

BARBASTRO

CIUDAD
ABIERTA

N7 | GRATUITA

BARBASTRO
TIENE CORAZÓN

BRINDIS POREL VERANO,
BRINDIS POREL SOMONTANO

EL CRECIMIENTO DE UNA CIUDAD
A TRAVÉS DEL COMERCIO

Un verano
para presumir...
¡Hola Barbastro!

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



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO



COMARCA DE
SOMONTANO
DE BARBASTRO



GOBIERNO
DE ARAGON



FERMA shopping experience

24 / 25 / 26 agosto

- Degustaciones y manijadas
- Talleres con expertos
- Presentaciones y demostraciones de productos

FERMA stock

26 agosto

- Venta de productos a precios rebajados
- Actividades infantiles y actuaciones musicales
- Artesanía

FERMA mobility

26 agosto

- Exposición y venta de vehículos
- Bicicletas, motos y movilidad sostenible
- Caravanas y autocaravanas

FERMA gourmet

26 agosto

- Espacio Gastronómico "Lo Destinado de Barbastro Sorrentano"
- Venta de productos agroalimentarios
- VII Muestra de Frutas y Hortalizas
- V Premio FERMA Gourmet

FERMA innová

- Jornadas técnicas
- Entrega del Trofeo FERMA

FERMA demo

- Exposición y demostración de maquinaria agrícola

FERMA experta

- Celebración de misiones comerciales inversas del sector de maquinaria agrícola

EXPOSICIÓN villa invitada

- Exposición
- Participación de exposiciones
- Actuaciones

BARBASTRO, Ciudad y Abierta, cuestión de evolución

Las ciudades perpetuas son un camino en continua evolución. Nada puede ser lo que fue, y sin embargo todo puede ser dibujado para que sea. Para perfilar la identidad. En ese trazado, el comercio es el pincel fino que tiene la virtud de convertir en volúmenes a través del cincel con el que va elevando su personalidad. Siempre estamos en encrucijada. Hoy, en la explosión del verano que refuerza las fortalezas del comercio. Que avanza buscando crear paisajes y paisanajes que, juntos, configuran el llamado urbanismo comercial. Con la rotundidad de sus raíces y la sutileza en sus avances. Con el sustento nutricional de los buenos productos de la huerta y de los riquísimos vinos del Somontano.

Con esa velocidad del deporte sobre el que celebramos el ascenso de la Unión Deportiva Barbastro y escuchamos las sabias consideraciones de Javier Tebas. Con esa expansión hacia el turismo que es de las estrellas. Con ese momento para pararnos y reflexionar en la lectura. Porque Barbastro es Barbitania y es Polifonik, es serenidad y es fiesta. Vengan con nosotros a disfrutar de una ciudad que es suya y es de todos.



EL CRECIMIENTO DE LA CIUDAD A TRAVÉS DEL **COMERCIO**

JAVIER GARCÍA ANTÓN

LA CIUDAD y su comercio son dos entes en uno. Para todo en nuestro ser más íntimo y en el ser más social, se aplica la rotunda expresión de José Ortega y Gasset en sus Meditaciones del Quijote: “Yo soy yo y mi circunstancia, y si no la salvo a ella no me salvo yo”. Ese cierto desapego hacia lo común que hoy sentimos desde nuestro individualismo autista de celular nos induce a creernos exentos de toda responsabilidad en los asuntos de la res publica, como si esconder la cabeza debajo del ala nos eximiera de todas las consecuencias que nuestra inacción conlleva. Y, sin embargo... Y sin embargo de cuando en cuando despertamos de nuestro letargo. Quizás más en verano, cuando los rayos de sol nos golpean la cabeza y recuerdan que la supervivencia es levantarla, mirar al frente, otear el entorno y percibir

que, para acumular alegrías, para caminar hacia la felicidad, necesitamos el concurso de nuestro ser social. Y descubrimos un “nuevo” mundo, como Colón descubrió América, y exactamente igual reflexionamos y nos decimos: ¡caramba, si esto ya estaba aquí, si me lo estaban cuidando para que yo lo pudiera disfrutar!

Esa es la naturaleza, la esencia, las entrañas del comercio. Siglos y siglos, décadas y décadas, 365 días al año en el que personas ávidas de desempeñar el gran rol social del servicio tienen todo niquelado para ofrecer a sus interlocutores (llámense clientes, amigos o incluso cualquier nomenclatura anglosajona) el fruto de su capacidad de observación, de gestión y de absorción de los mejores productos al precio justo.

Por eso tenemos que cuidar el comercio. Porque, como es nuestra circunstancia y, si no pros-

pera ella, no prospero yo. Y de ahí la razón, en este comienzo de mandato municipal, de buscar las mejores soluciones participativamente para que Barbastro y el Somontano perpetúen su condición de espejo comercial en el que siempre se ha mirado la provincia y la región.

Ante nosotros, la gran oportunidad de generar un urbanismo comercial amable, con rostro humano, acogedor para los vanguardistas hábitos de consumo, cómodo –no es una cuestión baladí-, fluido y dialogado. Porque hablando se entiende la gente. Y, cuando la gente se entiende, hay comercio. Y, cuando hay comercio, emerge ese punto de satisfacción que antaño se llamaba realización. Sí, una ciudad con un buen comercio es una ciudad que se siente realizada. Y ya saben, viceversa... Llenen ustedes los puntos suspensivos.



10 BUENAS RAZONES PARA ZAMBULLIRSE EN EL COMERCIO DE BARBASTRO

Ahora que llega el buen tiempo, nos apetece zambullirnos en el agua para refrescarnos. Y penetrar en esos lugares frescos que desafían el sofocante estío. Barbastro tiene dos clases de templos, los propios de la práctica de la religiosidad, y ese universo común que es el comercio. Pongámonos las gafas de bucear para ver bien y descubramos diez buenas razones para atravesar esa puerta abierta de nuestras tiendas

JAVIER GARCÍA ANTÓN

- 1.- LA SONRISA.** Es la primera causa de atracción. Es el maquillaje que más embellece y, al ser contagiosa, nos embellecemos instantáneamente.
- 2.- LA JUSTICIA.** Un consumo responsable es un trato justo de intercambio de un producto por una divisa, esto es, por equis euros.
- 3.- LA CONFIANZA.** Como decía Truman Capote, cuando alguien te la da, siempre quedas en deuda con él. Es la madre de la fidelidad.
- 4.- EL RELATO.** ¡Qué pomposos nos ponemos! Sí, Barbastro tiene su narrativa moderna del comercio, un hilo que, como todas las buenas novelas, deja algo que pensar, algo que sentir y algo que hacer, por ejemplo volver.
- 5.- LA HISTORIA.** Una ciudad con más de quinientos años de privilegio ferial nos invita a escuchar las voces que, desde

las piedras, nos susurran los secretos del placer de comprar.

- 6.- LA FELICIDAD.** Cuando has hecho una buena compra y te has sentido bien tratado, ¿dudas de que has sembrado tu cosecha de felicidad?
- 7.- EL APRENDIZAJE.** No hay nada más gratificante que aprender divirtiéndose, aprender conversando. La cultura es ese bien en el que todos se enriquecen, y Barbastro tiene cultura comercial.
- 8.- EL HILO DE LA DIGITALIZACIÓN.** Las nuevas tecnologías son una gran oportunidad para perpetuar la proximidad hasta los confines del mundo. Compra en el comercio de Barbastro y comprobarás cómo esa misma tienda te servirá hasta el infinito y más allá.
- 9.- EL SENTIDO HOLÍSTICO.** El comercio no es ropa, calzado, alimentación, comple-

mentos, papelería, mercería... No, trasciende todo. Su razón no es la compraventa en sentido exclusivo, es el servicio. Y aquí entra todo, un buen bar, un hotel confortable, una gestoría... Y, como decía Santa Teresa de Calcuta, quien no vive para servir, no sirve para vivir.

- 10.- EL BIENESTAR.** Creías, querido lector, que no llegábamos aquí, ¿eh? ¡Qué mejor sensación que pensar que nos agasajan en exclusiva a cada uno de nosotros! Nos han preparado el escaparate tan bonito sólo para nosotros, la climatización es perfecta, los aromas cítricos nos acompañan, esa música suavecita... Y se cierra el círculo. La sonrisa me la diriges a mí. Al final, ésta es la industria de la felicidad. Los consultores le llaman "customer experience". Yo, vida. Con cuatro letras basta.



CAMPAÑA DE VERANO DEL COMERCIO DE BARBASTRO

LA CIUDAD QUE SE
CONVIERTE EN POLO DE
ATRACCIÓN **TURÍSTICA**
Y COMERCIAL

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



ELENA CIDAD

Barbastro, ciudad comercial; Barbastro, ciudad gastronómica; Barbastro, ciudad del vino; Barbastro, ciudad turística...

Esta nueva campaña de dinamización comercial se centra en promocionar principalmente todos los atractivos comerciales, gastronómicos, culturales y turísticos de la ciudad de Barbastro con el único objetivo de contribuir al crecimiento en número de visitantes a la ciudad de Barbastro, con la repercusión económica que ello supone.

Las calles comerciales de la ciudad, lugares emblemáticos como la catedral de Barbastro y las casas de colores de la margen del río Vero, la hostelería y nuestro comercio son el eje principal del video promocional que se ha elaborado como base de la campaña.

Campaña diseñada para atraer visitantes de nuestra zona de influencia a Barbastro durante la época estival, por ello se ha apostado por el uso de TV Aragón como medio central para lanzar una potente acción promocional a todo Aragón, además del uso discriminado de las RRSS y medios locales.

Para el lanzamiento de esta campaña se cuenta con financiación del Gobierno de Aragón y de la propia asociación y el apoyo del Ayuntamiento de Barbastro.

Esta campaña, que se inicia el lunes 3 de julio y que finalizará el 1 de septiembre con el inicio de las fiestas patronales, incluye las siguientes actuaciones:

1. Una nueva edición de la revista Barbastro, Ciudad Abierta. Elemento promocional cuyo objetivo ha sido siempre dar a conocer la forma de vida de Barbastro y el Somontano.
2. Noche de compras, cuya celebración tendrá lugar el próximo viernes 7 de julio. El comercio nos invita a disfrutar de una noche de compras y grandes descuentos y degustaciones gastronómicas hasta las 00:00 de la noche.
3. Apoyo a la promoción de los festivales Vino Somontano y su muestra gastronómica. Como viene siendo habitual,

a través de nuestras redes sociales se realizará un sorteo de pulseras de la muestra gastronómica ligado a compras realizadas en nuestro comercio local.

4. La campaña finalizará con la participación del comercio en FERMA STOCK durante la celebración de FERMA el último fin de semana del mes de agosto. El comercio sacará a la calle sus mejores ofertas.

Desde la asociación consideramos que es el momento de apostar por un proyecto conjunto de promoción de los atractivos de la ciudad de Barbastro para atraer visitantes que contribuyan al desarrollo socioeconómico de los diferentes sectores que conforman nuestro tejido económico. Barbastro, ciudad comercial; Barbastro, ciudad gastronómica; Barbastro, ciudad del vino; Barbastro, ciudad turística... Hay que pensar en Barbastro como un polo de atracción turístico comercial, puerta hacia el Pirineo como medio para fortalecer y garantizar la continuidad de nuestras empresas de comercio y hostelería.



Disfuta
comprando



- 1 2 CAPITANES
- 2 ALIMENTACIÓN HNOS. PUEYO
- 3 ANDY'S WOMAN JUNIOR
- 4 ANDY'S & WOMAN
- 5 ARMI-2
- 6 AGENCIA PIRENAXA
- 7 MERMELADAS ELASUN
- 8 AUTOSERVICIO FERNANDO
- 9 AVI ELABORADOS
- 10 ASOCIACIÓN CULTURAL TRITON
- 11 AUTOMÓVILES MANUEL SERRANO
- 12 AUTOMÓVILES TONES
- 13 AXA SEGUROS
- 14 BAC PRINT
- 15 BARREU COMUNICACIÓN
- 16 BIGMAT OCHOA
- 17 ANTONIO BARDAJÍ. RENAULT
- 18 BONAREA
- 19 SUPERMERCADOS ALTOARAGÓN
- 20 CALZADOS CARISA
- 21 CARLIN
- 22 CARNICERIA MARCOS Y ÁNGELA
- 23 CASA PUERTAS 1913, S.C.
- 24 CAVIAR PIRINEA
- 25 CESTERIA LA MODERNA
- 26 CHACA SPORT
- 27 COBRE
- 28 COMERCIAL IBER SOMONTANO
- 29 COMERCIAL LUNA
- 30 CONTIGO BARBASTRO
- 31 CORONA HOMBRE MUJER S.C.
- 32 CRONOS MODA
- 33 DECORACIÓN SALLAN
- 34 DECOYBA
- 35 ECOMPUTER
- 36 LA TIENDA DEL ACEITE ECOSTEAN
- 37 EL DEDAL DE ELENA
- 38 ELECTRICA DELRIO S.L.
- 39 ELECTRICIDAD PARÍS
- 40 ELECTRODOMÉSTICOS GRACIA
- 41 ELENA
- 42 ELYSEBA ESTÉTICA
- 43 ENFORMA SPORT
- 44 ERNESTO CANCER
- 45 ESTACIÓN DE SERVICIO HERRERO
- 46 ESTANCO Nº 2
- 47 ESTANCO Nº 5
- 48 FARMACIA LACHÉN
- 49 FARMACIA SIN-MASCARAY
- 50 FERRETERIA BALLARIN
- 51 FLORES CASTILLÓN
- 52 FLORISTERIA AZAHAR
- 53 FLORISTERÍA TELLA
- 54 FONTANERIA RODRÍGUEZ
- 55 FOTO VIDEO NOSOTROS
- 56 FOTOACTIVA
- 57 CENTRO DE JARDINERIA DEODEN-
DRON

