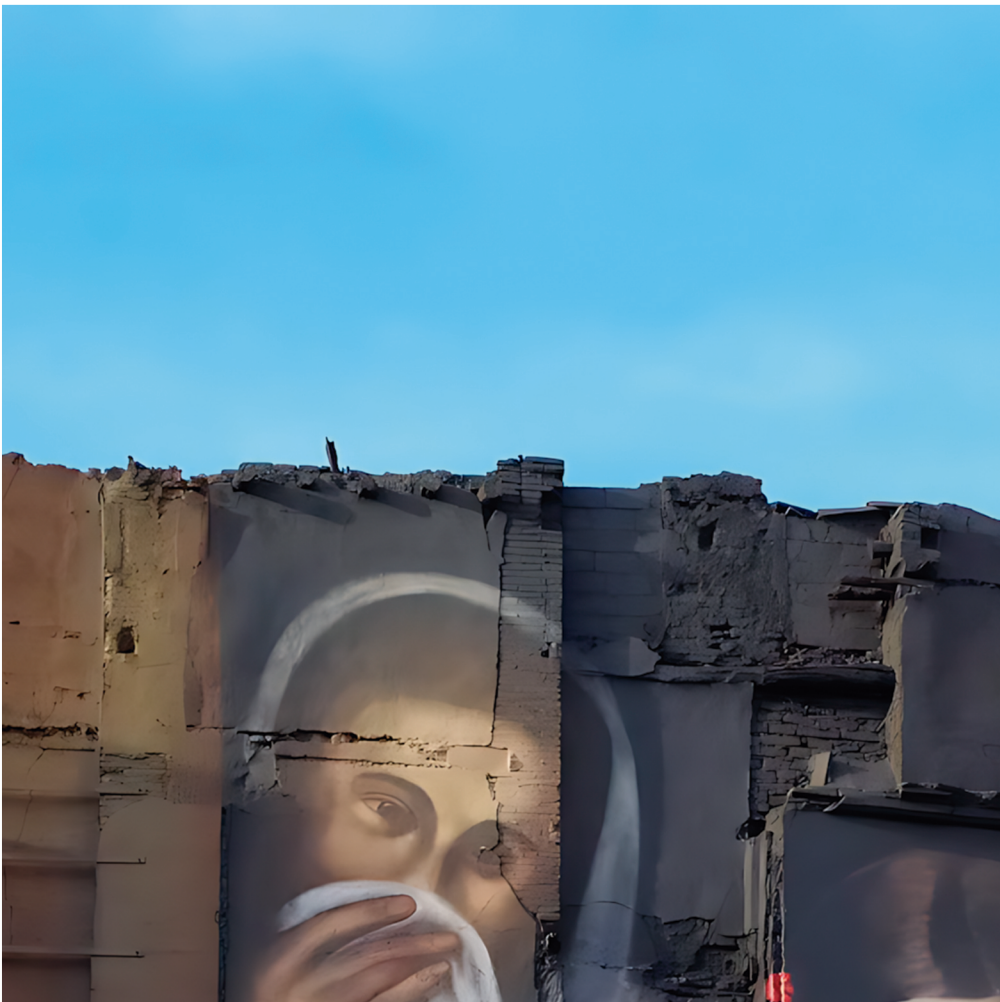


BARBASTRO

CIUDAD ABIERTA

N11 | GRATUITA



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO



GOBIERNO
DE ARAGON



el grillo y la luna



GRILLADOS POR LA VIDA

VEN A VISITARNOS



Crta. de Berbegal · A-1226 Km. 2,5 22300 Barbastro · Spain
Tel.: +34 974 269 188 - info@elgrilloylaluna.com

BARBASTRO

Personas y personajes, la altura de una ciudad abierta

editorial

JAVIER GARCÍA ANTÓN

UNA ciudad crece a la par que el dinamismo de sus personas y que el reconocimiento de sus personajes. Aquellas, con su actividad, definen el presente. Éstos, con su legado, marcan los raíles por los que discurre el futuro. Los coetáneos aplican el carácter. Los viejos profesores de la historia inducen la personalidad.

En los últimos tiempos, Barbastro ha acrecentado la nómina de las personalidades que, cada día, enseña la línea del camino del progreso que es la coherencia. Las esculturas de Lupercio y Bartolomé Leonardo de Argensola revelan la fortaleza inmaterial de las letras y la sutileza de los sentimientos, el arrojo del humor y la esencia de la literatura. En la tierra real de la imaginaria Barbitania, la poesía, la historia y la dramaturgia se reproducen en la vida diaria.

Para el Somontano de Barbastro se adecua como anillo al dedo la locución latina *primum manducare, deinde philosophari*, primero comer y luego filosofar, la escultura de Julio Tapia que perpetúa para la eternidad a la gran figura contemporánea de Mariano Beroz, "Hombre con racimo", es una revelación de las intenciones de una ciudad y una comarca que son capaces de extraer lo mejor de la tierra para proyectarlo al mundo.

Así, con este espíritu, con estos espíritus, Barbastro rinde tributo a personajes ilustres como los Hermanos Argensola y el General Ricardos, dibuja la belleza con David Gatta, brinda con los manjares de la Despensa de Barbastro, abre las puertas amables de un comercio imbatible, exhibe el músculo de sus empresas y brinda por la reputación de sus productos y por los éxitos de sus deportistas.

En Barbastro Ciudad Abierta queremos mirar al futuro. Resulta gratificante y esperanzador constatar cómo cientos de estudiantes muestran su curiosidad para descubrir, en Conócenos Somontano, las oportunidades que son mucho más copiosas de los que en ocasiones creemos. En la tradición, penetra fluidamente la innovación que hace de muchas compañías referencia nacional e internacional. En los procesos antiguos, se esconden los arcanos que transportan en el tiempo los viejos usos hacia la vanguardia. A través de la inteligencia natural, sin renunciar a la IA y a todos los avances tecnológicos, caminan poderosas la ciudad y la comarca.

Es el filón inagotable de una ciudad abierta y hospitalaria. Barbastro, capital del Somontano. Porque la ciudad y la comarca lo valen.

ÍNDICE

03

Editorial

6-7

**Integral Unusual
Design**

8-11

**Barbastro con
Historia**

12-14

**La Despensa de
Barbastro**

16-17

Shopping

18-21

El personaje
David Gatta

22-25

**Campaña
de verano**

26-27

Comercio
Elena Fernández

28-32

Hostelería
Recetas de verano

34-37

Turismo
Visitas por los pueblos
del Somontano

38-39

**Saborea Guara
Somontano**

40-41

**Petronila
de Aragón**

42-43

**Turismo
religioso**

44-45

**Conócemos
Somontano**

46-47

Deporte
Sergio Samitier

48-49

**Salud en el
deporte**

50

**Barbastro
Empresarial**

TEXTOS

Javier García Antón
Adrián Mora
Noemí Labara
Elena Ciudad
Paula Martínez-Guisasola

PORTADA

David Gatta

DISEÑO REVISTA

María José Sampietro Brosed

EL COMERCIO

Rescata espacios urbanos para convertir el arte en atractivo para los clientes

E **L COMERCIO** El comercio barbastrense se ha convertido en un promotor de la conversión del arte en atractivo para los clientes propios y ajenos. Contar con un activo de la importancia de David Gatta dentro de la ciudad favorece el impulso a la transformación urbana con la belleza de composiciones que generan identidad.

Después de la iniciativa de la Uned con la aerografía que simboliza una gran biblioteca de libros, los comerciantes de la calle Joaquín Costa entendieron que había que dignificar toda la zona para impulsar un comercio con cara y ojos. El 2 de diciembre de 2019 se presentó el espacio de la calle Monzón junto al padre Carlos, de los Mártires claretianos, que cedieron el solar. Tras la limpieza y adecentamiento, la primera acción fue un Mercado de Diseño. El efecto de Mujeres en la Ventana de Murillo en dimensiones colosales suscitó profunda admiración y orgullo.

Aquella maravilla se convirtió en escenario de villancicos y alojamiento de "foodtrucks" en Ferma.

Adecuar lugares propicios para convertirse en grandes murales se ha erigido en una sana idea para recuperarlos comercial, hostelera y cívicamente.

Este mes de junio, se ha estrenado el sexto de los capítulos de Murarte (programa con fondos europeos que llega a siete poblaciones del Somontano), el gran mural de David Gatta en la Estación de Autobuses de Barbastro, entrada a la ciudad

que suma encanto y suscita ganas de disfrutar del comercio. El motivo, el enoturismo y los libros, es una identificación de una ciudad que cultiva y se cultiva, que se embriaga con el conocimiento y con los puntos de encuentro.





Hola!



integral! **unusual design**

Diseño que transforma espacios y negocios

DESDE Barbastro, **Integral Unusual Design** lleva más de 20 años creando espacios que conectan contigo. Demuestra que la creatividad, la técnica y la producción de alto nivel no entienden de fronteras. Esta empresa, con sede en el Somontano, diseña y construye espacios de negocio, dando soluciones integrales a las necesidades que generan un claro retorno económico para sus clientes. Espacios estratégicamente personalizados combinando funcionalidad, estética y economía, ofreciendo soluciones únicas e inusuales. ¡Les encantan los retos!

Con un equipo de casi 50 profesionales entre oficina técnica y taller —arquitectos, interioristas, diseñadores gráficos e industriales, herreros, carpinteros, pintores, electricistas, rotulistas y más—, trabaja bajo un modelo propio: el **Método Integral**, en el que cliente, equipo creativo y taller están en constante comunicación, garantizando una ejecución ágil y coherente desde la primera idea hasta la instalación final.

Su actividad se articula en tres líneas principales

• **Arquitectura efímera en ferias y eventos**

Es su línea más conocida. Más de

1.400 clientes avalan su experiencia en grandes proyectos tanto nacionales como internacionales. Realizan **stands institucionales** —Gobierno de Aragón, Canarias, Castilla-La Mancha, La Rioja, Asturias, Murcia o Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación— y **stands para empresas privadas** como Copima, Mazana, Caudal, Originia Food y Yamaha entre otros. Han llevado el nombre del Somontano por toda Europa. Su capacidad logística, técnica y creativa les permite competir al más alto nivel en ferias especializadas.

