del paisaje del Somontano.

Las guías reconocen esta calidad gracias a la presentación de vinos blancos líderes en España por la exuberancia de sus matices, rosados únicos con premios internacionales, tintos frondosos en su esencia en la que concurren las maderas más nobles.

La Denominación de Origen Somontano tiene un punto de arranque desde el que conocer y empezar a disfrutar un recorrido único en torno a un territorio singular. Es el Complejo San Julián y Santa Lucía, en cuyo antiguo hospital está el Consejo Regulador de la DO y el Espacio del Vino. Y, para que no falte ningún incentivo a los placeres, el Restaurante Trasiego, punta de lanza de la gastronomía más avanzada de la ciudad y de la provincia de Huesca.



NAVIDAD 2021  
AEB.ES

VIVE

LAS MEJORES  
NAVIDADES  
DE TU VIDA



ASOCIACIÓN  
EMPRESARIOS  
SOMONTANO  
BARBASTRO



BARBASTRO  
AYUNTAMIENTO



COMARCA DE  
SOMONTANO  
DE BARBASTRO

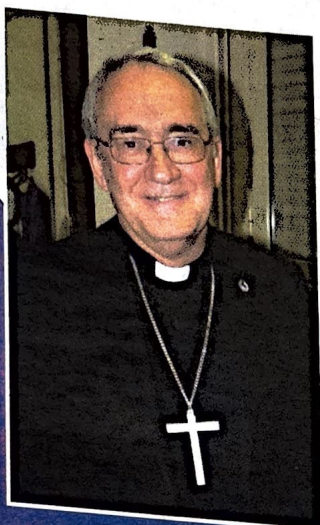
GOBIERNO  
DE ARAGON

# Barbastro

Ciudad abierta

## Pásate sin falta por la tienda del cielo abierta en Barbastro

«y acampó entre nosotros»  
(Jn 1,14)



Angel Huguet

Ángel Pérez Pueyo  
Obispo de Barbastro-Monzón

**C**UANDO llegue a tus manos esta revista promovida por los comerciantes de Barbastro, estaremos a las puertas de la Navidad donde celebramos el GRAN ACONTECIMIENTO, la Encarnación del Hijo de Dios. Dios en persona quiere ser tu huésped. Busca corazones para "humanidad". Dios, en persona, quiere «implicarte» en su proyecto liberador de la humanidad. Y con su venida, obrar en ti su «re-creación» personal y social. Me comentan, fuentes bien informadas, que Dios ha trasladado su tienda del cielo a la tierra. Si te pica la curiosidad puedes entrar. Encontrarás un cartel que dice **¡Compre únicamente lo que necesite en este momento! No cerramos. Está abierto las 24 horas del día, incluso sábados y domingos.**

Si te animas a entrar, hallarás, perfectamente envasada, la PACIENCIA. En el mismo estante el AMOR. Y más adelante, la COMPRENSIÓN pues, al parecer, se necesita con mucha frecuencia. En otro pasillo se halla el TRIUNFO al lado de la PERSEVERANCIA. La HUMILDAD está un poco más arriba pues siempre es buena combinarla con ambas. Pude descubrir a su lado la FE que venía junto con la ORACIÓN y el PERDÓN.

Compré FUERZA y CORAJE para poder afrontar la vida con sentido. Y la SERENIDAD, el VALOR y la SABIDURIA me dieron las tres a precio de una. En las instrucciones decía: utiliza la serenidad para aceptar las cosas que no se pueden cambiar; el valor para cambiar las que se puedan; y la sabiduría para distinguir las unas de las otras. La PAZ y la FELICIDAD las daban gratis con la compra de los demás artículos.

Mi mayor sorpresa fue al ir a pagar y preguntarle al cajero cuánto le debía. Él me respondió sonriendo, con rostro angelical, se me habían adelantado. ¡ALGUIEN pagó hace mucho tiempo su deuda por usted!

Al preguntarle si no me lo iban a envolver me respondió sin inmutarse ni perder su sonrisa, tómeselo todo, va directo al corazón. Y usted será el mejor envoltorio donde guardar tan preciados dones que Dios le regala diariamente para dar sentido a su vida, para poder vivir con plenitud, fecundidad y libertad. En una palabra, para ser feliz.

Al salir fui mirando a las personas que se afanaban por ultimar sus compras navideñas y me percaté de la variedad de envoltorios de los que Dios se servía. También del mío.

Pásate sin falta por la tienda del cielo que han abierto en Barbastro y haz acopio de todo lo que necesitas para pasar unas navidades en familia, disfrutando del cariño, de la cercanía y del calor de los tuyos.

¡Prepara el Belén en tu casa, enciende una vela y ofrécele al niño Dios tu propia vida como tu mejor regalo! ¡Enciende esta noche tu estrella e ilumina el corazón de tu hogar, de tu vecindad, de tu pueblo, de tu diócesis, de la humanidad! ¡Conviértete en bálsamo de todas aquellas personas que encuentres heridas, rotas, perdidas, vacías, desilusionadas...! Regálales al Dios que ha nacido en tus entrañas.

¡FELIZ NAVIDAD PARA TODOS...!



DESPENSA  
DE BARBASTRO  
SOMONTANO

*Esta Navidad*  
**Consume  
producto  
local**



Busca esta  
marca en  
tu comercio  
habitual



*Síguenos*    
EN NUESTRAS REDES SOCIALES



BARBASTRO  
AYUNTAMIENTO

# RSA y plataforma digital, dos logros



INTENSA ACTIVIDAD CONSISTORIAL  
PARA IMPULSAR SECTORES  
ESTRATÉGICOS DE LA CIUDAD  
MIRANDO HACIA EL FUTURO

## Ixeia LACAU

El alcalde de Barbastro, Fernando Torres y la concejal de Desarrollo, Belinda Pallás, recogen el 15 de diciembre el sello de Responsabilidad Social de Aragón 2021 que impulsa el Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial del Gobierno de Aragón. La apuesta firme por la mejora en la gestión municipal ha llevado al Ayuntamiento a tramitar este sello con el que se refrenda el objetivo de fomentar los valores de sensibilización, formación y transparencia.

Asimismo el Área de Desarrollo ultima la creación de una plataforma digital para el fomento del suelo industrial que servirá para trabajar en la captación de nuevos inversores y que pretende facilitar el trabajo transversal que se está realizando entre Desarrollo y Urbanismo.

Desarrollo ha destinado más de 570.000 euros para el fomento de la actividad empresarial y la

reactivación económica. Ha dedicado 189.000 a fomentar el desarrollo de actividades empresariales y la contratación estable con dos líneas de ayudas, una valor de 59.000 euros, destinada al fomento de actividades empresariales, y otra de 130.000 euros para el fomento de la contratación estable y de calidad. Han concurrido un total de 82 empresas locales.

252.500 euros se han aportado a la firma de convenios de colaboración público-privada. 15.000 del convenio con la Cámara de Comercio y la Asociación Huesca Alimentaria para la celebración de FERMA Exporta como herramienta de apoyo a la internacionalización de las empresas del sector agroalimentario e industrial. 7.500€ se han destinado al convenio firmado con la Cámara de Comercio, la Comarca de Somontano y la Asociación de Empresarios de Barbastro Somontano para la prestación de servicios.

A las asociaciones empresariales locales se han consignado 90.000 euros en convenios de colaboración: 35.000 a la Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca, más 15.000 para pavimentación del aparcamiento de dicho centro; y 40.000 a la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro.