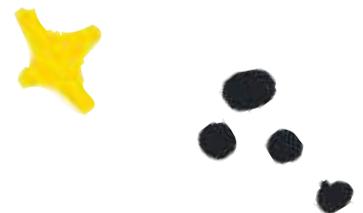
- 58 FRUTAS GARRIGA
- 59 GALERÍAS DEL TRESILLO
- 60 GAS BARBASTRO
- 61 GIBANEL HOMBRE
- 62 GIMNASIO ZEUS
- 63 GR45 SPORT SOMONTANO
- 64 H20
- 65 HERMANOS ANGULO
- 66 HÜBSCH DECO
- 67 JAL MODA
- 68 JAMONES ARNAL
- 69 JOYERIA RELOJERÍA ORÚS
- 70 LA NUEVA FRUTERÍA
- 71 LA PESCADERIA DE BARBASTRO
- 72 LAS ABUELAS DE SEVIL
- 73 LAS GUINDAS
- 74 LÁZARO
- 75 LENCERÍA ABADÍAS
- 76 LIBRERÍA IBOR
- 77 LORELEY. Centro de Estética y Salud
- 78 LOVEL Y CLEANING
- 79 MAPFRE CAMINO DE LA BARCA
- 80 MASSER FASHION
- 81 MODO VIAJE
- 82 MOVILZEN
- 83 NATURAL OPTICS. SAN RAMÓN
- 84 NASARRE SUMUNISTROS.
Y MAQUINARIA
- 85 NATUREZA BY MAY RODRIGUEZ
- 86 NAVARRO HOMBRE MUJER
- 87 NOOK
- 88 ÓPTICA ANDORRANA
- 89 OPTICALIA VERO
- 90 ORTOPEDIA MONROS
- 91 OVS KIDS
- 92 PANADERÍA CEREZUELA -
EAT SIN GLUTEN
- 93 PANADERÍA SIERRA
- 94 PARCOBA
- 95 PASTEL BIARRIZ
- 96 PASTERIA GÜERRI
- 97 PASTERIA IRIS
- 98 PELUQUERIA CANINA CHIQUIS
- 99 PELUQUERÍA MICHEL BIELSA
- 100 PHONE HOUSE
- 101 PILAR LARROSA
- 102 PINTURAS BARPIBAS
- 103 PIRENAUTO
- 104 PLANES ASESORIA Y SOLUCIONES
INFORMATICAS
- 105 POMPON
- 106 PUVICAR
- 107 RAQUEL GESÉ -
SALON DE PELUQUERIA
- 108 RELOJERÍA VENÚS
- 109 SIERRA
- 110 TREBOL
- 111 VESTUARIO PROFESIONAL MARIAN

- 112 VIAJES GUARA TOURS
- 113 VILA BAUSILI SLU
- 114 VINOS MURILLO
- 115 VISI DECORACION
- 116 VONEKA
- 117 YOIGO BARBASTRO
- 118 ZOE ESTILISTA



Disfuta
comiando

- 1 BAR RESTAURANTE PIRINEOS
- 2 BARRANQUÉ RESTAURANTE
- 3 CAFETERÍA "LA OFICINA"
- 4 CASA ANIQUINO
- 5 FRUTERÍA EL VERO
- 6 FRANFURT ESCOFETS
- 7 GRAN HOTEL CIUDAD DE BARBASTRO
- 8 HOSTAL GOYA
- 9 HOSTERÍA EL TOZAL
- 10 HOTEL RESTAURANTE SAN RAMÓN
- 11 HOTEL REY SANCHO RAMÍREZ
- 12 IBER JABUGO
- 13 LA ESQUINETA
- 14 LA JIJONENCA
- 15 LA LONJA DEL VINO
- 16 LA OVEJA NEGRA- REBAÑO GASTRONÓMICO
- 17 RESTAURANTE "EL RINCON"
- 18 RESTAURANTE EL TRASIEGO
- 19 RESTAURANTE NUEVE
- 20 VINOBAR





120 años iluminando vidas

www.abenergia.es
900 1903 00

**Comercialización
de luz y gas**

Instalaciones eléctricas

**Producción y Distribución
de energía eléctrica**



EL COMERCIO DE BARBASTRO TE LLEVA LA COMPRA A CASA

PAULA MARTÍNEZ-GUISASOLA

*El comercio de
Barbastro
en casa*



La Asociación de Empresarios Somontano Barbastro pone en marcha durante mes de julio y hasta final de este año el servicio de reparto a domicilio. El comercio de Barbastro en casa cuenta para ello con la colaboración de Somontano Social.

Este servicio se concibe como una prueba piloto gratuita para el comercio asociado y el consumidor. Siendo conocedores de que ya hay comercios de nuestra ciudad que ofrecen el reparto a domicilio, queremos animar al resto a hacer uso de él y ofrecer un valor añadido a las compras realizadas en el comercio de Barbastro.

La asociación, pretende dar respuesta a las necesidades de muchos de los clientes habituales del comercio de nuestra ciudad, que valoran la calidad, la confianza, pero también aprecian poder disponer de un servicio que les lleve la compra a su domicilio, a su lugar de trabajo o donde ellos quieran.

El reparto a domicilio está concebido como un refuerzo a los servicios ofrecidos por el comercio de Barbastro y como uno más de los que ofrece la propia asociación a sus asociados.

Siguiendo con el objetivo de dinamizar el comercio local, la asociación apuesta por ofrecer al comercio medios que sumen y repercutan directamente en la economía local, utilizando una empresa de inserción social como Somontano Social que se encargará del reparto

Este proyecto cuenta con la financiación del Gobierno de Aragón y de la propia asociación.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

- Tiempos de entrega reducidos. El consumidor recibe el producto en el mismo día, en el plazo de tiempo más breve posible.
- Reparto en un ámbito geográfico local. El servicio se limita en la localidad de Barbastro
- Reparto de productos con un peso máximo de 10 kg.
- Recogida del producto: en tienda
- Días y horario de reparto: de lunes a viernes de 8:00 a 17:00 horas.
- Tipo de producto: cualquier tipo de producto de "cesta de la compra". Se incluye producto fresco que será transportado en caja o bolsa isotérmica.
- Es un servicio que ofrecerán exclusivamente los socios de la asociación que lo soliciten.
- Estos establecimientos estarán identificados adecuadamente para que los clientes puedan solicitar el servicio.
- El servicio se solicitará vía online, a través de un formulario que permitirá registrar los datos de recogida y los datos de entrega de la compra realizada.

El objetivo de esta prueba piloto es conocer la necesidad real de este servicio entre el comercio local y si el sistema propuesto es el adecuado. Desde la asociación y Somontano Social se plantean mejoras en un futuro, destacando la compra múltiple, esto es, la posibilidad de realizar varias compras en distintos comercios de la localidad y recibir todo al mismo tiempo en casa como un único servicio o incluso el reparto al resto de la comarca de Somontano.

PRO de PROfesional

**En Sabadell Professional
estamos donde están los
mejores PROfesionales**

Porque trabajamos en PRO de los PROfesionales como tú para ofrecerte soluciones financieras pensadas para los profesionales de la **Asociación de Empresarios de Somontano de Barbastro - AESB**.

Innovamos constantemente nuestra oferta de productos y servicios para ayudarte a conseguir tus objetivos y proteger tus intereses.

Y, además, contamos con un extenso equipo de gestores especializados preparados para acompañarte y dar respuesta a tus inquietudes y necesidades financieras.

Podríamos llenar este anuncio con argumentos y ofertas difíciles de rechazar, pero preferimos empezar a trabajar. Por eso te invitamos a que contactes con nosotros y un gestor te explicará con detalle las ventajas que tenemos para ti.

Te estamos esperando



1. CASA PUERTAS



2. LENCERÍA ABADÍAS

En lencería Abadías sabemos que cada mujer es única y dar con el traje de baño ideal supone encontrar la forma y estilo de bañador que se adapta a cada cuerpo, y por eso contamos con gran variedad de tallas y copas.

Sea cual sea tu talla, encontrarás el traje de baño o bikini ideal para ti.

Te atenderemos con gusto en todas tus compras de lencería para señora y caballero, en la calle San Ramón 1 de Barbastro – 974 30 62 29



SHOP

POR ELENA CIDAD Y PAULA MARTÍNEZ-GUISASOLA

3. GUARA TOURS



Disfruta de tu MEJOR verano!!!! Vacaciones a tu medida.
Calle San Ramón 15 de Barbastro
Tel. 974 308 318/ whatsapp: 609 087 328





5. MAPFRE SEGUROS DELEGACIÓN JUSTE MIÑANA S.L

Visítanos en Camino de la Barca 1, te ofrecemos una atención personal y directa

Disponemos de la gama más completa de soluciones asegurados y financieras.

Para satisfacer todas tus necesidades a nivel familiar y profesional.

SHOPPING



4. GIBANEL HOMBRE

Gibanel Hombre es un espacio multimarca dedicado en exclusiva al hombre, donde ofrecemos un trato muy cercano y una asesoría personalizada a cada cliente.

Descubre nuestra oferta en vestir y moda casual-sport en pleno centro de Barbastro, en la calle San Ramón, 36.

[instagram.com/gibanel-barbastro](https://www.instagram.com/gibanel-barbastro)

6. NATURAL OPTICS SAN RAMÓN

Los pequeños detalles cuentan...

Te presentamos WIVI, un equipamiento para la evaluación binocular.

Una prueba que de forma rápida y eficaz nos da a conocer si ves bien y si tu visión es eficaz.

La mejor herramienta para la reeducación visual. Hasta 16 terapias con ejercicios visuales que te ayudan a recuperar el máximo rendimiento.

Terapia para todas las edades. Jóvenes con disfunción visual por estudios o dispositivos electrónicos y para todos aquellos que quieren conseguir el mejor rendimiento visual en todas sus tareas





EL URBANISMO QUE SUEÑA EL COMERCIO DE BARBASTRO

AESB

El monólogo de Segismundo en La Vida es Sueño es muy apropiado para 1635 y para el ingenio de Calderón de la Barca, pero ya por aquel entonces Barbastro disfrutaba de su privilegio ferial y convertía continuamente sus sueños en realidad.

El amor a la utopía es propio de los buenos comerciantes. Aunque el clásico sostuviera que todo en la vida es sueño, y los sueños, sueños son, el buen tendero quiere lo mejor para sí y para sus clientes, que son amigos y son ciudad. Por eso la Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro concibe,

en sus ideales, el urbanismo óptimo para que el encuentro sea un claro objeto del deseo.

En tiempos de tribulación, hay que hacer mudanza para llevar la contraria a la santa. Y la mudanza ha de ser de la resignación a la acción. La AESB sueña con un urbanismo comercial de rostro humano, que respire sostenibilidad y mire lejos por la limpieza del aire.

El urbanismo que sueña el comercio de Barbastro parte de un lugar que se nos ha metido, por su potencial, entre ceja y ceja: el solar de la Merced que anhelamos que se convierta en un

parquin vanguardista, racional, cómodo y sostenible. El proyecto que aspira a tener más de 200 plazas en un crecimiento vertical, como el que presagian las ciudades inteligentes (si alguien prefiere el anglicismo, las Smart Cities) para optimizar el espacio y el consumo energético.

De ahí que el deseo de la Asociación de Empresarios del Somontano de Barbastro se concentre en una fluidez en la comunicación y en el trabajo con las concejalías de Urbanismo y de Desarrollo, y del área de Medio Ambiente.

Un proyecto que subyugue tanto a

“

La AESB sueña con un urbanismo comercial de rostro humano, que respire sostenibilidad y mire lejos por la limpieza del aire

”



Europa que no le quede otro remedio que otorgar los fondos, a partir de enero, a este aparcamiento que devolverá a la ciudad del Vero la consideración de capital comercial del Alto Aragón. No es que nadie le haya quitado esta aureola, pero es evidente que el sector ha sufrido en los últimos lustros y su solidez sólo es posible por la resiliencia de los profesionales.

El parquin de La Merced ha de combinar su espaciosidad con la dotación de todos los recursos para que el ineludible avance de los vehículos híbridos y eléctricos le pille con toda la dotación prevista para las recargas. Que

esté impregnado del carácter verde con equipamiento de árboles. Y que disfrute la posibilidad de generación de energías limpias en una azotea erigida en un gran panel fotovoltaico.

La Asociación concibe este complejo que aprovisionará a la actividad comercial de una comodidad muy competitiva como el punto de arranque del urbanismo del futuro iniciado en el presente, en una hábil maniobra de anticipación en la que confluirán el Ayuntamiento, otras instituciones, nuestra organización y el ciudadano.

Propiciará un efecto magnético admirable que se expandirá hacia las Escalere-

tas y hacia el resto de direcciones. Y que marcará un antes y un después no sólo en el comercio, sino en la ciudad.