• Retail

Integral no solo crea stands; también transforma negocios. Diseña estratégicamente **espacios comerciales, hoteles, clínicas, restaurantes y oficinas** para facilitar ventas, mejorar la experiencia del cliente y reforzar la identidad de marca. En Barbastro y el Somontano se pueden visitar algunos de los últimos trabajos que han realizado, Julián Mairal, Pedal Store, Atelier Ismael, La Sastrería o Bodegas El Grillo y La Luna.

• Museos, exposiciones y centros de interpretación

La empresa ha desarrollado proyectos en el Museo Goya, las oficinas comarcales de turismo del Somontano, el Centro de Interpretación de la Ribagorza y otros

espacios donde el diseño comunica, guía y emociona.

Además, cuenta con un **departamento de pintura especializado en empresas e industria**, y un **servicio de rotulación propio**, equipado con una impresora de gran formato (3,20 m), tintas látex y certificado ecológico, capaz de producir material decorativo para eventos. Así como letras de corcho, photocalls, paneles personalizados o señalética para espacios interiores y exteriores.

Para marcas internacionales como Bosch y Siemens, produce mobiliario a medida que acompaña a sus electrodomésticos en puntos de venta y ferias.

Si necesitas una idea que cambie tu espacio, puedes visitarlos en el Polígono Valle del Cinca, Parque Moulinex, nave 2 (Barbastro), donde encontrarás un equipo con muchas ganas de escuchar, proponer y construir contigo. También puedes descubrir más sobre su trabajo en la web **www.integral.com.es** o seguirlos en redes sociales.

Y sí, saben que todavía hay quien les llama “Integral Stand”... pero desde hace ya un tiempo son **Integral Unusual Design**, porque no solo montan stands: diseñan espacios que cuentan historias, potencian marcas y hacen crecer negocios. Llámalos como quieras... pero recuerda que lo suyo es **crear lo Unusual**.



Foto Noemí Labara

PERSONAJES
ILUSTRESLOS HERMANOS
ARGENSOLA

Barbastrenses en el Siglo de Oro

ÉPOCA dorada para las artes y las letras, el Siglo de Oro español fue un período de gran esplendor cultural, artístico y literario en España, que abarcó principalmente los siglos XVI y XVII, coincidiendo con el auge político y territorial de la España de los Austrias.

En ese contexto, dos hermanos literatos nacidos en Barbastro ofrecieron una voz distinta: culta, sobria y profundamente reflexiva. Los hermanos Lupercio y Bartolomé Juan Leonardo de Argensola, poetas, historiadores y humanistas, fueron contemporáneos de Lope de Vega y Cervantes, que tenían en gran estima a los dos autores barbastrenses.

Así lo reflejaron en algunas de sus obras. "Argensola, cuyo verso tiene más juicio que música, pero es juicio que da gusto, y música que no cansa", aseguró el Fénix de los Ingenios en Laurel de Apolo (1630) y también se atribuye a Lope de Vega la frase "...antes parece que vinieron de Aragón a reformar en nuestros poetas la lengua castellana, que padece por novedad frases horribles, con que más se confunde que se ilustra". Por su parte, el autor de 'El Quijote' elogió su buen gusto "...Bartolomé Leonardo/ cuyo ingenio el mundo aclama...", en el 'Canto de Calíope' que aparece en 'La Galatea' (1585).

¿Quiénes fueron los hermanos Argensola? Lupercio y Bartolomé Juan Leonardo de Argensola nacieron a finales del siglo XVI, en Barbastro, en el seno de una familia noble y humanista oriunda

de Rávena. Tras los primeros años de estudio en Barbastro, ambos continuaron su formación en Huesca, al parecer en la Universidad Sertoriana, y siguieron después en Zaragoza y Salamanca, donde profundizaron en lenguas clásicas -latín y griego-, así como en retórica y filosofía, unos estudios que les prepararon para una vida al servicio del conocimiento. Amantes de la arqueología, desde jóvenes, destacaron por su agudeza crítica y su dominio de la palabra, llegando a ser los mejores representantes de la poesía clasicista de la época, entre los siglos XVI y XVII. Además, ambos fueron considerados excelentes traductores de la poesía de Horacio y Marcial.

Lupercio Leonardo de Argensola (Barbastro, 1559-Napolés, 1613) fue cronista del Reino de Aragón, secretario del Duque de Villahermosa, de la Emperatriz María de Austria en Madrid, y del conde de Lemos, Virrey de Nápoles. Fue uno de los pioneros del teatro renacentista español con obras como 'Isabella y Alejandra'. Asimismo, escribió múltiples sonetos, epístolas y sátiras. Su poesía es moral, sobria y de corte clasicista.

Bartolomé Juan Leonardo de Argensola (Barbastro, 1561-Zaragoza, 1631) fue sacerdote, capellán de la Emperatriz María de Austria y, a la muerte de su hermano, cronista del Reino de Aragón. En prosa escribió 'Conquista de las Islas Molucas', que llegó a ser traducida al inglés. En la Universidad de Salamanca pudo conocer a Fray Luis de León y en Roma, a Galileo. Más culto y refinado que su hermano, con sus poesías satíricas se convirtió en un terrible

fustigador de los vicios de su tiempo, de algunas costumbres femeninas de la época y de los abogados...

Los dos hermanos brillaron en la poesía. Se caracterizaron por un estilo elegante de versos meditados y temas morales, que les convirtió en referente del clasicismo español. Los Argensola ofrecieron una poesía que apostaba por claridad, la razón y la armonía frente al barroquismo recargado de otros autores. Durante siglos, fueron modelo del buen gusto y equilibrio, especialmente para los ilustrados del siglo XVIII.

Barbastro está muy orgulloso de los hermanos Argensola. Su casa natal, el Palacio de los Argensola, acoge en la actualidad la Biblioteca Municipal y algunas de las dependencias de la Escuela Municipal de Música y Danza, además de un instituto de Educación Secundaria. Además, desde hace unos meses, en la Plaza del Mercado, podemos encontrar sus esculturas, obra de Tomás Roures.

Sin embargo, el principal reconocimiento que su ciudad natal ha tributado a los hermanos Argensola no es algo tangible. En 1969, el Ayuntamiento de Barbastro creó el Premio de Poesía 'Hermanos Argensola', al que un año después se unió el Premio de Novela Corta 'Ciudad de Barbastro'. Ambas convocatorias forman actualmente un Certamen Literario que perdura hasta nuestros días y que ha adquirido carácter internacional y que cuenta con un reconocido prestigio. En la actualidad, el nombre de los hermanos Argensola sigue unido a la literatura en Barbastro.



Foto Noemí Labara

UN MILITAR ILUSTRADO

PERSONAJES ILUSTRES

EL GENERAL RICARDOS

CONTEMPORÁNEO de Goya en la España ilustrada del siglo XVIII, el pintor nacido en Fuendetodos lo inmortalizó en dos retratos. Uno de ellos lo podemos contemplar en una de las salas del Museo del Prado y una copia está en el Museo del Ejército, en Toledo. ¿Sabes de qué barbastrense te estamos hablando? Si necesitas otra pista, callejeando por Barbastro, su ciudad natal, podemos encontrar su busto junto a la emblemática y céntrica calle a la que da nombre.

Nuestro protagonista es Antonio Ricardos Carrillo de Albornoz, destacado militar y político español, general del ejército y considerado uno de los grandes estrategas militares del siglo XVIII, una época de profundas transformaciones políticas y sociales en nuestro país.

Hijo de una familia noble con tradición militar, el General Ricardos nació en 1727 en el Palacio de los Argensola de Barbastro, ciudad en la que estaba destinado el Regimiento de Caballería Malta, del que su padre, Felipe Nicolás Ricardos, era sargento mayor en aquellos momentos. Criado en el seno de una familia acomodada, y con amplia tradición militar, el joven Ricardos re-

cibió una educación culta. Desde temprana edad mostró una mente inquieta y reformadora, se formó en academias militares modernas y a los 14 años ya había recibido el despacho de Capitán de Caballería.

En su carrera militar, participó en campañas militares con acciones en Italia y Portugal. Sin embargo, además de por su habilidad en el campo de batalla, destacó por su espíritu reformista al impulsar reformas técnicas y estructurales en el ejército español al defender un modelo de oficial formado por méritos y conocimientos, no sólo por nobleza de sangre. Fue el fundador del Colegio Militar de Caballería de Ocaña, también conocido como Real Academia y Picadero de Caballería de Ocaña, destinado a la formación técnica y científica de los oficiales del ejército, siguiendo un plan de estudios inspirado en los modelos prusianos y franceses.

Destacó en la Guerra del Rosellón, donde fue capitán general en la frontera de los Pirineos orientales y lideró las tropas españolas contra la Francia revolucionaria. Ricardos consiguió varias victorias importantes con una estrategia basada en la planificación y en una organización moderna, aplicando su experiencia como reformista ilustrado.

Antonio Ricardos, el General Ricardos, falleció en Madrid en marzo de 1794. Su ciudad natal recuerda su figura, a la que ha dedicado una de sus calles principales, así como el busto que ilustra este artículo y que está situado al comienzo de la calle General Ricardos, muy cerca del Paseo del Coso. Asimismo, el ya desaparecido cuartel de Barbastro también llevaba su nombre.

El General Ricardos sigue muy presente en la ciudad del Vero. Aunque la familia Ricardos-Carrillo de Albornoz no tenía su entronque familiar en Barbastro, mantuvo su vínculo con nuestra ciudad con acciones que han perdurado hasta nuestros días. Leonor Carrillo de Albornoz, hija del duque de Montemar y madre del General Ricardos, fue una de las impulsoras y protectoras del nuevo convento que las Monjas Capuchinas estaban construyendo en el actual emplazamiento en el Entremuro. En él profesaron dos de las hijas de doña Leonor y hermanas del General, Sor Antonia María Clara y Sor Antonia Inés, que llevaron consigo los 'Ricarditos', nombre popular por el que se conoce a las dos figuras del Niño Jesús que ambas aportaron al convento y que actualmente, junto con un cuadro de doña Leonor, forman parte de su patrimonio y señas de identidad.

LA DESPENSA DE BARBASTRO

El sabor de la autenticidad
del campo a la mesa



LA DESPENSA de Barbastro, la gran marca en torno a la comunión entre las materias primas, los productos y la gastronomía, crece exponencialmente desde su irrupción. Si los sabores barbastrenses y del Somontano son reconocibles, cada vez proyectan más esa distinción, esa diferenciación que permite la identificación con valores como la calidad y la salud.