Asimismo se ha firmado un convenio con Ceos-Cepyme Huesca por 140.000 euros para los Bonos Impulsa con el objetivo de incentivar y estimular el comercio local. En las cuatro primeras fases del programa se pusieron en circulación un total de 89.100 euros que ha movilizado un consumo de 450.000. En diciembre, 37.000 euros para una compra mínima de 187.000.

Por otra parte el Ayuntamiento ha aportado más de 130.000 para el convenio con DGA, diputaciones y FAMCP en la línea de ayudas a la hostelería por la pérdida de actividad por la covid.

# Iluminar nuestras emociones



J.G.A.

La iluminación navideña constituye uno de los hitos que cada año alumbramos los corazones de los barbastrenses y de las localidades del Somontano. Tanto el día 27 de la Asociación de Empresarios de Barbastro y Somontano como la del ayuntamiento contribuyen a ensalzar el ánimo y el espíritu de unas fechas entrañables, únicas al año, seguramente las más bonitas de todo el ejercicio.

Ha quedado comprobado en estudios sobre la psicología colectiva que un diseño de la iluminación urbana que contemple factores emocionales puede influir de una manera fundamental en la valoración de la ciudad por parte de los visitantes y también en el arraigo que sienten los propios lugareños. Esto es, admiración exterior o reputación, por un lado, y orgullo de pertenencia en clave interna.

Estudios de grandes compañías como Philips revelan la importancia de la luz para nuestras conductas. La iluminación tiene un impacto muy importante en nuestro estado de ánimo, en nuestras emociones e incluso en nuestra productividad. Cuando está bien configurada, evitamos problemas que pueden parecer poco evidentes pero son muy



Coral Barbitanya en el encendido de luces del 27 de noviembre.

molestos, como la fatiga o incluso dolores de cabeza.

Queda constatado, tal y como explica el coronel Pedro Baños en El Dominio Mental, que las grandes empresas mundiales y locales utilizan la luz y la música para conseguir mayores consumos y para adaptar los ritmos.

Sucede lo mismo con la iluminación urbana, que marca los ritmos circadianos de una ciudad hasta el punto de que podemos pasar de la alegría a la nostalgia o a la tristeza dependiendo del color y de la intensidad de las bombillas.

No tardará el tiempo en el que la iluminación de Barbastro y de tantos y tantos pueblos se adaptará

a cada uno de los momentos de la noche, cuando comienza a oscurecer y cuando se ha cerrado, lo que demandará diferente intensidad para adecuar el espíritu de los propios ciudadanos.

No es preciso imaginarlo, porque ya está ahí y, de hecho, las compañías proveedoras como la de origen holandés ya ofrecen soluciones adecuadas para empresas o locales públicos en los que el color de las leds, la intensidad y en ocasiones el ritmo corresponden a la necesidad de impulsar el ánimo en el trabajo no

sólo para ser más productivos, sino también para que los trabajadores tengan menos sensación de fatiga y eviten problemas como las jaquecas o los dolores musculares.

Pero es que, además, en la emoción de la luz navideña creemos ver la autenticidad del mensaje navideño. Que no es poco.

La iluminación urbana influye tanto en la visión de los visitantes como en el arraigo



Próximamente

# HALTER SHOES...

C/ Corona de Aragón 17 Bajos | 22300 BARBASTRO

T. 974 388 355 | 636 829 895

# El Gobierno de Aragón anima a empresas y entidades a sumarse a la “cultura” de la economía circular



*A través de su estrategia para impulsar este sector, ha puesto en marcha ayudas, financiación y formación especializada*

*El sello Aragón Circular reconocerá a compañías y municipios que apuesten por este modelo basado en la optimización de materias primas*

La economía circular es uno de los sectores estratégicos sobre los que se tiene que apoyar el desarrollo económico de nuestra Comunidad Autónoma y la creación de empleo de calidad. Así lo considera el Gobierno de Aragón, que apuesta por el impulso de este modelo más sostenible y eficiente a través de la estrategia Aragón Circular. Para lograr este objetivo es imprescindible que empresas y entidades se sumen a esta “cultura” centrada en la optimización y reutilización de materias primas, tal y como destacó la consejera de Economía, Planificación y Empleo, Marta Gastón, en el marco de la celebración de FERMA Innova. Próximamente se va a publicar la orden para la puesta en marcha del Sello Aragón Circular, que permitirá precisamente reconocer a las compañías y municipios que se impliquen en la promoción de la economía circular.

“Pretendemos hacer de Aragón un referente en esta materia”, subrayó en Barbastro Marta Gastón, recordando que “tenemos un gran potencial a lo largo y ancho del territorio y contamos con muy buenos referentes”, refiriéndose así a empresas de nuestro entorno que ya llevan tiempo poniendo en práctica este tipo de prácticas basadas en el uso eficiente de los recursos. La estrategia Aragón Circular pretende aprovechar ese potencial, ampliar la diversificación de la economía, impulsar la innovación y el conocimiento, y generar valor añadido y empleo. “Debemos aprovechar este caudal de oportunidades y, para ello, es necesaria la colaboración con empresas, instituciones y con todos y cada uno de los que quieran aportar en este sentido, desde ciudadanos hasta colegios y consumidores”, afirmó la consejera.

#### **Ayudas y financiación**

El primero de los objetivos de la estrategia Aragón Circular es incentivar la actividad económica y la generación de empleo a través de este sector transversal que ya cuenta con 15.000 afiliados a la Seguridad Social en Ara-

gón (un 2,6% del total de nuestra Comunidad). Para ello, el departamento de Economía, Planificación y Empleo ha convocado por primera vez este año ayudas a la I+D empresarial para proyectos de economía circular con un presupuesto de cuatro millones de euros. Durante su intervención en Barbastro, Gastón dio a conocer los resultados de esta convocatoria: 36 solicitudes recibidas (20 presentadas por pymes y 16 por grandes empresas) en las que están implicados 68 agentes diferentes, y es que esta convocatoria fomenta la colaboración entre empresas y con institutos de investigación. Esos 36 proyectos suponen una inversión total de 33,2 millones de euros y la creación de 113 puestos de trabajo, 55 de ellos dirigidos a mujeres.

Además, a través de la empresa pública SODIAR, el Gobierno de Aragón ha lanzado una línea de financiación específica que permite apoyar a emprendedores, autónomos y pymes en el desarrollo de proyectos empresariales vinculados a la reutilización y reducción del uso de materias primas.

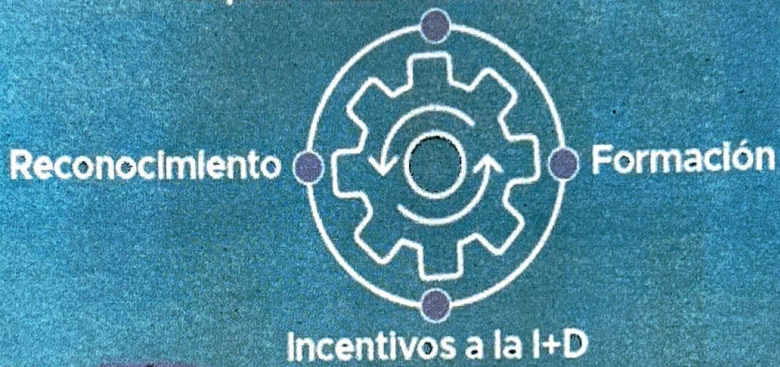
#### **Formación especializada**

Otro de los pilares de la estrategia Aragón Circular es la formación. Actualmente está en marcha un Programa de Especialización en colaboración con la Escuela de Organización Industria (EOI), en el cual el Gobierno de Aragón ha financiado el 80% del coste de la matrícula a los participantes, que se ha complementado con talleres en las tres provincias. Una cualificación de primer nivel dirigida a profesionales interesados en la materia a la que se suman otras propuestas formativas para trabajadores impulsadas desde el Instituto Aragonés de Empleo (INAEM) y al trabajo conjunto con el departamento de Educación para introducir esa “cultura” desde la formación reglada.