“Y sí haremos, pues estamos en mundo tan singular, que el vivir sólo es soñar; y la experiencia me enseña, que el hombre que vive, sueña lo que es, hasta despertar”

Pues si Segismundo lo decía y Barbastro ya era ferial, ¿por qué renunciar a la ambición? Juntos bajaremos los sueños a la realidad y elevaremos la realidad a estadios sublimes.



LA PLAZA DE LOS MISIONEROS, un modelo para la actuación en solares vacíos

AESB

La Plaza de los Misioneros de Barbastro se ha convertido en un referente del urbanismo comercial audaz que genera un ambiente agradable para los sentidos. En el solar de la calle Joaquín Costa, el ingenio de David Gatta invita desde 2019 a un paseo por el arte con la

reproducción de un cuadro emblemático de la historia de la pintura española: Mujeres en la ventana de Bartolomé Esteban Murillo.

La metamorfosis de espacios degradados en atractivos lugares de paseo permitirá dinamizar estas áreas en

distintos puntos de la ciudad, y de paso se convertirá en escenario de poderosas acciones sociales y culturales. No sólo de Candellera vive la ciudad y hay que conseguir que sea un gancho para revitalizar todo su entorno.

El embellecimiento del paisaje urba-

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA

no constituye un motor comercial de primer orden. De hecho, esta plaza fue concebida para un Mercado de Diseño pero sus posibilidades son infinitas. Música, gastronomía, acciones solidarias, talleres de pintura y de escultura, salón de antigüedades, mercados medievales o hasta desfiles de moda podrían ser perfectamente compatibles.

Sería una buena forma de convertir Barbastro en un variado y específico salón de actos con especializaciones conforme fuera avanzando un modelo que puede atraer incluso la mirada de la mujer de Murillo o la del rotundo Joaquín Costa. Una ecuación perfecta con la que extender el concepto de la ciudad como un ejemplo de profundidad cultural.

MÁS DE TREINTA SOLARES

La profusión de solares vacíos, en algunos casos en unas condiciones poco edificantes, constituye un problema que puede ser una gran oportunidad urbanística.

De hecho, en la campaña electoral ha sido común la apuesta por convertir estos espacios en pequeños párquines con los que favorecer la comodidad en el consumo y en la movilidad dentro de la ciudad.

Habida cuenta del importante número de superficies en desuso, la solución ideal pasaría por una combinación con carácter estratégico para favorecer por un lado las opciones de estacionamiento y por otro los lugares para la convivencia y para la organización de eventos. Nada hay más bonito que una conferencia al aire libre o un recital de poesía o de música con el cielo como cúpula para generar la atmósfera mágica que nos dejaron los viejos reyes y los muchos obispos, nobles y literatos que en esta ciudad han sido.



La metamorfosis de espacios degradados en atractivos lugares de paseo permitirá dinamizar estas áreas en distintos puntos de la ciudad





CADA COMERCIO QUE ABRE ES UN CAMINO DE **ESPERANZA**



AESB

El sector del comercio alberga una tendencia al optimismo. Aunque pena cada vez que se cierran unas puertas, celebra y disfruta cuando las llaves son en sentido inverso. En tiempos en los que confluyen la globalización, los formatos comerciales de gran dimensión y la digitalización, en Barbastro hemos disfrutado en los últimos años de aperturas de establecimientos.

Hacemos una ruta temporal y recordamos que en 2019 se sumó a la familia comerciante la Peluquería Raquel Gesé. Y, en 2021, vieron la luz la nueva Guara Tours, esa tienda renacentista (por lo que tiene de transversal) que es Voneka, el textil de modista de Maseer Fashion, el universo de los bebés con Pompón, la tienda de telefonía MóvilZen y la de moda Nook.

Y la rueda no paraba mientras se disipaba el virus poco a poco. Nueva oleada en 2022 de vocaciones comerciales en Barbastro con la mudanza feliz de Pilar Larrosa, esa reconversión de La Sastrería de centro de la pulcritud de Luis Borrueal a centro de la pulcritud de la buena hostelería, el local de estética Menara, el Salón de Peluquería Sara Arasanz y una invitación maravillosa a los placeres gastronómicos con L'Usuella de Jorge Zanuy. Nook Man ampliaba el germen de Nook.

Y 2022 ha representado una fluida corriente de aperturas con el cambio de local de "Me lo dijo Kate", la atracción de Chollo Mueble y de A1 Muebles Outlet, la remodelación de Axa, el nacimiento de del Bar Teatro y de El Yantar Ibérico, la incorporación internacional de Zeeman y la llegada de Estética Llemes.

Demasiadas razones como para detenerse en apreciar la vida comercial como un vaso medio vacío. Aquí está bastante lleno y encima con vino del Somontano, que no es cuestión baladí.

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



“

En tiempos en los que confluyen la globalización, en Barbastro hemos disfrutado de aperturas de establecimientos

”



FERMA, LA CALLE DE BARBASTRO SE LLENA DE FERIA

AESB

Hacer de la necesidad virtud acaba reportando buenos réditos. La Feria Regional de Barbastro (FERMA) prosigue su perpetua existencia amparada a la adaptación. Hay principios irrenunciables, como la puesta en valor de “lo local”. El comercio, los productos agroalimentarios, la

huerta, las fortalezas barbastrenses, la proximidad, la innovación y la internacionalización se han convertido en presencias irrenunciables.

Y a fecha de hoy también lo es un nuevo concepto de certamen que se ubica allí donde está su público: en las calles de Barbastro, para las

actividades lúdicas, y en el Centro de Congresos para las actividades profesionales.

Una feria que sigue siendo motor y faro para el desarrollo de Barbastro y su entorno.

La misión comercial inversa de maquinaria agrícola FERMA Ex-

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



porta se celebrará del 17 al 19 de octubre en el centro de congresos, y traerá hasta Barbastro a compradores de maquinaria procedentes de Países Bajos, Polonia, Serbia, Marruecos y Kazajistán.

La misión comercial permite a las empresas inscritas mantener reuniones individuales con los compradores invitados. Y como novedad para este año, además de las visitas a algunas de las instalaciones de las empresas inscritas, se habilitará una zona de exposición para que los importadores puedan ver en directo la maquinaria.

Esta acción se lleva a cabo gracias al convenio de colaboración entre la Cámara de Comercio y el Ayuntamiento de Barbastro, con la colaboración del Clúster Aragonés de Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos CAMPAG.

FERMA CALIENTA MOTORES

Avance del programa de la 62 edición de FERMA, Feria Regional de Barbastro

Desde hace tres ediciones, en una necesaria adaptación a nuevas sensibilidades, FERMA se ha transformado en un evento que pone en valor “lo local”: el comercio, la huerta, los productos agroalimentarios y los recursos propios, impulsando la economía de proximidad y ayudando a las empresas locales en sus procesos de innovación e internacionalización.

Un nuevo concepto de certamen que se ubica allí donde está su público: en las calles de Barbastro, para las actividades lúdicas, y en el Centro de Congresos para las actividades profesionales.

Una feria que sigue siendo motor y faro para el desarrollo de Barbastro y su entorno.

PROGRAMA:

FERMA STOCKS

El comercio local sale a la calle para vender sus productos a precios rebajados.

Fecha: 26 de agosto

Horario: De 10 a 21h.

Lugar: Calles General Ricardos y Corona de Aragón

FERMA GOURMET

- Espacio gastronómico “La Despensa de Barbastro Somontano”

- V premio Ferma Gourmet

- XXII Muestra de Frutas y Hortalizas

Fecha: 26 de agosto

Horario: De 10 a 21h.

Lugar: Paseo del Coso y Plaza del Mercado

FERMA MOBILITY

Venta de vehículos nuevos y usados. Vehículo eléctrico.

Bicicletas y motocicletas. Auto-caravanas.

Fecha: 26 de agosto

Horario: De 10 a 21h.

Lugar: Por determinar

FERMA SHOPPING EXPERIENCE

Fecha: Del 24 de agosto al 26 de agosto

Horario y lugar: Según actividad

VI FERMA INNOVA

- Jornadas técnicas agrícolas

- Jornadas Innovación Empresarial

- Trofeo Ferma

DEMO FERMA y FERMA EXPORTA

Misiones Comerciales Maquinaria Agrícola

Exposición y demostraciones de maquinaria agrícola

Fecha: Octubre

Lugar: Centro de Congresos / Recinto ferial

FERMA

PRESENTA UNA IMAGEN
RENOVADA: VITALISTA,
ALEGRE Y COLORIDA



IXEIA LACAU

Este año FERMA presenta un cartel con una imagen renovada. Destaca en su composición una gran mancha tipográfica central, con los colores que representan los diferentes sectores del certamen, que se recorta entre un mar de nubes salpicado por personajes y elementos que recrean un mundo amable y sostenible, lleno de vitalidad, donde los ciudadanos interactúan entre sí.

En la parte inferior del cartel se reseñan todas y cada una de las diferentes actividades que conforman la 62 edición del certamen, y que tienen entidad propia: FERMA Shopping Experience, FERMA Stock, FERMA Mobility, FERMA Gourmet, FERMA Innova, DemoFERMA, FERMA Exporta y Exposición Villa invitada.

Un conjunto que, sobre el fondo blanco, consigue aportar una imagen limpia, a la par que vitalista alegre y colorida. En palabras del propio diseñador, Pablo Sagarra, “Una imagen cargada de frescura, color y vitalidad que nos presenta esta nueva edición de Ferma. Manteniendo la identidad y continuidad con anteriores ediciones, este año Ferma viene acompañada por personajes y acciones que nos transmiten y muestran diferentes temáticas y actividades albergadas por la feria. Un conjunto interconectado por múltiples elementos, detalles y objetos que captan la mirada y entretienen al más observador.”





JOSÉ MARÍA PUIG/AYUNTAMIENTO DE BARBASTRO

LA MÚSICA, PROTAGONISTA DEL VERANO EN BARBASTRO

AESB

Desde hace unos años, en Barbastro junio se escribe con ‘J’ de jazz y verano, con ‘V’ de Veranearte. Ambas propuestas se enmarcan en un amplio programa cultural, repleto de propuestas para todos públicos y edades, que recoge la agenda elaborada desde el Área de Cultura del Ayuntamiento de Barbastro, al que se suman otras muchas actividades organizadas e impulsadas por asociaciones y colectivos de la ciudad a lo largo de todo el año.

Durante los meses estivales, la música es una de las grandes protagonistas en la ciudad del Vero. El Festival Internacional de Jazz de Barbastro, que ha alcanzado su tercera edición con la calidad como seña de identidad, ha levantado el telón y, un año más, ha tenido el respaldo del público en todas las actividades programadas.

En verano, la música sale a las calles. Lo ha hecho en el Festival de

Jazz y lo hace también en Veranearte 2023, una nueva entrega de la propuesta estival del Área de Cultura barbastrense. Este año tiene su epicentro en el céntrico Paseo del Coso, pero llega también a los distintos barrios de la ciudad con otros espectáculos de magia, circo o folclore que llenan de actividad las semanas estivales hasta alcanzar las fiestas de septiembre en honor de la Natividad de Nuestra Señora.

LA MESA REDONDA, EL CÍRCULO DEL VINO

Los Amigos del Vino de la Denominación de Origen abren un nuevo horizonte



AESB

Yago Soler, Javier Sazatornil, Joaquín Bielsa, Juan Eito, Ángel Trallero y María Cortés llevaban tiempo barajando una acción en torno al vino del Somontano y a la creación de una cultura que beneficiara interactivamente a la Denominación de Origen.

Javier Sazatornil lo expresa perfectamente. “Hay una parte de compromiso con el territorio, otra de búsqueda de la mejor imagen, otra de conocimiento de una identificación de nuestra cultura mediterránea, y también otra de formación y de placer”. Así, buscaron una analogía llamativa –“Ángel Trallero es

un fenómeno para eso”, sostiene Javier- y eligieron la Denominación “Círculo de Amigos del Vino Somontano. La Mesa Redonda”.

Claro, la presentación la hicieron en el Espacio del Vino. Ahí explicaron su filosofía: “Divulgar la cultura del vino entre las gentes del Alto Aragón pero también entre todos aquellos amantes del buen vino de cualquier lugar del mundo a los que les guste el buen vino y su cultura”.

La Mesa Redonda tiene como principales objetivos “poner en valor, dar a conocer y disfrutar la importante

riqueza vitivinícola del Somontano, su gastronomía y territorio; ser un punto de encuentro para los socios y otros aficionados, donde puedan profundizar en el conocimiento del vino y disfrutar de catas únicas, maridajes y eventos diversos, como un “círculo de amigos del vino Somontano” y promover y difundir estilos de vida saludables y responsables con el consumo del vino, como parte de la dieta mediterránea”.

El nombre escogido tiene reminiscencias de la actividad aristocrática y del simbolismo de Camelot como mesa en la que el rey y sus caballeros se sentaban

2023 FESTIVAL VINO SOMONTANO BARBASTRO (HUESCA)

3.4.5.6 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21H
**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

JUEVES 3 DE AGOSTO (20H)
GRAN CIRCO ACROBÁTICO DE CHINA
VIERNES 4 DE AGOSTO (20H)
HOMENAJE A MECANO
"LA FUERZA DEL DESTINO"
SÁBADO 5 DE AGOSTO (20H)
"ILUSIONARTE" CON JORGE BLASS
DOMINGO 6 DE AGOSTO (20H)
DUMBO, EL MUSICAL

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS
E INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:
DOSOMONTANO.COM / 974 31 30 31



SOMONTANO



BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



VIENE DE LA PÁGINA 22

para decidir y acordar los asuntos cruciales del reino. Todos iguales en torno a una mesa redonda, la geometría de la perfección

Han empezado a organizar catas y formaciones sobre el mundo del vino, visitas a bodegas, encuentros gastronómicos, visitas a otras denominaciones de origen y otro tipo de eventos, de carácter extraordinario.

