

UNA CIUDAD
ABIERTA AL FUTURO

DE BARBASTRO
AL PIRINEO

PARTICIPA, ESTA NAVIDAD
EL COMERCIO SORTEA UNA MOTO

barbastro

CIUDAD ABIERTA

BARBASTRO
Abierto al éxito

nº 1 | Gratuita

 **BARBASTRO**
AYUNTAMIENTO

 **ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO**

AUTOMÓVILES M. SERRANO

RED OFICIAL TOYOTA Y KIA

Avda. Pirineos, 64, Barbastro | Tel. 974 306 082 · 618 208 921 

automovilemserrano.toyota.es

 TOYOTA

 KIA

 HYUNDAI

 VARANEO

TOYOTA
RAV 4 HYBRID



La movilidad
sostenible
MUY CERCA DE TI

KIA
SPORTAGE MHEV



NUEVO
HYUNDAI TUCSON



Recorta este cupón
y ven a visitarnos...

*Oferta válida hasta el 30 de abril 2021


20% de descuento
en el lubricante de tu vehículo*
¡Te estamos esperando!



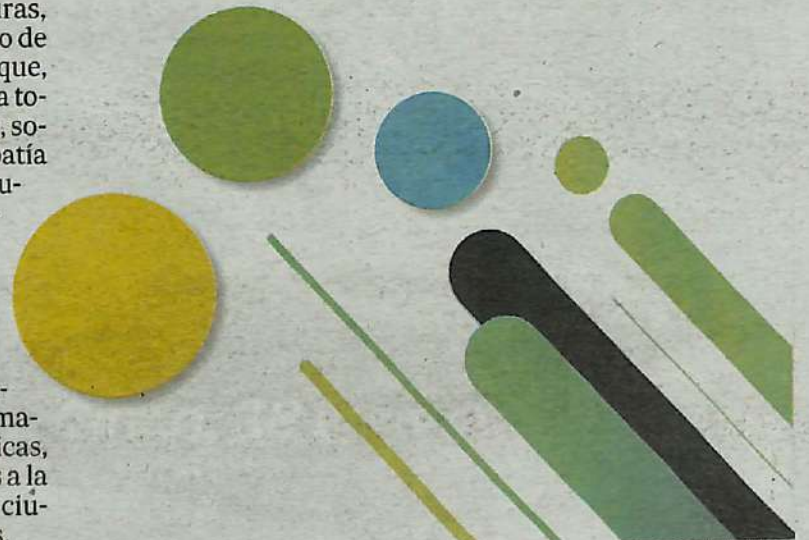
La Candelera, el final de un camino del que la Navidad es trampolín.

LA NAVIDAD MÁS ÍNTIMA, EL COMPROMISO MÁS FIRME

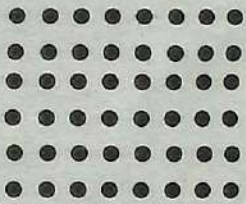


Querido lector, con todos los respetos de esta ciudad abierta a todas las culturas, religiones y pensamientos que nos enriquecen a través de la diversidad: el sentido de la Navidad estriba en la remembranza y la vivencia de aquella Sagrada Familia que, inmersa en la dificultad, apostó por la vida con la trascendencia de entregársela a toda la humanidad. No fueron sencillas las andanzas de José, María y el Niño Jesús, sometidos a acechanzas y penurias. No está de más que nos instalemos en la empatía con aquel momento del origen de nuestra cultura para transitar por el dolor, el sufrimiento y las zozobras del valle de lágrimas en el que se ha convertido el mundo, Aragón y Barbastro en este año del Señor 2020.

Sin embargo, en la búsqueda de referencias, nos quedamos con una reflexión de Ernesto Sábato, el autor de la bellissima novela Sobre Héroes y Tumbas (viene al caso), que aseguraba que la mejor protección que puede encontrar la humanidad es no resignarse. Y, en Barbastro Abierta al Éxito, relanzamos la ciudad, insuflamos el ánimo de los barbastrenses y de las buenas gentes del Somontano, exhibimos un comercio del que sentirnos orgullosos, presumimos legítimamente de nuestro patrimonio que es nuestro ser a través de las pulseras turísticas, paladeamos nuestra despensa, asumimos nuestra hospitalidad, nos entregamos a la belleza de nuestros escritores y proclamamos, solemnemente, que ésta es una ciudad ideal para deslizarnos hasta las nieves mágicas del Pirineo. Acompañennos.



ÍNDICE



3-4 PROGRAMACIÓN NAVIDEÑA

Pues sí, recordamos la de año, vivimos la de 2020

5-8. COMERCIO ABIERTO

Las tiendas nos abren de par en par sus puertas.

9-12. LA DESPENSA DE BARBASTRO

Exquisiteces saladas y delicias dulces: Es Navidad

13. EL ACEITE

El oro líquido que impregna los valores gastronómicos

14-15. CALIDEZ HOTELERA

Los hoteles nos ponen alboroz con tacto de terciopelo

16-19. VINO DE DIOSAS AL ALCANCE DE HUMANOS

La Denominación de Origen Somontano, identidad y placer

20-23. SORPRESAS: LAS VISITAS TURÍSTICAS

La iniciativa de las Pulseras Turísticas, una ruta fascinante

24. TENEMOS UN PLAN

El Plan Estratégico de Barbastro, hasta el infinito y más allá

26. LETRAS DE ORO

Relatos de Manuel Vilas y Leonor Lalanne

27. UN BARBASTRENSE INTERNACIONAL

José Antonio Escudero, la palabra de un sabio

28-29. EL ENTORNO

La Sierra de Guara

30-31. CORPORE SANO

Una propuesta para ejercitarnos en la naturaleza

34-37. A PIE DE NIEVE

Barbastro, el origen hacia una gran oferta de esquí

38-39. RINCONES

Ángel Huguet nos guía por sus espacios emocionales

40. ¡A LA CANDELERA!

EL CONTAGIO QUE NECESITAMOS ES EL DEL ENTUSIASMO

EL VIRUS es un ser minúsculo, invisible, al que la ciencia se preocupa

de dar réplica pero es el ser humano el que ha de derrotar sus efectos. El abatimiento que emana de nuestra falta de expectativas, la depresión por la superficialidad, la desesperanza por la incapacidad de entender los ritmos de la vida, que no se mueven por la ciencia sino por la capacidad del ser humano de extraer (esto es, sacar hacia fuera) los valores que nos diferencian. Un preclaro filósofo japonés, Okakura Kakuzo, proclamó que, cuando tomamos una bella flor y se la entregamos a nuestra amada, en ese preciso momento nos hemos elevado sobre el conjunto de los animales.

El antídoto del agente dañino es impregnar a la sociedad, entendida como el conjunto de individuos capaces de cooperar para transformarse y transformarse. En esta revista, queremos prescribir el mejor antídoto contra el estado de ánimo sometido a prueba extrema, con el mejor principio básico para impulsar la vida: el entusiasmo. Etimológicamente, entheos es en Dios, y el entusiasmo es elevarse en la esencia divina. De ahí que la semántica nos eleve a la exaltación del espíritu, la adhesión a una buena causa y también la inspiración celestial. Nos sobran motivos y fundamentos para abatir la abulia y sustituirla por una serenidad que sea la rampa de lanzamiento hacia la actitud alegre.

De hecho, la revista impulsada por la Asociación de Empresarios de Somontano y Barbastro y por el Ayuntamiento constituye una sucesión de argumentos para reivindicar la plenitud de vida en un territorio en el que absolutamente todo habla. Sólo tenemos que prestar los oídos y escuchar, de esa manera que Oprah Winfrey asegura que conduce hacia la riqueza. Sí, también, aunque no exclusivamente, la material.

La Navidad va a ser expresión de la

Javier García Antón
Director de
Diario del
Altoaragón

personalidad de Barbastro, una comunidad en sí misma vívida, reflexiva, pasional, orgullosa de sus raíces, conocedora de los caminos de la prosperidad y, sobre todo, comprometida para convertir la diversidad en una oportunidad porque el foco dirige, desde todas las perspectivas, a una meta común, dinámica y transformadora. Barbastro es exuberante en sus patrimonios inmemorial, natural e inmaterial -las personas-, pero es ante todo tenaz y creativa para dibujar los senderos del porvenir.

Barbastro es calidez y calidad. Carácter entrañable, acogedor, que se manifiesta en su comercio. Decenas y decenas de tiendas con encanto, con la seducción que incita un trato afable y justo, un clima de confianza porque entre los comerciantes y los clientes creen y, por eso, crean una atmósfera que se renueva por los siglos de los siglos. Imbatible, distinguido, elegante, accesible, con ese don que nos hace sentirnos bien cuando cruzamos la puerta de vuelta a la calle. Una conquista.

Del comercio nos vamos al imperio de los sentidos (no confundir con la película de Oshima), a la despensa. Nos guía placenteramente por los colores, los aromas, las texturas, los sabores que, en manos de los grandes creativos que en la ciudad son, dibujan efectos fascinantes, imposibles. Productos genuinos en manos de genios. Sólo puede brotar magia. De esa por la que se brinda con una copa deliciosa de vino del Somontano, terciopelo en boca, amor en nariz.

La hospitalidad de Barbastro queda refrendada por la capacidad de abrazar a quienes nos visitan y por ofrecerles unos hoteles que son la buena zona de confort desde la que pe-

netrar en los atractivos de la ciudad y la comarca. Y esa sonrisa que nos regalan sus profesionales, capaces de responder a Groucho Marx: "¿Servicio de habitaciones? Mándenme una habitación más grande".

Tierra de santos, la piedra pone la voz para narrarnos la historia. Esos emblemas que se recorren con las pulseras turísticas. Esos rincones que nos recuerdan que es Navidad, y que aquí emergieron corazones buenos que llegaron a lo más alto. Una ciudad de paz y palabra ensalzada hasta la sublimación de la belleza, como revelan las delicias en relato que leemos de la firma ilustre de Manuel Vilas y Leonor Lalanne.

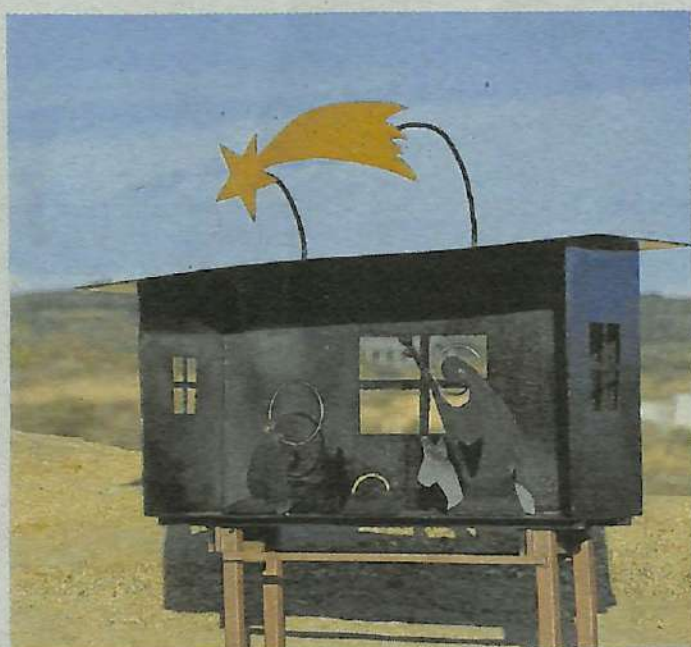
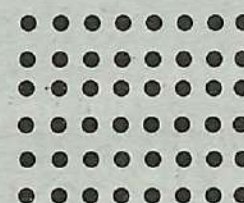
No se entiende una capital como Barbastro, tampoco, sin esa pujante industria o esa huerta que revela las ansias de crecer desde las raíces, una seña de identidad propia. Y sin su liderazgo comarcal, y hasta más allá, que le confiere ser el centro del más diferencial de los espacios naturales de Aragón, la Sierra y los Cañones de

Guara, excelencia del hábitat, del patrimonio, del arte y la cultura. O ser la parrilla de salida hacia las estaciones de esquí del centro y oriente de nuestro Pirineo altoaragonés, con Formigal-Panticosa y sobre todo Cerler.

Y, llegado el desenlace, La Candelera, partida y fin de año barbastrense. Donde el entusiasmo hará posible el sueño de un buen abrazo.

NOS SOBРАН ARGUMENTOS PARA HALLAR LA SERENIDAD QUE NOS LANCE A UNA ACTITUD ALEGRE

LA PRUDENCIA Y EL ESPÍRITU NAVIDEÑO, ENTRE LOS BELENES Y ZAGALANDIA



Belén en la Peñeta instalado por Montañeros de Aragón de Barbastro.



Belén de Barbastro.

Cuenta la tradición que en Barbastro el Belén se recoge para la Candelera. Y era para esa fecha, el 2 de febrero, cuando los abuelos aprovechaban la feria que impulsó la reina Germana de Foix para comprar a sus nietos, además de las tradicionales caretas, las figuras de barro pintado con las que meses más tarde, en vísperas de la Navidad, instalaban el nacimiento.

Hace ya dos semanas que Barbastro brilla con las luces navideñas, una iluminación cuyo encendido tuvo lugar en el árbol de Navidad situado en la plaza Aragón, contagiando así a toda la ciudad, que este 2020 vivirá una Navidad diferente en la que, siguiendo las recomendaciones de prudencia, no se harán grandes actos en la calle.

Sin embargo, en este 2020 no faltan los belenes. El 6 de diciembre, domingo, abrió sus puertas el Belén de Barbastro que la Asociación de Amigos del Belén ha instalado en los locales de Almacenes San Pedro, en la céntrica Plaza del Mercado. Está situado sobre una gran plataforma central, con el fin de favorecer el recorrido perimetral para que los visitantes, con aforo reducido, puedan ver las distintas escenas que lo componen y por las que se distribuyen casi un millar de piezas, entre figuras, casas y animales, en un recorrido de 35 metros lineales.

Montañeros de Aragón de Barbastro instaló la pasada semana su tradicional belén en la Peñeta, el único que el veterano club barbastrense montará esta Navidad, y tampoco organizará la marcha senderista con antorchas. El nacimiento puede visitarse ya bajo la estrella, colocada por los vecinos del Barrio del Entremuro, que se divisa desde toda la ciudad.

Desde hace casi tres décadas, en Barbastro las fiestas navideñas se identifican con Zagalandia, la Feria del Ocio y el tiempo libre más antigua de Aragón que este año celebra su trigésima edición con un cartel elaborado por Yolanda Puig. Este año, las circunstancias impiden que el recinto ferial de Barbastro se convierta en el epicentro de un certamen que año tras año se renueva. Y en 2020 también lo ha hecho, adaptándose a las circunstancias con una programación virtual, en la que no faltan cuentacuentos y manualidades, así como torneos online, un scape room y una innovadora propuesta 'Un paseo de juegos', además de otras sorpresas que se desvelarán en los próximos días.

Y, como otros años, en esta Navidad en Barbastro no faltará la ilusión de los niños. Esa será la estrella brillante que guiará a los Reyes Magos desde Oriente en un año en el que Melchor, Gaspar y Baltasar serán más magos que nunca. ¡Feliz Navidad!



EL AMBIENTE COMERCIAL DEL BARBASTRO DE ANTAÑO, UNA EVOCACIÓN ENTRAÑABLE



Arriba, La Sucursal. Abajo, la familia Arcarazo García en 1964



Por Luis Alfonso Arcarazo

A mediados de los sesenta, las Navidades tenían varios alicientes: las vacaciones, no había que ir al colegio; las reuniones familiares siempre abultadas, posiblemente lo mejor de mi infancia; y, el plato fuerte, los Reyes Magos y los juguetes. Televisión Española nos bombardeaba con anuncios de muñecas que comenzaban a tener vida propia, cantando, caminando, besando o creciéndoles el pelo, cocinitas, coches eléctricos con mando a distancia y pasatiempos como los Juegos Reunidos Geyper o barajas de familias.

Aquel Barbastro se calentaba con estufas de carbón, leña, o serrín con sus chimeneas asomando, tenía ambiente propio; al salir a la calle, siempre envuelto en muchas capas de ropa, percibías el olor a humo de las estufas, algún adorno y los villancicos sonando en las tiendas, algo muy especial para los críos. Mis hermanas y yo ya habíamos visto infinitos anuncios de juguetes en televisión, ahora hacía falta que llegaran a Barbastro, con solo una juguetería específica, El Barato, aunque algunas tiendas se convertían en lugares llenos de juguetes, como La Sucursal, en la calle San Ramón, Sambeat en General Ricar-

dos, Casa Torrente en la calle Argensola, Artero, Los Almacenes de Samp Pedro, que ya eran Simeón, La Comercial, frente al Barato,... Había que ver detenidamente los escaparates para escribir la carta a los Reyes, que sufriría la censura paterna cuando uno se pasaba de la raya. Recuerdo con agrado La Sucursal, con su doble escaparate que se llenaba de cosas interesantes, de allí salieron una armadura de romano con su espada o un kit de conquistador, con casco, armadura, rodela, espada y alabarda, que me trajeron los Reyes. En Casa Torrente había un rey mago de cartón piedra, que hacía de buzón para las cartas, además me proporcionó la electrónica más rutilante del momento, mi primer tren eléctrico Payá en escala HO con máquina de vapor, dos vagones de pasajeros y el de Correos. Y, cuando lo habitual eran cochecitos de plástico y de chapa, me trajeron un Oldsmobile Rico, con mando a distancia y el rompedor Volquetón Payá, un precioso camión Barreiros también con mando. Lo más espectacular era que volcaba la carga. Mis hermanas eran más de muñecas en Sambeat, como Dulcita de Novo-Gama, Cachito negra, las Tressy, maniquí o a la que le crecía el pelo, la Nancy de Muñecas Famosas y otros artilugios como el CinExin, los complementos de la Señorita Pepis o el Dulcecotón Payá, que hacía algodón de azúcar.

Llegaba también el Belén y para comprar figuritas acudíamos a la imprenta Santamaría, en General Ricardos, o a la librería Arnal, que sufrían esa metamorfosis que las llenaba de portales y casitas de corcho, musgo y figuritas, mientras en la Imprenta Moisés mi padre compraba sobres de cotillón llenos de matasuegras, galletas, trompetetas, confeti, serpentinas y unos dientes de Drácula, que usábamos en Nochevieja.