Toda la información sobre la estrategia y el impulso de la economía circular en nuestra Comunidad Autónoma puede consultarse en la página web: [aragonscircularen.es](http://aragonscircularen.es)



Impulso a la economía circular



*Únete a  
la estrategia económica*



## Zagalandia, el reino de los jóvenes

Noemí LABARA

Zagalandia, la Feria del ocio, la cultura, el deporte y el tiempo libre de Barbastro, nació en 1991 en el recinto ferial de Barbastro. En este 2021, Zagalandia recupera la presencialidad. No lo hace en el recinto ferial barbastrense, escenario habitual desde la primera edición que, año tras año, se convierte en punto de cita obligado para niños y jóvenes no solo de Barbastro, sino también de toda la comarca y de otros territorios próximos. Un lugar de encuentro que ha perdurado en el tiempo, ya que ahora los hijos comparten las experiencias de las que disfrutaron sus padres. Después de Navidad, Zagalandia recupera su protagonismo.

Espectáculos de sala, cine y deporte son los tres ejes en torno a los que se va a articular Zagalandia 2021, que mantiene sus fechas de celebración habituales, del 26 al 29 de diciembre, con propuestas dirigidas a un público infantil y juvenil. Todas las actividades son gratuitas y el único requisito es la reserva en la web [entradas.barbastro.org](http://entradas.barbastro.org).

El Centro de Congresos toma el relevo al recinto ferial y será el escenario de una programación con espectáculos infantiles y juveniles que comienza el 26 de diciembre. Lu de Lúrdes abre el telón de Zagalandia 2021 a las 17 horas con el cuentacuentos "El retorno de Zagalandia". Dos horas después, también en el auditorio, llega el teatro con "Nautilus. 20.000 leguas de viaje submarino", con la compañía La Negra.

Doble sesión también la programada para el 27 de diciembre. La sesión matinal dedicada al teatro, de la mano de Farres Brothers con "Trípula", a las 12 en la sala multiusos. La danza urbana cobra protagonismo con "Laberintos", a cargo de la compañía Circle of Trust, a las 18 en el auditorio.

'Cómo dormir al monstruo' es el título de la obra de teatro infantil programada para el 28 de diciembre (12 horas). Por la tarde, al escenario del auditorio subirán los integrantes del grupo local de teatro Detodounpoco, con su obra 'Reencuentro por Navidad'.

El espectáculo 'Golondrinas', de Violeta Borruei, abrirá el programa del 29 de diciembre, cuarto y último día de esta Zagalandia



2021. Tras la actuación matutina, la música protagonizará la sesión de la tarde con el musical 'Los mundos de Amelia', de Factory Producciones en una jornada que concluirá con el tradicional 'Canta el himno de Zagalandia', con la participación de los personajes de Disney, broche final.

**Torneo de Navidad Solidario**  
Un Torneo de Navidad Solidario se disputa del 27 al 30 de diciembre en el Polideportivo 'Ángel Orús'.

En horario matinal, de 9 a 13 horas, los partidos de fútbol-sala y baloncesto organizados por la Peña 3x3. Los equipos se inscriben en el Espacio Joven Barbastro. Solidaridad con la Asociación Adisdea.

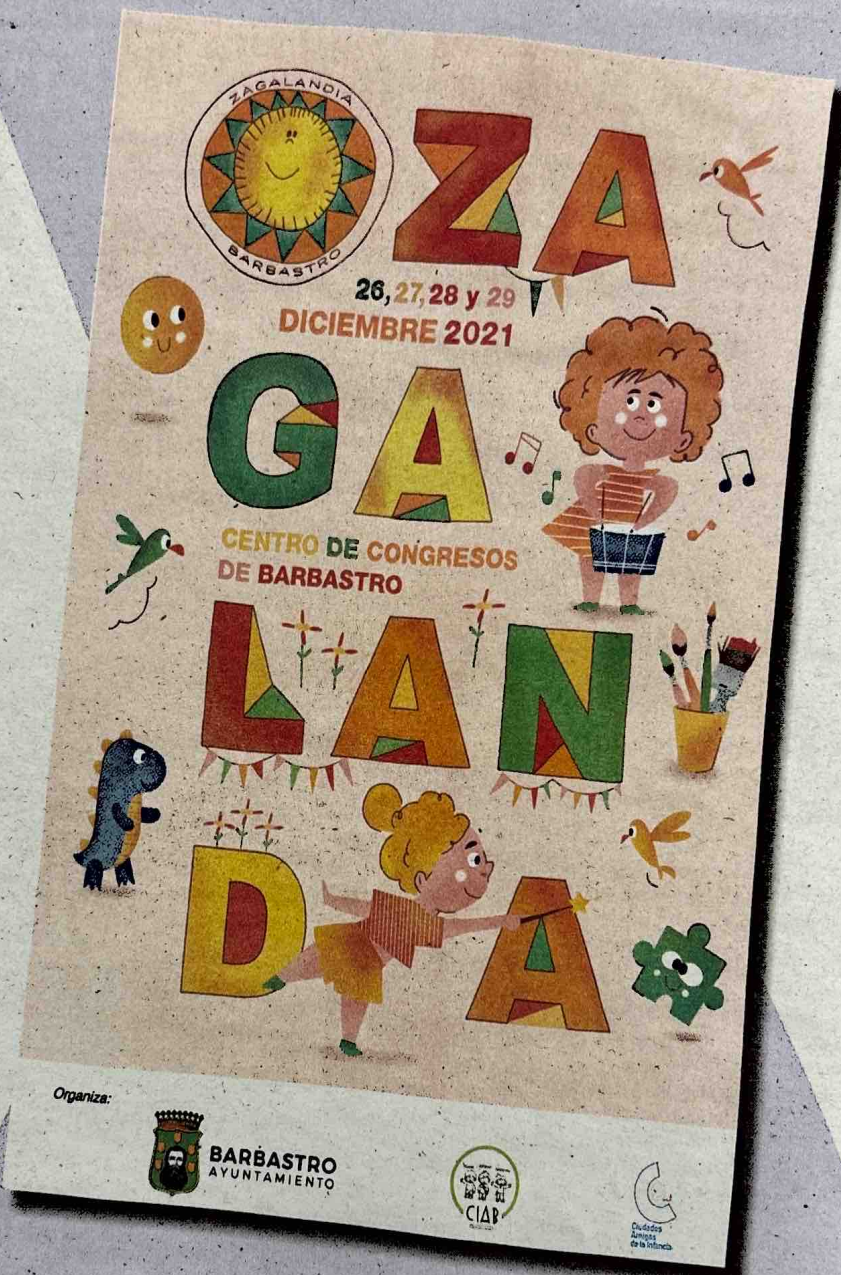
**Cine Infantil y Juvenil**

El cine figura en la programación del Área de Juventud del Ayuntamiento en el marco de Zagalandia

2021. 'Guardianes de la noche' es la película, dirigida a un público juvenil, que se proyecta el 30 de diciembre a las 20 en el Cine Cortés.