Todo el trabajo desde el área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro tiene un porque, un para qué y un cómo. Uno de los ejemplos es el ciclo Sábados con Sabor que llegaron en 2024 para ampliarse y duplicarse en 2025. El último de cada mes, la Plaza del Mercado rezuma excelencia organoléptica con las quinientas raciones de producto que se quedan ya cortas y que motivan un pensamiento para ampliar el contingente, y es que hay sábados que en 20 minutos todo queda agotado.

En cualquier caso, se genera un flujo comercial exuberante. Los barbastrenses y los visitantes salen el sábado conscientes de que va a haber algo realmente atractivo y sabroso.

Silvia Ramírez, concejala de Desarrollo del consistorio barbastrense, expone la enormidad de productos de nivel excelso, por supuesto con el Tomate Rosa de Barbastro, el vino de la DOP y el aceite de la nueva Denominación de Origen como punta de lanza. "Son los más llamativos, pero de la huerta de Barbastro cualquier producto es espectacular. Y lo son los productos cárnicos de elaboración tradicional como la chireta, la torteta o la longaniza".

Capítulo aparte para los dulces por las buenas pastelerías y por las conservas de mermeladas variadísimas de Elasun, productos únicos como el Pastel Biarritz elaborado con frutos secos de la zona, o Mielles Fortea cuya exportación aumenta exponencialmente, sin olvidar los impactantes Chocolates del Pirineo que son un monumento a nuestras materias primas con sus frutos secos o el polvo del tomate rosa, dentro de una gran variedad.

Junto a las elaboraciones y productos tradicionales, otras profundamente innovadoras como las nuevas líneas del Salinar de Naval cuya sal es una maravilla, los hidrolatos de Savia Ibero, los arroces, los huevos, así como maravillas tales como el esturión o el Caviar de El Grado.

LA SALIDA AL MUNDO

La Despensa de Barbastro se ha convertido ya en un visitante imprescindible del Salón Gourmets, "una experiencia muy positiva" enmarcada dentro de Alimentos Nobles de Aragón. Con stand propio, de la mano de la Dirección General de Innovación Agroalimentaria del Gobierno de Aragón ha protagonizado en la última edición unas demostraciones de cocina con chefs locales que han admirado a multitud de visitantes profesionales.

Silvia Ramírez estima que esto aporta visibilidad y proyección, por lo que cree que habrá un efecto magnético y se sumarán más productores con capacidad de suministrar los mercados.

Del Salón Gourmets surgió la jornada de comercialización que congregó a 15 productores locales con 10 restauradores y gestores de tiendas delicatessen, en un encuentro que resultó extraordinariamente fructífero.



FERMA 2026

Y la “invasión” con productos a Huesca

SILVIA Ramírez alude a la nueva identidad de Ferma, la Feria Regional de Barbastro que el año pasado, tras un proceso de consultoría que indagó en las querencias de los ciudadanos para encauzar un modelo que en la primera edición de la nueva etapa se decantó por la agricultura y la ganadería.

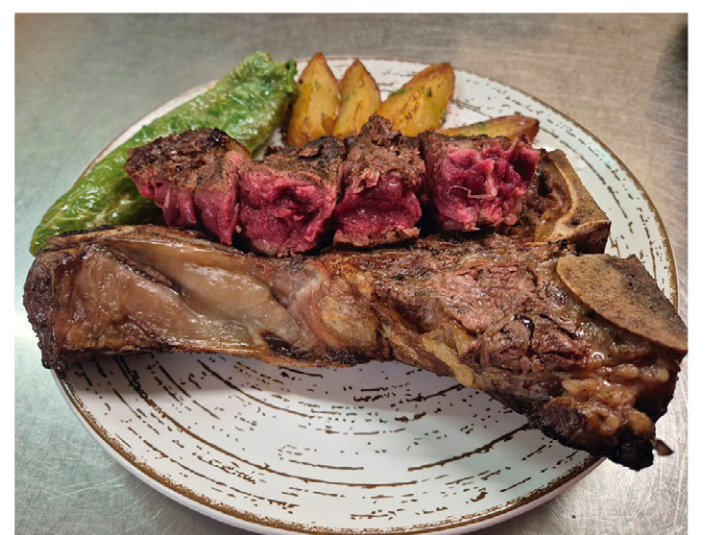
En 2026, la pretensión del Área de Desarrollo es poner el valor el proyecto de recuperación de la huerta, y en ese sentido La Despensa de Barbastro es un puntal en crecimiento.

“Queremos ser nexo de unión de los restaurantes y los productores. Tenemos un proyecto interesante hablado con la Asociación de Hostelería y Turismo de la Provincia de Huesca y la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro para que en las cartas de los restaurantes de Huesca se identifique siempre un plato de la Despensa de Barbastro”.

Concluye la edil que el objetivo es que la Despensa de Barbastro sea un sello identificativo del origen de productos “de una calidad superior, organolépticamente superiores a la media. Unos productos que además son más saludables porque se cultivan de una manera tradicional, se recogen en su punto óptimo de maduración y de cualidades organolépticas y se elaboran con el esmero que ha caracterizado nuestra cocina”.



Ermita San Ramón
RESTAURANTE-BRASERÍA
ABIERTO DE MIÉRCOLES A DOMINGO
 Desayunos y Almuerzos 8:30 a 11:30 Cerrados Lunes y Martes
 Comidas 13:00 a 15:30
 Cenas 20:00 a 22:30
 ☎ 974 34 50 30 ☎ 618 969 074





**Este verano, tu hogar
a la temperatura
perfecta**

Tel. 974 313 051
abenergia.es





SOMONTOLIO

El virgen extra de producción local y agricultura convencional de la familia Ecostean. Equilibrado y muy ligero, con una percepción frutada en el paladar. Gran aceite para uso diario en la mesa. Es un aceite de oliva virgen extra de extraordinaria calidad elaborado con variedades de olivos centenarios del Somontano. Empeltre, verdeña, blancal y arbequina. Se presenta en varios tamaños de lata 100 ML, 250 ML, 1 LT y 3 LT. Conservar en frío, ambiente seco y protegido de la luz. Fabricado y envasado en la propiedad. Lo puedes adquirir en La Tienda del Aceite (**paseo del Coso, 24 - Barbastro**), la almazara Ecostean (Costean), online **www.ecostean.com** y en los mejores comercios especializados.



FRUTAS MONTEAGUARES

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

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



122 AÑOS ENDULZANDO TU VIDA

La confitería de Manuel Albás abrió sus puertas en pleno corazón de la ciudad de Barbastro en el año 1830, elaborando dulces de fama y prestigio. Pero fue su nieto Pedro quien en los albores del siglo XX creara la fórmula del inigualable Pastel Biarritz. Desde entonces y hasta ahora se ha venido elaborando con la misma técnica y selección cuidadísima de sus componentes naturales para el deleite de los consumidores más exigentes.

Calle San Ramón 23 - Barbastro





NATURAL OPTICS SAN RAMÓN

Que conoces de tus cristales de sol?

Sabes si llevas los adecuados?

Ponte en manos de los especialistas en salud visual y te informaremos.

Te esperamos en Natural Optics San Ramon - **C/ Corona de Aragón**

3 - Barbastro

 [@opticasanramon_naturaloptics](https://www.instagram.com/opticasanramon_naturaloptics)

AZAHAR FLORES Y EVENTOS

En Azahar Flores y Eventos, cada detalle floral cobra vida con elegancia y creatividad. Especialistas en ambientar momentos únicos, combinan diseño, frescura y pasión en cada arreglo. Ven a descubrir su tienda en **Avenida del Cinca, 23 de Barbastro** y déjate inspirar.

 [@flores_azahar_eventosbonitos](https://www.instagram.com/flores_azahar_eventosbonitos)



L3

 **CUMPLIMOS
2 AÑOS**

Abrimos nuestras puertas el 5 de agosto de 2023, con mucha ilusión y ganas de vestir a la MUJER y al HOMBRE de Barbastro y Comarca.

Tenemos moda Sport y también de Fiesta, y desde la talla 36 hasta la 58, pero para conocernos mejor pasa a visitarnos en **calle San Ramón, 17 de Barbastro.**

 [@l3barbastro](https://www.instagram.com/l3barbastro)

DAVID GATTA

aerografista

EL BARBASTRENSE SUMA MÁS DE CUARENTA MURALES EN ESPACIOS URBANOS Y CON LA ESTACIÓN DE AUTOBUSES DE BARBASTRO AFRONTA EL FINAL DEL PROYECTO MURARTE



EL ARTE DE LAS GRANDES DIMENSIONES PLETÓRICO DE DETALLE Y MENSAJE



LA EVOLUCIÓN de David Gatta obedece a la certeza aforística de que Dios escribe recto con renglones torcidos. Todo en su vida ha sido susceptible de transformación y cada realidad nueva se ha abierto paso sin mirar hacia atrás. Nacido en Tarragona hace 44 años, a los seis meses ya vivía en Barbastro, destino de su padre que fue alicatador en las famosas cuatro torres. Estudió en el Colegio Pedro I y en el Instituto Martínez Vargas.

Cursó un ciclo formativo de Chapa y Pintura, y se inició como pintor, pero una hipertensión por el plomo de los pigmentos le obligó a cambiar el rumbo. Su padre, Felipe, le enseñó y abrió las puertas al oficio de alicatar y embaldosar.

La llegada del retoño de su relación con Eva, Ibón, transformó su percepción de la vida. “Mi cabeza dijo: ¿qué le vas a enseñar a tu hijo? ¿Que lo que se empieza no se acaba, que los sueños no se pueden conseguir, que si te caes no te levantas? La madurez, un despertar interno. Me quité espinetas”. La primera, que con 16 años se iba a sacar el cinturón negro de judo y, como se ponía como un flan, “lo pasé mal, suspendí y pasé de pasarlo mal otra vez”. Retornó al desafío y en un año se sacó el cinturón negro, quince años después.

Otra de sus frustraciones es que le decían que no servía para dibujar. Y lo intento por su cuenta. “Estuve todos los días durante cuatro años levantándome a las 5 y, hasta que me iba a embaldosar, me pegaba hora y media dibujando con el aerógrafo. Y empecé a hacer el proyecto de los capós de coches y organicé la exposición”. Todo un éxito.

