

BARBASTRO

CIUDAD ABIERTA

N13 | GRATUITA



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO

**GOBIERNO
DE ARAGON**

GRILLO ON TOUR

La gira de maridajes
más Grillada del año


el grillo y la luna

HUESCA

12 DE MARZO

MARBELLA

29 DE ABRIL

BARCELONA

14 DE MAYO

ZARAGOZA

11 DE JUNIO

MADRID

30 DE SEPTIEMBRE



DESCUBRE LA GIRA
COMPLETA AQUÍ



BARBASTRO, donde la hostelería y la huerta bailan en la danza del placer

JAVIER GARCÍA ANTÓN

editorial

SE INTERPRETE como se interprete, representa una de las facetas para la integridad de la vida. Sostenía Epicuro de Samos que “el placer es el bien primero. Es el comienzo de toda preferencia y de toda aversión. Es la ausencia del dolor en el cuerpo y la inquietud en el alma”. El epicureísmo inspirado por el filósofo entiende su disfrute de una manera moderada y racional para alcanzar la ataraxia, la serenidad del alma a través de los goces terrenales.

Por más que sea tentadora esta concepción, por estas tierras ponemos un complemento racional, el de Voltaire en su proclamación de que el placer da lo que la sabiduría promete.

La restauración de Barbastro, que crece entre reconocimientos de michelines y de soles y soletes, no es sino la consecuencia y el perfeccionamiento de una base sólida, de unos cimientos que se siembran, se plantan y se cultivan en la huerta y en los campos de la capital del Somontano. La preparación y la pasión de un buen número de cocineros jóvenes no es sino el seguimiento de inspiraciones como la de Joaquín Coll como altavoz y como recuperador, o incluso la sublime de Teodoro Bardají, el vecino binefarense reconocido como el gran artífice de la actual cocina contemporánea.

La formación y la tecnología, en manos de chefs que han tomado el legado de muchos predecesores de una solvencia extraordinaria y un juramento de respeto al producto, ha tomado productos como el tomate rosa, las borrajas, el alpicoz, las calabazas y tantos y tantos frutos de este pequeño ecosistema virtuoso que es el vergel del Somontano. Los han regado con vinos deliciosos arraigados en usos ancestrales de siglos y siglos, y el placer se ha convertido en virtud.

La hostelería, asumido un liderazgo de integración entre la restauración, la repostería y la industria de la amabilidad, ha sumado a la reconocida fortaleza comercial la seguridad de que en Barbastro y su comarca se vive bien. Que no es cuestión baladí ni superficial, sino profundamente transformadora. Y es que, con buena pitanza, la vida transcurre hacia la oportunidad de cosechar la serenidad del cuerpo y del alma.

03

Editorial

06XVII Jornadas de Alzheimer
Barbastro-Somontano**8-11**Barbastro con Historia:
Barrio de Entremuro**12-13**El Desvan. El Arte de
rescatar el pasado**14**Herramientas para pymes
y emprendedores**15**

Sábados con Sabor

16-17

Festival Polifonik Soud

18-21El Personaje: Julia
Aguilar, Always**22-25**Esta Primavera, llévate
Barbastro contigo**26-27**Comercio.
Librería Moisés**28-29**Shopping en Barbastro y
el Somontano**30-32**Hostelería. Recetas de
Primavera**34-35**Hostelería. Lo último en
Barbastro**36-37**Turismo. Visita por los
pueblos del Somontano**40-41**Sin monodosis, sin
residuos**42-43**

Goya. Fantasía y razón

44-45Deporte. Letra Corpórea
UB Barbastro**46-47**Salud. Las pantallas y
nuestra salud ocular**48-49**Paco Lacau, barbastrense
imprescindible**50**

El Grillo, publlirreportaje

TEXTOSElena Ciudad
Paula Martínez-Guisasola
Javier García Antón
Adrián Mora Murillo
Noemí Labara**DISEÑO**

María José Sampietro Brosed

“El sabor de lo nuestro... Disfrútalo en Barbastro”, la forma de entender la vida

LA ASOCIACIÓN de Empresarios Somontano Barbastro ha lanzado una deliciosa nueva campaña promocional titulada “El sabor de lo nuestro... Disfrútalo, en Barbastro”, que proyecta la interminable oferta hostelera de la ciudad.

Tradición e innovación en el plato y en el servicio, la amabilidad en ristre, los aromas y los gestos para una celebración de la gastronomía de Barbastro y del Somontano al que todos están invitados a compartir experiencias culinarias afamadas y orgullo de ciudad. La pretensión, que la gente descubra y disfrute la riqueza de nuestra gastronomía, que es un reflejo de productos, nuestra cultura y tradiciones.

Eventos, degustaciones y colaboraciones para crear un espacio donde la gastronomía de Barbastro y del Somontano sea celebrada y apreciada tanto por propios y ajenos que se convierten en propios a través de la hospitalidad sempiterna de la ciudad.