La segunda está orientada a un público infantil. El 2 de enero a las 12 horas, se proyecta 'Cascanueces y los cuatro reinos'. La entrada es gratuita y las invitaciones podrán retirarse en el Cine Cortés.

Zagalandia, la Feria del ocio, la cultura, el deporte y el tiempo libre de Barbastro, vuelve a su cita con los jóvenes.



## Somontano, vocación de servicio

C.S.

La Comarca de Somontano de Barbastro presta servicio a los 29 ayuntamientos del Somontano desde hace casi 20 años. Atiende las necesidades que demandan dentro de sus competencias: Acción Social, Protección Civil, Promoción del Turismo, Deporte, Juventud, Residuos Urbanos, Patrimonio Cultural y Tradiciones Populares, y Cultura.

La de Acción Social es el área con más presupuesto. Las personas y su bienestar son el principal objetivo de la institución, si no fuera así, nada tendría sentido.

Otra parte importante es la recogida de residuos sólidos urbanos. Se asumen de forma selectiva los envases, el papel y el cartón, tanto doméstico como comercial, y la fracción de resto que va al contenedor verde. Un día a la semana en Barbastro y una vez al mes en el resto, se cogen los enseres o voluminosos que son trasladados al Punto Limpio, donde se clasifican para su reciclado por los gestores autorizados, de acuerdo con la normativa vigente.

Se coordina también la limpieza viaria. Este equipo de trabajo realiza, además, intervenciones especiales en eventos o fechas señaladas, como fiestas patronales, actos culturales, mercadillos o ferias. Y funciones como la retirada de vehículos abandonados, limpieza de sumideros o lavado de contenedores.

La comarca dispone una brigada de servicios que da apoyo al servicio anterior y realiza labores de mantenimiento de todos los núcleos. Entre otras, la limpieza de pintadas en las fachadas, la reparación y sustitución de papeleras, limpieza y desbroce de caminos y senderos, retirada de materiales desprendidos de los accidentes, montajes de ferias y escenarios o el mantenimiento de instalaciones y locales.

Desde Protección Civil, se asiste a los ayuntamientos sobre las medidas de seguridad y prevención de incendios y se colabora en seguridad ciudadana con las organizaciones con retenes de prevención en actos de gran afluencia de público. También se apoya la vialidad en las carreteras en caso de nevadas u olas de frío. Por último, se colabora con los Servicios de Bomberos, Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado en todo tipo de emergencias.

El área de nuevas tecnologías destina recursos personales y materiales al desarrollo tecnológico, con una visión global y próxima a las necesidades de todas ellas.

Como servicio esencial, se efectúa el mantenimiento técnico de los equipos informáticos de todos

los ayuntamientos del Somontano, resolviendo averías con asistencias presenciales, por teléfono y por conexión remota. Se resuelven los problemas de conectividad en los consultorios médicos, en las zonas Wifi de las localidades y de los radioenlaces que llevan a la conexión a internet. Se dedica un esfuerzo especial a mejorar las telecomunicaciones en nuestro territorio, colaborando activamente con las instituciones regionales y comarcales en esta labor.

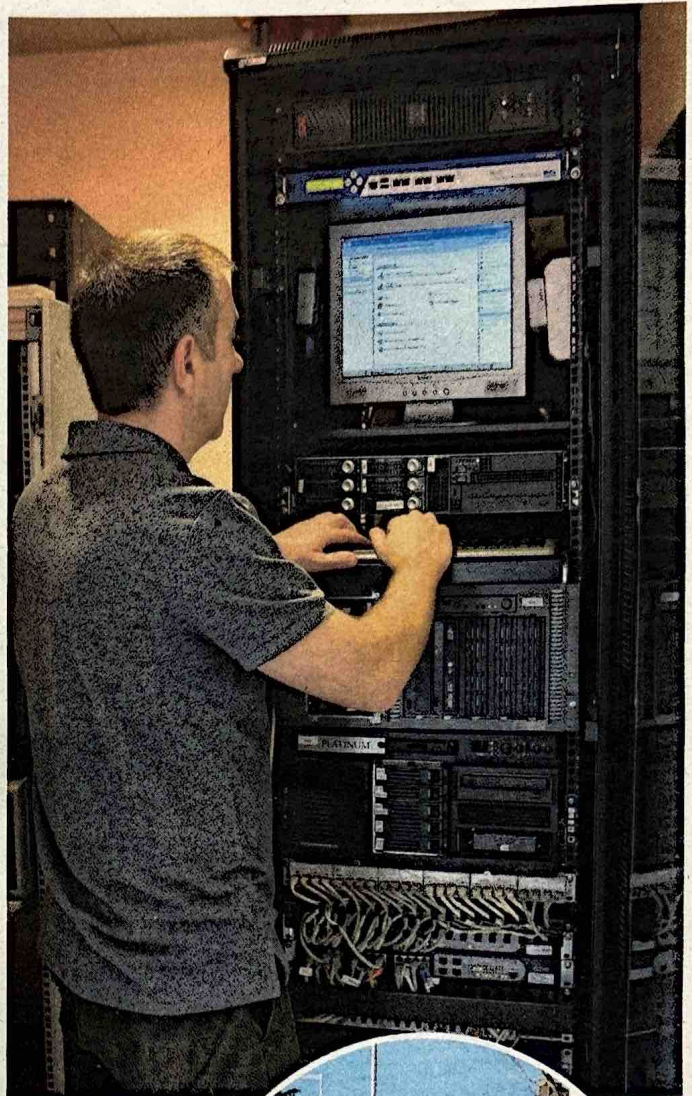
Otros servicios más estratégicos como el de promoción turística permiten divulgar los valores del territorio. El empuje que desde la Comarca se dio a esta actividad económica a principios de los años 2000 ha permitido a las empresas del sector crear una gama de productos turísticos que han convertido al destino @GuaraSomontano en referencia internacional del deporte de aventura, naturaleza y agroturismo. Así se ha consolidado a lo largo del tiempo una actividad económica muy importante para el territorio, que está ayudando a frenar la curva de despoblación. El servicio de desarrollo con el apoyo a los ayuntamientos en sus proyectos municipales, aprovechando recursos y equipamientos en la dotación de nuevos servicios, como pueden ser los multiservicios rurales, o en la atracción y asentamiento de nuevos pobladores y el Área de Patrimonio Cultural y Tradiciones Populares con el estudio, inventario y divulgación de los bienes materiales e inmateriales repartidos por la superficie comarcal se han convertido en aliados perfectos para conseguir que el turismo sea un pilar básico en la economía comarcal.

Otros servicios como urbanismo, archivos y bibliotecas o personal son indispensables en la política municipal de los municipios más pequeños de la comarca. A excepción de la capital, Barbastro, a todos se les aporta herramientas técnicas y humanas para una mejor gestión municipal de estos servicios.

En definitiva, los servicios transferidos por el Gobierno de Aragón se realizan de una forma más cercana, coordinada y eficiente. Así pues, la Comarca del Somontano de Barbastro, cumple con la función para la que fue creada: dar servicio a los municipios.

Podemos afirmar con orgullo que la Comarca de Somontano tiene vocación de servicio.

!!!Gana el territorio!!! !!!Ganan las personas!!!