Uno de sus miedos era pintar mural, era un deseo. Poco a poco se enfrentó a ese reto “y yo, que soy bucle y obsesivo compulsivo, me meto las cosas en la cabeza y las haces hasta que lo consigues”. Aquí también influye la mentalidad del judo. Se enfrentó a los murales y, tras la fórmula de prueba-error hasta la extenuación, el resultado fue satisfactorio.

Fue a Barcelona a formarse, pero un profesor prepotente, “muy artista”, le dijo que sólo quien era como él podía manejar el aerógrafo. Pero leyó la teoría de Malcolm Gladwell de las 10.000 horas, el tiempo en convertirse en experto para cualquier ser humano. “Si eres constante, tienes mucha dedicación, lo consigues. Si te rindes, las cosas no se consiguen”. Mentalidad positiva.

LOS 7 MURALES

El mural de la Estación de Autobuses de Barbastro es el penúltimo del proyecto Murarte, sufragado por fondos europeos, que ha sido extraordinariamente fatigoso. “Soy autoexigen-



te. No soy artista de sombrero y foulard. Todos los días me levanto a las 5 o 5:30 para trabajar y, tras dos cafés, decido. Hoy este mural lo hago de 6 a 10 de la mañana y de 14 a 21 horas”.

Se organiza el trabajo para optimizar los recursos, incluida la maquinaria. “Pinto mucho por intuición. A veces acabo el trabajo y digo que no sé cómo he hecho un efecto, cómo he creado una atmósfera. Me meto tanto en el trabajo, como si desapareciera. Es como si no acabaras nunca. Tienes que poner una fecha, aunque sabes que si te pegas un año más lo mejorarías”.

David Gatta no se cansa nunca de aprender. Incluso los fines de semana practica la fotografía que le ha enseñado su mujer, Eva. Le ayuda también a encontrar la perspectiva. Igual que lo hacen los “observadores” que se acercan cuando pinta con aerógrafo. “Hay veces que estás tan concentrado que no quieres que te aparten de la visión que tienes, pero otras me dan la fórmula con otra visión”.

Sobre el mural de la Estación, recuerda que los siete de Murarte se concentraban en gastronomía, agricultura, ganadería y enoturismo. Salvo en Barbastro, en todos han sido de ganadería y agricultura. En la ciudad del Vero, la temática es el enoturismo. Su definición fue compleja: acostumbrado al realismo, a lo figurativo, la idea no funcionaba, como le hizo ver su mujer, Eva, “mi musa. Me dijo que le diera otra vuelta no figurativa, busca la inspiración en otra cosa”.

Y se inspiró en la Uned de Barbastro y en la idea “Barbastro Capital del Mundo Mundial”. Así que la fachada fue una estantería con botellas que se adecuaban al perfil. Con pintura hidrófuga de máxima calidad para garantizar la máxima duración, plasmó el motivo central y, en los lados, dos bodegones, uno de ajo, aceite y pan, y el otro con miel, queso y uvas. Como complemento, “un bicho volador. Y todo con colores de armonía”.

Se reconoce, tras muchos años, artista en la aerografía. Lleva un bagaje importante que le ha llevado a más de medio centenar de obras desde 2016, aplaudidas en Barbastro (las de la calle Monzón, de la Uned o los misioneros), Monzón (los templarios singularmente además de la niña y la abuela), Salas Bajas o el de más altura, el de Fraga con David Samper con la leyenda de San Jorge.

Está completando (tras el de Barbastro sólo quedará Estada) el complejo pictórico de Murarte, que ya lleva su arte en Azlor, Azara, Peraltila, Huerta de Vero y Torres de Alcanadre.

El barbastrense de las grandes dimensiones pictóricas resta trascendencia a su creatividad. “Cada trabajo te ayuda a ganarte la vida. Me quedo con que cada día doy lo mejor de mí. Sé que esto que hago es complejo, pero lo que hago con la ayuda de la técnica es encontrar siempre soluciones”.

color
que vibra
comercio
que inspira



BARBASTRO
PRIMAVERA
VERANO



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO

**GOBIERNO
DE ARAGON**

EL COMERCIO DE BARBASTRO

Inspira esta primavera-verano

BARBASTRO se transforma esta temporada en un escaparate vivo donde las flores no solo decoran, sino que cuentan historias; donde cada compra abre la puerta a una experiencia; y donde el comercio local se convierte en

el corazón de una ciudad que invita a ser vivida con todos los sentidos.

Con el lema "Color que vibra, comercio que inspira", la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro lanza su campaña de dinamización comercial Primavera-Verano 2025, una ambiciosa iniciativa que vuelve a apostar por el formato de largo recorrido estrenado en 2024, y que este año llega cargada de premios, eventos, emociones... y muchas sorpresas.

UNA CAMPAÑA QUE UNE COMERCIO, CULTURA Y TERRITORIO

Esta no es una campaña cualquiera. Es una invitación a descubrir el verdadero potencial de Barbastro y su comarca, el Somontano. Aquí, comprar no es solo un acto cotidiano: es el inicio de una experiencia que puede llevarte desde una cata entre viñedos hasta un concierto bajo las estrellas. Porque Barbastro es comercio, sí, pero también es música, vino, arte, aventura, naturaleza y hospitalidad. El corazón de la campaña está en premiar a quienes apuestan por el comercio local.

¿Cómo? De dos maneras:

- Durante el mes junio, cada compra en los establecimientos participantes da acceso a sorteos semanales de experiencias inolvidables: rutas por Alquézar, cenas en pareja, visitas a bodegas, entradas al Festival PolifoniK Sound o para disfrutar de la muestra gastronómica de los prestigiosos Festivales del Vino Somontano.

Todo se gestiona fácilmente a través de un código QR que está disponible en los comercios participantes y con solo conservar tu ticket de compra. Así de simple, así de cercano.

- Durante los meses de julio y agosto. El comercio pondrá en circulación 25.000 boletos "Rasca y gana" que se entregará por compra realizada superior a 5 €. Estos boletos premiarán las compras con descuentos directos.

UNA IMAGEN UNIFICADA, UNA CIUDAD VESTIDA PARA ESTA PRIMAVERA Y VERANO

La campaña cuenta con una marca visual actual, fresca y floral, que se adapta a todos los soportes y micro campañas. Desde vinilos en escaparates y mupis urbanos hasta cartelería en gran formato o redes sociales. Todo con un objetivo claro: crear una identidad común y reconocible que conecte con vecinos, visitantes y nuevos públicos.

La flor y el color son protagonistas. Y no es casual: representan el dinamismo, la

belleza y la vitalidad del comercio de Barbastro, siempre en flor, siempre vivo.

EVENTOS PARA VIVIR LA CIUDAD

La campaña se articula a lo largo de los meses con una agenda repleta de actividades que no solo dinamizan el comercio, sino que animan a vivir Barbastro en su plenitud:

- Día de la Madre, 3 mayo: una fecha ideal para regalar y celebrar. El comercio de Barbastro regaló más de 1.000 plantas por compra realizada.

- Festival PolifoniK Sound, 26, 27 y 28 de junio: música y ambiente que conectan con todas las generaciones.

- Noche de compras, 4 julio: nueva edición en el paseo del Coso con actuaciones, gastronomía, decoración, música nocturna, fotomatón y más.

- Rebajas de verano, julio-agosto: el momento perfecto para redescubrir tus tiendas favoritas.

- Festivales del Vino Somontano del 31 de julio al 3 de agosto: la fusión perfecta de vino, cultura y comercio. El comercio local sorteará pulseras para la muestra gastronómica a través del Instagram de la asociación @aesb_barbastro.

- Feria del Stock, Agosto: el gran cierre del verano con oportunidades irresistibles.

- Edición de verano de la revista "Barbastro Ciudad Comercial": con contenidos, recomendaciones y toda la información práctica.

UN CLIENTE, MIL MANERAS DE VIVIR BARBASTRO

Esta campaña está pensada para todos:

Para el vecino que cree en su ciudad y apuesta por el comercio local.

Para el visitante fiel que recorre nuestras calles cada fin de semana y que ahora puede llevarse algo más que una buena compra.

Y para el nuevo turista que descubre Barbastro por primera vez, atraído por una propuesta tan completa como cercana.

Porque Barbastro no se recorre solo con los pies, sino también con el corazón. Y cada rincón, cada tienda, cada vino compartido o canción en directo es una historia que vale la pena contar.

ESTE VERANO, BARBASTRO FLORECE. VEN A SENTIRLO



¡Vive la magia de la noche en BARBASTRO!

El próximo 4 de julio, la ciudad se ilumina con la celebración de la tradicional "Noche de Compras", una cita que ya forma parte del calendario estival de la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro. Bajo el lema "Color que vibra, comercio que inspira", esta iniciativa busca dinamizar el comercio local y ofrecer a vecinos y visitantes una experiencia única en sus calles.

Por duodécimo año consecutivo, las calles de Barbastro se llenarán de vida, color y alegría desde las 20:00 hasta las 00:00 horas. Durante esa noche, más de 20 establecimientos especializados en moda, zapatos y complementos abrirán sus puertas en horario extendido, creando un ambiente festivo que invita a pasear, descubrir y comprar. Es una oportunidad perfecta para renovar el armario, encontrar ese complemento especial o simplemente disfrutar del ambiente vibrante que caracteriza a nuestra ciudad en verano.

La "Noche de Compras" no solo es una jornada de compras,

sino también una celebración del comercio local, que con su esfuerzo y creatividad aporta vida y carácter a Barbastro. Los comercios participantes ofrecerán promociones exclusivas y descuentos especiales pensados para hacer de esta noche una experiencia memorable. Además, el buen ambiente de nuestras calles, animado por la hostelería local convertirán Barbastro en un escenario perfecto para compartir momentos con amigos y familia.

Esta iniciativa refuerza el compromiso del comercio de Barbastro con la ciudad, promoviendo un consumo responsable y cercano, y mostrando que en Barbastro hay un comercio que vibra, que inspira y que siempre está dispuesto a sorprender.

No te pierdas esta noche llena de color, estilo y energía. Ven a Barbastro, disfruta de sus calles, sus tiendas y su gente. La "Noche de Compras" del 4 de julio te espera para vivir una experiencia que vibra en cada rincón. ¡Te esperamos!

¿QUÉ COMERCIO PARTICIPA EN ESTA EXPERIENCIA?