Otro puntal de la Navidad eran los turrone, mi padre se paseaba por las tiendas de alimentación habituales: Desiderio Torres, en el Co-

so, o Pueyo, en la Plaza del Mercado, donde adquiría los turrone Lacasa y los fabricados por las confiterías. En la tienda de alimentación de Rivera, en la calle San Ramón, adquiría latas para hacer vermouths en casa. Un día, su dueño le dijo: ¡Luis, tengo zamburifias, te van a gustar! Y no hemos dejado de consumirlas. Y para las comidas y las cenas estaban las carnicerías, como Mayoral, aunque a mí lo que más me gustaba era un Belén que hacían en un bloque de grasa muy blanca con el nacimiento, los reyes, la mula y el buey, todos a cubierto y con lucetas parpadeantes. La de Trallero, en la calle San Ramón, donde compraba mi madre el ternasco, que en alguna ocasión nos asó Noguero en La Espiga de Oro en el Coso, o las pescaderías de Seara o Fuster, en la calle San Ramón, donde se compraba el besugo, alguna vez langosta, aunque lo tradicional eran los langostinos, que comíamos con exceso de mahonesa Musa.

El comercio en Barbastro ha sido uno de los pilares económicos de la ciudad y en aquellos años las tiendas eran de particulares. Sólo se habían instalado cadenas como VEGÉ, SPAR o Simeón, con autoservicio, pero lo habitual eran comercios familiares que mis padres conocían desde siempre. Los chicos solo pensábamos en las de juguetes que pediríamos a los Reyes Magos porque, el 6 de enero nos levantábamos de la cama muy temprano, como rayos, a ver qué nos habían dejado. La pena era que al día siguiente había que regresar al colegio, lo que solucionó Papá Noel en el día de Nochebuena.

LAS TIENDAS ERAN DE PARTICULARES FAMILIARES Y MIS PADRES LOS CONOCÍAN DESDE SIEMPRE

BARBASTRO INSPIRA TU NAVIDAD



Piccola Zapatería
C/ Joaquín Costa, 25. Teléfono: 682670877



GR45 Urban Sport
C/ Corona de Aragón, 13. Teléfono: 974993950

Loreley balneario urbano



Loreley Balneario Urbano
Centro de estética y salud. Teléfono: 974310659

Confecciones Marian

www.confeccionesmarian.com

MASCARILLAS PERSONALIZADAS

CERTIFICACIÓN EUROPEA HOMOLOGADAS 0065/2020

Antibacteriano
Hidropelente
Hipoalérgico
Transpirable



Halter

Ropa Hombre & Mujer.
C/ Corona de Aragón,
17. Teléfono: 974388350



Sierra
Electrodomésticos, iluminación. Tfno: 974308963



Cobre
Cobre Moda. Teléfono: 974314023

Rita
PIEDRAFITA



Óptica Somontano
Teléfono: 974312158. 625768609

Andy's Woman

Teléfono: 974306706
www.andyswoman.es
@andyswomanmoda



Flores Castellón

Web: www.florescastillon.com

Teléfono: 974314421



Coqueto
Corona de Aragón, 34. Teléfono: 974993328

ANDY'S & WOMAN

JUNIOR

0-18 años



Andy's Junior



Elena Perfumería, moda y complementos
General Ricardos, 6

BARBASTRO INSPIRA TU NAVIDAD



Calzados Lázaró

Tfno.: 974315377. web: www.lazarozapaterias.es



Trébol Moda Infantil y Juvenil

Teléfono: 636169099. Envíos a domicilio



Navarro Hombre-Mujer

Corona de Aragón, 10. Teléfono: 974311679



Sres Winter

Estudio, decoración... Caballeros, 2-2 @sres_winter



Hubsch Deco

Avda. Del Cinca, 30
Teléfono: 622873504



Barpibas

C/ Berbegal, 2. Teléfono: 974314177

Fontanería Sahún

Servicios de fontanería, calefacción, mantenimiento, electricidad, gas y desatascos.



Ferretería Ballarín

Avenida del Cinca 1-3

Teléfono 974308399



Pkes

www.pkes.es Teléfono: 974 31 38 83



Virginia Estrada

Peluquería y belleza. Teléfono: 633446698

Phone House

Phonehouse Barbastro
Corona de Aragón, 46
974315181



FIBRA



MÓVIL



LUZ



GAS

Phonehouse

C/Corona de Aragón, 46. Teléfono: 666 541581

Cronos Moda

C/ General Ricardos, 11
Teléfono:
974306744



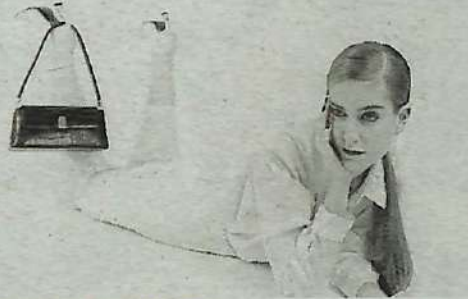
Ayen

Moda y complementos

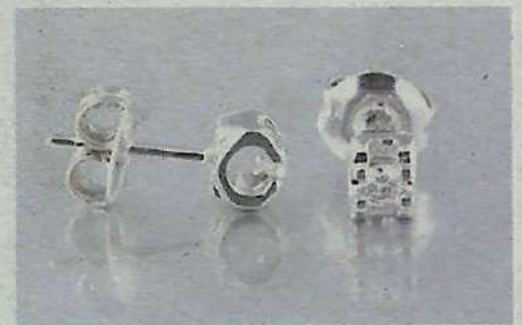
BARBASTRO INSPIRA TU NAVIDAD



Barreu Movistar Barbastro
General Ricardos, 18. Teléfono: 974312717



Nona by Sres Winter
De la talla 36 a la 58. Plaza del Mercado, 14.
@nonabrand.es



Venus
Joyería. Teléfono: 619451813

Modoviaje
Siervas de María, 3.
Teléfono: 974308980



Raquel Gese
Salón de Peluquería
en Barbastro y Monzón con los sellos Iconic y Green.



Opticalia Vero
Todo en Óptica



Pilar Larrosa
Teléfono: 974308525



Ecomputer
barbastro@ecomputer.es Teléfono: 974308863

Gibanel hombre
Teléfono: 974310883.
gibanelhombre.com



Ortopedia Monrós
General Ricardos, 5.
Teléfono: 974313095



Todoservicio.es
info@todoservicio.es Teléfono: 974313784



Enforma Sport
Avenida Escrivá de Balaguer, 6.
Teléfono: 676 23 04 08



BARBASTRO INSPIRA TU NAVIDAD



Panadería Buera

panaderiapasteleriabuera-barbastro.com



Carnicería Bernad

Carnes y elaboraciones, especialidades como chiretas, tortetas y longaniza. Tfno: 974313453



Pastel Biarritz Albás

pastelbiarritzalbas.com 974 314400

Carnicería Tofi

Carnes y elaborados de distintas variedades
Teléfono: 650578739



Panadería La Espiga de Oro

Paseo del Coso, número 31 y C/ Estadilla, 24



Cabecita Loca

Binomio Vinos
www.binomiovinos.com
Teléfono: 686178400



Pastelería Iris

pasteleriairis.es Teléfono: 974311726



Carnicería Marcos y Ángela

carniceria-marcosyan-gela.es
Tfno.: 974310593



Bonarea

Surtido: jamones, cordero, cabrito y otras carnes



Panadería Cerezuela

Pan Francisco, muy larga fermentación.
elpanuestrodecada-dia.com 974316082

La Fábrica

Turrónes artesanos elaborados en Naval & Panela. Fruto seco, apto para celiacos y veganos.
lafabricadena-val.com



HUELE A NAVIDAD, CUANDO LAS CIUDADES BUSCAN EL AROMA A PUEBLO



CARDO CON BACALAO RECETA MAR Y MONTAÑA CON PRODUCTO DE LA HUERTA LOCAL

SI HAY un ingrediente que no suele faltar en ninguna mesa barbastrense en Nochebuena es el cardo. Un producto de la huerta cultivado según la tradición de los hortelanos locales. Tal y como explica uno de los más veteranos, Félix Abizanda, "el secreto está en tapan el cardo para que se mantenga blanco y sea más tierno". Rafael Bautista, fundador del establecimiento hostelero La Oveja Negra y reconocido este año con el galardón Germana de Foix en la categoría de emprendedores, entre otros premios, reversiona la tradicional receta del cardo con bacalao para aportar su visión sobre la cocina. Bautista, procedente de Linares (Jaén) y afincado en Barbastro hace cuatro años, se aventuró hace uno año, con el apoyo incondicional de María Vegue, a abrir su propio establecimiento en la calle Oncinellas. En este "Rebaño Gastronómico", como subtitula el establecimiento, Rafa elabora "comida de niños con productos de adulto" tal y como él la define.

La propuesta de Rafa se basa, principalmente, en mantener el sabor y textura del cardo, ingrediente principal de la receta. Para ello el cardo simplemente se cuece y se corta en dados, sin mezclarlo ni cocinarlo con el resto de ingredientes, para que conserve parte del agua de su cocción y se mantenga terso. La base es una salsa de almendras y brandada de bacalao con caldo de cecina. Sobre ella se ha puesto dados de bacalao confitado, las almendras y el jamón. "Se trata de una receta con un producto humilde, que gracias a la cultura y la tradición se convierte en un plato muy bonito".

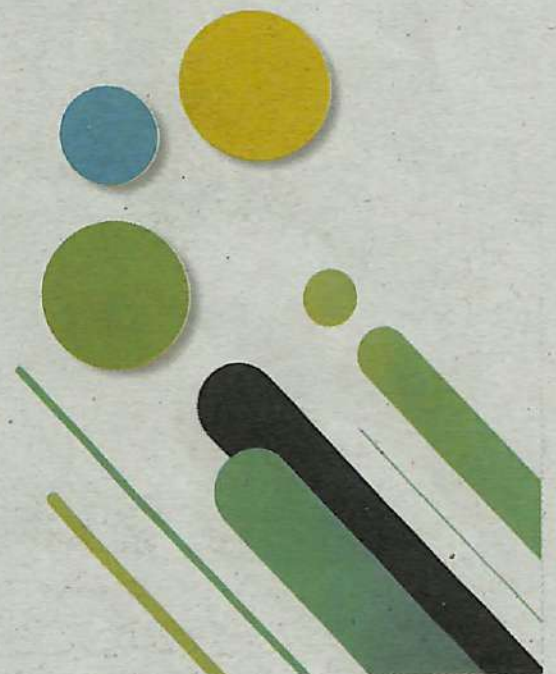


CORDERO AL HORNO SABOR A TRADICIÓN

TAL Y como menciona el añorado Joaquín Coll en su libro Manjares del Somontano, "el ternasco es una de las cumbres gastronómicas de la cocina altoaragonesa. En el ternasco se aúnan casi todas las virtudes de la carne y de su tratamiento culinario".

Por eso, la receta del ternasco es, en sí misma, epítome de la cocina de producto: la clave del éxito reside en la propia calidad de la materia prima. Y eso lo sabe bien Nacho Bernad, de familia con tradición carnicera, que nos relata su sencilla, que no simple, receta de ternasco al horno para prepara esta Navidad:

Mojar el ternasco con el vino, ponerle sal y ajo, y cubrir con perejil, tomillo y orégano. Hornear y añadir un vasito de vino a media cocción. Se puede acompañar con patatas cortadas a rodajas y hechas junto al ternasco.





CROQUETAS CON SABOR A SOMONTANO. DELICIAS PARA TAPEAR

LA REINA del tapeo es, sin duda, la croqueta. Y en "Avi" se han especializado en la producción de croquetas artesanales, bien listas para comer o congeladas para cocinarlas en casa. Para esta Navidad han preparado un estuche de 12 croquetas elaboradas íntegramente con productos de proximidad en la que encontraremos la materia prima de siete productores locales: Quesos Guara, mermelada de Elasun, pan de Jovita (ganadores de FERMA Gourmet en 2019), leche ecológica de El Buen Pastor, harina de espelta ecológica de Bio Palacín, truchas y esturiones de Viveros de los Pirineos y los jamones de Arnal.

LA CROQUETA ES LA REINA DEL TAPEO, DELICIA DE LA DESPENSA DE BARBASTRO

CAVIAR Y TRUCHA DEL SOMONTANO EXQUISITO Y SORPRENDENTE APERITIVO

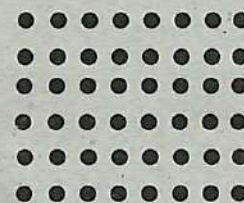
Y ADEMÁS de los productos que tradicionalmente se han criado y cultivado en Barbastro y el Somontano, la comarca también atesora otros productos que se han adaptado al medio y que se producen obteniendo altísimos estándares de calidad. Uno de esos productos es el caviar que se extrae de los esturiones criados en la piscifactoría Viveros de los Pirineos, ubicada en El Grado, donde se cría en exclusividad el esturión baerii del que se extrae su preciado Caviar Per Sé. Gracias a su ubicación en la falda de los Pirineos, el esturión se cría en las mejores condiciones, disfrutando de los extraordinarios recursos naturales de la región y sobre todo de un agua extremadamente pura, muy rica en oxígeno.

El caviar Baerii es un caviar equilibrado y armonioso, y servirá en las comidas y cenas navideñas como exquisito aperitivo. La mejor forma de tomar el caviar es solo, con una cuchara de nácar o directamente sobre el dorso de la mano, para descubrir su verdadero sabor.

Además, en estas piscinas de El Grado, se crían también las truchas Pyrinea, con la que se podrán preparar deliciosos canapés, en su versión ahumada, o recetas al horno, en su versión fresca.



EL PENETRANTE Y HOGAREÑO OLOR A LA PANADERÍA Y LA BUENA REPOSTERÍA NAVIDEÑA



PANADERÍAS ARTESANAS, PATRIMONIO LOCAL

BARBASTRO cuenta con un rico patrimonio que, en ocasiones, pasa desapercibido. Una riqueza que llena de aromas las calles y de sabor las mesas. Son las panaderías artesanas, que recogen la tradición del pan hecho con tiempo y horneado con cariño. Ya escribió Neruda "Pan, con harina, agua y fuego te levantas" y es que el pan es, básicamente, harina, agua y fuego. Ingredientes básicos que, sin embargo, necesitan de otro fundamental para llegar a buen término: el tiempo. Y es precisamente el tiempo que se dedica a la fermentación y al horneado lo que diferencia unas de otras panaderías. En los últimos tiempos estamos asistiendo a una clase de "redescubrimiento" del pan, con la aparición de numerosas panaderías artesanales en las grandes urbes, que intentan recuperar las recetas tradicionales, los hornos de leña, los tiempos de fermentación... Sin embargo Barbastro y el Somontano cuentan ya con ese patrimonio entre sus haberes, con un nutrido ramillete de panaderías, algunas de ellas centenarias, que mantienen la tradición de la elaboración artesana del pan. De sus obradores salen barras, panes cortados, de moños, además de una ingente cantidad de dulces y repostería que saben a fuego y tradición. Un patrimonio que, en Barbastro, no hace falta recuperar, sino revalorizar, apoyar y mantener.



 ecomputer

SIN LÍMITES
SIN PERMANENCIA

¡¡TU NUEVO!!

**OPERADOR
MÓVIL**

TARIFA
GÓRIZ
19,75€
LLAMADAS ILIMITADAS
+ 25GB

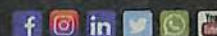
TARIFA
ESTÓS
15,75€
LLAMADAS ILIMITADAS
+ 16GB

TARIFA
RIGLOS
11,75€
LLAMADAS ILIMITADAS
+ 10GB

Estamos en Av. Cinca, 38 BARBASTRO 974 308 863

974 299 210

www.ecomputer.es





TURRÓN DE ALMENDRAS O GUIRLACHE

LA REINA El Somontano es tierra de frutos secos, su cultivo supone una importante actividad en el mapa agroalimentario, especialmente en lo que se refiere al cultivo de almendras. Por ello no es de extrañar que la almendra sea uno de los ingredientes básicos y omnipresentes en casi todas las recetas dulces tradicionales de la comarca.

Y en el caso de las recetas navideñas no podía ser de otra manera. La almendra se convierte en el ingrediente principal de gran parte de los turrónes, especialmente del conocido como "turrón negro" o "guirlache", dos variantes de un mismo concepto: almendras bañadas en caramelo hecho a base de azúcar y miel y endurecidas sobre obleas, a veces aderezado con algún licor o anís. Productos sencillos y elaboraciones elementales que encierran sabores y tradiciones que no se pueden dejar perder.

Y es que, aunque estos turrónes se hacían tradicionalmente en las casas, actualmente podemos encontrarlos en prácticamente todas las pastelerías de Barbastro. Como el caso de la pastelería Güerri, donde María Pilar, propietaria del establecimiento, explica que el turrón negro "es uno de los más tradicionales. Se elabora simplemente con almendra del Somontano, miel, azúcar y la oblea." En el caso del guirlache, en Güerri lo elaboran "con almendra troceada, aunque la base del caramelo que la recubre es, básicamente, la misma. Pero el guirlache se presenta en barritas de uno o dos centímetros de ancho y envuelta individualmente en papel, y a veces se decora con bolitas de anís".

PASTILLO DE CALABAZA, DULCE TRADICIÓN

TAL Y como expresaba Joaquín Coll Clavero, autor de Manjares del Somontano: "El pastillo de calabaza es sin duda el dulce por antonomasia. Elaborado al 100% con materias primas oriundas de la zona (con licencia colonial de la canela), el pastillo constituye una elaboración actual, armoniosa, ligera y llena de colorido. Se comía desde primeros de otoño y era el postre navideño por excelencia. Actualmente se comercializa todo el año".

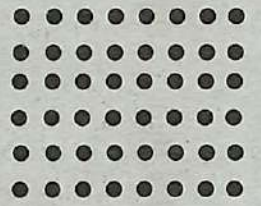
Además, según Coll, la clave de su excelencia reside en "la levedad de las capas de masa cobertura, su untuosidad y ligereza, el calculado y discreto esmero del elemento gastronómico que exalta en cada pastillo (calabaza dulce, o fritada, espinacas patatas...) y la omnipresente canela."

Y es que el pastillo de calabaza (conocido como empanadico en algunas otras zonas de la provincia) ya sea solo o acompañado de un vino blanco del Somontano, frío o brevemente horneado antes de servir, acompaña casi todas las sobremesas navideñas de Barbastro y su comarca.

Y de pastillo saben mucho en panadería Sierra, reconocidos este año con el galardón Germana de Foix en categoría de Agroalimentación. Una panadería fundada hace más de cien años por el abuelo de José Manuel Sierra, actual panadero, en el mismo establecimiento de la Calle Argensola donde se encuentra actualmente. Cristina Ruiz, quien regenta la panadería junto a José Manuel, explica que el delicioso sabor de los pastillos se basa en la elaboración artesana y en la calidad de las materias primas: masa, calabaza, azúcar, aceite y canela. Aunque reconoce que en la elaboración de la masa se esconde algún secreto transmitido de generación en generación que, según asegura, ni ella misma conoce. Pero en la panadería Sierra no solo encontramos pastillos. También los sequillos son otra de sus especialidades, y los panes cortados y de moños elaborados exclusivamente con harina, agua, sal y levadura. Pan artesano del de verdad. Y es que, según Cristina, la clave para distinguir un buen pan es darle la vuelta, ya que, tal y como explica, "por debajo se ve si ese pan tiene la base lisa y si ha pasado por un horno de leña, porque se aprecia el color negro tostado del horno".