# El paisaje en el que bailan las letras

**Javier García Antón**

Dios puso la naturaleza, Luis Alfonso Arcarazo explica la historia, los reyes dotan de privilegios y los barbastrenses el carácter que es el cimiento de la cultura. Fluye el Vero para fertilizar las huertas y las letras que, libres, se extienden por los bajos montes (Somontano), por el cielo y la tierra, por las mentes generosas de escritores que han bebido de las fuentes de la ciudad y sus aledaños.

La imaginación bebe de la creación individual y de la traición colectiva. Se retroalimentan. Como un volcán de baja intensidad, se expresa intimista por las calles de Barbastro en la Ordesa de Manuel Vilas. Por la contemplación de la Colegiata alquezarana, explora Inés Plana a partes iguales la majestuosidad natural y las deslealtades humanas en "Lo que no cuentan los muertos". Por el aroma de las chiretas se siguen las aventuras y desventuras sin fronteras de El Hijo del Doctor de Ildefonso García Serena. Por el torrente agreste, galopa sobre la grupa de caballos sin montura en la Sierra de Guara de "Si tuvieras que elegir" de Leonor Lalanne, para acabar celebrando el triunfo de la vida en una bodega (pongamos que hablo de la familiar). Por los recovecos de la verdad y de la infamia mueve hilos José Manuel Surroca para destapar El Limbo.

Son herederos contumaces de los hermanos Argensola. Autores -sí, de autoría y de autoridad- que sorbieron sueños de emular a los ganadores desde hace más de medio siglo del prestigioso galardón para poetas que este año ha alumbrado la luz que enciende el cuerpo de la rumana-española Ioana Gruiá. Barbastro es un paisaje para las letras, donde se liban los mejores vinos que, como expresaba el Caballero Bonald que nos dejó muy recientemente, son fuentes inspiradoras inagotables. Y es distopía y anacronía como esa Membrana de Jorge Carrión que se ha alzado con el Premio Internacional de Novela. Es ingenio ensalzado en La Mueca del Picaro, el Internacional de Humor Hiperbreve que remiembra al gran Joaquín Coll. Y es autenticidad del Ziudá de Balbastro de Nobela Curta en aragonés.

Barbastro es irremediablemente literatura. La atmósfera está impregnada de letras que se posan sobre el vergel de las mentes de los barbastrenses. Algunos las paladean. Otros juegan con ellas hasta integrar una preciosa composición. Buen lugar para venirse a escribir.



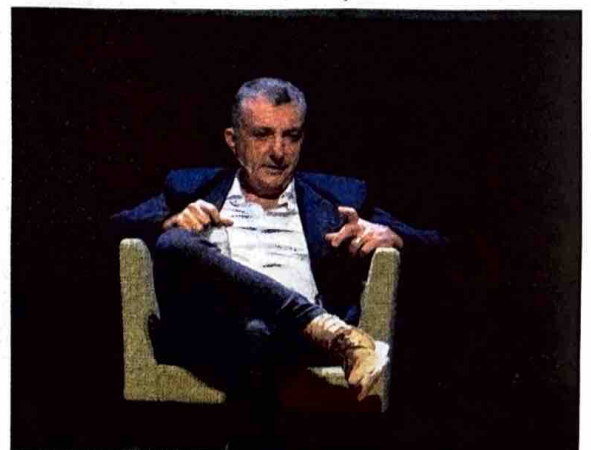
**Jorge Carrión**



**Ioana Gruiá**



**Inés Plana**



**Manuel Vilas**

# Solidaridad, el músculo navideño

Navidad es tiempo de solidaridad. Un año más, el Ayuntamiento de Barbastro, a través del Área de Bienestar Social y en colaboración con Cáritas Diocesana Barbastro-Monzón, va a poner en marcha durante estas fechas navideñas una campaña de recogida de juguetes y de alimentos.

Con esta nueva campaña se busca dar un segundo uso a los juguetes que estén en buen estado, y proporcionarles una nueva vida para que puedan seguir siendo disfrutados por otros niños en estas fechas navideñas, en la que los más pequeños son protagonistas.

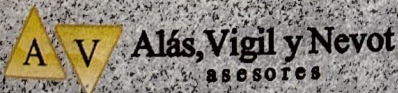
La recogida de juguetes, en buen estado y preferiblemente sin envolver, se realizará en el vestíbulo del Ayuntamiento de Barbastro durante los días 22 y 23 de diciembre, en horario de 9.30 a 13.30 horas.

El 23 de diciembre, algunos integrantes del Consejo Municipal de la Infancia y Adolescencia de Barbastro colaborarán en la recogida de juguetes y repartirán entre los donantes material de la campaña 'Barbastro por el medio ambiente' en la que han trabajado durante este año.

Como el año pasado, la recogida se amplía a alimentos y productos no perecederos y de higiene que Cáritas Barbastro distribuirá entre las personas y familias que lo necesiten.



# ACV GRUPO



*Una buena colaboración corporativa, además de con balances y números, tiene mucho que ver con las personas, que son "la clave del éxito"*

# Barbaastro

## Ciudad abierta

### La invitación

POR INÉS PLANA

Nadie se acuerda de nosotros en Navidad; somos los que viajamos a países lejanos donde se trabaja en estas fechas porque allí tienen otras fiestas pero no las navideñas. Y aquí estoy yo en Nochebuena, en la soledad de la sala de embarque del aeropuerto, repasando informes en mi portátil, leyendo las propuestas que, si son aceptadas por los clientes del otro lado del mundo con los que me reuniré cuando llegue a mi destino, contentarán a mi empresa y yo recibiré una comisión que me permitirá tapar muchos agujeros. Somos muy pocos en esta sala y yo soy la única occidental. Los demás son de esos remotos países, a muchas horas de vuelo de donde yo estoy. No me fijo en ellos, los veo como sombras difusas, son desconocidos. Cierro mi portátil y conecto mentalmente con mi familia, veinte a la mesa de Nochebuena, mis padres, mis hermanos, mis tíos y los primos. No entienden que yo esté aquí en este momento, tampoco lo entendí yo cuando me eligieron para este viaje, pero me dejé convencer. El dinero, siempre el

dinero, la peor metáfora de la vida, la que mejor nos retrata. Fue un capricho mío aprender mandarín, pero nunca pensé que hablarlo y escribirlo me dejaría sin navidades, precisamente en este año, cuando mi madre cumple ochenta años el día de Navidad y está tan guapa y tan lúcida que me gusta pensar que será eterna. Mi familia cenará ternasco y yo tengo en mi bolso un sándwich de jamón y queso y un botellín de agua. El joven oriental que está sentado a dos sillas de la mía también ha cerrado su portátil y está abriendo su maleta de mano. Me asombra. Acaba de sacar una botella de champán y varias copas de plástico, de esas

aflautadas que se venden insertadas unas dentro de otras. Se levanta, nos ofrece una a cada viajero de la sala con gesto amable. Yo no me lo pienso dos veces: cojo la mía, necesito esa magia que me promete. Los de

más tampoco se resisten. Descorcha la botella, nos escancia el espumoso en las copas, sonreímos todos con complicidad, brindamos sin decirnos nada. Bebemos. No está frío, pero no nos importa. Se lo agradecemos con una inclinación de cabeza. Nos acercamos a la papelera y tiramos las copas una vez disfrutadas. Volvemos a nuestras sillas y a nuestros portátiles. Ha sido una invitación extraña y elaborada, me ha desconcertado. Tengo la tentación de preguntarle por qué llevaba el champán y las copas en la maleta, pero pienso a la vez que su respuesta no me interesa. Es Navidad, es magia, hay que dejar suspendidos en el aire los porqués de las cosas. Y además ya nos llaman para embarcar. Le sonrío, quiero darle las gracias de nuevo. Él me devuelve la sonrisa con cortesía y un instante después ya no lo veo. Es como si se hubiera volatilizado de repente. "Señorita, ya han embarcado todos", me dice una azafata. Despierto, mi dedo desmayado sobre el teclado del portátil. He soñado champán, un poquito de Nochebuena y un Santa Claus oriental. Me río sola mientras escanean mi tarjeta de embarque. Me miran raro. No me importa.