- Andys & Woman (las 2 tiendas)
- Andys Woman Junior
- Aral Regalos + Ideas
- Cobre
- Coqueto
- Corona Hombre Mujer
- Elena, moda, perfumería y complementos.
- Jal moda
- L3
- Maseer Fashion Modista
- Moda Re-
- MovilZen
- Nailah Boutique
- Navarro moda
- Nook
- Nook Man
- Outlet Eva
- Tacchi Zapatería
- Voneka
- Zoquiños



Te ayudamos a promocionar las fiestas de tu pueblo

activatugente.es

www.activatugente.es // 974 31 00 96

gráficas barbastro monzón

atractica Agencia de Marketing Digital

y muchas cosas más...



Foto Kate Buil

ELENA FERNANDEZ DE VEGA ARCARAZO,

Una tercera generación comprometida

JOSÉ Arcarazo y Elena Albiñana abrieron una tienda de complementos hace al menos una centuria. No queda acreditado exactamente la fecha del alumbramiento, pero sí está contrastado que el paso del tiempo ha cincelado una trayectoria acrisolada dentro del contexto de la ciudad comercial por excelencia: Barbastro.

El relevo generacional, pomposa definición tan arraigada en estos tiempos posmodernos, se ha sucedido con absoluta fluidez, con el sino del sentido común. A José Arcarazo y Elena Albiñana, que instalaron la primera tienda en la Plaza del Mercado, en los bajos de lo que hoy es el Gran Hotel, le sucedió un icono del sector barbastrense: Elena Arcarazo.

En los 70, explica la tercera generación, Elena Fernández de Vega Arcarazo, el establecimiento ya sumaba tantas deficiencias que parecía imprescindible un cambio. Así sucedió con la nueva ubicación en el Paseo del Coso, 37, de la ciudad.

No cambiaba en ese tránsito, para nada, el catálogo del comercio. Complementos de señora, perfumería y cosmética se adecua-

ban al tenor de los tiempos. Recuerda Elena el gran recipiente de perfume de señora que rellenaba los recipientes pequeños que traían hasta la tienda. En un rincón, la administración de Lotería Nacional, a la sazón número 1. Llegó un momento que el organismo exigió una separación para expedir los boletos de la suerte, y así se hizo.

UN SACRIFICIO SIN ARREPENTIMIENTO

Elena Fernández de Vega estima que el relevo ha sido fluido. El percance de su padre le pilló en COU y se quedó sin mucha opción. Ella suspiraba por carreras como Filología, Filosofía y Letras o Historia del Arte. Su madre la encauzó a una disciplina práctica: Marketing y Publicidad, que no era universitaria.

A estas alturas, más de treinta años después, se queda con lo mejor de su mundo comercial: "Lo que más me gusta es el trato con la gente. La Lotería es muy complicada de gestionar, hay una responsabilidad enorme, hay que cuidar las reservas porque son delicadas, manejas muchísimo dinero y hay mucha repercusión. Conlleva mucha tensión".

Hay un hilo sentimental dentro de una

tienda. "Conoces a todo el mundo, en la trayectoria pasas de padres a hijos. Hoy mismo, no he podido evitar al atender a un niño recordar a su padre".

No en vano, Elena Fernández de Vega afirma que "el comercio con rostro humano es lo mejor. No hay punto de comparación con las grandes superficies o con la venta por interés, donde no hay factor humano. El contacto físico es insustituible. Gracias a Dios, la confianza es el gran elemento de unión con el cliente".

Denota una cierta tristeza, aunque con mucha comprensión, cuando relata la dificultad del tránsito a la cuarta generación. Su hija está con ella, pero es maestra y su vocación va por el magisterio. "Es algo común en el comercio, son tiempos complicados para los pequeños negocios y para todas las pequeñas empresas, que están sudando la gota gorda". Enumera unos cuantos de los que ya no están, y unos pocos cuyo futuro está muy comprometido.

No en vano, "han cambiado los hábitos y contra eso es difícil luchar, pero espero que los jóvenes comprendan que no pueden dejar caer el pequeño comercio porque se arrepentirán y la ciudad se resentirá".

REFERENTE COMERCIAL CON SU ADMINISTRACIÓN
DE LOTERÍAS Y TIENDA DE COMPLEMENTOS, ATISBA
LAS DIFICULTADES DEL RELEVO



**EL SABOR DE
LO NUESTRO**

**¡DISFRÚTALO!!!
EN BARBASTRO**

EL SABOR DE LO NUESTRO...

Disfrútalo, en Barbastro

BARBASTRO lanza una invitación irresistible: saborear lo auténtico, lo cercano, lo nuestro. Bajo el lema **«El sabor de lo nuestro... disfrútalo, en Barbastro»**, la Asociación

de Empresarios de Barbastro (AESB) pone en marcha una campaña que busca dar visibilidad y valor a la hostelería local, al talento de sus cocineros y al extraordinario potencial gastronómico de la ciudad y su entorno natural: el Somontano, a través de un video promocional.

Esta iniciativa no es solo una acción promocional. Es una celebración. Un homenaje a nuestra cocina, a nuestros productos, a los sabores de siempre que se renuevan en manos creativas. La hostelería barbastrense demuestra que tradición e innovación no son conceptos opuestos, sino ingredientes que se combinan a la perfección cuando se trabaja con pasión, con identidad y con respeto por lo auténtico.

Cada plato que se sirve en nuestros bares, restaurantes y terrazas habla del territorio. De nuestras

huertas, de nuestras bodegas, de nuestros productores. Habla de esa manera única de entender la gastronomía que nos define: cercana, generosa, con alma. El sabor de lo nuestro no es solo un reclamo, es una experiencia multisensorial donde el producto local cobra protagonismo y donde el visitante, al igual que el vecino, se convierte en parte activa de nuestra cultura.

A través de esta campaña, la asociación, desde su área de turismo, pone en valor la amplia y variada oferta hostelera de Barbastro. Un abanico de establecimientos que apuestan por la calidad, por la atención cercana y por una cocina que sorprende por su frescura y creatividad. El visitante podrá degustar desde recetas tradicionales hasta apuestas más vanguardistas, siempre con un denominador común: el uso de ingredientes de proximidad, seleccionados con mimo y preparados con respeto.

Además, esta propuesta va mucho más allá de la comunicación visual. En los próximos meses se desarrollarán acciones paralelas como eventos gastronómicos, jornadas de degusta-

ción, rutas de tapas y colaboraciones con productores locales. Todo ello con un objetivo claro: crear un espacio compartido donde la gastronomía de Barbastro y del Somontano sea vivida y reconocida como lo que es: un motor cultural, económico y turístico.

Queremos que quienes nos visiten descubran una tierra que sabe a vino, a aceite, a pan, a tomate rosa, ... pero también a innovación, a reinterpretación, a cocina con visión de futuro. Porque Barbastro no solo conserva sus sabores, los proyecta. Y en ese equilibrio entre lo que fuimos y lo que queremos ser está la esencia de nuestra hostelería.

«El sabor de lo nuestro... disfrútalo, en Barbastro» es una invitación abierta. A comer, a compartir, a disfrutar. A sentarse a la mesa y dejarse llevar por los sentidos. Es un reconocimiento al trabajo diario de nuestros hosteleros y una llamada a redescubrir la riqueza de nuestro entorno a través de algo tan universal y poderoso como la gastronomía.

Porque en Barbastro, el sabor tiene nombre propio. Y está más vivo que nunca.

Puedes visualizar el video promocional a través de este QR



RECETAS VERANO *de*



ENSALADILLA CREMOSA DE BACALAO Y JUDÍAS VERDES

Hotel San Ramón del Somontano

INGREDIENTES

- 1 kg patata asada
- 500 grs boniato asado
- 200 grs brandada de bacalao
- 100 grs láminas de bacalao pochado en aceite (AOVE del Somontano)
- 200 grs judía verde de Barbastro cocida
- Mahonesa de cebollino
- Compota de aceitunas negras

Proceso de elaboración:

Trocear la patata en daditos pequeños al igual que el boniato y mezclar bien añadiendo un poco de aceite del Somontano (AOVE) y la brandada de bacalao, que sustituye a la mayonesa para añadir cremosidad e intensificar el sabor del bacalao.

En un aro metálico de unos 10cm de diámetro hacemos un nido, añadiendo en primer lugar las judías, en una segunda capa añadimos la ensaladilla y coronamos el plato con el bacalao pochado y unos toques de mayonesa de cebollino y se aliña con la compota de aceitunas negras. Decorar según la imagen.



BATIDO DE CHOCOLATE BLANCO, ALBAHACA, GINEBRA Y CÍTRICOS

Luis Raya, pastelería Iris



INGREDIENTES

- ~ 100 gr. nata 35% Mg
- ~ 175 gr. leche
- ~ 10 gr. albahaca (hojas verdes frescas)
- ~ 1 uni. ralladura de lima
- ~ 1 uni. ralladura de limón
- ~ 40 gr. azúcar
- ~ 150 gr. chocolate blanco
- ~ 1 gr. sal (una pizca)
- ~ 25 gr. ginebra (opcional)

Proceso de elaboración:

1. Escaldamos la albahaca en agua hirviendo durante tres segundos, colamos y dejamos en agua con hielo para que no pierda el color verde intenso ni propiedades de sabor.
2. Calentamos la nata con las ralladuras

y la albahaca y las dejamos infusionar durante tres minutos mínimo. Esto también se podría infusionar en frío en la nevera durante unas 24 horas. El sabor varía un poco mejorándolo la infusión en frío.

3. Trituramos con un turmix y colamos para quitar los restos vegetales del líquido.
4. Rectificamos de nata (añadimos la que nos falte para la fórmula que hemos perdido en el colado) y añadimos la leche y el azúcar. (Si hemos optado por hacer la infusión en frío habría que calentar la nata para que pueda fundir el chocolate blanco).
5. Mezclamos con el chocolate blanco fundido y la sal.

6. Si optamos por añadir alcohol cuando la mezcla este por debajo de 40°C añadimos la ginebra.
7. Reservamos en nevera.

MONTAJE Y ACABADO

1. Una vez que tengamos el batido frío lo vertemos en una botella de cristal y reservamos en la nevera.
2. Consumir frío.
3. Agitar antes de servir.