EL ACEITE, UN PRODUCTO ÚNICO Y DE CALIDAD DIFERENCIADA



Olivos del Somontano, un patrimonio imponente

Noemí Labara

Olivos centenarios constituyen, junto a las viñas y los almendros, el paisaje tradicional del Somontano, un marco característico y único como también lo es el aceite que se consigue con sus frutos, ese "oro líquido" que molturan las almazaras del territorio.

Quizás uno de los secretos de ese aceite, apreciado y reconocido por su calidad en todo el mercado nacional, reside en las diecinueve variedades autóctonas que se cultivan en el Somontano, muchas de

ellas en algunas zonas muy localizadas, una peculiaridad que hace que el producto sea aún más exclusivo.

Una de las variedades más clásicas y tradicionales es el empeltre, también llamado injerto de Barbastro. Y también son comunes la arbequina, típica de la zona sur de la comarca, mientras que la tradicional verdeña es habitual encontrarla en la zona norte del Somontano y por todo el territorio. De Alquézar y su entorno toma nombre la variedad alquezrana; la alía y la cerruda están muy localizadas en el municipio de El Grado, en concreto en Artasona, El Grado y Olivena; y en Bierge se encuentra la negral de Bierge, típica del pie de la Sierra de Guara. También hay variedades únicas, como la Oliveira de Nadal localizada en Colungo, un árbol monumental que atesora casi mil años de vida, y que sigue dando frutos que, una vez maduros, adquieren un color violeta.

La relación la completan variedades como piga, negral, gordal del Somontano, alcampelina, mochuto, nación, panseñera, sevillano o royeta de Asque, así como la minoritaria, blanal, que se cultivaba en las casas de labradores, ya que el resultado es un aceite suave y fino.

La riqueza oleícola del Somontano se ha enriquecido,

en los últimos años, con la introducción de nuevas especies que se han adaptado perfectamente a nuestro territorio al pie de los Pirineos. Es el caso, por ejemplo, de la picual andaluza, que en el Somontano da un aceite potente. Y también es curiosa la perfecta adaptación al territorio de una de las variedades características de la Toscana italiana, la frantoio cuya traducción al español significa "almazara", y que ha encontrado en el Somontano un escenario idóneo para su cultivo.

Y es en las almazaras del Somontano, que están inmersas en el proyecto de potenciar una Denominación de Origen Protegida de Aceite en el territorio, donde se molturan cada año los frutos de los olivos hasta conseguir un producto único y de calidad diferenciada, que es uno de los cimientos de la dieta mediterránea y que da un valor especial a nuestra gastronomía.

INMERSAS EN EL PROYECTO DE UNA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA, LAS ALMAZARAS ALZAN LA CALIDAD

GAMA FIAT PROFESSIONAL
UN VERDADERO PROFESIONAL NUNCA DEJA DE SERLO

5 AÑOS DE GARANTÍA

www.tallereslapiedra.es



**Talleres
Lapiedra SL**

Pol. Industrial Valle del Cinca, 52
Barbastro (Huesca)

COMER EN CASA... Y A LA CARTA

Los restaurantes de Barbastro llevan a casa parte de su fabulosa oferta esta Navidad.

A pesar de que las cenas de Nochebuena y Nochevieja, así como las comidas de Navidad y Año Nuevo se verán afectadas por la limitación

de personas, podremos disfrutarlas de forma maravillosa en compañía de los nuestros. Y, ¿por qué no hacerlo de forma diferente? Estos cinco restaurantes de Barbastro te permitirán saborear sus mejores especialidades.

Iberjabugo

Especialidad en Croquetas, Jamones, Quesos y Ternasco de Aragon

Tablas de Jamón, Quesos y Embutidos para llevar
Platos y Aperitivos para llevar

Especial Nochebuena, Navidad y Nochevieja para llevar

Teléfono: 974316067



E-Mail: iberjabugo@gmail.com

Dirección: Avenida San Josemaría Escrivá, 6

RESTAURANTE EL PLACER

- Queremos estar presentes en vuestras casas estas fiestas, descubre la oferta que tenemos preparada para Navidad y que cada día sea especial celebrando con los tuyos....

- Esta Navidad, ¡El Placer se lo curra para que triunfes en casa a lo grande!!

No olvidéis hacer vuestras reservas con antelación, vía whatsapp 607248617 o si preferies llamando al restaurante: 974308983.

Síguenos en instagram y facebook, restauranteelplacer



la Esquineta de la calle Monzón.

Marisco y arroces para llevar...

Teléfono de reservas: 647636691.



RESTAURANTE NUEVE

El Restaurante Nueve de Barbastro te ofrece poder disfrutar de diferentes y succulentos arroces.

Ahora podrás saborearlos también en tu casa con nuestro servicio "Take Away"

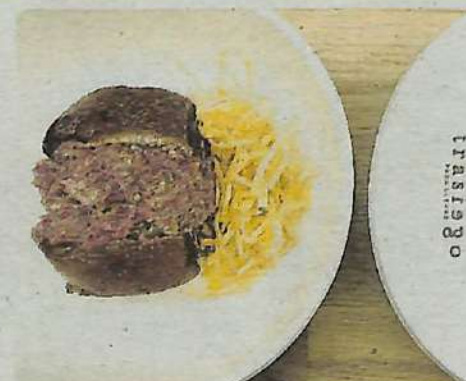
Teléfono de contacto: 974 30 84 59

Pedidos a través de WhatsApp: 692 97 28 20

TRASIEGO Restauranté - trastienda

"Trasiego para llevar" es la nueva propuesta del restaurante para llevar la esencia de su cocina a tu casa. Una amplia variedad para que elijas entre tapas, raciones, platos de autor -con productos de temporada como setas y trufa-, carnes, pescados o sus populares postres...

Toda la información en www.eltrasiego.com/para-llevar
Teléfono: 974 312 700



HOTELES



En pleno centro histórico de la ciudad

Se sitúa el Gran Hotel Ciudad de Barbastro en su ubicación perfecta, para descubrir la riqueza del Somontano. Te ofrecemos todo lo necesario, para disfrutar del máximo confort durante tu estancia, tanto el viernes por noche como por negocios.



Hay mil razones para visitar el Somontano de Barbastro
¿Vienes?

Experiencias
gastronomía
romanticismo
enología
Spa & relax

San Ramón ****
Hotel - Restaurante - Spa

HOTEL SAN RAMÓN DEL SOMONTANO - RESTAURANTE SAN RAMÓN
Calle Academia Carbuna, 2 - 22300 Barbastro (Huesca)

f i

HOSTAL GOYA



Hostal Cafetería Goya es su hostel si visita el Somontano oscense. En una zona con un gran atractivo turístico, cerca del Pirineo y de imponentes localidades turísticas, le ofrecemos un servicio personalizado y amable para que descanse en nuestras cómodas habitaciones. Muy próximo a la UNED y a las principales carreteras de acceso a Barbastro, somos su hospedaje de referencia en la zona, tanto por motivos de ocio y turismo, como de estudios o negocios. Siendo un establecimiento familiar, nos encargamos de que su estancia sea lo más agradable posible. El hostel, que se encuentra completamente reformado, cuenta con cafetería y habitaciones equipadas con todo lo que necesita.

Dirección: Calle Argensola, 13 - bajo, 22300, Barbastro, Huesca
E-mail: felinola@hotmail.com
Teléfonos: 974314759 - 678852555



"SOMONTANO FUE PIONERA EN EL MUNDO DEL VINO, QUE HOY ESTÁ MEJOR QUE NUNCA"

LOURDES PLANA, PRESIDENTA DE LA REAL ACADEMIA DE GASTRONOMÍA, AUGURA UN GRAN FUTURO POR LA SALUD Y LA SOSTENIBILIDAD



Lourdes Plana, presidenta de la Real Academia de Gastronomía.

Javier García Antón

Lourdes Plana Bellido ha marcado un hito como la primera mujer que preside la Real Academia de Gastronomía en sustitución de Rafael Ansón, sillón que comparte con la correspondiente aragonesa. Diplomada en Óptica, Optometría y Contactología, su pasión le derivó hacia la cocina, en la que ha ejercido de profesora de la Escuela Juan Almiras de Alambique, divulgadora, conferenciante, editora de revistas, coautora de libros de cocina y directora del congreso Madrid Fusión.

Lourdes Plana, cuyas raíces brotan de las tres provincias aragonesas (en el caso oscense, de Aínsa) demuestra un notable aprecio a todos los productos de nuestra tierra y particularmente a la Denominación de Origen Somontano. Recuerda que, en su irrupción, "rompía casi ese tripartidismo del mercado del vino, esa alternancia entre los mismos. Estaban Lalanne y dos o tres más, que ya en el comienzo elaboraban variedades de uva que no se utilizaban para nada en el resto de las Denominaciones de Origen. Recuerdo que la Gewürztraminer nos costaba hasta pronunciarla, pero fue un shock. Introdujeron variedades de uva muy originales y su influencia se constata en que las otras DO han tardado muchísimo tiempo en salirse de las autóctonas de toda la vida. Cuando empezaron a hacerse vinos de autor, que no hace tanto tiempo, es porque la gente se hartó de que tenían que elegir ésta o ésta, y ya está. Y empezaron a plantar uvas distintas. Somontano fue pionera en España en la admisión de uvas foráneas en una denominación de origen".

El posicionamiento alcanzado

por las bodegas orientadas por el Consejo Regulador fue relevante. "Lo que vendió en ese momento fue el impacto de las novedades. Se abrieron mentalmente, algo que en otras DO tardaron años". Valora la presidenta de la Real Academia de Gastronomía esta audacia. "Todo lo que es variedad abre la mente. No sólo lo que conoces es lo bueno, sino que hay otros productos muy buenos. Te pica la curiosidad, hay que tenerla para estudiar, saber más y avanzar. Es un aliciente para que la gente investigue, se entere, se informe y se culturice. Que te despierten el chip de la curiosidad es muy importante".

Extiende esta consideración hacia el conjunto de la gastronomía. "Ha habido y hay modas que pensamos que son importadas, pero en realidad son facetas olvidadas por nuestra cultura. Por ejemplo en las hierbas o las especias. Durante muchos años, en España podías encontrar perejil, laurel o cilantro en Andalucía, pero había muchas otras que pensábamos que venían de fuera y no, habíamos dejado de utilizarlas. En la Edad Media, se cocinaba mucho con hierbas que no sólo eran para cocinar, sino para medicina. Había directorios de cocina y medicina, se mezclaban en fórmulas para mejorar la salud, el pelo, la piel... En ese momento se cruzaban hierbas y verduras que habíamos dejado de utilizar y, cuando vuelven porque se usan en otras cocinas, pensamos que es nuevo, y no es así. También ocurre con las técnicas, como la de los fermentados, que interpretamos que han venido de Asia y es una forma de conservación muy antigua que se aprovecha para otras preparaciones. Es imprescindible una vuelta a estudiar de nuestros ori-

genes. A veces la sociedad y las circunstancias te invitan a sobrevivir y te olvidas de estudiar la gastronomía, la cocina, que en época de tranquilidad se vuelven a investigar. Es lo que te da el momento histórico".

El vino, saludable

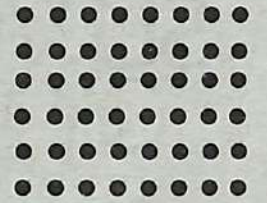
Lourdes Plana desea que el consumidor sea consciente de las propiedades que aporta el vino para nuestro bienestar. "Gracias a muchas campañas, la gente se ha concienciado de que el vino es saludable. Ha comprobado que está socialmente bien visto, algo importante porque nos van mucho las modas y, si no es muy fino, no lo hace. Y eso que nuestras películas y series no inciden tanto como las series extranjeras, donde siempre se abren una botella de vino cuando llegan a casa. El vino tiene que tener en España un posicionamiento mejor. Pero es un momento bueno porque el cultivo de la vid, ahora que hablamos de la economía circular y sostenible, ayuda a la España vaciada, las bodegas están de moda, igual que el enoturismo. El mundo del vino está viviendo un momento bastante dulce que se puede mejorar todavía bastante. Estamos mejor que nunca".

Su apreciación experta coincide con su propio espíritu, que le permite abrir la mente a horizontes lejanos. "Yo siempre soy optimista. Si no, estamos apañados. Hay que dar gracias por lo que tenemos y pensar que lo que pueda venir es mejor que lo que tenemos. Es mucho mejor para todo, para la piel, para la salud...", concluye riendo. No es broma, pero la esperanza y la alegría abren nuevas expectativas.

"LA GENTE SE HA CONCIENCIADO DE QUE EL VINO ES SALUDABLE Y ESTÁ SOCIALMENTE BIEN VISTO"



PEQUEÑOS SORBOS DE GRANDES VINOS QUE REFLEJAN UNA PERSONALIDAD



Aunque los viñedos se remontan a siglos antes de Cristo, las raíces de la concepción moderna del vino se abren en el siglo XIX, cuando la familia Lalanne llega de Burdeos y Buenos Aires y plantan variedades como Chardonnay, Merlot o Cabernet Sauvignon desconocidas en España. De esta manera se origina un patrimonio y una cultura que, amparada en la búsqueda de la excelencia, crearía la Denominación de Origen Somontano en 1984.

La audacia acompañó los primeros pasos de esta certificación con las bodegas que fueron el núcleo primigenio, que muy pronto fueron un efecto tractor para otros inversores. La incorporación de variedades foráneas perfectamente armo-

nizadas con las autóctonas permitió una irrupción muy exitosa en el mercado, que admiraba los frutos de aquellas uvas que se adaptaban a las mil maravillas al "terroir".

Más de un cuarto de siglo después, hay una treintena de bodegas y la cosecha gira en torno a los veinte millones de kilos, 15,2 en la última vendimia frente a los 21 de la precedente. Las variedades tintas han rondado los 8,5 millones entre Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha Tinta, Tempranillo, Pinot

Noir, Moristel y Parraleta. Las blancas, 6,7 millones) se han distribuido entre la Chardonnay (en términos absolutos la principal en volumen del año), Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Macabeo, Garnacha Blanca, Riesling y Alcañón. La calidad ha sido magnífica.

El Somontano ha sido pionero tanto en sus variedades como en sus estrategias de marca, como la puesta en

marcha de una Ruta del Vino que ha elevado el enoturismo a unos niveles muy significativos de la facturación de muchas de las bodegas, a su vez beneficioso para los más de cuarenta núcleos en los que los viñedos ofrecen sus deliciosos caldos.

La Denominación de Origen Vino del Somontano es un eje fundamental de la economía aragonesa y se ha proyectado hacia todo el mundo a través de una imagen moderna y seductora, además de su actividad exportadora.

Siempre en vanguardia, ha abierto un nuevo camino para liderar en España la digitalización y sus oportunidades de negocio con el acuerdo con el grupo Barrabés. Un gran carácter.

LA DIGITALIZACIÓN DE LAS BODEGAS, ÚLTIMO GRAN PASO DE UNA DO DE VANGUARDIA Y CON GRAN FUTURO

Identidad Visual

Publicidad

Promoción de Ventas

Audiovisual

Estrategia

Web

Redes Sociales

Eventos

Mr. Think
Incrementa tus Ventas

www.mrthink.es

Agencia de Publicidad · Consultoría en Marketing y Ventas

BARBASTRO 974 310 784 | MADRID 917 698 637

PONGA UN BODEGUERO EN SU VIDA, LE ALEGRARÁ CON SUS MEJORES CONSEJOS

Sucede con los mejores profesionales, con los oficios más antiguos, con las actividades más creativas: un buen consejo constituye un gran regalo. Ocurre con los librerías, guardianes de la llave que le otorgará a usted la oportunidad de relajarse o de vivir aventuras con los relatos románticos o caballescrescos. Acaece con los buenos tenderos, que en el precioso papel de envoltorio han rociado unas gotas de calidez y de confianza. Acontece con los camareros, verdaderos maestros de cámara como tales, que en su sonrisa expresan el valor de la amistad a través de una comunicación dotada de palabras y de gestos, de miradas que acarician con su gratitud y su complicidad.

Imaginemos a un buen bodeguero, que no mesonero aunque ambas figuras confluyeron en determinadas posadas en tiempos pretéritos. En aquellas épocas, era un bonachón, como corresponde a quien reparte la ilusión del refrigerio y del placer, cada momento con sus gustos. Hoy, es un profesional de la enología, de la administración de empresas, del máquetin, un comercial, un químico, un viticultor, un ingeniero agrónomo o industrial, un probo trabajador, un restaurador, un tecnólogo, un relaciones públicas,... Y, de la mano, un pintor, un arquitecto, un leñador de Allier o de los Estados Unidos...

Una bodega constituye hoy una realidad tan poliédrica, tan maravillosamente perfec-

ta en su engranaje que siempre, de sus desvelos, surge el mejor consejo para los clientes, al final por el efecto chisposo de la amistad verdaderos compañeros de andanzas.

Entre todos esos perfiles, crean una obra maestra, porque como explicaba Foucault el arte no sólo consiste en piedras, madera y plasmaciones imperecederas por su materia, y gentilmente nos la entregan, con delicadeza. Como son seres absolutamente empáticos, los bodegueros, que son todos y cada uno de los trabajadores de las bodegas de la Denominación de Origen Vinos del Somontano y del Consejo Regulador, se esmeran ateciopeladamente

para que la Navidad sea un tiempo muy

especial, regando los senderos de la ilusión con los placeres de los sentidos.

Y así, con el número 10 en nuestro decálogo fantástico, afortunados somos de poder elegir entre estupendos vinos que nos van a instalar alas en el corazón humano para hacernos mejor, les ofrecemos, amigos lectores, siete recomendaciones con las que van a elevar su estado de ánimo hasta predios que rozan la felicidad, pero por encima. Tintos que nos aportan la sensación de poderío con una estructura fascinante, blancos aduldadores, rosados enamoradizos, espumosos para el brindis más jubiloso... De su cuenta, querido lector, corre poner la voluntad para gozar. Déjese llevar, un bodeguero llama a su puerto y le receta cuarto y mitad de alegría.

DIEZ MAGNÍFICAS SUGERENCIAS PARA QUE LA NAVIDAD PROYECTE LA ALEGRÍA HASTA LA CANDELERA... O MÁS

Nombre de la bodega

Bodegas ALODIA

Nuestra recomendación

Alodia Brut Nature Blanco

La descripción

Espumoso Brut Nature elaborado con un coupage de Macabeo y Chardonnay. Crianza en rima de una año como marca el método champenoise y removido manual en pupitre, para conseguir un espumoso aromático y elegante, con una burbuja fina y persistente. Floral tanto en nariz y en boca con recuerdos a frutas blancas. Acidez equilibrada para aportar frescura.