FREEPIK





*Os deseamos*  
*Felices Fiestas*

somontano  
social

**MANIPULADOS INDUSTRIALES**

**CALL CENTER - TRANSCRIPCIONES**

**DISTRIBUCIÓN DE PAQUETERÍA**

**DESARROLLO WEB**

**CENTRO LOGÍSTICO**

**BRIGADA DE SERVICIOS**

**IMPRESIÓN Y ENSOBRADO**

**ESTACIONES DE SERVICIO**

**SERVICIOS ADMINISTRATIVOS - CONSERJERÍA**

**BRIGADA DE MANTENIMIENTO URBANO**

**Av. La Merced, 31 Bajo**

**22300 Barbastro (Huesca)**

**974 316 931 · [somontanosocial.com](http://somontanosocial.com)**



## Aramón Cerler, viajando a los pies de los grades tresmiles

LA ESTACIÓN DE ESQUÍ ESTRENA UN NUEVO TELESILLA, CASTANESA, UN REMONTE QUE ABRE UN NUEVO VALLE EN EL QUE DISFRUTAR DEL INVIERNO, UNA NUEVA ÁREA ESQUIABLE, MÁS KILÓMETROS Y CUATRO PISTAS

Cerler cumple medio siglo inaugurando una nueva zona esquiabile, sumando más kilómetros, abriendo nuevas pistas. Es el inicio de la ampliación hacia Castanosa. Se trata de un proyecto que a medio plazo pretende expandir el dominio hasta los 100 kilómetros esquiabiles. Además de estar adaptado a los nuevos tiempos, se convertirá en un atractivo más para la estación del valle de Benasque y en un revulsivo económico y social para Montanuy.

Castanosa es el primer telesilla de los cuatro previstos en la ampliación de Cerler, un remonte que se estrena esta temporada y que está situado por encima de los 2000 metros. Desde el cerro de Basibé, el telesilla abre una nueva área esquiabile hacia el valle de Castanosa, laderas con buena orientación y en las que se conserva la nieve hasta bien entrada la primavera. Es el primero de esta nueva estación de montaña.

Después de 50 años, la estación

de Cerler sigue en constante renovación apostando por un viaje único e inolvidable para el esquiador. Esta ampliación permitirá a los esquiadores disfrutar desde este año de esta nueva zona, de conocer nuevos parajes en Cerler, de viajar a nuevos valles. El telesilla da acceso a cuatro pistas nuevas para todos los públicos; una azul, dos rojas y una negra para los más atrevidos.

### Carácter alpino

Bajo la imponente mirada del pico Aneto y rodeada por abetos, la estación de Cerler se caracteriza por ofrecer los descensos más pronunciados y extensos, ya que no solo es la más alta de Aragón.

Situada en la zona más oriental del Pirineo Aragonés, llega ya a los

80 kilómetros esquiabiles con la nueva ampliación. Cuenta con 20 remontes y 72 pistas para todos los niveles. No importa si eres experto o principiante la estación cuenta con una gran variedad de zonas para todos los niveles.

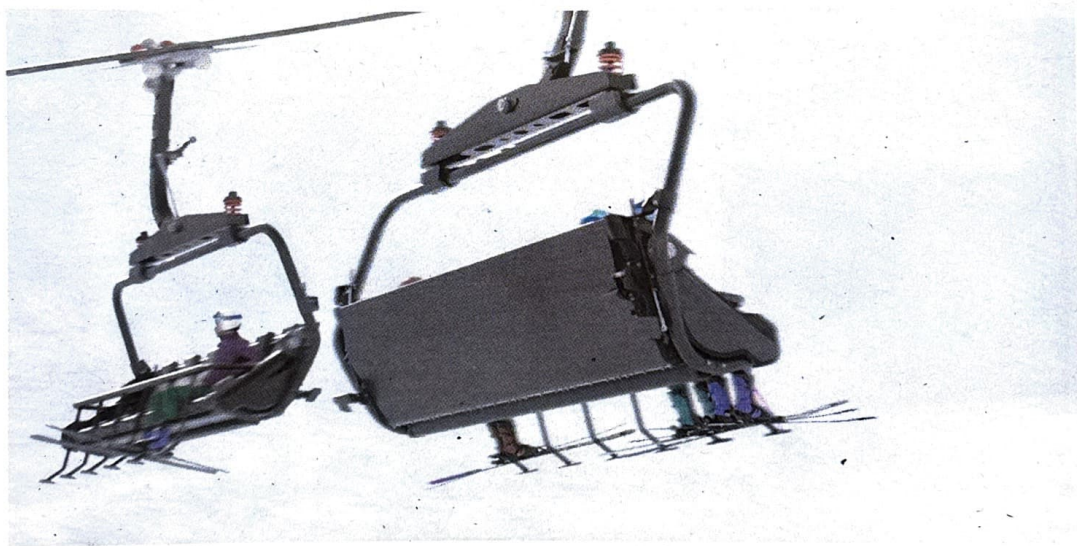
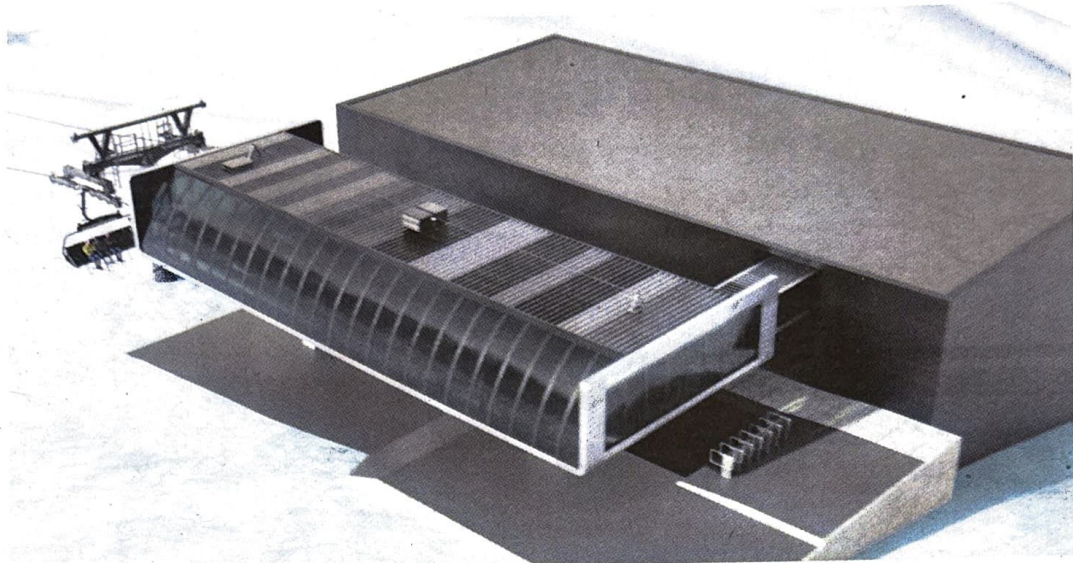
Son 80 kilómetros esquiabiles con un marcado temperamento alpino que aúnan los 2630 metros de Gallinero, una cumbre que da salida a 9 kilómetros de descenso; los 1130 metros de desnivel que la sitúan como una de las estaciones con mayor desnivel del Pirineo; y su horizonte marcado por la silueta de montañas imponentes.