En connivencia con el Consejo Regulador, sus treinta bodegas, la Ruta del Vino Somontano, establecimientos diversos y empresas del sector, ha arrancado fuerte para ofrecer a cada socio una silla

en torno a la mesa redonda. La cuota de socio individual es de 50 euros y la de pareja, 60.

La primera gran acción fue emblemática: la Cata 200 del 9 de marzo, benéfica con cuatro vinos de bodegas de la DO, un blanco, un rosado y dos tintos, para recaudar fondos para los afectados por los terremotos de Turquía y Siria a través de la ONG Farmamundi.

Como los buenos vinos, La Mesa Redonda sigue su buena evolución. Ya ha celebrado varios Encuentros en Bodega, básicamente con las grandes de la Denominación. Y prepara viajes a otras DO

de España, comenzando por el Priorato. Saldrá también a otras localidades del territorio, como Monzón. Y su intención es saciar la curiosidad en otros espacios relacionados con el vino. “Lo importante es poner en valor el sector y hacer cultura. Vamos, incluso, a recorrer la ruta de los lagares con Eugenio Monesma, como los de Angüés y Liesa”.

Aprender a través del vino, viajar en medio de sus efluvios, sin límites, porque es un universo que nos guía hacia lo pretérito y hacia lo infinito. Por algo es Círculo, por algo Mesa Redonda. Y, en el centro, Barbastro y el Somontano. Salud.



somontano social



ARTESANÍA AUDIO

the high end rock company



CANTERÍA
del SOMONTANO



Administración



Recursos humanos



Limpieza



Informática
Sistemas



Transcripciones
Grabación Datos



Taller Manipulados



Acondicionamiento
Urbano



Impresión
Ensobrado



Call Center



Transporte



Oficina Técnica
I+D+i



Formación



Brigada Jardinería



Estaciones
Servicio



Centro Logístico



GRILLO: VINIFICACIONES TAN ESPECIALES COMO ÚNICAS

GRILLO: VINIFICACIONES TAN ESPECIALES COMO ÚNICAS

Bodegas El Grillo y la Luna, propiedad de la familia Calvo, es un proyecto que nace en Barbastro, en el año 2007, fruto de una ilusión: crear unos vinos únicos y con alma.

La bodega, perteneciente a la DOP Somontano, cuenta con la colaboración de Michel Rolland, uno de los enólogos más influyentes del mundo.

El Grillo y la Luna tiene 59 hectáreas repartidas para dos grandes gamas: El Grillo (19 hectáreas) y 12 Lunas (40 hectáreas). La primera está compuesta por cuatro referencias -Canto del Grillo, Hop Hop, Grillo y Grillo SP- y marca la diferencia, ya que son vinificaciones especiales y únicas.

La singularidad del proceso, donde incluso se trabajan ocho hectáreas a caballo, la recolección manual al 100 %, la selección grano a grano de la uva, la fermentación en foudres de roble francés

-clasificados por parcela y variedad- y la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés -el 80 % de Grillo es barrica nueva y el 20 % de doble uso-, nos da como resultado unos vinos potentes, pero de una suavidad exquisita

La producción media de la bodega es de 250.000 botellas. De este total, 40.000 corresponden a la gama Grillo.

GAMA GRILLO

Grillo está elaborado con syrah, cabernet sauvignon, garnacha y merlot. De este equilibrado tinto se producen al año unas 18.000 unidades. Además, ha obtenido numerosos premios por su botella, diseñada por el madrileño Isidro Ferrer. En los International Wine & Spirits Competition 2018 fue premiada con el Wine Atwork & Bottle Design al mejor diseño, en 2019, con Grillo 2011, obtuvo una Gran Medalla de Oro en el Concurso Mundial de Bruselas

y su vino añada 2014, la que se comercializa actualmente, ganó una medalla de oro en el gran premio Mundus Vini y fue sido reconocido con el distintivo «Best Of Show Somontano», sello especial que otorga el certamen para destacar el mejor vino de cada categoría. Su hermano mayor es Grillo SP, el vino más especial de la bodega. La parcela de cabernet sauvignon con el que está elaborado se trabaja con dos caballos, lo que permite que la tierra esté más oxigenada y menos compactada. Además, pasa por un proceso de fermentación integral en barrica. En una gran gama no podía faltar un exclusivo blanco elaborado con chardonnay 100%, fermentado en barrica y que realiza parte de su crianza en huevos de hormigón: Canto del Grillo Cri Cri. Y por último, Grillo cierra su colección con Hop Hop. Un tinto muy equilibrado que está elaborado con un 50 % de variedad garnacha y un 50 % de variedad syrah.



grillo



grillo

LA DO SOMONTANO VATICINA UNA GRAN COSECHA EN VOLUMEN Y CALIDAD

El Festival del Vino y la Muestra Gastronómica, una forma de celebrar y de brindar por un producto que une

JAVIER GARCÍA ANTÓN

Francisco Berroy, presidente de la Denominación de Origen Somontano, está satisfecho en su Azlor. Ha madrugado -las 6 de la mañana, hora intempestiva- y a la hora de la charla (pasado holgadamente el mediodía) el cansancio se acumula. Pero está plenamente satisfecho. “Pensábamos que este año iba a sufrir mucho el secano, pero las lluvias de junio, que igual nos han dejado 130 litros, han hecho engordar el grano y los efectos son buenísimos”.

Estima plausible la posibilidad, si nada se tuerce hasta la vendimia, de un aumento de los 17,5 millones de kilos de uva del 2022 a los 20 o 21 millones de éste. Tampoco le preocupa en exceso siempre que esté en unos buenos guarismos. No será récord (está en los 24 millones), pero sí es una buena cifra.

“Y la calidad está garantizada. Hoy en día los agricultores cuidan muchísimo los aspectos sanitarios y cualitativos. Las Bodegas pagan por calidad y, si no llevan buen producto, los viticultores saben que no se las cogerán”. Hay mucha ciencia ahora. De hecho, Francisco Berroy ahuyenta las creencias

populares y las supercherías. “Este es un cultivo mediterráneo y le va bien el calor y la humedad”.

Su autenticidad es apreciada en los mercados. Se redobla el esfuerzo en los internos, en Madrid, Cataluña, País Vasco y Aragón. “España es el 80 % de nuestras ventas”. Y el restante se distribuye entre unos cuarenta países entre los que se hallan los europeos, México y Estados Unidos.

UN FESTIVAL A SACO

El Festival Vino del Somontano es un clásico en la programación musical y cultural de España, con una Muestra Gastronómica que no es un complemento, sino un igual de tú a tú en importancia y sobre todo en repercusión

El Festival despliega un programa fabuloso en este 2023. El día 3, el Gran Circo Acrobático de China, con 60 artistas entre los que están grandes gimnastas y antiguos intérpretes del Circo del Sol.

La segunda jornada, al día siguiente, es el Homenaje a Mecano bajo el título “La fuerza del destino”, concebido y planificado por Nacho Cano.

El día 5, el espectáculo IlusionArte del mago y hombre-espectáculo Jorge Blas.

El 6 es el tiempo del musical Dumbo, muy orientado al público infantil y juvenil aunque no exclusivamente. Un canto a la diversidad, con actores y actrices con discapacidad, y un grito contra el bullying.

En torno a la Muestra, cuatro catas. La primera, la de Joaquín Gálvez, el “wineman”, el superhéroe del vino que convierte en toda una experiencia la prueba sensorial del vino. A esta cata de entrada patrocinada por el Ayuntamiento y con un precio de 6 euros, le suceden otras tres en las que el vino marida con la música de distintas épocas, además de la segunda que se concentra en un público de entre 18 y 30 años.

El Festival del Vino y la Muestra Gastronómica, que es un éxito siempre apabullante, son la constatación de que todo en este mundo que arranca en las viñas y sigue en la enología hasta ponernos una copa en la mano está impregnado de arte. Y la última manifestación es la más jubilosa: compartir y brindar.

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



“ El Festival Vino del Somontano es un clásico en la programación musical y cultural de España ”



¿Ya tienes preparada la terraza o jardín?



Academia Cerbuna, 4 - T. 974 31 48 36
Alda del Cinca, 1-3 - T. 974 30 64 11
Cam. Real de Zaragoza, s/n - T. 974 31 44 21
BARBASTRO





EL MERCADO MEDIEVAL DE DOÑA PETRONILA, CULTURA Y COMERCIO CON AIRE BARBASTRENSE

AESB

Lo medieval con vocación de futuro. La fusión de los tiempos para toda época. La Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro y la empresa Tamtam Comunicación han trabajado en la consolidación del proyecto de divulgación y promoción turístico cultural iniciado hace ya más de ocho años bajo la denominación “Barbastro, Cuna y Corona”

Dar visibilidad a productos turísticos ya consolidados en Barbastro como el mercado medieval Petronila de Aragón y sus visitas teatralizadas contribuye a su consolidación como destino atractivo para multitud de visitantes a la ciudad de Barbastro, con la repercusión económica directamente al sector de comercio, la hostelería y la restauración.

Barbastro, Cuna y Corona constituye un proyecto turístico-cultural conmemorativo de los Esponsales de Doña Petronila, Reina de Aragón, y Ramón Berenguer, Conde de Barcelona, ocurridos en la capital del Somontano el 11 de agosto de 1137, y considerados el germen de la Corona de Aragón.

En 2021 se decide desestacionalizar la celebración, para un reparto equilibrado de visitantes todo el año. Una fórmula para que el turismo cumpla con su misión vertebradora. La nueva fecha, la más cercana al 15 de octubre, coincide con la fecha de la muerte de Doña Petronila (a pesar de ello en esta fecha se siguen conmemorando los esponsales y la figura de la reina),

El 14 de octubre se desarrollan visitas turísticas teatralizadas que permiten sumergirse en el Barbastro de Doña Petronila. Habrá dos pases, mañana y tarde acompañados por un guía

En cuanto al Mercado Medieval Petronila de Aragón es pieza principal de las celebraciones del día 14 de octubre donde se funde tradición y actividades de divulgación. El recorrido conduce por toda la zona peatonal de la ciudad, se funde con el tradicional mercado de frutas y verduras, productos agroalimentarios km 0 y artesanía popular. Y todo con la adecuada ambientación en los hechos de Barbastro en 1137: música, talleres y representaciones teatrales, entre otras actividades que ofrecen al visitante una experiencia turística especial.

POLIFONIK SOUND, la apoteosis musical



AESB

La 14 edición del Polifonik Sound ha cerrado un fantástico cóctel de buena música, buen ambiente e impacto en el territorio, con 8.000 personas en el recinto ferial de Barbastro y 3.000 personas en los conciertos en el Paseo del Coso.

Lo más importante del Polifonik es su carácter reconocible y admirable por su personalidad arrolladora que

ha colocado el cartel de “todo vendido”. Un referente nacional e internacional

Además de Aragón, las procedencias son muy variadas: Madrid, Cataluña, Valencia, País Vasco, La Rioja, Navarra, Castilla y León, Castilla La Mancha, Andalucía, Baleares y, en el ámbito internacional, Francia y Suecia. El PolifoniK se ha convertido en marca turística del territorio que beneficia a la gastronomía y otros encantos. Dos días con más de 40 actuaciones en siete escenarios distintos, cinco de ellos en el recinto ferial, a los que se suman el instalado en el corazón de la ciudad y la propia Bodega Laus. Más de 30 grupos en una programación intensa y muy cuidada por los organizadores para que los solapamientos entre artistas sean mínimos. Iván Arana y Luis Moya, promotores, componen toda una sinfonía. En esta edición, buena parte de los momentos más álgidos se vivieron con los conciertos de los cabezas de cartel: La M.O.D.A., Sidonie, Ginebras y Second, pero también con otros grupos como Arde Bogotá, Niña Polaca, Ángel Stanich, Karavana, Jordana B, Siloé, Suená Babilonia, Alison Darwin y Los Invaders, entre otros. Los djs han ido cogiendo peso específico en el festival hasta contar con un escenario propio. Lo mismo ha sucedido con aspectos inicialmente complementarios como el PolifoniK Kids, que este año ha contado con programación musical específica.

Stendhal
STUDIO

stendhal.es

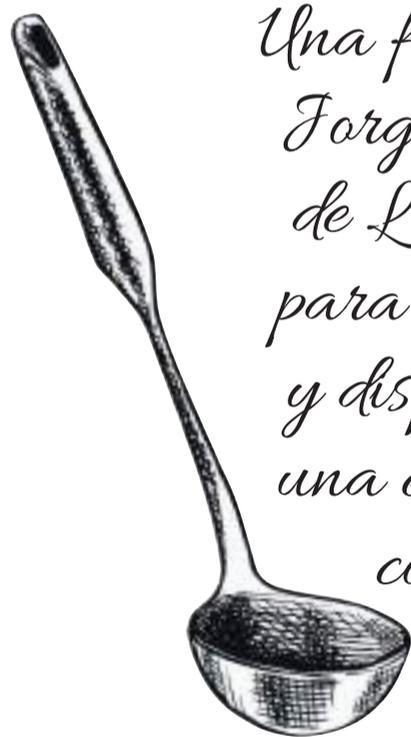
Tel. 619 785 664 · hola@stendhal.es

Síndrome de Stendhal.