Precio
8,90€

Información contacto

Dirección web

www.alodia.es

Tienda on-line

www.tienda.alodia.es

Teléfono contacto

974 318 265



Nombre de la bodega

Bodega PIRINEOS

Nuestra recomendación

Alquézar Rosado

La descripción

Alquézar Rosado toma su nombre de una hermosa villa medieval de la Sierra de Guara, en pleno corazón del Somontano. Desde allí parten las actividades de montaña más espectaculares que se pueden hacer por la zona.

El rosado con la aguja más refrescante combina Tempranillo y Cabernet-Sauvignon para ofrecernos un vino ideal para los paladares más jóvenes.

Precio
4,95€

Información de contacto

Tienda On Line:

www.bodegapirineos.com

Teléfono: 974312273



Nombre de la bodega

Bodega PIRINEOS

Nuestra recomendación

3404 Tinto

La descripción

3404 es en el número de moda en el mundo del vino. Representa la altura del Pico Aneto, el más alto de los Pirineos. Nuestro 3404 Tinto Joven nace del trabajo y respeto de Bodega Pirineos hacia las variedades tradicionales Moristel y Garnacha, acompañadas de un magnífico Cabernet-Sauvignon. 3404 Tinto Joven es de color intenso, fresco, afrutado con toda la expresión del Somontano. Un vino para estar a la altura.

Precio
4,75€

Información de contacto

Tienda On Line:

www.bodegapirineos.com

Teléfono: 974312273





Nombre de la Bodega
Bodegas MONTE ODINA
Nuestra recomendación
Monte Odina Degustación

La descripción
Selección de 6 vinos Monte Odina, Crianza 2016, Roble 2017, Garnacha 2017 Ecológico, Victoria Gewürztraminer 2019, Albatros de Monte Odina 2019 Ecológico y Rosado 2019.

Precio
50€
Información de contacto
Dirección web: www.monteodina.com
Tienda on-line: <https://www.monteodina.com/nuestros-vinos>
Teléfono de contacto: 974 34 34 80



Nombre de la bodega
BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA
Nuestra recomendación
GRILLO 2011

La descripción
Vino de color rojo picota, profundo, de capa alta y ribete violeta. Nariz elegante que gana en intensidad a medida que se oxigena.

Precio
39,90€
Información de contacto
Dirección web: www.elgrilloylaluna.com
Tienda on-line: www.elgrilloylaluna.com
Teléfono contacto 974 269 188



Nombre de la bodega
BODEGAS SERS
Nuestra recomendación
Sers Singular

La descripción
100 % variedad de uva parraleta, el Singular es un vino muy expresivo, elegante y estructurado, que enamora desde la nariz.

Precio
9,00€
Información de contacto
bodegassers.es
Teléfono: 34652979718
info@bodegassers.com



Nombre de la bodega
Bodega ENATE
Nuestra recomendación
Chardonnay fermentado barrica 2018

La descripción
Blanco de aroma complejo y exuberante, carácter varietal (avellana, pan tostado) y notas de fruta tropical (piña y pomelo) y con los toques ahumados de la crianza en barrica. Equilibrio entre la fruta y el roble. Perfecto para pescados grasos, carnes blancas, ahumados y quesos de gran carácter.

Precio
15,50€
Información de contacto
enate.es Teléfono: 974302580



Nombre de la bodega
LAUS
Nuestra recomendación
LAUS Reserva 2013

La descripción
Resultado de un trabajo cuidado, de amor por el terruño y de pasión por la viticultura. Un vino monovarietal Cabernet-Sauvignon que destaca por su elegancia, su intensidad y sus grandes cualidades. Este tinto que permanece en barricas nuevas de roble francés 13 meses, para conseguir la integración de la uva con la madera. Un vino con sabores afrutados de la uva y procedentes de la barrica, que se ensamblan para matices a chocolate, cuero, especias y frutas. Ideal con carnes rojas, embutidos y guisos.

Precio
7,95 €
Información de contacto: Dirección web: <https://www.bodegalaus.es/>
Tienda on-line. Teléfono: 974 269 708



Nombre de la bodega
VIÑAS DEL VERO
Nuestra recomendación
Viñas del Vero Gran Vos

La descripción
Viñas del Vero Gran Vos Reserva se elabora con una selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia. Su aspecto brillante y su capa cerrada en la fase visual son el preludio de que estamos ante un gran vino. En nariz nos ofrece una atractiva paleta aromática dotada de gran cantidad de matices, sinónimo de complejidad y elegancia, que invitan a descubrir su armoniosa boca. Es sabroso, carnoso, grueso y largo. Sin lugar a duda, se trata de un vino pleno y placentero, que se ha convertido en un auténtico emblema de la D.O. Somontano.

Precio
17,50€
Información contacto
Dirección web <https://www.vinasdelvero.es>
Tienda on-line <http://www.clubvinasdelvero.com>
Teléfono contacto 974 302 216



Nombre de la bodega
Bodega SOMMOS
Nuestra recomendación
Lote SOMMOS Varietales Tinto y Blanco

La descripción
Estuche LC3 compuesto por 2 SOMMOS Varietales Tinto y 1 SOMMOS Varietales Blanco.

Precio
22,95 euros PVP
Información contacto
Dirección web www.bodegasommos.com
Tienda on-line www.tiendasommos.com
Teléfono contacto: 34 974 269 900

PULSERA TURÍSTICA, EL PATRIMONIO DE BARBASTRO AL ALCANCE DE TU MANO

Barbastro, situada en una en-cruzada de caminos entre la montaña y los Pirineos, ha sido escenario de importantes acontecimientos a lo largo de sus más de mil años de historia conocida, una historia que ha dejado su impronta en la ciudad y en su patrimonio.

Ese rico patrimonio histórico y monumental está ahora al alcance de vecinos y visitantes gracias a iniciativas como la Pulsera Turística de Barbastro. Este proyecto, impulsado hace unos meses por el Obispado de Barbastro-Monzón, con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, convierte un sencillo brazalete una auténtica llave maestra que permite acceder y visitar seis monumentos de la ciudad, esto es, la Catedral de Barbastro, la Torre exenta, el Palacio Episcopal-Mu-

seo Diocesano, la iglesia y el Museo del Monasterio de las Madres Capuchinas, la iglesia de san Francisco, y la iglesia y el Museo de los Mártires Claretianos.

El funcionamiento es muy sencillo: aquella persona que porte la pulsera en su muñeca podrá visitar los monumentos citados cuantas veces desee, ya que no tiene caducidad y puede reutilizarse mientras permanezca en la muñeca del titular. La pulsera puede adquirirse, al precio de ocho euros para mayores de 11 años, en cualquiera de los seis monumentos que forman parte de esta ruta o a través de la página web del Museo Diocesano de Barbastro-Monzón, www.museodiocesano.es, donde también se recoge toda la información de la ruta.

Sin embargo, gracias a la cola-

boración del Ayuntamiento de Barbastro, la pulsera es gratuita para los vecinos empadronados en la ciudad, y lo seguirá siendo los próximos meses. En este caso, los barbastrenses deben acudir a la Oficina de Turismo, situada en la Plaza de Guisar, donde les colocarán en la muñeca la pulsera de color plateado que les franqueará las puertas a estos seis destacados monumentos, alguno de ellos bastante desconocido, que algunos convecinos han podido disfrutar ya.

Mientras la pulsera permanezca en la muñeca, servirá como clave para acceder a cualquiera de los seis monumentos incluidos en este proyecto, que permite disfrutar de la ciudad sin límite de tiempo en los horarios señalados. De esta forma, los viernes de 16 a 19 horas; sábados de 10

a 14 y de 16 a 19 horas; y los domingos de 10 a 14 horas. En todos los casos la visita es libre y no guiada -puede serlo si se solicita y hubiera personal disponible-, con el apoyo de audioguías, con acceso a través de códigos QR, que proporcionan información complementaria sobre otros puntos de interés en el recorrido urbano.

Asimismo, los visitantes a Barbastro disponen de un plano con la localización de los hitos que pueden ser visitados. Sin embargo, las restricciones motivadas por la pandemia sanitaria por la COVID-19 que estamos viviendo ha impedido que hasta el momento sea visitable la Torre de la Catedral, que se espera que en unos meses pueda sumarse a la oferta de la Pulsera Turística de Barbastro.

PALACIO EPISCOPAL/MUSEO DIOCESANO DE BARBASTRO MONZÓN

EL ANTIGUO Palacio Episcopal, rehabilitado en el año 2010, acoge hoy las oficinas del Obispado, los Archivos y el Museo Diocesano de Barbastro Monzón, sede de una colección de más de 270 piezas y un excelente equipamiento museográfico. Una racional organización de los espacios interiores, que nace de la comprensión de la significación histórica del edificio y hace el debido uso del lenguaje contemporáneo, ha permitido dotar de nueva vida al Palacio, del siglo XVI, del que se conservan las fachadas y un magnífico artesanado.

Los 900 metros cuadrados del Museo se distribuyen en tres niveles, articulados y conectados verticalmente a través de un gran espacio central abierto, cubierto por un gran lucernario. En la planta baja, que da acceso a la sala de exposiciones temporales y a un auditorio para 80 personas, nos recibe la espléndida maquinaria del reloj de la catedral, de principios del siglo XX. En la primera, el visitante recorre la

iglesia rural medieval del Alto Aragón de la mano de las pinturas murales de Villamana o Vio, una colección única de lipanotecas, la excepcional mitra del monasterio de San Victorián, las tallas de la Virgen con el niño, una selección de pintura gótica con lo mejor de la escuela aragonesa de pintura hispanoflamenca del XV, una selección de textiles litúrgicos y la sala de arqueología.

A medio camino en el ascenso hacia la planta bajo cubierta se abre la sala dedicada a ornamentos de platería y orfebrería y ya, en el espacio superior, la exposición muestra una recreación del altar de una iglesia colegial, con varios fragmentos de retablos pintados del siglo XVI. La sala se adentra en el pleno barroco a través de un impactante apostolado, con 14 medias figuras de gran fuerza expresiva, y, como colofón, el conjunto de gran aparato de plata para el altar mayor de la Catedral de Barbastro, de los siglos XVII y XVIII.



CATEDRAL DE SANTA MARÍA DE LA ASUNCIÓN

LA CATEDRAL de Barbastro engaña. En pleno centro urbano, su exterior sobrio con escueta decoración en sus portadas y en el que destaca desafiante la torre campanario, no nos prepara para su sorprendente y espectacular interior. "Toda hermosa eres, amiga mía, y en ti no hay defecto", señala la inscripción en el arranque de las bóvedas que concluye "Señor, tu casa está perfectamente construida sobre roca firme". Lo hizo inscribir el concejo municipal que decidió levantarla en 1517, deseoso de recuperar la sede episcopal perdida, y que escogió para ello el espacio que antes ocupara la mezquita mayor musulmana, consagrada en 1101 a la Asunción por san Poncio, primer obispo diocesano.

De estructura gótica pero indudable vocación renacentista, Luis de Santa Cruz inició las obras que completarían Juan de Sariñena y Juan de Segura, autor de las bóvedas de crucería, completando un espacio de planta de salón y tres naves, con altas y airoas columnas que estallan en una compleja red de nervios y abovedados, adornados con rosetones, conformando un conjunto que recuerda a un cielo estrellado. Dos capillas barrocas a sus pies, dedicadas al Santo Cristo de los Milagros y a San Carlos Borromeo, y tres más a cada lado, rodean el templo, iluminado con ocho vanos apuntados.

Destaca en su ornamentación el retablo mayor, obra maestra de la escultura renacentista aragonesa, cuyo basamento en alabastro ejecutó Damián Forment. Los artistas Juan Miguel de Urliens, Pedro de Armendia y Pedro Martínez de Calatayud completaron la obra, en madera policromada, dedicada a la Asunción. A derecha e izquierda lo flanquean los retablos dedicados a san Ramón, patrón de la diócesis, y san Pedro, en la cabecera de la cripta del mismo nombre y que junto a la del altar mayor, la de los Claramunt, la sala capitular y el cementerio subterráneo del siglo XVIII evocan la tradición funeraria.



TORRE DE LA CATEDRAL

LA silueta de la Torre de la Catedral constituye uno de los elementos más identificativos de la ciudad de Barbastro. De planta hexagonal, realizada en piedra sillar y exenta del conjunto catedralicio, sus 50 metros de altura hacen de este campanario, declarado Bien de Interés Cultural, un mirador excepcional desde el que disfrutar de una vista privilegiada de la ciudad, su comarca e incluso las estribaciones pirenaicas.



Levantada, seguramente, sobre el minarete de la antigua mezquita aljama, se compone de tres cuerpos superpuestos. Los dos primeros se corresponden con la obra original, de época medieval, que resultaron muy dañados por el incendio de las tropas de Beltrán Duguesclín, en 1366, durante la guerra de los Dos Pedros, y en el que murieron abrasados 300 barbastrenses. Las paredes interiores aún conservan los restos de aquel fuego. Tres siglos después, el arquitecto Pedro de Ruesta rehabilitó las partes más dañadas y construyó un tercer cuerpo de sillería al exterior y ladrillo hacia adentro. La obra del cuerpo de la torre se culminaría con unas almenas decoradas en los ángulos con pilarillos y con la construcción de un chapitel de ladrillo, que fue modificado en sucesivas reformas a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX.

El ascenso a la torre, que sirvió de vivienda e incluso temporalmente de cárcel, comienza por una escalera helicoidal que da paso a una estancia a partir de la cual los peldaños se hacen perimetrales hasta llegar a la sala de campanas. En sus mejores momentos, llegó a tener hasta diez, dispuestas en carrillón, y durante mucho tiempo su sonido convivió con el tictac del reloj de la torre, el último de los cuales aún se puede visitar en el Museo. Desde el campanario, arranca el último tramo que, completando el conjunto de 99 escalones, permite acceder al deambulatorio de esta milenaria construcción.



MONASTERIO DE LAS MADRES CAPUCHINAS

La congregación de las Madres Capuchinas se instaló en el centro de Barbastro el 2 de febrero de 1670 pero poco después se trasladaron al convento actual, autorizado por el obispo Carlos Alamán en 1727. Escogieron el lugar más alto de la ciudad, cuya elevadas peñas y montes allanó el Regimiento de Caballería de Malta. Hoy, una plaza recoleta da acceso al conjunto. Adosada al convento, se encuentra la iglesia de planta de cruz latina con exterior de fábrica de ladrillo, excepto en la fachada oriental, de piedra sillar. El espacio interno consta de presbiterio, crucero y nave, con bóvedas de cañón con lunetos y cúpula semiesférica sobre gallones en relieve de estuco y se cruza en una clave circular de madera policromada. Al traspasar la entrada, una placa recuerda a los franceses presos en un convento que fue cárcel durante la II República y también durante la Guerra Civil y la postguerra.

Larga y no exenta de dificultades es la historia de este complejo cuyo templo está dedicado al Dulce Nombre de Jesús, una advocación directamente relacionada con una de las curiosas colecciones artísticas que alberga el convento: se trata de 35 imágenes de niños Jesús entre los que destacan los "Ricarditos". Así se llaman popularmente las dos tallas pertenecientes a Antonia Clara y Antonia Bienvenida, hermanas del general Antonio Ricardos Carrillo de Albornoz, héroe en la Campaña del Rosellón (1793), que profesaron como monjas capuchinas dejando este legado artístico, cuidado durante siglos.

Además, en el Monasterio pueden adquirirse los dulces elaborados en el obrador de las Madres Capuchinas.



IGLESIA Y MUSEO DE LOS MÁRTIRES CLARETIANOS

La iglesia de los Misioneros Claretianos de Barbastro fue la primera en España consagrada al Corazón de María. Levantada en 1888, con planta de una sola nave en tres tramos coronada por cabecera recta y fachada de ladrillo, cuentan que los propios seminaristas se pusieron manos a la obra para poder acabar la construcción, en pleno centro urbano. La congregación se había instituido en 1869 en la ciudad, aún en vida de su fundador, san Antonio María Claret, al que se dedica una capilla bajo la arca de la sur del crucero. La nave principal está cubierta con bóveda de cañón con lunetos encamionados, y alberga ventanas con cristalerías policromas, que iluminan un interior con tribuna corridas.

Desde la iglesia se puede acceder a la cripta en la que reposan, en urnas de metacrilato traslúcido, los restos de los 51 mártires misioneros claretianos fusilados en la Guerra Civil. En 1992, y coincidiendo con su beatificación por san Juan Pablo II, se inauguró el Museo anejo que reúne más de 3.000 objetos personales de estos jóvenes y diversos documentos de sus últimos días. Se trata de un espacio único, con el que

los Claretianos quieren ofrecer "un mensaje de fe, de perdón y reconciliación, de amor a Jesucristo, a la Virgen María y a la Iglesia, a la Congregación Claretiana de la que formaban parte y a sus familias".

Junto a este espacio se halla el Museo Claretiano, con una sala dedicada al fundador y otro a la actividad misionera de los claretianos. La Casa-Museo cuenta con una Biblioteca Martirial, dotada con más de 2000 libros, considerada entre las dos mejores de España en su especialidad.



ANTIGUO CONVENTO FRANCISCANO

La iglesia de San Francisco de Barbastro, a orillas del río Vero, nos recuerda la existencia de un monasterio franciscano en la ciudad. Unas escalinatas conducen al interior, a través de una portada clasicista, con hornacinas en concha; la torre, de planta octogonal en ladrillo, está a los pies. En el interior encontramos ecos de decoración mudéjar, así como la cubierta con tres bóvedas estrelladas de gran nervadura, más la del ábside poligonal, y un coro con bóveda de cañón liso sobre el que se abre un elevado óculo de iluminación. El actual edificio, fruto de las reformas realizadas en los siglos XVI y XVII, consta de una única nave rectangular y 14 capillas: cinco abiertas por cada lado y otras cuatro en torno al presbiterio.



Es en ellas, en las capillas, donde encontraremos no pocas sorpresas. A la derecha del altar encontramos la primera capilla de España dedicada al primer beato mártir gitano: Ceferino Giménez Malla, el Pelé, con una escultura en madera de caoba, de Juan de Ávalos. A la izquierda del presbiterio, destaca la capilla funeraria de San Juan Bautista, de finales del siglo XVI, sufragada por la familia Claramunt. Su bóveda está decorada con unas notables pinturas murales de Rafael de Pertús, de gran fuerza expresiva. Y de gran interés histórico resulta también su cripta, con un banco corrido para enterramientos sedentes donde se hallaron, con sus ropajes y armaduras, los restos de los señores de Artasona.