El video resulta fascinante. “Tierra de viñedos, de la buena cocina y sabores honestos, porque “compartir una mesa es nuestra forma de entender la vida”.

Unas imágenes seductoramente acompañan un relato irresistible. Se trata de tentar, de proponer, de sugerir y de alentar el concepto del disfrute con un verbo predilecto elevado al cubo: brindar, brindar y brindar... y volver a brindar, de propina.

Es la actitud vital para compartir con los amigos “con la mesa llena y la copa servida. Por el vino, por los que cocinan con alma y el sabor que se queda”, para desembocar en la historia que se queda, el vino que habla y la risa que contagia.

Es la evocación a través de las imágenes y la música, la palabra dada y el compromiso establecido. Es la liturgia humana y el rito placentero de una manera de concebir la vida: la comida que se cocina despacio y se paladea lentamente, con profundidad, con consciencia, con conciencia y sin límites.

“Sentarnos y compartir a manos vacías y bocas llenas, llenar las copas, vaciarlas y volver a llenarlas, porque Barbastro sabe a mesa larga, a encuentros nuevos y brindis eternos. Porque nos gusta sentir que llevamos un recuerdo y podemos mirarnos y decir: ¡qué bien sabe Barbastro! “El sabor de lo nuestro: disfrútalo en Barbastro” es el colofón de las palabras encadenadas con sentidos para excitar los sentidos, de la visión sugerente e irresistible.

Campaña promocional con un video sugerente para concluir que la ciudad del Vero sabe, brindis mediante, a mesa larga

XVII Jornadas de Alzheimer Barbastro-Somontano



integral!

unusual
design

DESDE hace ya diecisiete años, los meses de primavera ocupan un lugar especial en nuestro calendario. A lo largo de este tiempo, la Asociación de Alzheimer de Barbastro y Somontano ha organizado de manera ininterrumpida sus jornadas anuales, un espacio de encuentro, aprendizaje y reflexión en torno a la enfermedad de Alzheimer, la atención a las personas afectadas y el imprescindible papel de quienes cuidan.

Alcanzar la decimoséptima edición no es solo una cifra: es el reflejo de un compromiso sostenido, de una comunidad implicada y de una necesidad que sigue vigente. Año tras año, estas jornadas han abordado temas clave como la evolución de la enfermedad, los cuidados del día a día, el bienestar de las personas cuidadoras o los avances en la intervención terapéutica. Siempre con un objetivo claro: ofrecer información rigurosa, útil y cercana. Pero si hay algo que realmente da sentido a estas jornadas es la respuesta del público. Queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que, edición tras edición, nos acompañan. Su interés, su participación y su calidez hacen de este encuentro algo más que un ciclo de charlas: lo convierten en un espacio humano, donde compartir experiencias, resolver dudas y sentirse acompañado. La acogida que recibimos cada año es, sin duda, el motor que nos impulsa a seguir adelante. En este 2026 celebramos con ilusión las XVII Jornadas, que ten-

drán lugar el próximo mes de mayo. La doctora Patricia Gracia abordará aquellas preguntas que con frecuencia quedan pendientes en las consultas de neuropsiquiatría, ofreciendo un espacio para resolver dudas habituales de familias y personas cuidadoras. Leticia Anoro, logopeda, tratará los trastornos del lenguaje asociados a las demencias aportando claves para comprender y manejar estas dificultades en la vida cotidiana. También contaremos con la participación de la Guardia Civil de Barbastro, que abordará la seguridad de la persona mayor, un aspecto cada vez más relevante en la prevención de situaciones de riesgo.

El programa incluirá asimismo un taller práctico de Gimnasia de la felicidad orientado a impulsar la felicidad desde el ámbito del ejercicio y los hábitos saludables, de la mano de la Asociación de Ejercicio y Bienestar de Barbastro

Las jornadas acogerán dos exposiciones con una mirada cómica: "Crónicas del despiste", de la Federación Alzheimer Aragón @alzheimer_aragon, y otra propuesta vinculada al ámbito clínico, presentada por la neuropsiquiatra Patricia Gracia @neuropsiquiatraz. Viñetas para entender, empatizar y acompañar. Desde la Asociación, seguimos trabajando con el compromiso de apoyar, orientar y acompañar a las personas afectadas y a sus familias, promoviendo una atención centrada en la persona y defendiendo la importancia de una mirada comprensiva y respetuosa hacia la demencia.

Os invitamos, una vez más, a formar parte de estas jornadas. Porque informarse es comprender, y comprender es cuidar mejor.

unusual

[inusual] adj.

Dícese de algo que no es habitual, capaz de sorprendernos, que desborda creatividad

design

[diseño] nom.