Emoción psicósomática que causa un elevado ritmo cardíaco, felicidad, palpitaciones, sentimientos incomparables y emoción cuando el individuo es expuesto a obras de arte, especialmente cuando estas son consideradas extremadamente bellas.



GAZPACHOS CON SABOR DE SOMONTANO



*Una fórmula de
Jorge Zanuy,
de L'Usuella,
para refrescar
y disfrutar de
una estupenda
comida*

Somos hijos de nuestras costumbres, de nuestras realidades y de nuestras penurias. Para cuando Andalucía proclamó los orígenes del gazpacho, Aragón llevaba más de un siglo de declaración del Estado de Pobreza.

La cocina era de supervivencia y el Somontano no era ajeno a tal condición. De ahí que, de una forma u otra, la forma de aligerar el calor mediante la ingesta de frutos frescos ha estado siempre presente con diferentes texturas y combinaciones.

La globalización se ha sumado a la localización y, de esta manera, en los restaurantes hoy empiezan a ser obligados cuando llegan los rigores estivales los gazpachos, salmorejos y hasta los ajoblanco, distintas fórmulas de conseguir unos platos nutritivos que a la par equilibren la temperatura del cuerpo sometida a la fortaleza extrema de los termómetros.

Una comarca como el Somontano tiene incorporados de serie los ingredientes para un buen gazpacho (o un salmorejo o un ajoblanco, es cuestión de simplificar o de diversificar), porque el tomate rosa se adapta perfectamente a esta elaboración, porque hay magníficos pimientos rojos y verdes, porque abundan los pepinos fresquísimos y porque, para ligar, nada mejor que un aceite de oliva virgen extra de la tierra, de ese llamado a elevarse a los altares de la consideración del consumidor con su etiqueta de Denominación de Origen.

Téngase en cuenta, además, que esta tierra es muy agradecida para quienes prefieren usar otro tipo de tomates como el de pera, que en plenitud es extraordinariamente agradecido para estas recetas.

Y piénsese, además, que la innovación permite hoy también agregar sandía o melón que varían en los refectorios más modernos la vieja concepción del gazpacho.

Nos dejamos aconsejar por un cocinero de referencia en Barbastro, Jorge Zanuy, de L'Usuella, un creador nato, que es sumamente audaz pero que, para esta ocasión, se inclina por una reminiscencia del gazpacho de Barbastro.

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA

PICADILLO DE GAZPACHO A LA ANTIGUA

Autor: Jorge Zanuy

INGREDIENTES:

2 tomates rosas
1 pepino
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 diente de ajo
Una pizca de comino molido
100 ml de aceite de oliva virgen extra
Una pizca de sal
30 ml de vinagre de granada
Un vaso de agua fría
Y un corrusco de pan del día anterior

ELABORACIÓN:

Lavar los tomates el pepino y los pimientos, pelar los tomates y el pepino. Cortar en dados pequeños Los tomates, el pepino y los pimientos
Majar el ajo con la sal y el vinagre.
Mezclar en un bol todos los ingredientes y añadir el pan troceado dejar reposar en la nevera unas horas y disfrutar



Casa
Falceto
COMIDA NATURAL · NATURAL FOOD

cocina de montaña elaborada con productos ecológicos seleccionados desde el origen, buenos para la salud de las personas y del planeta

LAS MEJORES CARNES ECOLÓGICAS DEL PIRINEO y verduras de nuestra huerta

DISFRUTA EN NUESTRO JARDÍN de la nueva carta de cócteles ecológicos
TAMBIÉN CENAS VIERNES Y SÁBADOS

HAZ TU RESERVA EN 
en el 676 351 120 o en casafalceto.com

Coscojuela de Sobrarbe (Ainsa-Sobrarbe)

LAS TERRAZAS QUE AIREAN LA HOSTELERÍA DE LA CIUDAD

*El resurgir del Coso con la vida
emergente de los veladores
en el bulevar central*

AESB



Aunque las terrazas salpican distintos puntos de la ciudad, es obvio que el centro de Barbastro es el que está impregnado de las mesas y las sillas que recorren el paisaje urbano por las preferencias de los consumidores.

Las terrazas eran un mundo y hoy son otro. Como esgrimiera el costumbrista Pedro Lafuente, su razón de ser estribaba en el calor del interior de los bares y en la deficiencia en la extracción de humos, de manera que, cuando los valores salían de misa y se dirigían a tomar el vermú, además de delatarles el aliento en caso de ingesta excesiva de alcohol les precedía el “aroma” a fritanga y a sudor. Por eso estaban mejor fuera.

Otra cuestión, decía el etnógrafo oscense, es la de los nuevos tiempos con climatizadores eficientes que aportan un gran confort térmico.

Sea como fuere, los hábitos han empujado a muchos reacios a aceptar que la terraza es un buen hábitat. Por un lado, la pandemia que induce a aprovechar el aire libre. Por otro, el vicio del tabaco, que desafía los fríos en invierno y los calores en verano. Todo sea por la causa. Y también los hay que entienden que nada mejor que el techo celeste para una vivencia más natural.

El caso es que Barbastro es un buen bulevar de terrazas comenzando por el Coso. Ahí se suceden el mítico Gastrobar Victoria de José Antonio Pérez, la reminiscente elegancia de La Sastrería (¡cuántas historias puede contar el sastre Luis Borrue!), el Vinobar, el Frankfurt Escofet's, el Pollo Ricco o el Pentágono.

Y al final -o el principio, según cómo se mire- el Hotel San Ramón, que si por dentro es seductor expone para el placer de todos una terraza fresca en la que servir un buen refrigerio, una tapa refinada o un café reconfortante.

Todo tiene su recorrido y, después de “cosear”, paseamos por la calle San Ramón, transitamos al lado de la Frutería del Vero y ya estamos en la plaza Mayor, espacio “terrazable” para pastelerías (Güerri), panaderías (Julia) y empresas hosteleras como la Cantina del Gran Hotel o la Jijonca.

No están todas las que son, pero sí son todas las que están, que se extienden hacia los ensanches de la ciudad donde hay otras buenas muestras de la capacidad y calidad de la hostelería barbastrense.

CARMETAL
CARPINTERÍA DE ALUMINIO CARMETAL, S.L.

Fabricamos Carpintería de Aluminio y PVC

- Mamparas de baño
- Mosquiteras y persianas de todo tipo

¡¡Visítenos en Barbastro!!

Polígono La Cerámica Avda. Pirineos, s/n, naves 24 y 25

22300 BARBASTRO

Tel. 974 31 0 081 • Fax. 974 316 724

carmetalbarbastro@gmail.com

VINOS DE VERANO

Laus Rosado

Si por algo se caracteriza esta bodega del Somontano es por la elaboración de vinos jóvenes frescos, fáciles y muy pensados para disfrutar. Su propuesta para este verano es LAUS Rosado. Elaborado con garnacha tinta y syrah, es un vino de atractivo color rosa pálido y aspecto cristalino, muy intenso, limpio y frutal. En una copa de LAUS Rosado encontramos matices a fresa ácida, golosinas, frutos rojos y caramelos de violeta. Un vino fresco con un paso suave por el paladar y equilibrado, ideal para maridar platos de verano como paellas, sopas frías, ensaladas o barbacoas. También es el compañero perfecto de un aperitivo o un tardeo. Su PVP es de 5,25 €. ¿Todavía no lo has probado?



Pirineos Chardonnay

Pirineos Chardonnay se elabora con las uvas de dos parajes del corazón del Somontano, situados en la llanura elevada entre la sierra de la Candelera y el río Vero: Novalla y Sierra con la Oliva. Entre un mosaico de cultivos mediterráneos y manchas de vegetación autóctona se extienden pequeñas parcelas de viñedo. A 450-500 metros de altitud sobre suelos profundos, de más de un metro y textura franco limosa, obtenemos las mejores calidades para la variedad chardonnay.

Personalidad intensa que mantiene al mismo tiempo elegancia y finura. Pirineos Chardonnay llama la atención por su intenso aroma y su espectacular paso por la boca. Recientemente ha sido galardonado por el Chardonnay du Monde 2023 como uno de los mejores Chardonnay del mundo.



12 Lunas Blanco

La bodega El Grillo y la Luna, es una bodega familiar, en Barbastro, que nació con la ilusión de elaborar vinos únicos y muy especiales, fruto de la expresión varietal, el terroir y con la atenta mirada de la evolución de la uva en cada vendimia. Para este verano hemos elegido 12 LUNAS BLANCO 2022, una perfecta combinación de las variedades de chardonnay y gewürztraminer del que se han elaborado 30.000 botellas. Este vino tiene la peculiaridad de haber estado cuatro meses con las lías. De color amarillo limón y de intensos aromas, con notas de melocotón en almíbar y piña. En boca es sedoso, graso, fresco, muy perfumado y con volumen. Además, esta añada 2022, acaba de conseguir medalla de oro en el concurso de Vinos de Aragón. Su PVP es de 11,90 €.





Javier Tebas, presidente de la Liga de Fútbol Profesional, felicita al Barbastro y anima a que sea una referencia allá donde estén los barbastrenses

“TODA CATEGORÍA SUPERIOR
DE FÚTBOL ES UN PASO DE
AUTOESTIMA DE LA CIUDAD”

JAVIER GARCÍA ANTÓN

A grandes rasgos, indíquenos los grandes números de La Liga de Fútbol Profesional que preside.

La cifra de negocio incluyendo traspasos supera los 4.300 millones de euros. Derechos audiovisuales superamos los 2.000 millones y en la masa salarial los 2.500 millones. Es el 1,40 % del PIB y son 180.000 puestos de trabajo directos, indirectos o inducidos. Los mejores mercados son Estados Unidos, los países nórdicos, Hispanoamérica y el mundo árabe, que es muy fuerte.

¿Es verdad que, al contrario de algunas visiones, cada vez hay más espectadores en los estadios?

Este año ha habido un aumento respecto al último año precovid del 5-6 % de asistencia. Llega ya a un 80 % de la capacidad de los estadios. En los últimos diez años es un 25 % mayor, pese a la época del covid. Con el Plan Impulso de reformas de los estadios llegará a más, al 90 % de los estadios.

¿Qué es el fútbol como fenómeno sociológico en estos tiempos?

Es un altavoz de aquellos valores que se tienen que servir a la sociedad. Todo lo que ocurre en el fútbol en bueno y malo llega a la sociedad. Hay que aprovechar para lo bueno y contra lo malo, por ejemplo cuando hay racismo y violencia.

La lucha contra el racismo es perentoria.

Llevamos muchos años luchando contra el racismo o la homofobia. De hecho, hace muchos años había gritos coreados en los estadios por un público entero y ahora estamos en temas más reducidos en grupo o individuales. Y es complicado exterminarlo pero vamos a trabajar lo igual.

¿Nos ayuda a entender lo global y a la vez a valorar lo local?

Tenemos una estrategia en la Liga que llamamos Glocal, que es complementario y es importante saber diferenciar cada lugar con cada estrategia. Tu ciudad, los aficionados en los estadios o los medios locales. Hay una forma de trabajar con ellos pero los que tienes fuera de tus ciudades pueden

tener sensación de pertenencia. Hay aficionados del Huesca en Madrid, porque son hijos de oscenses, pero también en otros sitios del mundo. Cada uno necesita su trato especial y es importante segmentar cada nivel de aficionado. A todos hay que cuidarlos.

¿El atribuir a nuestra Liga inferioridad respecto a la inglesa u otras europeas es parte de un complejo o de interpretaciones interesadas?

Es un complejo. Hay que comparar lo comparable. Somos la segunda liga en cifra de negocio, muy iguales a la alemana y por delante de la francesa o la italiana. Nos tendría que dar bastante autoestima que sólo tenemos a la Premier League por encima, pero hay que comparar peras con peras, no peras con manzanas. En Inglaterra, es un país con 67 millones de habitantes, una renta per cápita mucho mayor que España. Un país con una penetración de la televisión de pago mucho mayor. Ellos tienen 25 millones de abonados y nosotros 9, con unos precios mayores. Como si las entradas fueran ilimitadas y encima más caras. No se puede comparar. Ingresa mucho más porque son más, tienen más penetración de la televisión de pago y más dinero que el ciudadano español. Los derechos nacionales es el 60 % de los derechos. Somos 45 millones contra 67. **De todos modos, usted sí que deja claro que hace falta mucha gestión para solventar la diferencia de ingresos televisivos respecto a otras grandes ligas europeas.**

Hemos trabajado mucho la estrategia internacional para acortar esa distancia. Por eso es importante la digitalización, la IA, conocer los hábitos de los ciudadanos en países o lugares, porque es clave para crecer cuanto antes. El que no lo haga se va a quedar muy atrás.

Se dice que la televisión ha matado el fútbol modesto, pero usted ha rebatido la afirmación con argumentos sobrados...