ESTAMOS CON LAS EMPRESAS

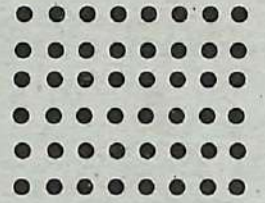
- **INFORMAMOS DE AYUDAS PÚBLICAS Y OTROS DATOS DE INTERES**
- **TRAMITAMOS LAS SOLICITUDES DE AYUDA LEADER Y DECIDIMOS SOBRE ELLAS**
46 proyectos empresariales apoyados de 2016 a 2020
- **CANALIZAMOS SERVICIOS DE ASESORAMIENTO PÚBLICO PARA EMPRENDER Y MEJORAR LA COMPETITIVIDAD**
- **APOYAMOS PROYECTOS COLECTIVOS PARA PROMOCIONARLAS:**
 - Red Emprende y Trabaja en el Somontano
 - Difusión de ofertas de empleo con el proyecto "Pueblos Vivos"
 - Creación de una Denominación de Origen de Aceite
 - Promoción para potenciar el Turismo Familiar
 - Plan de formación y asesoramiento al pequeño comercio rural
 - Plataforma de comercio electrónico

**ABIERTO EL PLAZO PARA SOLICITAR AYUDA LEADER hasta 28 de febrero de 2021
¡ÚLTIMA CONVOCATORIA DE AYUDAS DE ESTE PROGRAMA!**

Información:
CENTRO DE DESARROLLO DEL SOMONTANO
Tels. 974 31 60 05 y 620 049 545 | info@cedersomontano.com



BARBASTRO, CIUDAD AMABLE



EL PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO LOCAL DE BARBASTRO 2020/2024. HORIZONTE 2030 PERMITIRÁ AFRONTAR LA REACTIVACIÓN DE LA ECONOMÍA TRAS LA COVID 19

En su primera acepción, la Real Academia de la Lengua Española define como "amable" digno de ser amado, y en su segunda, como afable, complaciente y afectuoso. Y esa es la visión que se define en el plan estratégico de desarrollo que se ha promovido desde el Ayuntamiento de Barbastro a través del Área de Desarrollo, con la colaboración del Gobierno de Aragón y el apoyo técnico de la empresa Inteligencia Colectiva: convertir a Barbastro en una ciudad amable en sus dos acepciones, es decir, en una ciudad afable que cuente con los atractivos suficientes para ser amada: "Barbastro, ciudad amable, moderna, saludable y sostenible. Ideal para vivir, formarse, emprender y disfrutar. Una ciudad que cimiente su desarrollo y

su capacidad de reactivación en los recursos locales y en la capacidad de atraer proyectos empresariales innovadores".

Una visión que pone en valor los recursos locales, la formación, el emprendimiento y la sostenibilidad, como palancas de reactivación económica, teniendo como horizonte los Objetivos de Desarrollo Sostenible, y que ha sido la guía bajo la que el grupo motor (formado por técnicos del Ayuntamiento de Barbastro, la Comarca de Somontano, el Centro de Desarrollo del Somontano y la Cámara de Comercio) estableció los cinco objetivos generales, seis transversales y 35 sectoriales del plan, con toda la información recogida durante el proceso participativo.

Y es que este plan estratégico ha sido desarrollado por y para los barbastrenses, mediante un proceso participativo en el que los ciudadanos se han involucrado de forma directa a través de la realización de encuestas online (420) y la celebración de cinco reuniones virtuales con la participación de 32 expertos en los ámbitos agrario, industrial, comercial, turístico y de servicios.

Todo este proceso, iniciado en marzo, ha servido para recoger 1.044 propuestas de actuación, que serán clasificadas y valoradas por el Ayuntamiento de Barbastro para su puesta en marcha en los próximos ejercicios y que servirán, sin duda, para hacer de palanca de reactivación de la economía.

PLAN ESTRATÉGICO BARBASTRO 2020/2024



VISIÓN

"Barbastro, ciudad amable, moderna, saludable y sostenible. Ideal para vivir, formarse, emprender y disfrutar. Una ciudad que cimiente su desarrollo y su capacidad de reactivación en los recursos locales y en la capacidad de atraer proyectos empresariales innovadores."

OBJETIVOS GENERALES:

- Reposicionar a Barbastro como referente económico, social y cultural de la zona oriental de la provincia de Huesca, sobre todo en aquellos sectores en los que presenta una posición más competitiva. (82 propuestas)
- Reactivar la economía con los recursos locales. (59 propuestas)
- Asentar población en el territorio mejorando la calidad de vida. (75 propuestas)
- Promover un desarrollo de ciudad sostenible. (72 propuestas)
- Gestión pública, ágil, transparente y cercana al ciudadano. (62 propuestas)

OBJETIVOS TRANSVERSALES:

- Puesta en marcha de un Plan de empleo juvenil
- Smart city, como modelo de ciudad
- Promover el asentamiento de familias y nuevos profesionales.
- Fomentar el empleo estable y de calidad, en especial para jóvenes.
- Formación adaptada a empresas.
- Apostar por las ventajas competitivas de Barbastro

OBJETIVOS SECTORIALES



SECTOR PRIMARIO:

- Poner en valor los productos y productores locales reforzando su vinculación al territorio.
- Promover la venta directa y el ciclo corto de productos agroalimentarios
- Formación especializada
- Promover la agricultura y la ganadería sostenible y de calidad.
- Reducir el impacto de la ganadería intensiva.
- Fomentar las actuaciones en los nuevos regadíos



SECTOR COMERCIAL:

- Sensibilizar para promover un consumo local responsable.
- Atracción del turismo de proximidad como destino de compras
- Planificación y gestión.
- Apoyo a la digitalización del comercio
- Satisfacción de la experiencia comercial del cliente.
- Fortalecer el asociacionismo operativo y de representación del sector.



SECTOR INDUSTRIAL:

- Poner en valor la industria local.
- Fomentar la especialización, innovación y sostenibilidad.
- Atraer industria especializada
- Aprovechar sinergias entre industrias locales.
- Mejorar los equipamientos e infraestructuras de las áreas industriales.
- Incrementar la oferta de suelo industrial disponible.
- Mejorar el posicionamiento de Barbastro como enclave logístico.

SECTOR

AGROALIMENTARIO:

- Convertir a Barbastro en referente de ciudad agroalimentaria y gastronómica, apostando por una imagen de marca de calidad, diferencial y vinculada al territorio.
- Fomentar la transformación
- Nuevos productos
- Venta directa y ciclo corto
- Aprovechamiento de residuos y subproductos agrícolas para
- Ampliar la visibilidad de los productos agroalimentarios más allá de los tradicionales



SECTOR TURÍSTICO:

- Hacer de Barbastro un destino turístico identificable
- Aprovechar productos turísticos consolidados (Ruta Mariana, enoturismo, etc.)
- Punto estratégico para visitar la provincia de Huesca.
- Promover la conexión de los sectores para reforzar la oferta turística de Barbastro.
- Mejorar la calidad, garantizando los servicios básicos para atender al visitante.
- Adaptación a los cambios.
- Identificar recursos turísticos con valor diferencial.
- Desarrollo de turismo industrial (bodegas, almazaras, industria en general, etc.)
- Programa de incorporación de productos locales y recetas tradicionales a la oferta gastronómica.
- Mejora/adecuación del programa de visitas guiadas. Adaptación de los horarios de los servicios turísticos a la demanda del visitante.
- Destino de tapeo.
- Apoyo a la profesionalización.
- Desarrollo de eventos y convenciones que contribuyan a la desestacionalización.





Barbastro
Ciudad abierta al comercio



GRUPO VINO TINTO en Adahuesca. El lugar ideal para relajarse

Mi nombre es Reyes Maza, propietaria de Apartamentos Vino Tinto, un gran proyecto personal en honor a mis ancestros. Situado en Adahuesca, uno de los siete pueblos dentro de la Sierra de Guara, Patrimonio de la Humanidad por las cuevas de arte rupestre. Conocida como una de las sierras con mayores bellezas naturales y pueblos deshabitados, encontrarás una deliciosa experiencia regeneradora con efectos calmantes, tradición, cultura y mucho más. Nos abrazan barrancos y el famoso pueblo de Alquézar, villa medieval, patrimonio histórico artístico, declarado uno de los pueblos más bonitos de España.

He vivido con gran pasión toda mi vida y gracias a mis descansos aquí, en Adahuesca, consigo tener equilibrio.

Quiero compartir mi experiencia de vida contigo, con vosotros. Por eso creé Grupo Vino Tinto. Gracias a la combinación de técnicas como el Yoga, planes Detox, Baños de Bosque y actividades en la naturaleza, recuperas armonía, salud, paz y bienestar. Tener equilibrio físico y mental, es sentirse bien con el mundo, así estamos sanos. La enfermedad es la expresión de una vida fuera de armonía. Es una súper terapia que no va solo al síntoma sino que intenta armonizar, conseguir una idea de Vida Sana mediante terapias de rejuvenecimiento.

Disponemos de un médico a tu disposición que mejorará tu salud en el caso que lo necesites, profesor de yoga cualificado, guías para los paseos Mindfulness entre ermitas y viñedos. Además, disfrutaremos de comida saludable de los huertos locales con cultivos ecológicos como el Tomate Rosa o los Cardos Borracha. El complejo tiene entre sus características sus encinas milenarias, donde sus raíces bajan muchos metros hasta encontrar el agua produciendo unas corrientes telúricas que provocan muchísima energía y

puntos álgidos, favoreciendo cultivos tradicionales de viñedos, olivos y huertos ecológicos con unos aromas únicos.

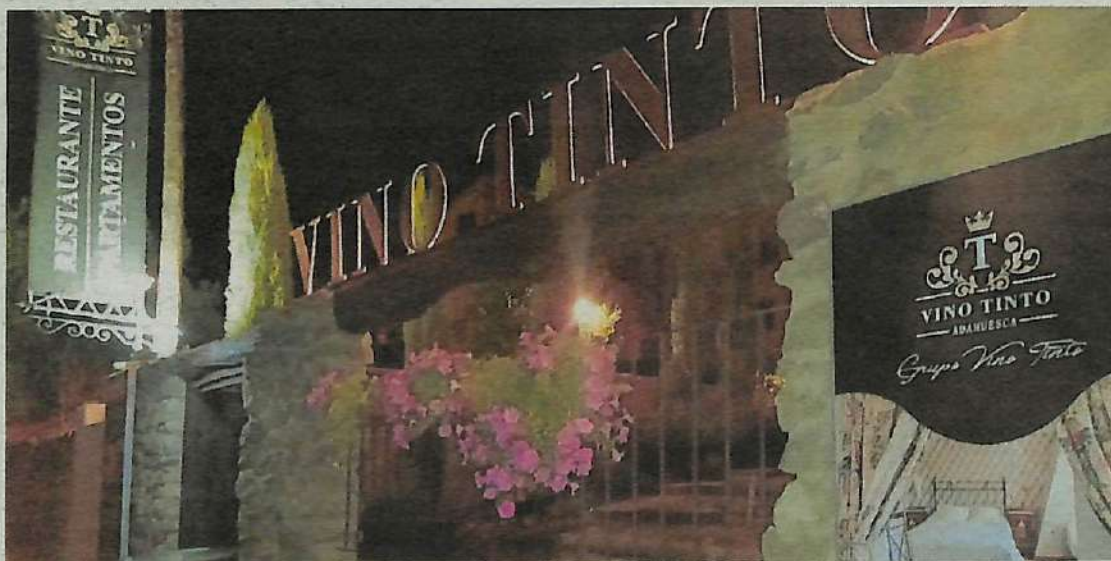
Estamos a 21 kilómetros de Barbastro y a 43 de Huesca capital, consiguiendo un resort para gozar de una experiencia maravillosa. Ven a disfrutar de nuestra terraza, jardín... atardeceres rojos y turquesas...

¿Te imaginas estar aquí?

GRUPO VINO TINTO en Adahuesca, Huesca. Es un lugar encantador donde preservamos la naturaleza, hemos reestructurado las casas antiguas y originales de nuestros antepasados con mucho cariño para ofrecerles esa sensación magnífica para relajarse y recargar pilas.

Os espero con mucho cariño.

Reyes Maza



Manuel Vilas

PUEBLOS

Creo que nadie me espera en Castilsabás, tampoco en Jabarrella, ni en Acumuer. Tal vez los caminos me arrojen contra las tapias de Sabayés, o las de Ballerías. Dormiré la siesta en Anzánigo, bajo una carrasca. Quisiera bañarme en las barranqueras de Poleñino, o en las de San Lorenzo del Flumen, y andar bajo el sol como un beduino hasta Valfarta. Tal vez pase la tarde pensando en las calles de Senés de Alcubierre, en los lodazales de Toledo de Lanata, en el cielo insatisfecho de Tabernas de Isuela, en el cementerio de Tolva, en las piedras de Triste, en los lagartos de Zaidín, en la luna de Almuniente. No me olvido de Cornudella de Baliera, ni de Chimillas, allí también iré. Quisiera envejecer a solas en Albalatillo. También Dios habló a los hombres en Caladrones, Gerbe y Griébal, Embún, Sarsa de Surta, Purroy de la Solana: hay ermitas y ángeles custodios que así lo manifiestan. Yésero, Torres de Barbués, Olsón, Castelflorite, Pallaruelo de Monegros, vocales y consonantes que pocos pronuncian, raro y hermoso orden de una lengua inhóspita. Pertusa, Cartirana, Antillón, Alfántega de los fantasmas, pueblos bajo un cielo indiferente, ceniza de los veranos. Cigüeñas en el silo de Lanaja. Las eras, las cosechadoras, el auto, las alpargatas, las moscas, las culebras. Tantos campos solos. Alíns del Monte, Lupiñén, Lagunarrota, Esquedas, Gavín, Sopeira, Bentué de Nocito, Azara, Ilche, Robres, nombres hechizados, alquímicos, secretos; nombres que, una vez oídos, olvidamos a la velocidad de la luz.

Leonor Lalanne Canales

LA ESTRELLA DE NAVIDAD

Los finos copos de nieve caían sobre mí, y lejos de molestarme tornaban mi palidez en mil y un reflejos verdosos, escarlatas e irisados, haciéndome parecer aun más brillante, aun más hermosa. Había salido del polvoriento almacén hacía pocos días, y Merlín me había hablado con cariño, sorprendiéndose de mi belleza olvidada. Yo era su favorita, siempre lo había sido y esperaba seguir siéndolo. Me había acariciado suavemente, limpiado con esmero y colocado en mi sitio preferido, en lo más alto, desde donde mejor son las vistas, claro.

Cada año dudaba de mi destino en primavera, en verano el desaliento me embargaba y en otoño la impaciencia transformaba los cortos días en eternos, y eso que Merlín siempre dejaba mi caja entreabierta y yo era de las pocas que podía vislumbrar el exterior alumbrado por un simple tragaluz. Cuando escuché sus pasos sonreí. Era el sonido que esperaba todo el año. Su voz alegre entonaba una canción popular, o más bien desentonaba, pero eso no importaba, él venía a buscarme, había llegado el día de salir, de volver a la calle, a la vida, y de ser testigo silencioso del bullicio de las fiestas.

Los finos copos de nieve caían sobre mí y yo volvía a ser feliz. El primer día los nervios me embargaban, no cabía en mí de gozo, tal eran mis ganas de ver el desfile de personas y ajeteo, la ilusión envuelta en papel de colores y los grandes lazos rodeando brillantes paquetes. El aroma del chocolate caliente y de las castañas asadas pronto impregnaría el ambiente, y el sonido de los cascabeles de las puertas de las tiendas y los alegres villancicos completarían la entrañable escena.

Un frío viento se había levantado y yo continuaba aguardando a que todo comenzara. Las charlas, las compras, las castañas, los cascabeles, los villancicos... Esperaba y esperaba, pero el silencio y la quietud lo envolvían todo cubriéndolo con una finísima capa que al final se cristalizó sobre mí.

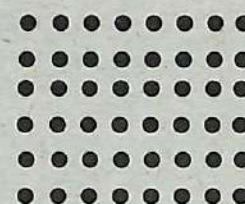
Caía ya la primera noche y la escarcha me cubría, mientras la sorpresa y un poco la tristeza me iban embargando.

Mi expectación era enorme el segundo día; deseaba que la ausencia de emociones de la pasada jornada fueran un mal sueño y solo eso. Lo anhelaba tanto, que aun me entristecí más al comprobar con inmenso desconsuelo que nada había cambiado, que todo seguía igual: vacío del bullicio y de las alegres risas, y ausente de regalos y aromas deliciosos. La melancolía me invadía y apagaba cualquier destello de esperanza que pudiera albergar. Allí arriba, en lo más alto de mi soledad, comencé a temer si ya nunca habría un siempre, si ya nada volvería a ser igual.

Un granizo espeso, arisco y pesado caía sobre mí en aquella segunda noche sepultándome de incertidumbre y desaliento.

Con el primer rayo de luz del alba, cuando la certeza del nuevo día procuraba bañar mis ángulos y aristas, y calentar mi larga y brillante estela, decidí que solo en mi interior estaba la solución. Imaginé lo que quería sentir, lo que quería vivir, y comprendí que si este año no era posible, que si el miedo cambiaba las costumbres, y que si la adversidad me llenaba de soledad, yo aguantaría, sería fuerte en mi lucha y sobreviviría a todo, al dolor, a la tristeza, al mal, a la enfermedad,... Porque si algo hay que pueda hacer soñar a quien me vea, a mí, a la más hermosa estrella de la Navidad, es la esperanza. Y eso es lo que este año haré: inundar de esperanza, llenar de ilusión, impregnar los corazones de luz y de calor. Y si este ahora no es como siempre, seguro que pronto llegará un tiempo mucho mejor.

UN CAFÉ CON EL ACADÉMICO ESCUDERO



José Antonio Escudero

Si a los doctos en derecho e historia se les pidiese referenciar a los diez más laureados en la historia de nuestro país, encontraríamos discrepancias en alguno de ellos, pero estoy seguro de que existiría unanimidad a la hora de introducir al profesor Escudero en su listado. Referencia indiscutible en Historia del Derecho, cuyo manual sigue siendo el libro de mesilla para cuanto estudiante pretende graduarse en derecho. Escudero es un hombre de la Transición, de esa que se escribe con T mayúscula por cuantos aciertos tuvo para traernos una de las democracias más reconocidas a nivel internacional.

Existe una diferencia clara entre lo que es una gran persona y lo que son las mejores: su forma de ser, su forma de entender la vida. José Antonio pertenece a este segundo grupo, por su sencillez, su humildad y su cercanía.

Tomamos un amable café, con las distancias oportunas y mantenemos una animada conversación sobre dos dossieres diferenciados, su Barbastro natal y su desarrollo académico-profesional.

VIDA EN BARBASTRO:

¿Cómo llegas a Barbastro, qué hay de esos primeros recuerdos?