** Esta receta es para unos cinco o seis batidos de 30ml.*

*** Si añadimos el alcohol (no apto para menores), se pueden preparar unos 12 chupitos.*

POLIFONIK SOUND 2025

26 · 27 · 28
JUNIO · BARBASTRO
RECINTO FERIAL

POLIFONIKSOUND.COM
#POLIFONIK2025

JUEVES, 26 // FIESTA BIENVENIDA

suenababilonia · david van bylen
second djs · sopelana

VIERNES, 27 //

roزالén · dorian
jero romero ACÚSTICO
BODEGA LAUS · **the clause**
amatria · aiko el grupo · mediapunta
fascinado club ISAAC CORRALES
+ RICHÍ BAZ · **before summer ends**
POLIFONIK KIDS

SÁBADO, 28 //

crystal fighters · depedro
melifluo · inazio · los invaders
alison darwin · sweet drinkz · amva Alagón
POLIFONIK KIDS

PASEO DEL COSO

juancasupersub DJ SET · **cometa · arlanda**
multipla · valiente club ALEX CURREYA
+ JLASIERRA · **lucía dilema**

eleven · eme dj · fusilli y parpadelle · lorenzo navarro
luistos · ms von disko · peredius

ORGANIZA

PATROCINAN





BUERA

Un paraíso en el Somontano de Barbastro

Enclavada en el corazón de la comarca del Somontano de Barbastro, Buera se erige como un rincón cautivador donde la naturaleza y la historia se entrelazan en perfecta armonía. Este pequeño pueblo, rodeado de paisajes mediterráneos que combinan campos de olivos, almendros, viñas y extensos cultivos de cereal, ofrece a sus visitantes una experiencia única a través de paisajes cambiantes y ricos en biodiversidad. Al norte, los imponentes picos de la sierra prepirenaica de Guara vigilan el horizonte, mientras que al sur las aguas del río Vero aportan vida y fertilidad a su entorno, creando un paisaje de ensueño para quienes buscan escapar del bullicio urbano.

UN VIAJE A TRAVÉS DE LA HISTORIA DEL OLIVO

Uno de los principales atractivos de Buera es el Torno de Buera, una almazara recuperada que invita a los visitantes a conocer la tradición agrícola de la zona. El cultivo del olivo ha sido fundamental en el desarrollo económico del Somontano desde tiempos remotos, con raíces que se remontan a las épocas romana y musulmana. En esta almazara, los visitantes pueden explorar la evolución

tecnológica de la producción de aceite de oliva, un proceso que ha mantenido su esencia a lo largo de los siglos. La maquinaria original, que aún funciona, permite observar la transformación del fruto en un delicioso aceite, dotando al lugar de un carácter auténtico que atrae tanto a amantes de la gastronomía como a aquellos interesados en la historia cultural de la región.

NATURALEZA Y OCIO DURANTE TODO EL AÑO

El encanto de Buera no se limita a su historia; su entorno natural también ofrece oportunidades para el ocio y la exploración. Gracias a su favorable clima, Buera se puede visitar en cualquier época del año, y cada estación aporta su propio matiz al paisaje. Desde los vibrantes colores del otoño hasta las floraciones primaverales, hay siempre algo nuevo que descubrir. Especialmente recomendable es el mes de noviembre, cuando los habitantes del pueblo se dedican a la cosecha de aceitunas. Los visitantes tienen la oportunidad de sumergirse en la cultura del aceite de oliva y participar en rutas senderistas que conducen a través de paisajes cargados de historia y belleza.

LA ERMITA DE SANTA MARÍA DE DULCIS: UN TESORO OCULTO

Otro de los hitos a no perderse es la Ermita de Santa María de Dulcis, una joya arquitectónica que espera ser descubierta. A solo dos kilómetros de Buera, el camino que lleva hasta la ermita serpentea entre idílicos campos de almendros y viñedos, ofreciendo vistas espectaculares de la campiña circundante. La leyenda local narra que, tras la Reconquista, una imagen de la Virgen apareció sobre un panal de miel, un relato que da origen a su nombre y devoción. Aunque su exterior austero no revela la riqueza que guarda en su interior, la decoración de yeso que adorna la iglesia deja a los visitantes maravillados. Este insólito hallazgo convierte a la ermita en un ideal punto de encuentro entre la historia y la espiritualidad. Buera es un destino que promete deleitar los sentidos y dejar huella en el corazón de quienes lo visitan. Su combinación de paisajes naturales, cultura histórica y tradiciones vivas crea un microcosmos único dentro del Somontano de Barbastro.

Para más información visita www.turismosomontano.es



ADAHUESCA

Lugar ideal para descubrir las Sierras de Guara y Sevil

Adahuesca es un pequeño pueblo que guarda en sus entrañas un rico patrimonio histórico y cultural, además de ofrecer recursos turísticos que invitan a la al disfrute de su entorno natural y sus tradiciones ancestrales. Este rincón del parque cultural del río Vero, es un lugar donde la historia, la leyenda y la naturaleza se entrelazan para ofrecer una experiencia única a quienes lo visitan.

Las Santas Nunilo y Alodia, consideradas las primeras mártires cristianas de la península ibérica en el contexto de la Reconquista. Estas hermanas, nacidas en el siglo IX en el propio pueblo, representan un símbolo de valentía y fe. Tras declararse cristianas en una época de gran tensión religiosa, fueron juzgadas y ejecutadas en Huesca alrededor del año 851. La historia de su sacrificio quedó plasmada en la historia local y en la arquitectura del pueblo, donde en el siglo XI se construyó una pequeña iglesia sobre las ruinas de su antigua casa, y en el siglo XVIII, la majestuosa iglesia de San

Pedro. La historia de estas mártires no solo enriquece el patrimonio religioso, sino que también atrae a visitantes interesados en la historia y las leyendas de la región.

El patrimonio arquitectónico de Adahuesca continúa con las ruinas del castillo, cuya primera mención data del siglo XI, su muralla, ofrece un impresionante mirador desde donde se puede contemplar la belleza de las sierras de Guara y Sevil. En este mismo espacio, se encuentra el **Centro de Leyendas y Tradiciones de Adahuesca**, un lugar que invita a sumergirse en las historias y costumbres del pueblo. Abierto en verano y con cita previa en otras épocas, este centro es un punto de encuentro para quienes desean conocer más sobre las leyendas locales, las tradiciones y la historia de sus habitantes.

Otra joya del patrimonio es la **ermita románica del Treviño**, construida en el siglo XII. Se puede disfrutar de un conjunto arquitectónico formado por iglesia/ermita y los cimientos del claustro,

donde se ven claramente las estancias y cimientos del torreón. Estos vestigios transmiten la esencia de la arquitectura medieval y ofrecen un escenario perfecto para pasear y disfrutar de la tranquilidad del entorno.

Pero Adahuesca no solo es historia y arquitectura; **también es cultura viva y tradiciones arraigadas.** Las Abuelas de Sevil, dos ancianas que vivieron en el pueblo, dejaron un legado que aún perdura en las celebraciones locales. En agradecimiento por la hospitalidad que recibieron en su momento, los habitantes de Adahuesca celebran cada año dos festividades: La Corrida de las Peras y Crucelós.

Y si queremos seguir disfrutando de lo que nos ofrece este enclave privilegiado, podemos visitar una bodega de la D.O Somontano, una quesería, establecimientos deportivos, restaurantes y alojamientos de calidad.

Para más información visita:

www.turismosomontano.es

www.parqueculturalriovero.com/es/



VIAJE TURÍSTICO

por la esencia del aceite

BAJO el sugerente título ¿Te atreves a probar lo extraordinario? Oleoturismo en Guara Somontano, la guía oleoturística creada en el marco del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Saborea Guara Somontano reúne las propuestas ofrecidas por las cinco almazaras que forman la Denominación de Origen Protegida Aceite del Somontano, el patrimonio olivarero, las rutas y las tradiciones vinculadas a este producto gastronómico con el fin de que los visitantes puedan disfrutar de una experiencia completa en el territorio.

El torno de Buera, el molino de Salas Bajas o Casa Fabián de Alquézar, además de otros reclamos como oliveras centenarias y rutas por los olivares, junto con tradiciones como los olivos en los balcones o festividades como la romería al santuario de Nuestra Señora de Dulcis y la Fiesta del Crespi-llo, forman parte de las propuestas de una guía que pretende poner en valor el aceite, ese oro líquido que para el Somontano representa mucho más que un producto agroalimentario de calidad.



SABOREA GUARA SOMONTANO REÚNE EN UNA GUÍA ALMAZARAS Y RECURSOS DEL TERRITORIO QUE ABARCAN DESDE EL PATRIMONIO OLIVARERO HASTA LAS FIESTAS Y TRADICIONES

La oferta oleoturística brinda una oportunidad clave para impulsar el posicionamiento del territorio como destino turístico, al tiempo que enriquece la experiencia del visitante y aporta herramientas fundamentales para el desarrollo continuo e imparable del sector.

La guía, que puede descargarse del portal www.turismosomontano.es, ofrece además nociones de cata e invita a descubrir las formas más sencillas de degustar este producto que aporta profundidad de sabor, equilibrio y riqueza nutricional a cada plato.

Justo a esta iniciativa, el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino Saborea Guara Somontano desarrolla otras 14 actuaciones dirigidas a reforzar los valores turísticos de la comarca, con la gastronomía como eje central. Dotado con un millón de euros financiados con fondos Next Generation, abarca líneas tan dispares como la restauración de elementos patrimoniales vinculados a la enogastronomía, la reducción de la huella de carbono de los productores agroalimentarios, el enoturismo accesible o la mejora de la eficiencia energética en espacios museísticos, entre otros.



RAMIRVS PRIMVS VXOREM EMERSIDAM
DE BIGORRE

Panel realizado por los alumnos del área de
Dibujo del IES Hermanos Argensola.

TRADICIÓN Y CULTURA

El Mercado Medieval Petronila de Aragón en Barbastro

E L PRÓXIMO sábado 27 de septiembre, la ciudad de Barbastro acoge la celebración de una nueva edición del Mercado Medieval Petronila de Aragón.

Este evento no solo es una oportunidad para disfrutar de un ambiente festivo y atractivo, sino que también rinde homenaje a uno de los momentos más significativos en la historia de Aragón: los esponsales de la Reina Petronila.