Podrás disfrutar de sus espectaculares miradores, experiencias únicas como "Abrir Huella" o su gastronomía única.

# Barbaastro

Ciudad abierta

37



Sin embargo, esta no es la única novedad del Grupo Aramón. La estación de Formigal-Panticosa inaugura dos nuevos telesillas esta temporada. El telesilla Pico Rojo y el telesilla Lanuza. Ambos en el Valle de Izas. Dos remontes que dan un aire renovado a esta zona que tanto gusta a los más asiduos, y que permiten abrir una nueva área esquiable desde el Collado de Lapazuso. Además, de dos pistas nuevas hacia valle de Izas y Anayet.

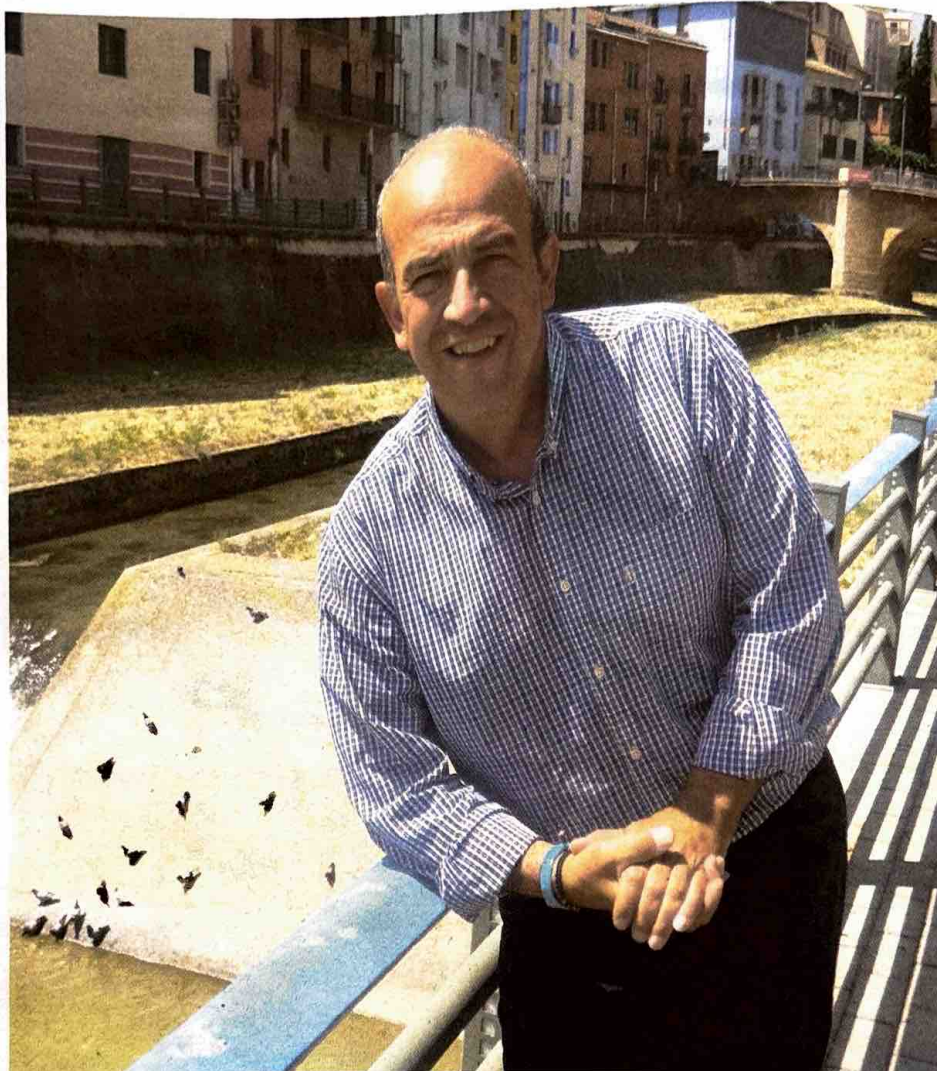
# U.D. Barbastro, un sueño sin límites

## Dando cima

José Antonio Martín "Petón"

El campo de Barbastro estaba en alto, miraba al Vero desde arriba, dominaba la ciudad. Su gradona de fondo, inmensa y vertical, era la más alta de Aragón descontada La Romareda (la reformada, que con la anterior por ahí le iba) y en los días grandes tronaba. Barbastro subía caminando hacia el Municipal si hacía bueno, y bajaba feliz casi siempre porque el equipo había ganado. Aquella plantilla de Luis Ausaberrí, de la que pude disfrutar como jugador, era notable y terminó por ascender un par de años después a la vieja Segunda B, cuando la categoría aún guardaba su prestigio. La Unión Deportiva Barbastro tenía ese aire elegante de equipo bonito que permitía a los barbastrenses sentirse orgullosos del rojo y el blanco.

Llega un fútbol nuevo, distinto al que hemos conocido en el juego, mucho más físico, ordenado y ajustado a las cifras de rendimiento. Y nuevo en la organización, vivimos el comienzo de una era en la que la intercomunicación vertiginosa irá por delante. Los clubes que quieran adelantar tendrán que asumir ese reto. Y sepan ustedes que Barbastro lo entendió y a su UD llegó esa idea este verano para hacer club. Si esa afición que no ha fallado nunca entiende que en las malas habrá que apoyar, vivirá mucho más en las buenas. Arriba, desde su alta gradona, dando cima a la ciudad.



Angel Huguet

### Javier García Antón

La Unión Deportiva Barbastro ha abierto una nueva etapa en la que sus sueños no tienen límite. De la mano de Rafael Torres y de ABenergía, que no escatiman elogios para el presidente predecesor -Eduardo Puente-, el club rojiblanco ha iniciado una reconversión del fútbol de la ciudad que se proyecta hacia la transformación en sociedad anónima deportiva y el anhelado ascenso a la 2ª División RFEF.

Rafael Torres y Pablo Bravo, gerente y presidente de la centenaria compañía ABenergía, asumieron por cariño a la ciudad un reto ilusionante. Torres aceptó la presidencia de la UD Barbastro con una hoja de ruta en la que involucra a toda la sociedad barbastrense. Ya ha duplicado el número de socios hasta los 416, ha configurado una Junta con 21 entusiastas y ha iniciado una reivindicación imprescindible para el buen desempeño de la idea: la reforma del Municipal. "Está muy mal". El estadio de titularidad consistorial ha sido adecentado por los nuevos mandatarios, pero "el césped tiene agujeros y es inviable. Hay un anteproyecto de instalaciones deportivas magnífico y hay que ejecutarlo con fases. Es preciso un césped artificial. Pedimos diligencia al ayuntamiento".

Mientras se activa este frente, la directiva de Rafael Torres camina hacia la unificación del fútbol barbastrense, con la integración bajo el paraguas histórico del club que nació en 1934 del Somontano, de los dos equipos de femenino y del fútbol-base. Además, se suscribe un convenio de colaboración con la Ferranca, a la que Torres reconoce su arraigada idiosincrasia.