Nací en Barbastro un 12 de octubre, el día del Pilar, de 1936 y marché con mi familia en 1953, a hacer el Preuniversitario y luego la carrera de Derecho. Se dice que uno es de dónde nace, pero yo te-

nía un amigo que (tal vez con más razón) sostenía que uno es, en realidad, de donde hace el bachillerato, porque la adolescencia es lo que verdaderamente marca en la vida. Yo soy barbastrense por ambos lados: por el nacimiento y por el bachillerato. Y, además, por un tercero: por el enorme cariño que mis padres (siendo riojanos de origen) y mis hermanos conservaron siempre por Barbastro y todos sus amigos de ahí.

Mis recuerdos más lejanos son los de la infancia en el colegio de las Monjas, con Sor Guadalupe y Sor Nieves. Mi recuerdo más enraizado es el de mis amigos y amigas de los años siguientes, la mayoría compañeros y compañeras de aquella institución inolvidable que fue la Academia Cerbuna.

¿Qué no puedes dejar de hacer cada vez que acudes a Barbastro?

Dar un paseo en solitario, de noche, por las calles de siempre, y pasar un rato de día en la catedral ante el maravilloso retablo de Forment, oyendo el órgano, si es posible o, por lo menos, recordando las sinfonías de Beethoven que allí tocó la Orquesta Nacional años atrás.

¿Qué vínculos te permiten seguir teniendo presente a Barbastro a día de hoy?

Como he dicho en alguna ocasión, tengo un amigo de papel, El Cruzado Aragonés, que desde siempre me cuenta cada semana las cosas que pasan, las buenas y las menos buenas. Y estos últimos años, merced a las reuniones que tan acerta-

damente has promovido en la Casa de Aragón en Madrid, nuestros amigos barbastrenses aquí, con los que hablamos de muchas cosas pero sobre todo del lejano y, a la vez, cercano Barbastro.

Barbastro está en deuda contigo, no en vano, el Hospital de Barbastro (tan necesario en los tiempos actuales), mucho debe a tu buen hacer. ¿Qué se puede contar de esas gestiones?

Lo del Hospital fue una historia difícil y complicada, hecha por media docena de personas, y que algún día habrá que contar despacio. Recuerdo que en las elecciones del 77 yo hice mi campaña de senador de UCD con dos lemas, uno de alcance nacional y otro local. El nacional era la Educación, a fin de potenciarla y consensuar una ley a gusto de todos que pudiera ser duradera. El local era el Hospital. Aquello, la ley de Educación, fracasó y ha seguido fracasando hasta hoy, como es sabido. Lo del Hospital salió bien pero fue difícil porque no había acuerdo entre las dos ciudades de la provincia que lo pretendían y los dos alcaldes eran de UCD. No olvido que un día el Ministro de Sanidad me dijo que estaba harto y que iba a poner el hospital en Galicia, creo que en Mondoñedo. Así estaban las cosas. Pero como dicen los alemanes: "Ende gut, alles gut" ("Final bueno, todo bueno").

El expolio de los bienes de la Diócesis de Barbastro-Monzón ¿lo veremos resuelto algún día?

Espero que lo veamos resuelto, pero tenemos que aprender que el nacionalismo es insaciable. Es claro que los bienes son jurídica e históricamente de la Diócesis de Barbastro-Monzón. Todas las interferencias son políticas, en el peor de los sentidos.

VIDA PROFESIONAL

¿Algo pendiente en tu vida profesional? ¿Algún sueño no alcanzado?

Quisiera terminar un libro sobre la Inquisición que empecé hace años, y otro titulado "Escritos Académicos" que recoge conferencias, prólogos, artículos, presentaciones de libros, etc. Por lo demás, no recuerdo "sueños no alcanzados", quizá porque nunca he pretendido nada especial y me siento razona-

blemente contento con lo que la vida me ha dado.

¿La mayor satisfacción a nivel profesional?

Ninguna de manera especial, pero si tuviera que elegir una me quedaría con el logro de la cátedra de mi asignatura años atrás, en el 69, que firmamos once personas y en cuyos ejercicios me quedé solo. Fue un paso fundamental en mi vida profesional que condicionó todo lo que vino después.

¿La mayor sensación de fracaso o indignación a nivel político y profesional?

A nivel político el fracaso mayor fueron las elecciones del 82. Encabece la candidatura al Congreso por Zaragoza con el CDS y sólo salieron dos diputados en toda España. Pero en política los éxitos o fracasos son más bien colectivos. Tras esa peripecia se sucedieron reuniones, comidas y cenas comentando lo sucedido y por qué había sucedido. Pero aquello me pareció morboso, corté y decidí pasar página: no fui a ninguna comida más, me encerré dos años y escribí ese Manual de Historia del Derecho al que tú aludes y que ahora se estudia en muchas universidades. Algo de verdad tiene lo de que "no hay mal que por bien no venga".

A nivel profesional o personal, más que fracasos sí podría decir cosas que me hubiera gustado saber y, o bien no sé o bien sé mal: tocar el piano, jugar al ajedrez y conocer mejor las lenguas clásicas. He asumido que ninguna de las tres tiene remedio. Las admiro en los demás.

¿El mayor reto para España?

Dejar de ser un país desasosegado y con permanentes revisionismos y ajustes de cuentas, y recuperar una convivencia democrática tranquila y normal. Con ello seremos lo que debemos ser: un país clave en Europa y líder de la comunidad mundial que habla español. Hay que dejar de mirarse al ombligo, trabajar, entendernos entre nosotros y entender a los demás.

Un café que vuelve a ser una nueva enseñanza de vida. José Antonio, gracias por tanto.

David Lafuente Durán.

Administrador del Estado, Catedrático honorario en RSE por la UCAM, Político.

GUARA SOMONTANO, NO ES EL PARAÍSO PERO SE LE PARECE MUCHO



Recorrido ornitológico por la zona de Terreu.

FOTO: ARCHIVO COMARCA SOMONTANO

**ORNITOLOGÍA,
PATRIMONIO,
NATURALEZA Y
MUCHA AVENTURA
EN UNA ZONA MUY
DIVERSA**

Estos meses que estamos viviendo de restricciones de movilidad nos han brindado la posibilidad de recorrer y reencontrarnos con espacios cercanos que teníamos olvidados.

En Guara Somontano son múltiples las posibilidades que tenemos de conocer elementos naturales y patrimoniales de enorme valor y muy reconocidos a todos los niveles, pero también hay una gran cantidad de otros espacios de gran interés y que forman parte de nuestra historia y cultural.

Aquí se propone la visita de cuatro puntos de la comarca que sorprenden al visitante por sus características.

Trincheras de Castejón del Puente

Como sucedió en muchos

otros pueblos de la geografía española, el estallido de la Guerra Civil en 1936 perturbó la sosegada vida de los vecinos de Castejón del Puente. La proximidad a Cataluña y su emplazamiento entre Barbastro y Monzón, determinaron que esta localidad se convirtiese en una pieza clave para el desarrollo de la comarca.

El Tozal de las Aguaderas preserva en sus laderas un interesante conjunto de nidos de ametralladoras y un entramado de trincheras que se extiende a lo largo de La Sierra. Concretamente se puede ver 4 nidos de ametralladora, varios refugios en galería subterránea y un observatorio en la parte superior.

Los restos de un campo de aviación localizados en la partida de El Saso, dan cuenta de la importancia de Castejón del Puente durante la Guerra Civil.

Las visitas se pueden realizar concertando en los teléfonos 974 404 466 y 974 404 558.

Recorrido ornitológico por la Muela de Terreu

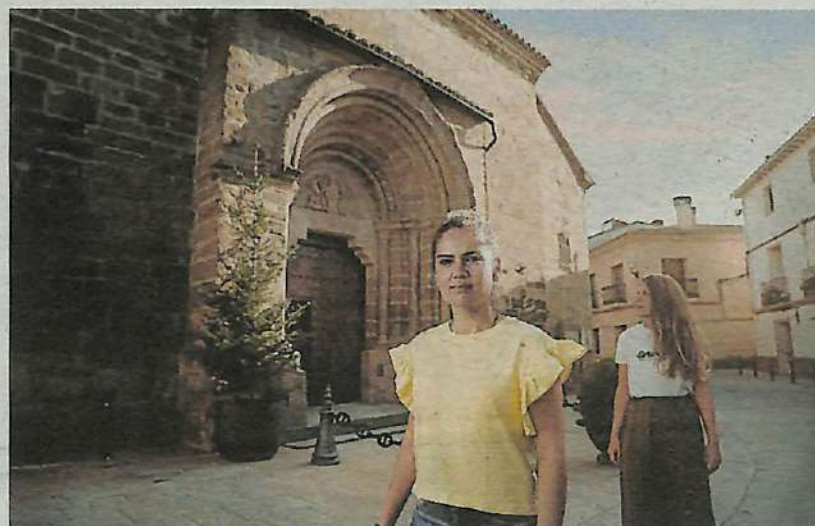
Ruta de 10 km aproximadamente (ida-vuelta), dividida en dos partes: 2,75 km de subida al cerro y 2,2 en plano bordeando el cerro.

La ruta de subida al cerro transcurre en su primer tramo rodeada de campos cerealistas pasando por un pinar y terminando en un matorral en lo alto, interesante para la observación de rapaces y currucas especialmente abundantes la rabilarga y carrasqueña.

El recorrido que bordea la loma discurre por una llanura cerealista para terminar en un matorral laxo. En la loma hay una colonia numerosa de chova piquirroja y grajilla y resulta frecuente la observación de roquero solitario y collalba



Puente de la Sierra del Congosto de Olvena.
FOTO: ARCHIVO COMARCA SOMONTANO



Iglesia de Santa María la Blanca de Berbegal.
FOTO: ARCHIVO COMARCA SOMONTANO

negra (nidificantes). En los alrededores es frecuente observar la curruca tomillera y curruca rabilarga.

En los meses de invierno es frecuente la observación de subadultos y juveniles de águila real en la zona que aprovechan la abundancia de conejo. Algunos años nidifica una pareja. Entre las rapaces nidificantes en la loma y sus cercanías se encuentran cernícalo vulgar, alimoche común, culebrera europea, milano negro, alcotán europeo, etc. La zona es la única zona del Somontano donde se observa con regularidad la ganga ortega (*Pterocles orientalis*), individuos provenientes de la cercana población de los Monegros (Ballobar-Bujaraloz).

La época recomendada para visitar la zona son los meses de abril y mayo.

Santa María la Blanca de Berbegal

El caso de la Iglesia de Santa María la Blanca, la bella iglesia románica de Berbegal, es bastante llamativo. Se proyectó en los primeros años del siglo XII como una gran iglesia de tres ábsides y tres naves cubiertas con bóvedas de medio cañón, pero por motivos económicos, las obras se detuvieron cuando se había edificado la cabecera, el transepto y un tramo de las naves y no se retomaron hasta finales del siglo XII. Cuando se reinició su construcción se hizo apresuradamente y de peor forma. Así que pode-

mos decir que esta iglesia, que tuvo gran importancia llegando a ser incluso colegiata, está de alguna manera inacabada. Lo que hace aún más obligatoria la visita, por su singularidad.

Aprovechamos la visita a este monumento para conocer en profundidad Berbegal, magnífico mirador de Guara Somontano. La antigua calzada romana, el Arco del Hospital, la Casa Consistorial o recorrer la Senda del Meridano de Greenwich que bordea la localidad son algunas de las posibilidades.

Puentes medievales de Olvena

Con sus numerosos ríos y su población dispersa en pequeños núcleos, Guara

Somontano ha estado tradicionalmente cruzado por multitud de caminos que debían salvar congostos como el de Olvena.

Los puentes medievales son estrechos porque entonces los caminos no eran más que sendas. Sólo se empezaban a hacer más anchos cuando se difundió el uso del carro. Suelen asentarse sobre la roca, que les proporciona buenos apoyos para los cimientos. Por eso su construcción es más compleja y requirió más esfuerzo que la de los puentes más modernos que, a menudo, se alzan sobre el lecho del río. Por su mejor fábrica y acabado, su durabilidad es mayor y han resistido mejor las súbitas e intensas crecidas de nues-

tros ríos.

Como los de la Sierra o el del Diablo, los puentes medievales suelen tener un solo arco pero de considerable luz y altura, lo que les proporciona una hermosa y esbelta silueta.

El Puente del Diablo consta de un gran ojo central de medio punto, apeado en la roca viva, en la que se ha labrado asiento en ambas orillas. En los laterales, sendos ojos pequeños, sirven de aliviadero.

Al Puente de la Sierra se llega aguas arriba, tras dejar el coche en un pequeño ensanche al final de un largo túnel y caminar apenas 100 metros. Es el más impresionante por la gran altura a la que se alza.

#PONELRESTAURANTEENTUCASA, UNA COMARCA QUE CUIDA A SU HOSTELERÍA EN UN MOMENTO CRUCIAL

LA PANDEMIA ha exigido medidas de seguridad estrictas para evitar la propagación de los contagios, con graves consecuencias en sectores económicos estratégicos, como la hostelería por la imposibilidad de consumir en el interior de los bares y restaurantes, además de los aforos limitados en las terrazas, y la reducción del horario de servicio. La situación ha ocasionado el cierre temporal de muchos establecimientos que reclaman ayudas públicas para sobrevivir las pérdidas económicas.

Ante las Navidades, fechas propicias para los encuentros en bares y restaurantes para celebrar las tradicionales comidas o cenas de empresa, uno de los momentos del año en los que el sector hostelero genera más ingresos, los establecimientos tiran de ingenio y de nuevas fórmulas. Esta es una innovación prodigiosa y la Comarca de Somontano muestra su solidaridad con los hosteleros y los trabajadores afectados por esta merma en sus negocios con una campaña para concienciar tanto a administraciones públicas como a empresas y colectivos para que disfruten sus tradicionales comidas y cenas con las que se despide el año, encargándolas en los establecimientos del territorio pero disfrutándolas en los domicilios particulares. Se congracian así las recomendaciones sanitarias y la recuperación del sector hostelero.

La propia Comarca ha propuesto a sus 25 consejeros que reserven un menú para llevar y cenar en su domicilio. Además les pide que plasmen este momento con una fotografía para subir a las redes sociales con la etiqueta #ponelrestauranteentucasa. De esta manera espera animar al resto de instituciones públicas y privadas a que se sumen a esta iniciativa solidaria.

La acción se completa invitando a los 29 Ayuntamientos que componen la Comarca de Somontano que en lugar de suprimir las cenas de Navidad las sustituyan por reservas de menús para llevar en los restaurantes de sus localidades.



RUTA SENDERISTA

CASETA DEL PILAR



Magnífica vista del Monasterio del Pueyo.

EN EL CAMINO DEL
PUEYO SE AÚNAN
HISTORIA,
TRADICIÓN,
NATURALEZA Y
PAISAJE

Si hay un camino que recorrer en Barbastro, es el del Pueyo. En él se aúnan historia, tradición, naturaleza y paisaje. Forma parte del sendero GRI7 'Vía Arán-Pirineos', un recorrido senderista con casi 150

kilómetros por Aragón, que sigue el trazado de una histórica ruta jacobea que, partiendo de Saint Bertrand de Commingues, se dirigía hacia Santiago de Compostela, pasando por el puerto de Viella y Roda de Isábena. Recientemente se ha señalado el trazado de este camino a su paso por

Barbastro, dentro de una ruta que llega a Berbegal, donde enlaza con el ramal catalán del Camino de Santiago que viene de Montserrat.

Es un camino milenario. En la época romana formaba parte del camino de los Trajneros, que unía Barcelona con Pamplona. En la época árabe, por este sendero es por donde llegó Pedro I desde el Castillo de Montearagón, en Huesca, para re-

conquistar la ciudad de Barbastro en el año 1100. Y, desde un año después, ha sido una ruta de peregrinación a la Virgen de El Pueyo.

Para comenzar nuestra ruta, salimos desde la torre de la Catedral de Barbastro. El primer kilómetro (hasta la cruz de Santa Bárbara) es urbano, un itinerario que recorre la calle de los Hornos, la plaza de la Candelera (donde se firmaron los esponsales de Doña Petronila, que dieron lugar a la creación de la Corona de Aragón) o la calle San Miguel (donde está el convento de las Capuchinas). Pasamos el puente que nos lleva hasta la calle Virgen del Pueyo, en cuyo inicio estaba situado el convento de los Trinitarios y en la colina que vemos al fondo, el castillo de los Entenza.

El segundo kilómetro (hasta la cruz de Remillón) discurre por una pista plana entre campos de cultivos. Seguidamente pasamos la planta potabilizadora y el canal de Selgua para entrar en una pista rodeada de carrascas, teniendo el Pirineo como referente hacia el norte. Toca subida.

Comenzamos a ver El Pueyo cuando llegamos a la cruz del Pilar, en el kilómetro 3,3. Casi en el kilómetro 4, nos desviamos



El Pueyo visto desde la Cruz del Pilar, con la perspectiva situada en un buen paseo hasta arriba.



Señalización del camino del Pueyo, con todos los detalles sobre lo que se va a encontrar el caminante.



Mapa de la ruta en la caseta del Pilar, con indicaciones desde el punto de arranque hasta el retorno.

por la pista que nos lleva a la carretera nacional. Antes de las reformas del trazado de este eje carretero, en este punto surgía el camino del Pilar.

Ahora tenemos que tomarlo desde la carretera. Para ello, andamos con cuidado por el arcén izquierdo (dirección a Barbastro) durante unos 200 metros, hasta tomar una pista a la derecha. Nosotros vamos a recorrer otros 200 metros hasta el kilómetro 163 de la Nacional 240 para tomar una pista que nos lleva a la Caseta del Pilar.

Es una edificación tradicional, donde se guardaban los animales de tiro y las herramientas agrícolas. La cubierta de bóveda está rellena en su parte superior por vegetación para tener un mejor aislamiento. El habitáculo, de unos 6 metros de largo, tiene en el fondo un pesebre. Está rodeada de unas grandes carrascas que crean un lugar pintoresco, que merece visitar.

Hemos recorrido 4,8 kilómetros con una ganancia de altitud de 151 metros y una pérdida de altitud de 60 metros. El tiempo estimado de realización es de 1 hora y 15 minutos. Si no tenemos mucha experiencia o conocimiento de la zona, aconsejo volver por el mismo acceso.

Otra posibilidad, más larga, es seguir la pista hasta el camino del Pilar y descender para regresar por el camino de la Torre del Conde, que nos lleva hasta el nuevo cementerio y desde allí regresar a Barbastro por la cabañera.

El primer tramo, entre carrascas y olivares, es donde tuvo lugar la batalla de Barbastro el 2 de junio de 1837, al mediodía, entre las tropas de Don Carlos y las de Doña Isabel en las denominadas guerras carlistas. Precisamente, el pretendiente Don Carlos durmió en el Palacio de los Claramunt en Barbastro (donde está ahora el cine Cortés), asistió a misa en las Capuchinas y se fue a San Román para esperar, a seguro, el resultado de la batalla. Los carlistas dejaron Barbastro para cruzar el río Cinca por Estadilla. Les siguieron las tropas Isabelinas. Dicen que hubo más víctimas en el río (por lo crecido que iba por el deshielo) que en la propia batalla.