La firma de este pacto matrimonial en el año 1137 entre el rey Ramiro II de Aragón y el conde Ramón Berenguer de Barcelona marcó un hito fundamental en la historia de la región. A través de este compromiso, Ramiro II unió sus fuerzas con la nobleza catalana, estableciendo un vínculo que cambiaría el curso de la historia aragonesa. Esta fusión política y social elevó a Petronila no solo como reina, sino como símbolo de unidad y pro-

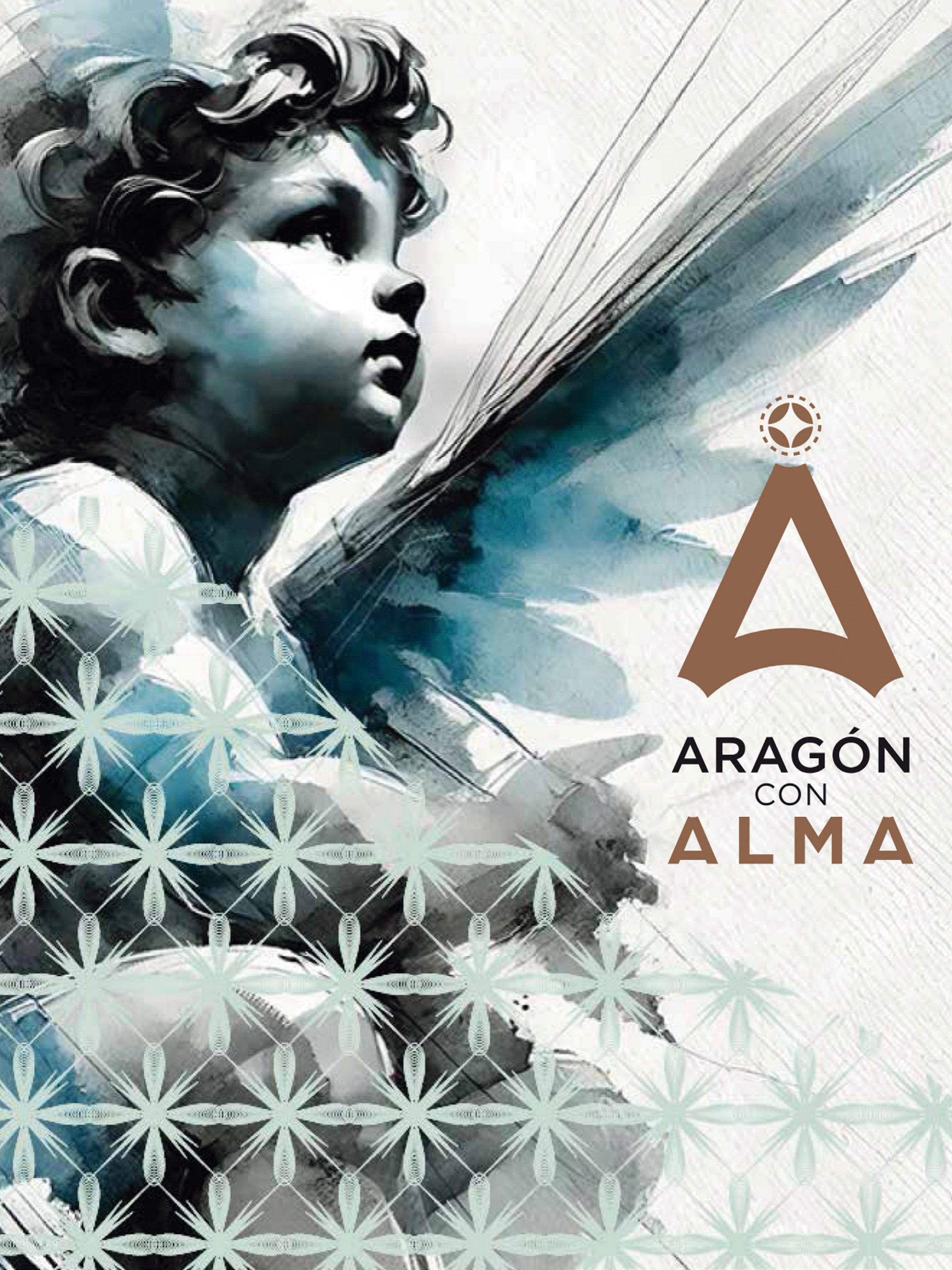
greso para el Reino de Aragón. La celebración del Mercado Medieval no es solo un evento local, se ha convertido en un atractivo turístico y cultural que cada año atrae a un número creciente de visitantes. Personas de diversas regiones, incluso fuera de las fronteras de Aragón, llegan a Barbastro para sumergirse en el ambiente medieval que inunda sus calles. Durante esta jornada, los asistentes pueden disfrutar de actividades que incluyen demostraciones de oficios tradicionales, actuaciones musicales, danzas, y una variada oferta gastronómica que pone en valor los sabores locales.

El Mercado Medieval Petronila de Aragón no solo es una muestra de la riqueza cultural de la ciudad, sino que también potencia su economía. La afluencia de turistas genera un impacto positivo en el comercio local, beneficiando a restaurantes, tiendas de artesanía y otros establecimientos que encuentran en

esta celebración una oportunidad única para mostrar lo mejor de Barbastro.

Es significativo reconocer la relación simbiótica entre turismo y cultura. La llegada de visitantes que buscan conocer la historia y el patrimonio aragonés contribuye a la preservación de tradiciones y a la promoción del legado cultural de la región. Los turistas suelen manifestar su interés por aprender sobre la historia local, participando activamente en las actividades ofrecidas, lo que enriquece tanto su experiencia personal como la de la comunidad anfitriona.

La celebración de los esponsales de la Reina Petronila no solo evoca un momento crucial en la historia de Aragón, sino que también refuerza la identidad cultural de Barbastro. El próximo sábado, 27 de septiembre, Barbastro espera recibir a todos aquellos que deseen participar en esta jornada inolvidable.



ARAGÓN
CON
ALMA

ARAGÓN CON ALMA

el turismo religioso como motor de inspiración y desarrollo

CON EL objetivo de revitalizar el turismo religioso como producto turístico propio de la comunidad, el Gobierno de Aragón ha lanzado la iniciativa "Aragón con Alma", un proyecto que busca posicionar el territorio como destino espiritual de referencia, apostando por el valor de su arte sacro, sus tradiciones religiosas y la riqueza patrimonial.

Barbastro y el Somontano pueden tener un protagonismo en este esfuerzo colectivo, ya que cuentan con un patrimonio muy importante y son a la vez ciudad de destino y de rutas. La localización de la Ciudad del Vero facilita su inclusión en los paquetes turísticos y en los planes de viaje en muchos formatos, grupos, familias.

En sentido amplio y que incluye el turismo religioso, nuestra ciudad y las comarcas cercanas pueden poner en valor el patrimonio de la Catedral o el Museo Diocesano, junto a fiestas como la del Crespillo y los vinos de la DO, con la gastronomía y el arraigo de nuestro comercio. Muy cerca están lugares importantes como Alquézar, Guara o Torreciudad, que constituyen oportunidades para difundir y atraer. Y siempre la fuerza de la naturaleza, la luz y el paisaje.

Unidad y coordinación son necesarias para la acción conjunta de instituciones y promotores, con la presencia en ferias y en visitas de periodistas especializados. Para planificar acciones resulta interesante participar en actos como el reciente evento-workshop de promoción turística organizado en Roma por la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón denominado «Aragona, un luogo dove vivere tutto» (Aragón, un lugar para vivirlo todo). Colaboró la Oficina Española de Turismo en Roma y con la presencia de la aerolínea Wizzair por la nueva conexión directa Zaragoza-Roma.

Otro evento reciente fue el «Escápate a Aragón, tierra de experiencias» celebrado el 21 de mayo en la Terraza ABC Serrano Sky de Madrid, para potenciar la promoción turística, organizado por Turismo de Aragón en colaboración con el turoperador Europlayas.

Estos eventos confirman la necesidad de una promoción conjunta y constante, que ofrezca rutas a medida, aprovechando la plataforma de lanzamiento que suponen las instituciones públicas pero que no sustituyen el esfuerzo y la creatividad de los demás protagonistas.

LA ORIENTACIÓN CAPITANEADA POR EL
GOBIERNO AUTONÓMICO PRETENDE
REVITALIZAR ESTE PRODUCTO CON UNA
PERSPECTIVA INTERNACIONAL

‘CONÓCENOS SOMONTANO’:

Jóvenes, territorio y futuro en una sola mirada



EN EL corazón del Somontano, una comarca aragonesa rica en historia, cultura y emprendimiento, ha nacido “Conócenos Somontano”, un programa impulsado por la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro (AEB) y la Asociación de Empresarios del Polígono Valle del Cinca, que actúa como un puente entre los jóvenes y el tejido empresarial de la zona.

El objetivo: acercar a los estudiantes a las oportunidades profesionales reales que ofrece su entorno, mostrándoles que no es necesario marcharse lejos para labrarse un futuro profesional.

LAS EMPRESAS ABREN SUS PUERTAS... EN EL AULA

La primera fase del programa llevó a 12 empresas locales a visitar cuatro centros educativos de Barbastro, donde compartieron su día a día con estudiantes de ESO, Bachillerato y Formación Profesional. Los empresarios explicaron qué perfiles profesionales buscan, cómo han llegado hasta donde están y cómo es la realidad diaria de sus sectores.

“DEL AULA A LA EMPRESA: LOS JÓVENES DESCUBREN EL CORAZÓN EMPRESARIAL DEL SOMONTANO”

En la segunda fase de “Conócenos Somontano”, los roles se invirtieron: esta vez fueron los estudiantes quienes salieron del aula para visitar de forma presencial las empresas del territorio. Organizados en diferentes grupos, recorrieron instalaciones, conocieron procesos productivos



de primera mano y dialogaron directamente con los equipos profesionales. Esta experiencia permitió a los jóvenes vivir el entorno laboral real, reforzando el vínculo entre formación y futuro profesional dentro de la comarca.

UN GRAN ENCUENTRO PARA INSPIRAR Y CONECTAR

El programa culminó con un evento que se ha consolidado como uno de los más esperados: el Encuentro entre Jóvenes y Profesionales, celebrado en mayo en el Centro de Congresos de Barbastro. Más de 300 estudiantes y 30 profesionales participaron en una jornada dinámica, cercana y enriquecedora.