### Proyecto de futuro

El de Rafael Torres es un proyecto de futuro perfectamente delimitado en sus metas: "Si en tres años no subimos a 2ª RFEF, valoraremos por qué el proyecto ha fracasado. La primera temporada está concebida para la consolidación, la segunda para disputar los playoff y la tercera para el ascenso. Por eso hemos confiado en parcela deportiva a Richi Gil, que es exigente en la calidad. El equipo tiene una media de 24 años, pensado en crecer, con Josete Tomás como secretario técnico".

El presidente de la Unión Deportiva contagia su pasión que combina con el pragmatismo propio del cargo. En el horizonte, la Sociedad Anónima Deportiva desde la que garantizar el futuro del club bajo la luz de ABenergía, del resto de patrocinadores y de toda la ciudad. Ilusión para un sueño sin límites.

# Comercio e Innovación, en 2022 la “naranja mecánica” será Barbastro



### BCA

La “naranja mecánica” constituye un concepto futbolístico que se ha aplicado a situaciones de márketing y desarrollo de territorios y de empresas. Consiste en una estrategia en la que todos atacan y todos defienden, en la que el equipo es una maquinaria perfecta. Nada tiene que ver con la inquietante película de Stanley Kubrick, sino con la Holanda liderada por Johan Cruyff que en 1974 marcó un antes y un después en el fútbol mundial por su nueva dimensión.

Barbastro y el Somontano son como una “naranja mecánica” que va a exhibir sus fortalezas para organizar el Congreso de Comercio e Innovación para octubre de 2022 en la secuencia iniciada en Teruel con la Jornada de Innovación y Dinamización Comercial el pasado 1 de octubre bajo los auspicios de Eva Fortea, directora general de Comercio del Gobierno de Aragón.

La Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro (AESB) recogió el testigo de unas sesiones de formación e información para los gestores y dinamizadores de ciudades y localidades de Aragón que tienen la responsabilidad de adaptar el sector a las nuevas

tendencias sin olvidar lo más fundamental en el acto vital que es el intercambio comercial: los valores, esos irrenunciables resortes en los que se fundamentan las empresas de proximidad en una permanente evolución sin fin para adelantarse a las necesidades del cliente.

La ciudad del Vero dará continuidad, con la intención de optimizar los mensajes, las conclusiones y las vivencias, a una jornada de Teruel en la que se conoció el modelo de la propia ciudad de los Amantes, junto a otras experiencias de éxito como las de Madrid, Valencia, Zaragoza e incluso Sligo en Irlanda.

La alta responsabilidad asumida por Barbastro permitirá desgarnar casos de éxito en el entorno rural con esas tiendas multiservicios que prestan sus mejores productos con la amabilidad que les identifica, la modernidad exultante de establecimientos barbastrenses en esta combinación virtuosa con auténticos monumentos eternos de nuestro comercio, los formatos digitales y, por supuesto, la vitalidad que este sector confiere a la ciudad para erigirse en la “naranja mecánica” del comercio.

El objetivo es contribuir a la dinamización de un sector en permanente evolución

El encuentro permitirá constatar el ecosistema comercial virtuoso de Barbastro y Somontano



denominación de origen protegida

**SOMONTANO** *El Cielo en la Tierra*

**A<sup>n</sup>** Aragón,  
alimentos  
nobles

WINE-MODERATION  
BEBER | COMPARTIR | GUIBAR  
EL VINO SOLO SE DESFRUTA CON MODERACIÓN

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

UNIÓN EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
FEADER  
"Europa invierte en zonas rurales"

**GOBIERNO  
DE ARAGON**

*La Comarca de Somontano  
con el  
olivar tradicional*



## **El aceite de oliva del Somontano**

*Biodiversidad, patrimonio y  
salud en un solo alimento*

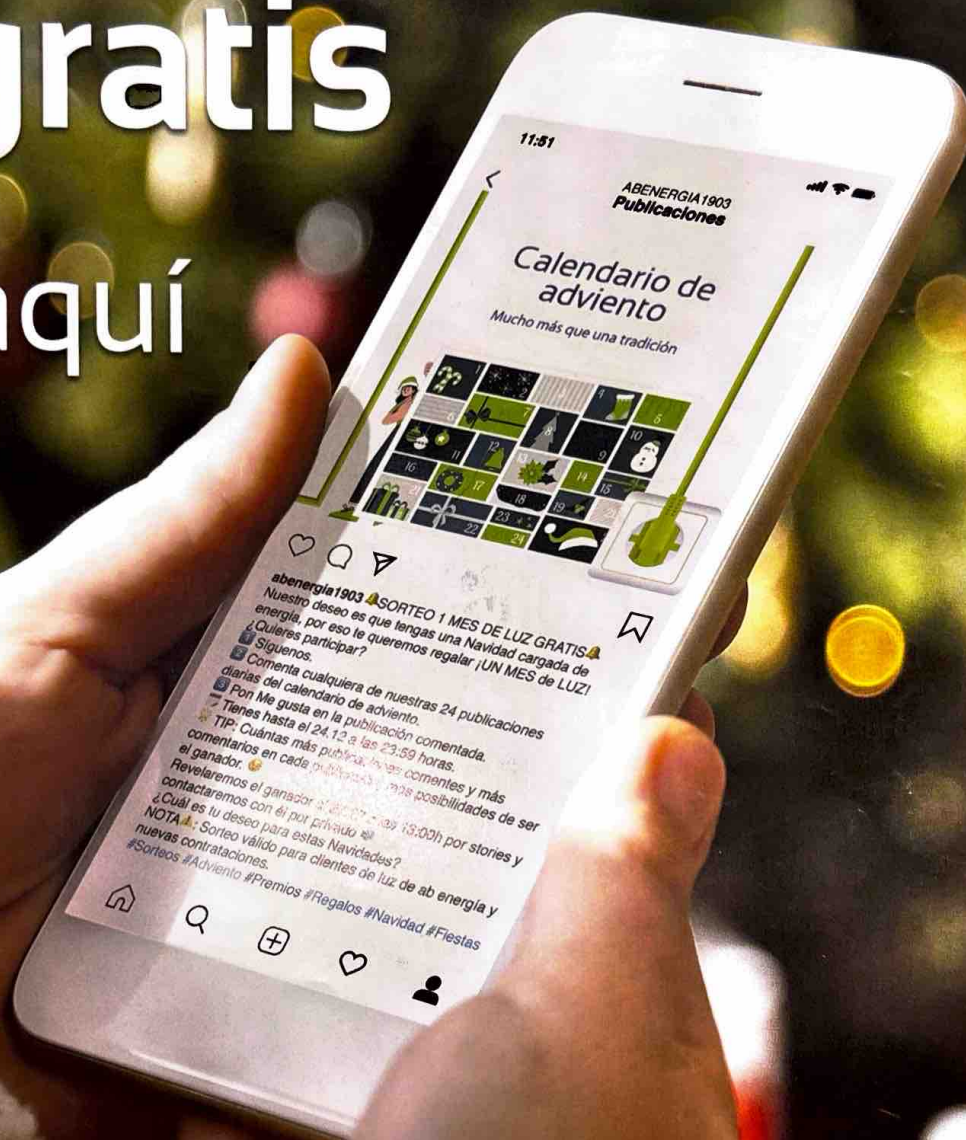


COMARCA DE  
**SOMONTANO**  
DE BARBASTRO

[somontano.org](http://somontano.org)



Pide un deseo y  
gana un mes de  
luz gratis  
Clica aquí



abenergía