Daniel Vallés Turmo

PARTIENDO DESDE LA CATEDRAL, RECORREMOS 4,8 KILÓMETROS CON UNA DURACIÓN DE 75 MINUTOS

¡ESTA NAVIDAD, BARBASTRO, DONDE SIEMPRE, COMO NUNCA!



RECORRE, CONDUCE Y...
**SIENTE LA PASIÓN
DE LAS DOS RUEDAS**

AHORA O NUNCA...
PARTICIPA, SORTEAMOS
UNA MOTO ELECTRICA

BARBASTRO
Abierta al comercio

aeb.es

BASIS DEL SORTEO
SCOOTER R2 VARANEJO

#BarbastroEsComercio

AYUNTAMIENTO DE BARBASTRO
COMERCIO DE BARBASTRO
COSEJO DE AVIACION
AUTOMOVILES M. SERRANO
abenergía

La moto amarilla, alegría, callejeo y disfrute. Es Barbastro.



esta navidad

Barbastro
donde siempre,
como nunca

AYUNTAMIENTO DE BARBASTRO
COMERCIO DE BARBASTRO
COSEJO DE AVIACION
AUTOMOVILES M. SERRANO
abenergía

En estas fiestas tan especiales, el comercio está con la ciudad.

La AESB a través del comercio de Barbastro, de gran tradición y de reconocido prestigio por su calidad y servicio en toda nuestra provincia, junto con los sectores de hostelería y servicios, ofrece una gran campaña de Navidad, con el objetivo de ilusionar a todos los barbastrenses y visitantes de la provincia.

Se van a llevar a cabo diferentes acciones de dinamización, dirigidas al público de todas las edades, para seguir disfrutando de forma segura de la magia de estos días.

Durante toda la Navidad y hasta el 29 de enero, todas aquellas per-

sonas que compren en los establecimientos adheridos a esta Campaña tendrán la posibilidad de volver a participar en un gran sorteo. En esta ocasión, el comercio de Barbastro se ha unido una vez más, para poder ofrecer un REGALO MUY ESPECIAL, una maravillosa moto eléctrica SCOOTER R2 VARANEJO. El sorteo tendrá lugar el día 2 de febrero en "LA FERIA DE LA CANDELERA". A través de las redes sociales, seguiremos dando detalles del lugar y la hora exacta del sorteo.

El grupo ARAMÓN, por otro lado, se une a nuestra Campaña,

ofreciendo varios FORFAITS para esquiar en cualquiera de las estaciones de esquí del Pirineo Aragonés. Éste, es otro de los alicientes de esta Navidad, disfrutar o regalar una experiencia en la nieve. A través de redes sociales, comunicaremos la forma de poder conseguirlos.

Además, la celebración del MERCADO DE NAVIDAD, este año, se llevará a cabo de forma virtual, a través de CANAL-25, con productos, talleres, recetas de cocina e ideas de decoración navideña. Ahora, más que nunca, el COMERCIO de Barbastro nos brinda la po-

sibilidad de disfrutar de un valor añadido en nuestras compras, ofreciendo también una RUTA DE ESCAPARATES, que nos permitirá disfrutar de la originalidad y del buen gusto de cada establecimiento.

Puedes consultar los comercios participantes a través de nuestra web www.aeb.es

En esta ocasión, la AESB ha contado con el patrocinio de Automóviles Serrano, AB Energía y con el apoyo del Ayuntamiento de Barbastro.

Beatriz Celma

EN EXCLUSIVA EL COMERCIO DE BARBASTRO EN DOS NUEVAS APP'S



Presencia, cercanía y calidad en la atención al cliente aseguradas.

Hasta hoy los profesionales del comercio de Barbastro han ofrecido un elemento diferencial en su trabajo, el conocimiento del producto, el entusiasmo en la venta, la personalización de la oferta. Esa presencia, cercanía y calidad de atención al cliente son sus señas de identidad.

Pero actualmente eso ya no es suficiente. El empresario de comercio debe ofrecer esa proximidad a través de todos aquellos canales en los que esté presente su cliente, potenciando lo que le diferencia de los grandes gigantes tecnológicos, a través de herramientas digitales fáciles que les ofrezcan visibilidad y potencien sus ventas.

La Asociación de Empresarios Somontano Barbastro, con el objetivo de apoyar al comercio de Barbastro en su proceso de digitalización, pone en marcha dos APP's que les ofrecen, entre otras ventajas, optimizar su negocio, aumentar sus ventas, fidelizar a sus clientes y contribuir al desarrollo socioeconómico de su ciudad.

SOMOOS, la nueva App gratuita que promueve el consumo local en benefi-

cio de los clientes. En este momento, el pequeño comercio nos necesita para reforzar nuestra economía local, garantizar el abastecimiento y la cobertura de las necesidades de nuestros clientes.

La situación actual nos hace pensar en soluciones que beneficien a toda la población, empresas, consumidores de Barbastro y del Somontano.

Ya se han sumado más de 40 establecimientos de Barbastro y el Somontano para premiar la fidelidad de sus clientes.

Todas las compras realizadas a través de SOMOOS generarán una cantidad de dinero en la cuenta del usuario, para poderlo invertir en cualquiera de los establecimientos adheridos, sin límite de tiempo, beneficiando a su vez a las empresas de nuestro territorio, que ofrecen calidad, variedad, servicio y adaptación a las necesidades de cada cliente.

Además el usuario podrá tener información de primera mano: ofertas, nuevos productos, nuevas colecciones...

Elena Cidrad

COMPRO!, Tu App Web de compras de la provincia de HUESCA

LO COMPRO

Logotipo de la app web de compras de la provincia de Huesca.

La tienda física está pasando por una plena revolución, nuestros comercios y servicios se están transformando en espacios interactivos que complementan la experiencia de uso del comercio electrónico y la tienda física.

Desde la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca, con todas sus asociaciones integradas llevamos más de un año trabajando en una plataforma de venta online única para la provincia de Huesca - Empresas del Somontano, Jacetania, Litera, Cinca Medio, Sobrarbe, Monegros y Ribagorza tienen protagonismo en esta App Web, porque queremos llegar a nuestros clientes más cercanos, a nuestros clientes de la provincia y por qué no, a los clientes más lejanos.

Estamos muy satisfechos de este trabajo por varios motivos:

1.- Es el momento, entendemos que la Covid-19 ha acelerado el proceso de la digitalización de nuestro pequeño comercio y empresas de servicios.

2.- Es cercana y sencilla para el usuario y comercio, desde el móvil podemos cargar nuestros productos y comprar en nuestras tiendas de toda la vida.

3.- Es una única herramienta para todas las Comarcas, buscamos la unión y la fuerza del territorio.

4.- Se personaliza por tienda o empresas de servicios, aquí el protagonismo no lo tiene el producto, no es un Marketplace comparativo de productos o servicios, el protagonismo lo tienen nuestras tiendas físicas

5.- Creemos en el punto de venta, nuestro valor diferencial y nuestra apuesta de futuro, por eso esta APP web se plantea como un vínculo más entre el punto de venta y nuestros clientes.

Queremos agradecer la colaboración de la Diputación Provincial de Huesca, de todos los Ayuntamientos que colaboran con nosotros, de nuestras empresas que defienden y desarrollan un territorio único y especial como el nuestro, de todos nuestros clientes y amigos, nuestra razón de ser.

¡Estas Navidades 200 comercios y servicios de tu provincia te esperan con su mejor sonrisa en LO COMPRO!

Cristina Pascual

"SEGURO QUE BARBASTRO AFIANZA SU IDEA DE SER PLATAFORMA HACIA LA NIEVE"

MARTA GASTÓN,
PRESIDENTA DE
ARAMÓN, CONFÍA
EN LOS GRANDES
PROYECTOS DE
LAS ESTACIONES
DE ESQUÍ



Marta Gastón Menal, consejera de Economía, en las Cortes de Aragón.

Javier García Antón

Marta Gastón Menal, presidenta de Aramón y consejera de Economía del Gobierno de Aragón, eleva su entusiasmo y optimismo tradicional cuando se habla de la nieve y, sobre todo, de la repercusión que tiene en el territorio. Está segura de que el escenario, una vez consolidadas las estrategias de cooperación del grupo que preside, será óptimo con la unión de estaciones y la ampliación de Cerler. Un salto cualitativo y cuantitativo para generar riqueza y apuntalar la demografía. Celebra la vocación de Barbastro de erigirse en plataforma de lanzamiento hacia el Pirineo.

1) Camino de 20 años de Aramón. ¿Cómo ha transformado la existencia del holding la nieve de Aragón?

La mayor aportación que Aramón ha supuesto en nuestra comunidad autónoma viene consolidada tras estos años en la estabilidad que

una sociedad participada al 50% por el Gobierno de Aragón y el otro 50% por Ibercaja aporta al territorio. El sector de la nieve en Aragón, y la marca Aramón en particular tienen alto nivel de competitividad, constituido en un auténtico motor para el entorno de las estaciones de esquí.

Valorar su importancia requiere imaginar qué sería de estos territorios y sus gentes sin su existencia. No sólo por su creación como holding, sino por su mejora constante. ¿Podrían vivir en el territorio todos quienes ahora lo hacen? ¿cuáles serían, más allá de la ganadería, sus posibilidades laborales? Sin duda, la contribución de Aramón al asentamiento poblacional es indiscutible.

2) ¿El camino de la cooperación entre las estaciones de esquí es el que marca la competitividad?

Hoy día, teniendo en cuenta que la nieve es un sector altamente competitivo a nivel mundial, la cooperación resulta necesaria entre las tres empresas con estaciones en Aragón. En primer lugar, para sumar kilómetros esquiables que marquen la diferencia con otros destinos; en segundo lugar porque, como en muchos otros sectores, es más productivo cooperar que exclusivamente competir; y, por último, y no menos importante, por-

que yendo juntas en el ámbito comercial damos pasos previos necesarios para la futura unión física de las estaciones, gran reto competitivo del sector en Aragón.

3) ¿En qué medida se puede profundizar precisamente en esa cultura cooperativa?

Se han dado grandes pasos en los últimos años. En 2015 partíamos de enfrentamientos incluso judicializados que ya están superados a base de trabajo y búsqueda de entendimiento. No sólo con alguna estación, sino con parte del territorio. La unión comercial materializada en un producto conjunto como es el Bono Ski Pirineos refleja esta cooperación, el mantenimiento del bono y las decisiones conjuntas debieran ser la fórmula natural de buscar lo mejor para el territorio y para todas las empresas con estaciones.

Hoy podemos asegurar que este entendimiento existe, afortunadamente, se mantiene y cuida. Es la base para futuros proyectos que repercutan positivamente en la sociedad y economía de los valles.

4) El modelo Aramón ha sido muy elogiado en toda España. ¿Sus objetivos son hoy internacionales; se compiten con los grandes dominios europeos?

EL SECTOR DE LA NIEVE Y ARAMÓN TIENEN ALTO NIVEL COMPETITIVO Y SON MOTOR PARA SU ENTORNO

Exactamente. El mercado es global, y requiere estar permanentemente actualizados, a un nivel inversor y de mantenimiento que permita competir y atraer esquiadores.

La diferencia con un modelo exclusivamente privado está en el acento social más marcado por la responsabilidad que conlleva el citado 50% de participación del ejecutivo aragonés. No se trata de una empresa al uso que busca exclusivamente la rentabilidad económica y la cuenta de resultados, sino que la rentabilidad también se persigue desde el punto de vista social.

5) ¿Cómo va a contribuir la ampliación de la Estación de Cerler al grupo?
Cerler es una estación con un elevado porcentaje de clientela familiar, y sobre todo, con elevada fidelización. Ha sido reconocida durante varios años como la mejor estación en España por los esquiadores y tiene un club de embajadores envidiable, sus mejores prescriptores.

La ampliación para quienes esquían en Cerler les aporta una estación con mayor dominio, más competitiva y más atractiva para

nuevos visitantes. Benasque y Cerler salen con ello beneficiados. Pero, además, permite que Castanesa, al otro lado del valle tenga oportunidades para sus gentes. Sólo con visitar ambas zonas puede constatar lo mucho que ha supuesto la estación de Cerler en un lado y la falta de posibilidades de desarrollo y asentamiento poblacional al otro. Supondrá un motor socioeconómico, sin duda, proyectado con sostenibilidad como premisa: social, económica y medioambiental.

6) ¿La unión de estaciones es la única salida posible para seguir avanzando?

Lo importante temporada tras temporada es no permanecer inertes, seguir manteniendo nivel y proyectando inversiones de mejora. En pistas, remontes y servicios anejos a la práctica del esquí. Seguir dando motivos para que quieran seguir viniendo los más de 1,2 millones de visitantes por temporada que ya lo hacen. Seguir facilitando en los entornos de las estaciones repercusión económica cifrada en 6-7 euros por cada euro invertido en un forfait, tal como marcan los informes sectoriales

realizados para Aramón.

La unión física es el gran reto. Competitivo en el sector nieve global, con un dominio esquiable que nos equipare a muy pocas en el mundo y convertido en tractor para el conjunto de la economía de los valles.

Para ello, la cooperación y unidad empresarial es necesaria. Pero tan importante, o más, es el trabajo con el territorio. Se han dado pasos relevantes, hay que continuar en el diseño más acorde a lo que el territorio traslada, al más sostenible medioambientalmente y apostar desde las empresas del sector por buscar la fórmula de financiación que permita hacerla realidad.

7) ¿Cómo beneficia todo el movimiento de la nieve a los valles y a Aragón?

La mejor respuesta se da cuando no puede ponerse en marcha la actividad en las estaciones, bien por causas meteorológicas, o por las actuales limitaciones sanitarias. Son momentos en los que puede realmente valorarse cuanto suponen socioeconómicamente en los valles donde se ubican y en el conjunto de Aragón. La nieve supone

riqueza, empleo y asentamiento poblacional. Tras todos estos años, estabilidad añadida a todos estos beneficios.

Sólo cabe desear que pueda volver a la normalidad y volvamos a mirar al cielo para comprobar si la meteorología nos apoya... estoy convencida de que todos los lectores en estos momentos lectoren mis palabras.

8.- ¿Qué le parece la apuesta de Barbastro de convertirse en la plataforma de lanzamiento hacia el Pirineo?

Toda iniciativa en positivo que apueste por nuestros recursos y nuestra tierra tienen el mayor de mis reconocimientos. Barbastro es un lugar inquieto y activo, emprendedor en definitiva. Sabe buscar esos huecos diferenciales que otros no captan y aprovecharlos. Por ello, si han tenido esta idea, seguro que la afianzan con ilusión como han hecho con anteriores proyectos. Cuentan con el apoyo que en manos del Gobierno de Aragón y Aramón estén disponibles para su impulso. Necesitamos ideas, proyectos y entusiasmo en su desarrollo, es una buena muestra.



NUEVO
OPEL MOKKA
INFÓRMATE YA EN TU CONCESIONARIO OPEL /

100% ELÉCTRICO / DIÉSEL / GASOLINA



OPEL

PIRENAUTO Barbastro: Pol. Ind. Valle del Cinca - Calle B, parcela 58 (detrás de la ITV) - T. 974 315 040 - www.pirenauto.es

Valores WLTP: Consumo de carburante (l/100km) mínimo y máximo de 4,3 a 6,0 en ciclo combinado / Emisiones de CO2 (g/km) mínimo y máximo de 114 a 135 en ciclo combinado.
Valores NEDC: Emisiones de CO2 (g/km) desde 100 hasta 111 en ciclo combinado. Valores WLTP para vehículos eléctricos: 318 - 324 Km autonomía.

A PIE DE NIEVE, BARBASTRO PUNTO DE PARTIDA HACIA UNA OFERTA LÍDER EN ESPAÑA



Preciosa imagen de Cerler, la mejor estación de España en varias ediciones.

LA CIUDAD DEL
VERO DISFRUTA DE
UNA POSICIÓN DE
PRIVILEGIO PARA
ENRIQUECER EL
TURISMO DE ESQUÍ

Aramón es una experiencia admirada internacionalmente, ya que no en vano ha conseguido sumar cuatro estaciones, 289 kilómetros de dominio esquiable (el mayor de España) y, como gran objetivo, el desarrollo económico y social de las comarcas en las que despliega su actividad con la creación de una oferta de turismo de esquí y montaña vanguardista e innovadora. Sus propuestas comerciales para todas sus instalaciones asombran, y son el fruto de una mayoría de edad (nació en 2002) con una salud excelente.

El Grupo integrado por Gobierno de Aragón e Ibercaja agrupa Cerler, Formigal-Panticosa, Javalambre y Valdelinares, que en las últimas campañas han su-

mado más de 1,2 millones de esquiadores, el 25 % del mercado nacional.

Barbastro y el Somontano son la plataforma ideal para dirigirse a las estaciones, en las que trabajan 900 personas en campaña, y para diversificar los atractivos de los amantes del esquí y de un turismo familiar.

De manera no exclusiva, pero sí prioritaria, la ciudad del Vero mira hacia Cerler, un trazado natural hacia la que ha sido premiada en los últimos años como la mejor estación de esquí de España.

Cerler, la excelente

En el Valle de Benasque, custodiada por los tres miles más imponentes del Pirineo Aragonés, se encuentra la estación de esquí Aramón Cerler. A tan solo una hora de viaje de la ciudad del Vero, de la cuna de los vinos somontanos, el es-

quiador puede disfrutar de uno de los mayores desniveles esquiables del Pirineo. No importa si el deportista es experto o principiante, la estación situada a los pies del Aneto y rodeada de bosques de abetos cuenta con una amplia variedad de zonas adaptadas a todos los niveles.

Es la estación de Aramón situada en la zona más oriental del Pirineo Aragonés y suma 77 kilómetros en 68 pistas, a las que da acceso con 19 remontes. Hay para todos los niveles. Y es que cuenta con pistas verdes para los principiantes pero también con algunas míticas negras para los más expertos y atrevidos.

Su marcado temperamento alpino aún a los 2.630 metros de Gallinero, una cumbre que da salida a 9 kilómetros de descenso, ¡1.130 metros de desnivel! No es el único recorrido pa-



Las vistas desde la estación de Cerler seducen a los amantes del esquí, que gozan de unas impresionantes condiciones.



Nieve abundante y de calidad, apropiada para permitirnos disparar nuestra adrenalina en las distintas modalidades del deporte blanco.



Cerler es una estación muy apropiada para el disfrute familiar del deporte del esquí.



La majestuosidad de la silueta del valle de Benasque impresiona a esquiadores de todo el mundo.

ra poner a prueba tus piernas. Para los más expertos, la estación de Cerler cuenta con pistas como Canal Amplla, una pista negra con un desnivel de más de 700 metros, o Quebrantahuesos con una dificultad solo apta para los más 'pro'.