El formato del encuentro permitió que los jóvenes mantuvieran conversaciones distendidas con los profesionales, conocieran sus historias personales, preguntaran sin filtros y se dejaran inspirar. Desde ingenieros y enfermeras hasta emprendedores, mecánicos o especialistas en tecnología, los profesionales ofrecieron una visión real y diversa del mercado laboral actual.

SOMONTANO: UN LUGAR PARA NACER... Y QUEDARSE

Más allá de la orientación profesional, “Conócenos Somontano” transmite un mensaje claro: la comarca puede ser un proyecto de vida. Un lugar no solo para nacer, sino para quedarse, crecer y desarrollar un camino profesional con raíces.



SERGIO SAMITIER,

A rueda de un futuro ilusionante

RECIÉN aterrizado de Italia, Sergio Samitier (Barbastro, 29 años) acaba de disputar su tercer Giro. Esta vez ha podido terminar la carrera después del regusto amargo que le dejó el año 2022 tras su abandono, y es que consigo llevaba un tiempo inexplicable de muy mala suerte. Aunque no ha podido cazar ninguna etapa por la singularidad de esta edición, 'Sami' se muestra "contento" con su versión en tierras italianas. Con el inicio del 2025, los colores de Movistar Team se quedaron a un lado para enfundarse el maillot del Cofidis francés. Necesitaba Samitier un giro de tuerca y lo cierto es que, por ahora, "estoy muy a gusto con los nuevos compañeros", explica. Por lo que su futuro en el conjunto francés se antoja esperanzador. El corredor altoaragonés se mostraba "ilusionado" con el fichaje por Cofidis al

comienzo de la temporada. El barbastrense llegó de la mano de Álex Aranburu, sin duda, una apuesta importante del equipo. Por el momento, ha mostrado muy buena condición en el Giro de Italia, el objetivo principal de su temporada. Anteriormente también disputó la Itzulia, una de las pruebas más especiales del calendario español.

"Estoy contento porque he llegado con la cabeza tranquila. He hecho cosas bien y he llegado bien de forma. Las piernas me iban y ha sido un Giro fantástico en el que hemos visitado sitios muy bonitos", comenta. En cualquier caso, no ha podido fastidiar ninguna siesta y es que se marcha con una sensación agri dulce porque muchos días se ha quedado "en tierra de nadie" debido a la singularidad de muchas etapas, con perfiles muy llanos de salida que no gustan al ciclista y que no le han permitido entrar en las fugas.

Recientemente, Samitier fue el invitado especial de un "Pericopuerto", el programa de Perico Delgado donde analiza, montado sobre la bicicleta, varios puertos importantes que se van a subir en la próxima Vuelta a España. Como no podía ser de otra manera, Samitier acompañó al exciclista profesional al final de Cerler, lugar donde finalizará una de las etapas de la Vuelta 2025 el próximo viernes 29 de agosto. Es una fecha que tiene marcada en rojo en su calendario, aunque todavía no sabe si disputará la ronda española. "Llevo 45 días de competición y con Suiza son ocho más. Son muchos días", añade.

El de Barbastro sigue muy activo en sus redes sociales, algo que, sin duda, sus seguidores agradecen. Siempre con esa chispa que le caracteriza y con un toque de humor, Samitier sigue metiendo codos entre los mejores ciclistas del mundo. Y conviene no olvidarse.

EL CORREDOR BARBASTRENSE VIENE DE DISPUTAR SU TERCER GIRO DE ITALIA, EL PRIMERO CON COFIDIS. "LAS PIERNAS ME VAN", COMENTA

VANESSA CIEREZA:



“Los jóvenes tendrían que estar más arropados por las generaciones anteriores”

VANESSA Cereza ejerce su profesión en el Paseo del Coso de Barbastro desde hace 16 años en los que despliega sus conocimientos y habilidades como psicóloga en terapia en general, de adultos, infanto-juvenil o específicas como a los deportistas.

Vanessa Cereza explica que la gente joven “está más expuesta a los medios, a las redes sociales. Hay más presión y más problemas de autoestima o de autoconcepto”. Influye igualmente la complejidad de las expectativas, “se sienten más presionados, la sociedad no lo pone fácil y la vivienda es complicada”.

En sus 16 años, ha habido una evolución en la casuística de sus pacientes. “Cada vez más, gente más joven solicita asistencia psicológica. El perfil de edad va bajando”.

En sentido positivo, la figura de los psicólogos se ha normalizado. “El hecho de ir al psicólogo ahora no es tan tabú, y se ve que hay una necesidad de acudir a sus servicios. El psicólogo está para ayudar a afrontar cualquier dificultad, para dar alguna asistencia en cualquier proceso vital”.

Niega esa especie de traslación al concepto anglicista de “coach” y prefiere concentrarse en su oficio.

Un espacio específico en el que demuestra su pericia es el del deporte. “Tengo muchos pacientes que se dedican al deporte. Afrontar pruebas de mayor nivel, la tolerancia a la frustración, los objetivos, las metas, la dificultad de las lesiones a nivel psicológico o la presión son algunas de las casuísticas más comunes en este ámbito”.

Apela al carácter “variopinto” del liderazgo. “Hay líderes con mayor capacidad de asertividad, otros con más capacidad de organización, con más empatía, con más asertividad en la comunicación... Depende de la persona. Ser líder en un equipo no te identifica. Esto va más con la personalidades de cada uno, y hay muchas personalidades, aunque sí es cierto que un líder debe tener unas cualidades adecuadas para liderar un equipo. Tiene que ser un líder sano y saludable a nivel emocional, que refuerce y no solo castigue, que sepa organizar equipos o que compense a las personas... Un líder que sepa dar directrices de forma asertiva, empatizando, entendiendo las circunstancias del resto de las personas. Tiene que tener unas características que lo conviertan en un buen líder”.

Vanessa Cereza, como buena psicóloga, es profundamente observadora. Abstrae de lo particular a lo general para asegurar que “el carácter psicológico de Barbastro es muy acogedor, somos muy currantes, somos dinámicos, somos proactivos. Somos buena gente, somos muy majicos, somos arropadores, somos capital de comarca”.

Quiere explicitar la psicóloga con un mensaje sobre los jóvenes. “La tendencia es preocupante en el sentido de que tenemos que tener más consciencia de que lo que se muestra en redes no es del todo real. No debemos generar una idealización de todo lo que vemos en las redes sociales. Hay que aprender a parar y centrarnos en la vida que tenemos, en lo real, en lo tangible, y en disfrutar de lo que sí tenemos delante y tocar. Y no solamente vivir de ese escaparate que va muy bien, pero utilizado con una orientación a la realidad. Eso es lo peligroso: que la gente joven idealiza mucho lo que ve en las redes sociales y tiende a generar unos objetivos muy poco realistas en referencia a lo que ve”.

Concluye Vanessa Cereza que “se enfrentan a retos que nosotros no tenemos. Es un mundo con muchas incertidumbres y retos”.

LA PSICÓLOGA TRATA A
MUCHOS DEPORTISTAS E
INCIDE EN LA RESISTENCIA
FRENTE A LA FRUSTRACIÓN
Y EN LA CREACIÓN DE
LIDERAZGOS ASERTIVOS

BARBASTRO EMPRESARIAL

Inspiración, liderazgo y propósito para transformar el territorio

BARBASTRO ha comenzado a trazar una hoja de ruta firme hacia un futuro más competitivo y colaborativo gracias a la puesta en marcha el ciclo de Jornadas Barbastro Empresarial, organizadas por la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro.

La experiencia ha contado hasta el momento con dos encuentros clave que reunieron a profesionales de primer nivel para compartir ideas, experiencias y herramientas cuyo fin último es impulsar el liderazgo y el desarrollo empresarial desde una perspectiva profundamente humana y estratégica.

La primera sesión, llevó por título “El arte de dirigir” y estuvo protagonizada por Francisco J. Pérez Latre, profesor y director académico de posgrados de la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra.

Con un estilo cercano Pérez Latre transmitió una idea clave: dirigir no es imponer, es guiar con visión y sensibilidad. Una reflexión muy adecuada para el tejido empresarial de Barbastro y su comarca, donde muchas pymes y autónomos enfrentan retos diarios que requieren liderazgo auténtico, no solo técnico.

El segundo encuentro, dio continuidad a esta línea de pensamiento con la conferencia “Negocios con alma: claves para un propósito corporativo auténtico y rentable”, a cargo de Álvaro Lleó, profesor titular de la Universidad de Navarra y director del Máster en Dirección de Personas en las Organizaciones.

Su charla ofreció herramientas concretas para convertir los valores en acciones, y para

construir culturas organizativas sólidas desde el territorio.

Antes de finalizar el año, disfrutaremos de un último encuentro empresarial, con un profesional de contrastado prestigio en el mundo de la comunicación.

Un lugar donde la formación se convierte en motor de futuro.

En una comarca como el Somontano, donde conviven empresas familiares, nuevos emprendedores y sectores consolidados

como el agroalimentario y el turismo, apostar por traer expertos de referencia es una decisión con visión de futuro. No se trata solo de recibir conocimientos, sino de generar conexiones, y promover una cultura empresarial basada en la mejora constante.

Barbastro ha demostrado que, cuando el conocimiento se comparte y se adapta al territorio, se convierte en una auténtica palanca de transformación. Y eso, en sí mismo, ya es una inversión de futuro.





somontano
social

974 440 631



LIMPIEZA



MOLITHE

CALL CENTER

MANIPULADOS
INDUSTRIALES



ARTESANÍA AUDIO

IMPRESIÓN
ENSOBRADO

ESTACIONES
DE SERVICIO

TRANSPORTE



ACONDICIONAMIENTO
URBANO

BRIGADA
JARDINERÍA

OFICINA
TÉCNICA
I+D+i

LOGÍSTICA
INVERSA

NUEVOS SERVICIOS

DISEÑO
WEB

KIT
DIGITAL

TRABAJOS EN
HIERRO A MEDIDA

DESARROLLO
APLICACIONES

DISEÑO
GRÁFICO



re
CE
ta
rio

SABOREA
GUARA SOMONTANO



TRES CAMINOS
CASA PARDINA
HOTEL
SAN RAMÓN
L'USUELLA



LA LONJA
DEL VINO
LA OVEJA
NEGRA
BODEGA
SOMMOS
TRASIEGO
VICTORIA
GASTROBAR


SABOREA
GUARA SOMONTANO

turismosomontano.es



9 PROPUESTAS

CON ESENCIA
A TRADICIÓN