No es verdad. Sólo con estudiar las audiencias de los mercados vale. Un Osasuna-Alavés a cualquier

hora no quita al fútbol modesto en Sevilla, Valencia, Huelva u otras provincias. El fútbol modesto tiene que adaptarse también. Hoy el fútbol todo es televisión de pago y cuando dan en abierto es muy tarde por la noche.

La Liga es un paradigma del aprovechamiento de la revolución tecnológica. ¿Cómo será el consumo del fútbol en apenas un lustro o una década?

Habrà que segmentar mucho más todo el consumo. Hoy existe una retransmisión tradicional del fútbol, que es la que vemos por ejemplo con Carlos Martínez, pero va a haber más formas de retransmitir el mismo partido con más cámaras, menos cámaras, con gamers, youtubers, chats, y cada uno va a tener la suya. Cada una de ellas, conforme el joven se hace maduro, cambia su forma de ver la televisión. Será más interactivo y contará la IA, acabará viéndose los partidos como a ti te gusten.

¿Cuál es el efecto transformación en una ciudad como Barbastro cuando ascienden a 2 RFEF?

Importante siempre. Toda categoría superior de fútbol es un paso de autoestima de la ciudad, de crecimiento de los aficionados, de conocimiento de la ciudad en otros lugares. Es un paso de nuevos objetivos, porque el equipo es parte de la ciudad.

¿Qué argumentos daría a un inversor para apoyar a un club como el Barbastro?

Es muy importante que los clubes locales sigan existiendo, sigan creando deporte en la ciudad, creando entretenimiento, momentos de ilusión y a veces de tristeza, porque es parte de la identificación de la ciudad. Es lo mismo que ocurre con las fiestas de ciudades y pueblos y acudimos para ver a los familiares y amigos. El club de tu ciudad es el punto de referencia cuando no estás en las fiestas de tu pueblo. Los de Barbastro siempre irán a buscar en internet cómo ha quedado su equipo el día anterior. Es crear comunidad.



UD BARBASTRO: POR ENCIMA DE TERCERA DIVISIÓN, 17 AÑOS DESPUÉS

El presupuesto para esta temporada se compone de una partida de alrededor de 500.000 euros

ADRIÁN MORA

La Unión Deportiva Barbastro vuelve a pisar 17 años después la Segunda B, lo que desde hace un par de años se denomina Segunda RFEF tras la reestructuración en el fútbol español. El pasado 23 de abril, Día de San Jorge, superó al Huesca B y con ello se desató la locura en el Municipal de los Deportes, que presentó un ambiente fabuloso y espectacular, como hace muchísimos años no se veía. Un campo a rebosar con alrededor de 1.200 personas que llevó en volandas a sus hombres. El ascenso estuvo avalado por un gran final de temporada, con seis triunfos en las

últimas siete jornadas mostrando una versión muy firme. Casi nada. Los goles de Adil y Sule quedarán en la retina de la historia del fútbol barbastrense.

El proyecto continuista seguirá encabezado por la empresa AB Energía que preside Pablo Bravo. Rafael Torres proseguirá al frente del club como presidente y Josete Tomás lo hará por segundo año consecutivo desde el banquillo. Le acompañará un hombre de la casa como Josemi Blanco, que salta desde el Barbastro Somontano tras la salida de Javier Irigoyen, quien ahora se encarga de otras labores en la dirección deportiva.

En el apartado de los futbolistas, serán alrededor de una decena los que continuarán defendiendo la camiseta rojiblanca. Los fichajes, algunos con experiencia en la nueva categoría, darán ese poso tan necesario cuando se logra el salto a un escalón superior. Por el momento, existe un acuerdo de renovación con varios jugadores como Franki Carbonell, Carlos Garcó, Quique Rausell, Hugo Bautista, Jaime Requés, Juanca Solana, Sule Sidibe y José Val.

“Las cosas que se hacen con el corazón tienen que salir bien y nosotros hemos trabajado con mucho amor por

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



la UD Barbastro”, subrayaba el presidente el mismo día del ascenso. Ese empeño y corazón han hecho alcanzar la Segunda RFEF en el segundo año del proyecto de AB Energía. Ahora el reto es consolidarse ante equipos muy potentes, algunos históricos del fútbol español.

Según explicó el presidente recientemente, el presupuesto para esta temporada se compone de una partida de alrededor de 500.000 euros, una cantidad más elevada, y la junta directiva espera contar con una masa de 700 socios. Los precios de los abonos para la 2023/24 incrementarán respecto a la última campaña, aunque no se ha producido un aumento muy pronunciado.

La problemática del campo parece que se resolverá a tiempo, pero lo cierto es que ha sido un quebradero de cabeza desde hace muchos meses. El terreno de césped natural se arreglará por una empresa especializada y la valla perimetral de hormigón ya se ha retirado para cumplir con las exigencias de la Real Federación Española de Fútbol en Segunda RFEF. También habrá que mejorar el sistema de iluminación para alcanzar los lux reglamentarios. Todas esas labores de acondicionamiento siguen su curso, pero a contrarreloj y sin desperdiciar un minuto, con el fin de llegar al mes de septiembre con los deberes hechos.

El premio para el Barbastro no queda aquí, pues el hecho de haber sido el mejor del grupo aragonés de Tercera -con permiso del CD Robres, que desciende a Regional Preferente por ser filial del CD Ebro- conlleva disputar la Copa del Rey. Un hecho que podría traer a un equipo de Primera División hasta la capital del Somontano. Un día que a buen seguro vuelve a teñir por completo las gradas del Municipal de rojiblanco.



BODEGA PIRINEOS
Con la biodiversidad. Con la investigación
e innovación. Con el Instituto Pirenaico
de Ecología - CSIC.
CON LOS PIRINEOS.

B O D E G A  **P I R I N E O S**



BARBASTRO, PUNTA DE LANZA DE UN ALTO ARAGÓN QUE LIDERA EL COMERCIO ARAGONÉS

El Congreso Aragonés de Comercio e Innovación será una de las tres grandes citas en torno al sector que acoge la provincia de Huesca, convertida en el gran referente gracias también al campus de verano de Jaca y a la entrega de los premios en Huesca.

Tres acciones con un protagonismo y compromiso especial de la dirección general de Comercio, Ferias y Artesanía del Gobierno de Aragón.

El Congreso, que tendrá lugar el 9 y 10 de noviembre, versará sobre la viabilidad de la tienda física en las ciudades, que implica transversalmente aspectos económicos, sociales, culturales, políticos y tecnológicos que demandan nuevos modelos de gestión. En el

evento, también se lanzará una mirada hacia el mundo rural que exige nuevos servicios y formatos.

El jueves, día 10, se producirá un gran acto de promoción del sector comercial en el territorio con una visión integradora de unión, riqueza natural y cultural, y capital humano que es el que aporta la identidad.

Un foro de encuentro de expertos y profesionales del sector del retail ante un público técnico y directivo de administraciones públicas, asociaciones intersectoriales y de comerciantes, Cámaras de Comercio, agencias de desarrollo local, profesorado, responsables de empresas del gremio y de los servicios, y profesionales y particulares vinculados con la actividad comercial.



LOS PREMIOS DEL COMERCIO, EN HUESCA



El Teatro Olimpia de Huesca acogerá los Premios del Comercio de Aragón, donde es presumible -a la espera de conocer los galardonados- la presencia de una buena representación de nuestra provincia.

El 11 de noviembre 2021, se celebró la primera gala de los premios del Comercio de Aragón en Zaragoza, para rendir homenaje y ofrecer un amplio reconocimiento a un sector que ha llenado de vida las calles conformando un elemento básico de nuestro empleo, economía y de nuestro ocio.

Este 21 de septiembre, se celebrará ya la tercera edición en la ciudad de Huesca, para distinguir los mejores proyectos comerciales, de sostenibilidad ambiental o de inclusión social, entre otros, y para erigirse en punto de encuentro para todo el sector involucrado en la actividad comercial en Aragón. Una ocasión para conocer, divulgar y aplaudir las mejores iniciativas, a la vez

que permita debatir, con un Somontano en la mano, al pequeño comercio con el grande, al empresario con el político y en definitiva a todos los que formamos parte de esta gran familia que es el comercio.

Se dará un reconocimiento específico a los comercios centenarios de la comunidad autónoma que hayan concurrido a la convocatoria. Estos últimos son el ejemplo vivo, de tesón, buen hacer y perseverancia, del que tanto podemos aprender todos los que tenemos intención de promover y apoyar el comercio.

De hecho, en 2022 el Comercio Centenario fue para la barbastrense Casa Puertas, un ejemplo de dedicación que ha permitido que, desde que Mariano Puertas Solans levantara su persiana hace cien años, cuatro generaciones hayan continuado con la actividad hasta llegar a la actualidad.





AESB

“

El Barbastro de hoy es el resultado del entendimiento de los barbastrenses que a lo largo de la historia han sido

”

CREANDO MARCA

PARA MEJORAR TU COMERCIO, CURSO EN JACA

La segunda edición de los cursos de verano en Jaca promovidos por la Dirección General de Comercio, Ferias y Artesanía se han celebrado en Jaca entre los días 5 y 7 de julio.

La labor comercial exige de una continua actualización de conocimientos y aprendizaje, para el que la Universidad de Zaragoza brinda un marco y condiciones excelentes y donde vamos a poder contar con ponentes de gran interés tanto académico, como profesional.

Se aborda la importancia de la creación de marca, tanto desde la propuesta de negocio, el storytelling, hasta el diseño de visual o conceptual de la misma. Como visualiza el consumidor a un comercio, es innegablemente parte de su éxito o fracaso y para ello se cuenta con profesionales y académicos de diferentes ámbitos que nos aportan su visión de cómo crear una marca más atractiva.

Por ejemplo, Salz Medina cuenta cómo a partir de una explotación familiar de aceite de oliva, ha conseguido crear una cuidada propuesta bajo la marca SalzySalz de aceite AOVE 100% que la ha hecho merecedora de alcanzar la plata en la International Olive Oil Competitions. Ramón García, CEO del grupo Algatec, también nos ayuda a ampliar los límites de una ferretería tradicional, con una excelente propuesta de negocio que le ha permitido trascender ampliamente de las puertas de su negocio y de los límites de su municipio.



GUARA SOMONTANO, LA COMARCA DE LAS SEIS MIL ESTRELLAS





“Durante el año se organizan diferentes actividades como observaciones, talleres de cohetes de agua, de relojes de sol, de planisferios...”

AESB

Guara Somontano es una tierra de estrellas. Para apreciarlas, nada mejor que partir de la oscuridad, de este clima seco, de la mínima contaminación lumínica. Así se aprecian los cielos claros o despejados durante todo el año.

La escala de cielo oscuro de Bortle garantiza que los cielos de Guara Somontano atesoran un nivel de 3 (cielo rural), lo que favorece la observación de objetos del cielo con una magnitud límite de entre 6,6 y 7.

En las grandes ciudades pueden llegar a observarse alrededor de 100 estrellas mientras que en Guara Somontano se pueden ver ¡cerca de 6.000 astros!

Es, consecuentemente, un lugar perfecto donde observar, a simple vista, la belleza de los elementos del cosmos, objetos como la Galaxia del Triángulo, Andrómeda o el Gran Cúmulo de Hércules o admirar las lluvias de meteoros como las Perseidas.

Por eso durante el año se organizan diferentes actividades como observaciones, talleres de cohetes de agua, de relojes de sol, de planisferios... y otras actividades especiales en espacios abiertos como miradores o ermitas, distribuidos por toda la comarca.

Este verano 2023 se desarrolla el programa “Turismo de Estrellas en Guara Somontano”, con 14 actividades de observación del cielo nocturno en diferentes espacios de

gran interés cultural y natural de nuestro territorio.

Las observaciones se despliegan del 9 de junio al 9 de septiembre, dirigidas a todos los públicos (los menores de 16 años deberán ir acompañados), tienen un aforo máximo de 30 personas por actividad y son gratuitas con inscripción previa en bit.ly/3PdaA7h

Tres son las temáticas en torno a las cuales giran estas catorce observaciones:

- ‘El sueño de la Luna’, en la que se observan en profundidad los cráteres, mares, montañas o acantilados y bahías de nuestro satélite;

- ‘Lo más profundo del Universo’ en la que se muestran nebulosas, cúmulos y galaxias;

- ‘¡Planeta a la vista!’, en la que Júpiter, con sus lunas, y Saturno, con sus anillos, son los principales protagonistas.

Las observaciones duran dos horas con una primera parte (30 minutos) donde se explica el movimiento aparente del cielo nocturno, se aprende a encontrar la Estrella Polar y localizar el Norte, se reconocen las constelaciones circumpolares (Osas Mayor y Menor, Casiopea y Cefeo) y se recorren las Constelaciones Zodiacales y se descubre el ‘Cielo de primavera/verano’. En la segunda parte (90 minutos) se dedica a la observa-

ción de aquellos objetos que la noche permita con sus correspondientes explicaciones de los objetos que se observen en cada momento, la vida de las estrellas cuando se observen nebulosas o los modelos de formación planetaria durante la observación de planetas.

Tras Abiego, Barbastro, Coscojuela de Fantova, El Tormillo y Pozán de Vero, el 8 de julio es en Ponzano, el 20 en Buera, el 22 en Torres de Alcanadre, el 6 de agosto en Hoz de Barbastro, el 15 en Alquézar, el 22 en Salas Altas, el 24 en Cregenzán, el 8 de septiembre en Estadilla y el 9 en Las Almunias de Rodellar.