Pero que nadie confunda estas características tan alpinas. Cerler es que es apta para cualquier público y es que para quienes se inician en el esquí cuenta con dos amplias zonas de debutantes, que situadas a más de 1800 metros, garantizan una nieve de calidad durante toda la temporada y una fácil progresión de aprendizaje. En la zona de Cota 2.000 las pistas verdes Robellóns, Fontanals, Puente, Bosque Encantado resultan ideales por su anchura, recorrido y trazado para dar los primeros pasos en este deporte de montaña, además de estar am-



El transporte en telesilla es una ocasión única para gozar de unas perspectivas magníficas.

bientados para los más pequeños de las casas.

Por último, no podemos pasar por alto los espectaculares miradores que nos brinda. Llegando con el telesilla Rincón del Cielo a lo alto del pico Labert, nos encontramos frente al mirador más concurrido de la estación, desde donde podemos observar cómo se alza imponente y solitario el enigmático macizo del

Turbón a 2.492 metros de altitud. ¿Una foto en nuestro corazón? Y es que #CerlerEnamora.

Todo esto es perfectamente combinado con la diversión en familia. El espíritu mágico que envuelve la estación gracias al paisaje del Valle de Benasque. El conjunto de la estación y el entorno que la rodea, hacen de Cerler una estación de visita obligatoria.



LAS INTENSAS VIVENCIAS DE UNAS NAVIDADES CON CARISMA, LAS DE BARBASTRO

Ángel Huguet

Como muchas órdenes eclesiales, Barbastro tiene su propio carisma con cuatro conceptos básicos: religiosidad, tradición, ilusión e infancia. Son permeables entre sí y ofrecen a los barbastrenses unas vivencias intensas que se perpetúan en la memoria del tiempo y configuran nuestro baúl vital.

Mi profesión periodística me ha permitido el privilegio de disfrutar el tiempo más entrañable del calendario. Hasta mí acuden, cada año, las remembranzas de la Operación Pañuelo en Radio Juventud de Barbastro, cuando el inefable Don Manué (un militar que dejó huella). Sorteos y prendas para recaudar a beneficio de las Hermanitas de los Ancianos Desamparados Saturnino López Novoa y Casa Amparo, "los asilos". La recaudación

era entregada al obispo, Jaime Flores, que recibía emocionado los frutos de la dadivosidad de muchos barbastrenses.

En realidad, la Navidad tiene el prolegómeno de la ilusión más eminente, la de la Lotería de Navidad, que en la Peña Ferranca es un rito que se recibe almorzando en la sede con la vista puesta en los Niños de San Ildefonso y el anhelo de que canten el 54.413.

La navideña es una liturgia personal. Yo la vivo en Barbastro (Nochebuena-Navidad) y Campo (Nochevieja-Año Nuevo). En la ciudad, me marco como deber gozoso la visita la noche más bella del año a los Misioneros Claretianos para felicitar a los sacerdotes y muy singularmente a don José María Beruete. No en vano, fui su monaguillo y esto tira mucho. Cuando se hapreciado también hemos salido a la

Misa del Gallo en Capuchinas, con el goloso final de sus afamados dulces y un poco de buen moscatel.

La ambientación de nuestros hogares es motivo de un mimo exquisito. En Barbastro, el nacimiento. En Campo, en Casa Marichel (aquí soy un "allegado", pero muy allegado), montamos el Belén (y no como Paco Martínez Soria) y un árbol. Las figuras y siluetas son las que mi hermana Mari Carmen y yo fuimos adquiriendo y coleccionando desde pequeños, con nuestros pequeños ahorros y la luz que se reflejaba en nuestros ojos cuando incorporábamos un nuevo "fichaje" santo a la composición. Gran juguetería la de El Barato. De él han disfrutado mis hijos Emilio y Pilar, y ahora la familia crece (otra película genial, la protagonizada Alberto Closas) con el alumbramiento de esos pequeños gozosos. Ya se

nos está haciendo mayorcito Elías (4 años, se instala su propio belén con playmobil), y se nos incorporan dos pequeñajos a la familia, Mario e Inés. Paradojas de la vida, justo el año en el que nuestro tío Fernando Serena (mi proveedor de Viña Ardanza que prodigiosamente he mezclado durante años con los vinos del Somontano) se ha ido a celebrar todo al cielo.

Así, entre cardo con salsa (esto sí que es esencial) y otras viandas, transcurre la Navidad. Lógicamente, voy a echar de menos Zagalandia, que hubiera disfrutado con Elías (pletórico a sus 4 años), y los belenes, el de Estadilla, el de Lagunarrota... Y el conjunto entrañable de Anselmo Suñe e Inma Brau que hicieron mudanza de la primigenia calle Boltaña a Santa Teresa Jornet sin decaer el espíritu. El de la Navidad. Sean felices, amigos.

CAPUCHINAS, ENTRE LOS NACIMIENTOS, LOS VILLANCICOS Y LOS "DULCES NOMBRES"

EL CONVENTO de las Capuchinas (1728-1737) dedicado a la advocación del Niño Jesús guarda una de las mejores colecciones en España de 35 nacimientos que forman parte del legado conservado hace casi tres siglos gracias a los esmeros y cuidados de las religiosas. La colección aumentó en marzo de 2012 con el traslado de Capuchinas cuando se cerró el convento de Castellón. Los nacimientos están en Barbastro pero las 45 mejores obras de arte de su patrimonio -durante 300 años- se quedaron allí, entre ellos una colección del pintor Zurbarán. Navidad nos acerca la referencia de las Capuchinas y su vinculación con la ciudad desde el año 1670 cuando se construyó el primer convento donde está la Estación de Autobuses. En la colección de nacimientos destaca "Ricarditos" que estuvo al cuidado de Antonia y Bienvenida, hermanas del ilustre barbastrense general Antonio Ricardos Carrillo de Albornoz (1727-1794) que profesaron en el convento. Cada nacimiento tiene su propia historia entre los siglos XVIII y XIX. "Ricarditos" forma parte de las obras expuestas y visitables con "la Pulsera Turística" por iniciativa del Museo Diocesano.

Además, las Capuchinas son noticia social porque han grabado el CD "Dulce Navidad" con nueve villancicos tradicionales, cinco en español y cuatro en swahili. En la historia de 283 años del convento ha sido la primera vez por iniciativa de las cuatro religiosas keniatas a quienes apoyaron las tres de nacionalidad española con edades entre 85-90 años. Si, además, elaboran y venden postres con referencia comercial "Dulce Nombre" la visita al convento se justifica por Navidad.

A.H.



RETABLO DE LA CATEDRAL DE BARBASTRO, UN REPERTORIO ICONOGRÁFICO EXCEPCIONAL

EL RETABLO de la catedral de Barbastro, cuyo basamento es obra de la escuela de Damián Forment y del discípulo Juan de Liceire que lo completó a su muerte, ofrece un repertorio iconográfico excepcional sobre la vida de la Virgen María. En las escenas del altar mayor destacan, entre otras, la Adoración de los Pastores y la Presentación de Jesús en el templo con pasajes relacionados con Navidad.

Escenas propias del nacimiento y por tanto del belén de gran calidad técnica para recrear la vista a los visitantes. Si, además, la visita es guiada, la Catedral guarda muchas sorpresas y contribuyen a descubrir la belleza interior del templo, símbolo, referencia de la ciudad y de su historia con antecedentes datados en la mezquita mayor según consta en documentos relacionados con el Barbastro musulmán.

Sin necesidad de salir del templo, que forma parte del proyecto Pulsera Turística, en la capilla de San Salvador de los Reyes, en la iconografía cristiana destaca "La adoración de los magos" basada en la narración de San Mateo. La tala forma parte de un retablo del año 1591 atribuido al pintor Jaime Alegre, según el historiador Manuel Iglesias que fue canónigo de la Catedral. El cuadro está en la capilla donde se bautiza a los niños y niñas. Se considera la más antigua del templo y conserva reminiscencias románicas, según constata Santos Lalueza que fue, también, canónigo.

A.H.



ZAGALANDIA, EL BRILLO DE LA NAVIDAD EN LOS OJOS DE LOS NIÑOS DEL SOMONTANO

ZAGALANDIA es el certamen vinculado a Navidad desde hace 30 años cuando abrió sus puertas en 1991 gracias a la iniciativa de los concejales María Eugenia Claver (Bienestar Social) y Francisco Durán (Deportes) en la etapa del alcalde Manuel Rodríguez. A partir de entonces, se ha celebrado de forma cada año por Navidad salvo en 2020 que se recordará en formato on line porque las normativas sanitarias impiden celebrar tres décadas como les habría gustado al alcalde Fernando Torre y su concejala Pilar Abad (Fiestas y Juventud). De todas maneras, valdrá la pena recordar 30 años de trayectoria en la que José Luis Vizcarra "Chechu" es el único "superviviente" desde el primer año entre más de mil voluntarios locales en diferentes etapas.

El certamen tiene etiqueta D.O. Somontano y además de ser pionero ha servido de modelo para otros similares en ciudades aragonesas. Cinco corporaciones municipales con diferentes alcaldes lo han mantenido en el calendario de actividades feriales por cuanto representa para la sociedad barbastrense y en 30 años el tejido asociativo y el voluntariado han sido claves, en la misma medida que colaboraciones y ayudas de empresarios, comercios, instituciones, entidades, clubes, barrios y cofradías locales. Zagalandia que es la Feria del ocio y tiempo libre más antigua de Aragón ha sido un proyecto en común del que se han beneficiado miles de niños, niñas y jóvenes de Barbastro y el Somontano. Se echará de menos.

A.H.



RETABLO DE LA VIRGEN EN EL MUSEO DIOCESANO

LA NAVIDAD tiene su reflejo en dos obras expuestas en el Museo Diocesano de Barbastro-Monzón. La escena en el retablo de la Virgen (XV), obra de Blasco de Grañén, procedente de la iglesia de Oto del segundo cuarto del siglo XV, es la referencia más interesante y de las escasas que hay en el Museo Diocesano, con otra pintura de óleo (XVII) sobre lámina de cobre de pequeñas dimensiones.

El décimo aniversario del Museo que se celebra el 15 de diciembre es noticia importante de calado social. La apertura e inauguración fueron el 15 de diciembre de 2010 y durante su primera década cerca de 120.000 personas visitaron la colección de obras expuestas o bien, participaron en las actividades. El Museo y la catedral han contribuido mucho al auge del turismo religioso y cultural en Barbastro y la comarca de Somontano.

Alberga la colección iniciada por Santos Lalueza con obras procedentes de iglesias diocesanas que depositó en el pequeño museo situado en los altos de la sacristía de la catedral y en dependencias capitulares, entre ellas el pantocrátor de Villamana (XIV). El trabajo lo continuaron Manuel Iglesias y Enrique Calvera, ambos delegados de Patrimonio, que hicieron posible la colección del actual Museo tras la rehabilitación del antiguo Palacio Episcopal (XVI). Se construyó gracias al interés y empeño de Marcelino Iglesias, presidente del Gobierno de Aragón para "albergar" las 111 obras depositadas en el Museo de Lérida y en su apertura e inauguración estuvo el obispo Alfonso Milián que falleció el pasado 26 de noviembre.

A.H.



CON GANAS DE CANDELERIA, LUZ DE ESPERANZA Y ALEGRÍA

Si el origen de la Candelaria se dirime entre la celebración de la presentación de Jesucristo en el templo o la fiesta pagana de tributo a las almas de los difuntos, Barbastro está pletórico de certezas. La primera, que su origen acreditado data de 1513, cuando Germana de Foix, esposa de Fernando el Católico, concedió el privilegio ferial

con condiciones para su esplendor: que sea en el centro de la ciudad, con lucimiento de candelas y máscaras, con presencia de zagales y zagalas asegurada la fiesta el 2 de febrero, la atracción de bufones, juglares y artistas varios para el júbilo general y que haya intercambio de productos y disfraces para el carnaval.

Las certidumbres se consolidan año tras año, 508 ediciones el próximo, por la confluencia de puestos de alimentación, vegetales, moda, complementos, decoración y cuantas maravillas expone el comercio de Barbastro y foráneo.

Es, además, una fecha de compromiso, que alumbró el inicio del "año barbastrense" y da el plácet al

que ha terminado, prolongando la luz de la Navidad con un resplandor que sólo se vive en esta ciudad. El 2 de febrero ejerce un poder entre magnético e hipnótico para miles de visitantes, saca a las calles a los propios y, sobre todo, enciende la candelera de la satisfacción por lo bien hecho, de la esperanza y de la alegría. En 2021, multiplicadas.



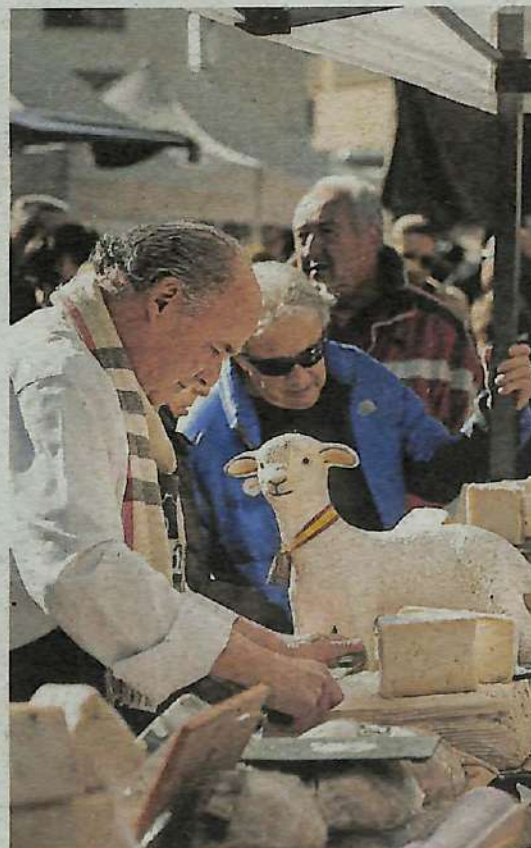
Los buenos productos de las carnicerías de Barbastro y el Somontano atraen a muchos visitantes a La Candelera, que el 2 de febrero llena de fiesta y de feria a la ciudad.



Las calles de Barbastro se convierten en un ágora en la que se encuentran las gentes deseosas de la relación social y del comercio.



El nuevo espacio estrenado el año pasado para La Candelera puso el arte colosal como gran marco para el buen comercio.

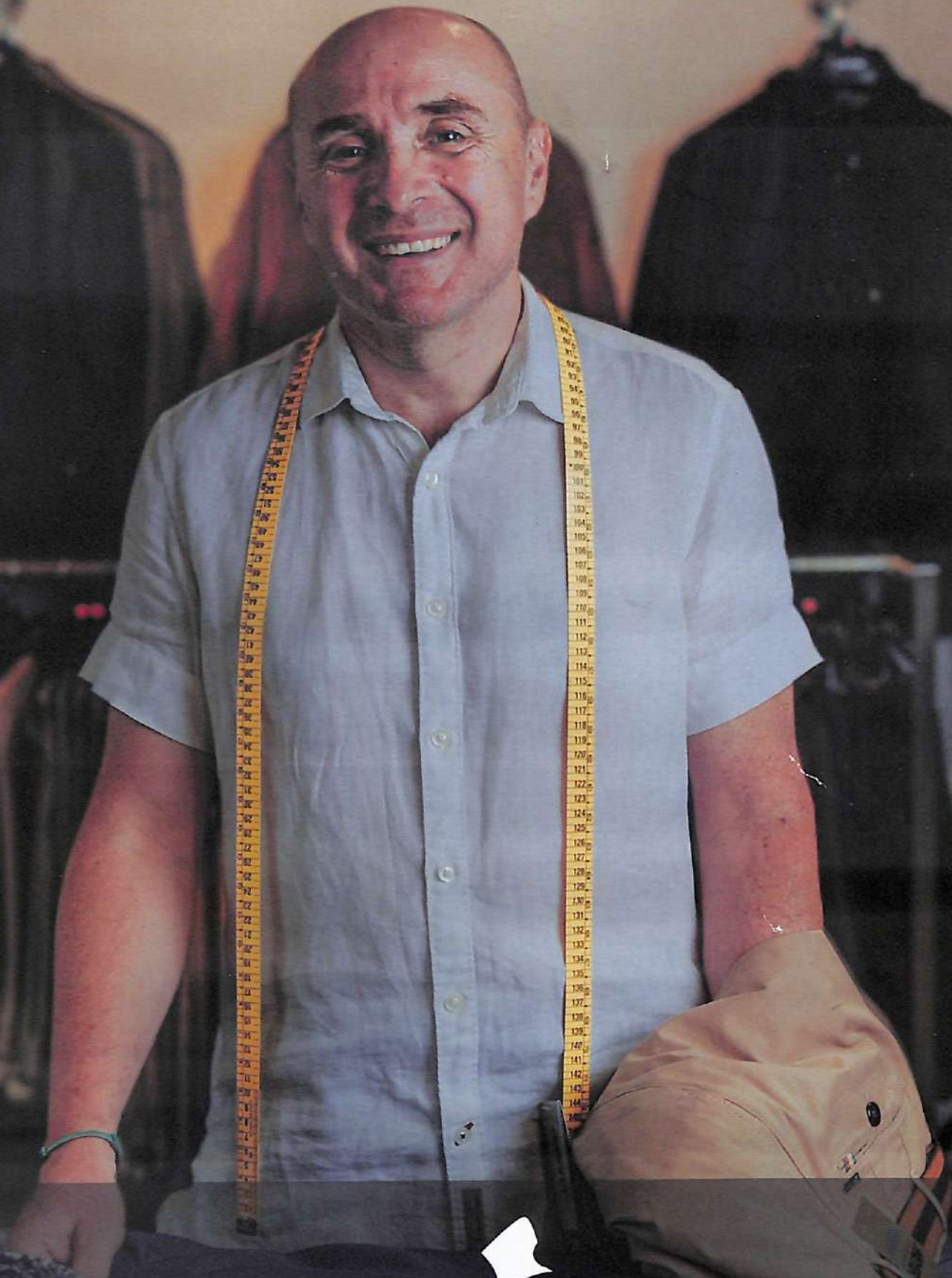


Los visitantes tienen una gran cantidad de estímulos para llevarse a sus casas buenas viandas y excelentes prendas de las tiendas que, por centenares, salen a las vías.



Las artesanías ocupan un lugar de privilegio desde los orígenes de La Candelera.

Porque el comercio da vida,
yo compro aquí.



somontano.org



COMARCA DE
SOMONTANO
DE BARBASTRO

¡Este cheque es para ti!



Ab energía, en colaboración con la AESB, te regala 20€ para comprar en los comercios de Barbastro.

Visítanos en C/ Escuelas Pías, 12 y llévate un cheque por cada suministro de luz y gas que contrates.

Tel. gratuito 900 1903 00



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO

abenergía 

La energía de Huesca