Todas las actividades astronómicas son dirigidas por un técnico de observaciones astronómicas con más de 20 años de dedicación a la divulgación de la astronomía. Y se cuenta con el apoyo de diferentes materiales para la observación como telescopio, prismáticos y punteros laser.

El comienzo de las observaciones será a partir de las 22.30 hasta el 15 de agosto y después a partir de las 22.00 horas.

El programa se realiza con la financiación del Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico a través de una línea de subvenciones para la innovación territorial, reactivación económica y lucha contra la despoblación.

SOMONTANO SOCIAL, 25 AÑOS DE PROGRESO DESDE LA INCLUSIÓN



MERCEDES MANTEROLA

Somontano Social tiene su gran fuerza en un capital humano que hace transformar en éxito sus retos. Surgió en 1998 con un taller de empleo de cante-ría y ha llegado a cumplir 25 años con 220 trabajadores -el 90 % personas con discapacidad-, cerca de una veintena de líneas de negocio y numerosas empresas que se han sumado para colaborar, no sólo del ámbito provincial y nacional, también internacional. Todo ello lo ha conseguido manteniendo su esencia, unos trabajadores orgullosos de la or-

ganización y satisfechos de pertenecer a ella.

José María Calasanz, gerente de Somontano Social, pone todo el valor en ese cuidado de los trabajadores. “Es fundamental -señala-, somos personas con discapacidad, que ya bastantes dificultades hemos tenido en muchos momentos de nuestra vida”.

Y el secreto del éxito lo sitúa en que “el personal considera la empresa como propia”. “Somos 17 departamentos que trabajan como 17 pequeñas empresas,

cada uno de ellos tiene su responsable y son muy autónomos a la hora de tomar decisiones. Lo que hemos conseguido es que tomen como propio el proyecto”.

Para gestionar el trabajo con 200 personas con discapacidad, el gerente de Somontano Social cuenta con un gran equipo de recursos humanos, que realiza el acompañamiento a los empleados en su vida cotidiana. “No es un mero trabajador, formamos parte de su familia”, resume José María Calasanz.

Se alcanza así el objetivo que la

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



entidad, participada por la Comarca del Somontano y la Fundación Rey Ardid, que es la inclusión laboral y social y la igualdad de oportunidades.

“Conjugar la parte más humana con la parte empresarial es también clave en el éxito”, porque Somontano Social es una empresa con líneas de negocio que no se desarrollan en otros centros especiales de empleo. “Tenemos tres departamentos en los que somos productores. Fabricamos mesas de audio para equipos de música en Artesanía Audio; también molduras y todos los elementos que pueden ser decorativos en una fachada, a través de la empresa Molithe; y la piedra en todos sus formatos, con Cantería del Somontano”.

La proyección que han alcanzado esos proyectos, a través del trabajo de már-

quetin y comercial, es extraordinario.

Calasanz no olvida la gran relación que tienen con empresas de la zona, como Brilen, con quien trabajan “codo con codo”, al igual que con Julián Mairal o el propio Ayuntamiento y la Comarca del Somontano, cuyo actual presidente, Daniel Gracia, es también presidente de Somontano Social.

“Hemos vivido en un proceso de transición desde que el creador de Somontano Social, Javier Sazatornil, se jubiló hace cuatro años. Entré yo y entró Daniel, y la propuesta era clara: vamos a coger esta casa, vamos a intentar modernizada en la justa medida de las necesidades, pero no vamos a perder el encanto, y el encanto principal es que somos una empresa cercana a nuestros colaborado-

res y a nuestros trabajadores”, apunta.

Calasanz lleva nueve años en Somontano Social, donde empezó creando el departamento comercial, también puso en marcha Molithe, gestionó el transporte... Pero, de lo que más orgulloso se siente es del equipo humano que le acompaña. “No me he encontrado en mi carrera profesional tan bien rodeado como en Somontano Social, desde recursos humanos, administración, todos los departamentos, los coordinadores... siempre trabajamos en la misma dirección y no es fácil en una empresa de 220 trabajadores. Si me tengo que sentir muy orgulloso, y que me lo respeten nuestros clientes, es todos aquellos que me acompañan en el día a día, sin ellos esto no sería posible”.



Pastel Biarritz Albás

desde 1903



120 años endulzando tu vida

C/San Ramón, 23 - Barbastro T.974 31 44 00 pastelbiarritzalbas.com



BARBASTRO, TIENE CORAZÓN

*Paula Martínez-Guisasola y
María Cortes dirigen la nueva
asociación barbastrense*



AESB

Las artífices se tentaron el corazón y supieron que tenían que preservarlo. Padecieron un infarto agudo de miocardio, un episodio que todavía sorprende, más por falta de información que por rigor, cuando las afectadas son jóvenes. Tras sufrirlo, María Cortés y Paula Martínez-Guisasola sobrevivieron y culminaron su rehabilitación en

el Hospital Nuestra Señora de Gracia de Zaragoza.

Conocieron la labor de la asociación de pacientes de rehabilitación cardíaca de Aragón Re-late y han presentado en Barbastro las acciones encaminadas a impulsar los tres pilares de la rehabilitación: establecer, prolongar y propiciar el apego y adhesión a la forma de

vida saludable, hayan sido inculcados o no en el periodo de recuperación hospitalaria.

Paula y María quieren aprovechar su experiencia y sus conocimientos sobrevenidos para responder a las preguntas que se realizan tanto los infartados como sus familiares. ¿Qué está pasando?, ¿Qué fases vamos a vivir?...

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



Precisan, en la supervivencia, en ese momento de parálisis, certezas para entender lo sucedido y para avanzar con realismo, confianza y la seguridad que general cardiólogos, rehabilitadores, enfermeras y gentes de nuestro entorno que nos ofrezcan sus testimonios.

Etapas en las que sentirse acompañados. Ese es el sentido de Re-late,

que programa caminatas dominicales saludables, talleres basados en el ejercicio físico, la nutrición y el bienestar emocional, y otras pautas aportadas por expertos como quienes han acompañado la presentación de la asociación en la ciudad del Vero, Fernando Garza, jefe del servicio de rehabilitación cardiaca del hospital Nuestra Señora

de Gracia de Zaragoza, y Juan Vidaller, médico de familia del centro de salud de Barbastro.

Re-late dispone también del respaldo de los profesionales del Hospital de Barbastro y del Centro de Salud, a los que han transmitido su espíritu que se resume en el eslogan de “Juntos latimos más fuerte”.

Cuatro lecturas para crecer y relajarse en verano

MYRIAM MARTÍNEZ IRIARTE

Leer es una excelente forma de disfrutar y enriquecer nuestras experiencias. El verano es muy propicio para esta actividad, porque solemos gozar de más tiempo libre que nos permite bucear en historias cautivadoras, explorar nuevos mundos literarios y relajarnos en la compañía de un buen título. Hemos recurrido a cuatro autoras para que nos hagan una buena recomendación, que nos permita desconectar de nuestra rutina diaria, nos transporte a lugares lejanos y realidades desconocidas, y nos hagan crecer como personas. El poder del libro es inabarcable, incluso cuando sólo aspiramos a entretenernos y pasar un buen rato.



Recomendaciones

ESTELA PUYUELO



Este verano puede ser el momento de emprender un apasionante viaje al pasado de la mano del profesor barbastrense Félix Gay. Griegos y romanos. Tan lejos y... ¡tan cercanos!, publicado en 2020 por la editorial Scribo, es el segundo libro de esta temática que ha escrito en autor. Si en el primero aludía al legado del mundo clásico en las materias que conforman el currículo de Secundaria, en este volumen desmenuza algunos conceptos actuales que se remontan al mundo grecolatino. Festina lente “Apresúrate lentamente”, como diría el emperador Augusto, a este mundo asombroso para ser más feliz.



Griegos y romanos.
Tan lejos y... ¡tan cercanos!
Félix Gay

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA

INÉS PLANA



País Vasco. Año 2005. La organización terrorista ETA prepara un atentado y los agentes de Información Alkorta y Reyes, de la Policía Nacional, inician una búsqueda contrarreloj para dar caza al jefe etarra que lo ha ordenado y descabezar así el comando. “El último gudari” es un intenso thriller del escritor José María Nacarino. Su lectura no concede respiro. A mí me ha sorprendido el manejo extraordinario de la trama y sus personajes, en un ambiente de violencia –explícita o soterrada– como lo fue aquel. Esta novela policíaca es una de las mejores que he leído y os la recomiendo con entusiasmo.



El último
gudari
José María Nacarino

SOL OTTO OLIVÁN



Voy a sugerirles una lectura para este verano: mi novela “La vida de Ángela”. No se trata de que sea yo una engreída, siento, de veras, que puedo recomendarlo. Porque es un libro que habla de sentimientos universales: el amor, la soledad, la vida, la muerte, las dudas, los miedos, la familia... Pero les animo a leerlo porque habla de nuestra ciudad, Barbastro, que, sin ser nombrada, es un personaje más, esencial, que logrará enternecer y entretener, estoy segura, al lector. En mi novela se hace un elogio sincero y contenido del comercio de esta ciudad que amo y se puede volver a recorrer aquel momento de gloria que no debería perecer. Yo arrimo la pluma para contribuir a que permanezca. El Barbastro que conocimos, que anhelamos. Mi libro está escrito desde el cariño sincero a la ciudad en la que nací y en la que he decidido seguir viniendo. Les llenará el corazón.



La vida
de Ángela
Sol Otto Oliván

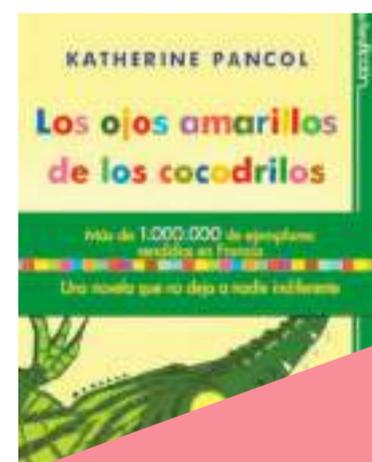
LEONOR LALANNE



“Los ojos amarillos de los cocodrilos” de Katherine Pancol es una novela sorprendente. A través de las cotidianas historias de sus protagonistas vemos un retrato incisivo de la sociedad francesa. Parece que nada extraordinario puede sucederle a Josephine, pero su apacible y tranquila vida da un giro tremendo cuando su marido la abandona, dejándola sola con dos niñas, para irse a África con su amante y ponerse al frente de un criadero de cocodrilos.

A partir de ese momento, tendrá que lidiar con la complicada adolescencia de su arisca hija Hortense y la tristeza de su pequeña Zoe, y afrontar las desconocidas deudas pendientes de su marido y sobrevivir a su propio dolor.

La autora disecciona con maestría las emociones, los sentimientos, los deseos y las frustraciones de todos ellos, creando una novela maravillosamente sencilla y fresca.



Los ojos amarillos
de los cocodrilos
Katherine Pancol



BARBASTRO BRILLA CON **BARBITANIA**, EL FESTIVAL LITERARIO QUE CAUTIVA AL PÚBLICO Y LOS ESCRITORES

MYRIAM MARTÍNEZ IRIARTE

El peso específico de la cultura en Barbastro y la aportación de esta ciudad al mundo de los libros es relevante y evidente. Escritores como los hermanos Bartolomé Leonardo y Lupericio Leonardo de Argensola, Manuel Vilas, José Manuel Surroca, Inés Plana, Luis Alfonso Arcarazo, Sol Otto, o Leonor Lalanne, entre otros, subrayan su tradición en este campo creativo y han sido motivo de inspiración para las institu-

ciones académicas y políticas.

Con el fin de reforzar el protagonismo de la capital del Somontano en el mundo de las letras, el Ayuntamiento puso en marcha en 2022 un proyecto ilusionante, Barbitania, un festival que infunde más relevancia a los premios literarios de Barbastro -ya de por sí muy reconocidos- y los acerca a los ciudadanos.

La iniciativa fue promovida por la

primera teniente de alcalde y concejala de Cultura, Blanca Galindo, que siempre ha considerado la cultura “como motor de desarrollo económico”. Además, observa que Barbastro es una ciudad con una oferta y una actividad cultural de calidad que atrae a mucha gente de localidades vecinas. “Buen ejemplo fue el festival de literatura que llenó hoteles y restaurantes”, recuerda.

Para los foráneos, lo primero que

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA



puede llamar su atención es la denominación de este festival literario. “Lo cierto es que, después de muchas propuestas, nos inclinamos por un nombre con el que se identificara a Barbastro y Barbitania es el topónimo de nuestra ciudad, ya recogido en textos medievales y haciendo referencia a un distrito de ocupación musulmán. Además, existe una agrupación musical en Barbastro con este nombre, la Coral Barbytania, algo que daba más fuerza a este enfoque cultural”.

La primera edición se celebró en el mes de mayo del pasado año, con una gran acogida y la total implicación de la ciudadanía. “El ambiente en Barbastro muy bonito, ya que en paralelo había actividades en la calle. Además, la gente podía estar tomándose un café en una terraza y encontrarse con Héctor Abad, Marta Sanz, Kallifatides y otros autores muy reconocidos”, explica Blanca Galindo.

Los nombres de estos y otros autores participantes como Sergio del Molino, Laura Fernández, Agustín Fernández Mallo, Sergio Vila San Juan, Monika Zgustova, o Manuel Vilas hablan por sí mismos.

El éxito de la primera edición de Barbitania resalta que la apuesta por la literatura ha sido acertada y que el proyecto ha tomado el rumbo adecuado, por lo que el Ayuntamiento seguirá trabajando el mismo formato, aunque la segunda edición se trasladará de la primavera al otoño.

*¡Pinturas Laporta suma sus colores a Integral Unusual Design!
Con su misma profesionalidad, continuaremos pintando el futuro.*

PINTURAS
LAPORTA

T. 974 269 985
pintura@integral.com.es
www.integral.com.es

integral! unusual
design

Pol. Valle del Cinco,
Parque Moulinex, nave 2
22300 Barbastro





RECOMENDACIONES PARA UN VERANO SALUDABLE, DIVERTIDO Y SIN SUSTOS

EDGAR ABARCA LACHÉN/ FARMACÉUTICO TITULAR FARMACIA LACHÉN (BARBASTRO). PROFESOR E INVESTIGADOR EN LA UNIVERSIDAD SAN JORGE

Con el verano llegan los cambios horarios y las modificaciones en nuestras rutinas, las deseadas vacaciones, y cómo no, un calor con temperaturas cada vez más preocupantes. Todo ello supone una serie de alteraciones internas a las que el organismo debe hacer frente y ante las cuales, debe estar debidamente preparado. Existen tres pautas básicas que pueden hacer del verano una época saludable incluso pese a sus inclemencias:

1. PROTECCIÓN FRENTE AL SOL

Estar bronceado o casi carbonizado ya no está de moda. Expertos como la prestigiosa dermatóloga

oscense Yolanda Gilaberte, nos advierten desde hace tiempo que la incidencia del cáncer de piel en España es cada vez más alta, existiendo una relación directa del mismo con la exposición a las radiaciones solares, por lo que es determinante una buena información acerca de la extrema importancia de la protección solar en la prevención del cáncer de piel, las formas de detectarlo a tiempo así como aquellas situaciones que requieran acudir al dermatólogo.

¿Qué radiaciones solares son las responsables del cáncer de piel?

Nunca olvidemos que hay tres causantes de muchos de los desaguisados:

Ultravioleta A (UV-A), que penetran hasta la dermis, es decir, la capa intermedia de la piel y que nos producen el “bronceado inmediato”, pero también

las alergias solares y el fotoenvejecimiento prematuro, o lo que es lo mismo, que con 50 años tengamos tantas arrugas como una persona de 85.

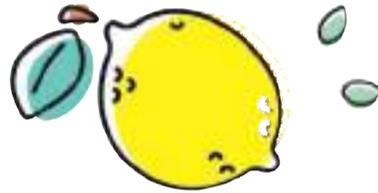
Ultravioleta B (UV-B): que causan las quemaduras, que nos pongamos como un tomate y también el bronceado duradero por la estimulación y oxidación de la melanina, que es el pigmento que colorea nuestra piel.

Infrarrojo-A (IR-A): que hacen que percibamos la sensación de calor y que es capaz de llegar hasta la capa más profunda de nuestra piel, también llamada hipodermis.

¿Cáncer o cánceres de piel?

Podemos diferenciar dos grandes tipos de cáncer de piel, el no melanoma (carcinoma basocelular, carcinoma espinocelular o queratosis actínica) y el





melanoma, que es el más grave y peligroso aunque también el menos frecuente y cuyo desarrollo tiene una relación directa con la exposición solar, especialmente con las quemaduras solares producidas durante la infancia. De ahí que debamos ser extremadamente exigentes (aunque pequemos de pesados) con la necesidad de que los más pequeños y jóvenes se protejan al máximo.

¿Qué medidas básicas me pueden servir para protegerme del sol?

1. Evitar el sol en las horas centrales del día (12 a 16 horas), utilizar ropa de color claro transpirable y gafas de sol.
2. Usar siempre fotoprotectores.
3. Hidratar la piel aplicando hidratantes y productos post-solares.
4. Tomar antioxidantes: sustancias como la vitamina C, el resveratrol o el té verde, pueden beneficiar al estado de la piel ya la salud en general.

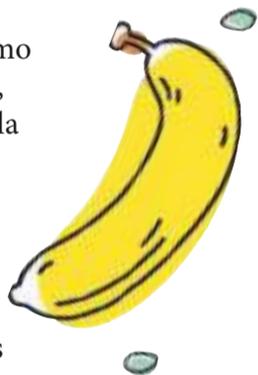
2. EJERCICIO FÍSICO: ANTE TODO SENTIDO COMÚN

Mucho ojo con el bombardeo diario de las “operaciones bikini” en los medios de comunicación e infoxicación. Debemos ser prudentes, algo aburridos y ser aconsejados por profesionales sanitarios. Un ejercicio físico mal planificado e inadecuado puede acarrear consecuencias nefastas.

Son preferibles los ejercicios aeróbicos, es decir, aquellos que necesitan de la respiración y que reduzcan la grasa subcutánea. Caminar, trotar, ir en bicicleta o nadar, pueden llegar a ser deportes realmente placenteros y muy económicos. En el gimnasio también hay opciones muy atractivas, como el spinning o el aeróbic.

Estos deportes tienen multitud de beneficios si se practican con regularidad: disminuyen la presión sanguínea, bajan los niveles de colesterol y ayudan a la absorción de calcio por parte de los huesos.

Y lo más importante: siempre se debe elegir un deporte acorde con nuestras características y gustos personales, practicarlos en aquellas horas del día de menos calor e ingerir líquidos antes, durante y después de la práctica del ejercicio.



3. A POR UNA DIETA EQUILIBRADA: AGUA Y ALIMENTOS DE TEMPORADA

Aunque a veces no apetezca, hay que esforzarnos por beber entre 2 y 3 litros de líquidos al día, principalmente en forma de agua y repartir la alimentación en 5 comidas diarias (desayuno, media mañana, comida, merienda y cena), recurriendo a alimentos de temporada, que concentran una mayor cantidad de nutrientes a un mejor precio. Algunos alimentos riquísimos del verano pueden ser:

- a) Verduras y frutas con gran aporte de agua y nutrientes, tales como lechuga, melocotón, sandía, melón, cerezas o albaricoques, que por ciertos, son sabrosísimas.
- b) Hortalizas que pueden consumirse crudas en ensaladas, y abundantes vitaminas, como zanahoria, pepinos, tomates o remolacha.
- c) Alimentos de origen animal muy nutritivos y ligeros, como el calamar, mejillones, sardina, boquerón, atún o pollo entre otros.
- e) Limitar el consumo de alimentos fritos, rebozados o cocinados con excesiva grasa y elegir aquellos cocinados a la plancha.
- f) Recurrir a alimentos divertidos y frescos como las gelatinas, las sopas frías, los licuados o los batidos.

¡Feliz verano!

LA BODEGUITA

BAR - RESTAURANTE

Solo Somontano ≈ Productos Km.0

611 129 651 • C/ Caballeros, 23 • BARBASTRO



LA RIQUEZA DEL ENTORNO DE BARBASTRO SE VISITA EN BICICLETA

ADRIÁN MORA

Estas son algunas de las mejores rutas para recorrer con la BTT

DE BARBASTRO A MONZÓN:

Tomamos la carretera de la Boquera hasta llegar al conocido “Salto de Acín”, por donde cruzaremos el río Cinca por el único paso que hay en la zona. A partir de ahí, tomaremos la pista que sale a mano derecha en dirección Cofita. Tras atravesar este municipio, llegaremos a Ariéstolas, cruzaremos la A-1236 y continuaremos hasta Monzón por el camino que va paralelo a esta carretera hasta entrar en Monzón. La vuelta la realizaremos por la zona del polígono de la Armentera hasta llegar a Castejón del Puente donde cruzaremos la autovía y llegaremos a las inmediaciones de Barbastro por la reconocida Vía Verde.

BARBASTRO CIUDAD ABIERTA

DE BARBASTRO A
COLUNGO:

2.

Se parte desde Barbastro por la zona de los tapiados, como si enfiláramos el camino a Salas Bajas. Una vez que hemos llegado al pueblo, tendremos que atravesarlo y continuar la ruta hasta el siguiente, Salas Altas. Una vez allí, tendremos que subir una empinada cuesta hasta alcanzar prácticamente la ermita de la Candelera. En ese punto sale una pista a mano derecha que tras recorrerla durante 9 kilómetros nos llevará hasta Colungo atravesando un bonito barranco. La vuelta se puede realizar por el mismo camino o tomar alguna ruta alternativa si se prefiere, como por ejemplo la que va por Huerta de Vero y su famoso pinar. Varias alternativas para un disfrute máximo.



DE BARBASTRO A
PERALTA DE ALCOFEA:

3.

Dejaremos atrás Barbastro adentrándonos por el barrio de Santa Bárbara, en dirección al Monasterio del Pueyo. Una vez lleguemos al portal del sol, tomamos el desvío que nos lleva hacia Berbegal y una vez crucemos la autovía por el puente que nos encontraremos, hay que coger la pista que sale a mano derecha siguiendo la señal de “El Almerge”. Siguiendo ese bonito recorrido durante 10 kilómetros, llegaremos a la localidad de Lalluenga, la cual dejaremos por el camino del campo de fútbol y las piscinas en dirección a Lacuadrada. Desde allí, continuaremos 5 kilómetros hasta alcanzar el municipio de Peralta de Alcofea. Para volver se puede optar por la misma ruta o bien pasar por Berbegal y coger el GR-17.

VUELTA POR
CREGENZÁN -
MONTESA Y BURCEAT:

4.

El punto de partida en esa ocasión será el camino de Barraón en dirección a Cregenzán, tras una prolongada pista que va ascendiendo poco a poco llegaremos al alto de Cregenzán. Desde allí continuaremos hasta entrar en el pueblo por la zona del cementerio. Cruzaremos el pueblo por la carretera principal y, al llegar a la ermita de la entrada, tomaremos la pista de tierra que sale a mano derecha en dirección a Montesa. Atravesaremos unos bonitos campos de viñas y llegaremos a este pueblo, el cual tendremos que atravesar para salir a la carretera principal. Recorreremos poco más de 1 kilómetro hasta tomar un desvío a la derecha, junto a la carretera del canal, que nos llevará hasta Burceat pasando junto a una granja. Desde allí ya sólo queda dejarnos llevar hasta Barbastro en una bonita bajada que nos llevará hasta la zona de “las huertas” de la capital del Somontano.



Automóviles Tonés, SL



Ven a conocerlo a nuestras instalaciones

Polígono industrial “Valle del Cinca” 48 - BARBASTRO
974 312 812 - www.automovilestones.com
@automovilestonesvolkswagen

LA **VÍA VERDE** ILUMINA LOS SENDEROS



*Colungo, Cregenzán, Berbegal y otros
destinos que descubrir mediante los
históricos caminos del Somontano*

ADRIÁN MORA

Pedro Solana, miembro de Montañeros de Aragón Barbastro, es el guía perfecto para conocer los senderos que discurren por el entorno de la ciudad el Vero. La más famosa, sin duda, es la conocida ruta del Vero que sale del antiguo puente de Santa Fe o Puente de Hierro. Sube por la margen derecha del río, en dirección Castillazuelo, por un bosque de ribera precioso.

También resalta otro de los caminos históricos que aguarda la ciudad barbastrense: el que va de los Canónigos hasta el Monasterio del Pueyo y que en la actualidad cuenta con un pro-

yecto de asfaltado con la oposición de Montañeros de Aragón.

Como no puede ser de otra manera, reivindica la Vía Verde hasta el polígono o Castejón del Puente. El sendero Gr-17 viene desde Roda de Isábena y entra en el Somontano desde Torreciudad. Desde el Pueyo se encamina a Berbegal para unirse al camino de Santiago Catalán.

Por otro lado, en Colungo han creado unos recorridos “muy bonitos” en un proyecto llamado “La flor de Guara: rutas senderistas en Colungo”. Entre Salas Bajas y Salas Altas existe una ruta de las ermitas digna de reco-

rrer. Aquí recuerda que MAB recuperó hace ya tres años un sendero entre Costean y Cregenzán.

Mirando al futuro, el proyecto “más ilusionante” sin duda alguna será muy pronto una realidad. Se refiere al Camino Natural que unirá Barbastro y Alquézar como continuación de la Vía Verde Barbastro-Monzón. Y respecto a lo que todavía no está oficializado, existe también una ruta para senderistas que rodea el término municipal y al que acuñan “La vuelta a Barbastro”. En la actualidad todavía no está balizado aunque la intención es formalizarlo.

TURISMO DE ESTRELLAS

EN GUARA SOMONTANO



14

**Observaciones
astronómicas
nocturnas**



**Junio
Julio
Agosto
Septiembre**



ORGANIZA

vive!

Somontano
guara



FINANCIA



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Hay momentos en la vida que hay que *vivirlos a otro ritmo.*

Como el *Festival Vino Somontano.*

Porque nuestra denominación de la vida está llena de *naturaleza...*

La que nos permite convertir en *placer* todo lo que nos ofrece la montaña.
Está llena de matices...

Nuestra denominación está llena de *personalidad.* Como nuestros *vinos.*
Y no... no vamos a dejar de *compartirla.*

Más información a partir del 7 de julio en dosomontano.com.



LA DENOMINACIÓN PARA UNA FORMA DE ENTENDER LA VIDA