Actividad creativa que aporta soluciones originales y pensadas ayudando a conseguir tus objetivos

BARRIO DEL ENTREMURO,

de cuna de Aragón a ariete del carácter barbastrense

Se reflejan muestras de su grandeza como el escudo pontificio, tiara papal incluida, relacionado con los inmuebles de los reyes que acogían a Cortes y muchos potentados religiosos y nobiliarios.



Plaza de la Candelera.

DEL INICIO a la eternidad, el Barrio del Entremuro es por excelencia principio y corazón de la ciudad de Barbastro. Lo proclamaba, en su manera ejeana, el obispo de Barbastro-Monzón en su lectura del pregón de las pasadas fiestas barbastrenses, en que hizo recorrido y glosa por cada rincón y comenzó por el Entremuro, “el más antiguo, donde nació la Corona de Aragón, donde se ilumina la vida con la plaza de la Candelera. “Cómo me molan sus fiestas, nacidas de amor vecinal, con comidas populares, charlas, encuentros y músicas, se mezclan generaciones con la misma identidad”.

En esa emblemática celebración del 30 de agosto con las Damas barbastrenses como coprotagonistas, apostillaba

joteramente el gran Javier Badules, que es monegrino pero es muy de Barbastro, compatibilidad metafísica propia de los genios: “Entremuro, como barrio/ está de celebración/ el lugar que vio nacer/ la corona de Aragón”.

En la Barbacana entremurana se situaba el palacio de Jalaf i Rachid in Hasad, fundador de la ciudad allí por el siglo IX. El nombre del barrio obedece a su condición primigenia entre murallas. El espacio conocido como la plaza de la Candelera fue lugar central entre las puertas oriental de Traviesa, meridional del Portón del Coso, occidental de Puerta Corvina y septentrional de la Puerta de la Peña.

La conquista por Sancho el Fuerte y su hijo Ramiro I les indujo a establecerse en la plaza de la Candelera, donde una placa rememora la boda de Doña Petronila y Ramón Berenguer IV, conde de Barcelona. Era el comienzo de una



Foto: Diego Cobo Guerrero

Los anales reflejan la ordenación de la reina Germana de Foix de que dos terceras partes de los arbitrios cobrados en la Feria de la Candelera que ella instituyó se destinaran a la reconstrucción de la estructura de murallas del Entremuro

Viene de la página 9

progresiva prosperidad de Barbastro, que se expande hasta el puente de San Francisco. Los anales reflejan importantes hitos como la ordenación de la reina Germana de Foix de que dos terceras partes de los arbitrios cobrados en la Feria de la Candelera que ella instituyó se destinaran a la reconstrucción de la estructura de murallas del Entremuro. De esto han transcurrido más de medio millar de años.

El Entremuro es, con justicia, históricamente reconocida como cuna de la Corona de Aragón (y, por extensión, de España). Lo acreditan las palabras que las piedras pronuncian para quienes son capaces de escuchar esas bonitas referencias rigurosas y leyendas que se entrelazan virtuosamente para enseñar las claves de la zona de la ciudad intramuros de la muralla medieval, que es la que se encontró Pedro I cuando conquistó definitivamente la ciudad para el Reino de Aragón.

Todavía resuenan los esponsales entre Doña Petronila, princesa hija de Ramiro II, y Ramón Berenguer IV. Alfonso I, hijo de ellos, fue un monarca triunfal que expandió al Mediterráneo el poder aragonés. El origen del enlace de la futura monarca, de agosto de 1137, está totalmente documentado.

En el Entremuro se reflejan muestras de su grandeza como el escudo pontificio, tiara papal incluida, relacionado con los inmuebles de los reyes que acogían a Cortes y muchos potentados religiosos y nobiliarios.

Para completar las tres culturas, la judería revela en su estructura la realidad de una aljama importante en torno a la

Candelera. Singular es la antaño denominada calle del Royo, llamada así por las columnas de piedra emblema de la capacidad administrativa de la villa.

De aquella condición fundamental que provocó las peripecias entre la cruzada cristiana y el contraataque musulmán para el posterior protagonismo de la comunidad judía, se ha derivado una personalidad robusta y una voluntad indeleble para el trabajo y la celebración.

Ha pasado ya medio siglo desde que el Entremuro recuperara las fiestas patronales en plena Transición después de la dictadura, con algunos de los usos previos a la fratricida guerra española. En torno al Santo Cristo de los Milagros, cuya capilla es fundamental en la Catedral de Barbastro, hay una gran celebración popular con música, folclore, cultura y ocio.

Reputado también es Gastromuro, una magna demostración del recetario tradicional y popular que ha arraigado tanto que hoy es una de las grandes celebraciones gastronómicas de ámbito no sólo provincial, sino nacional, con extraordinarias aportaciones al patrimonio coquinario de Aragón.

El barrio del Entremuro ha sido siempre un soplo de aire para las necesidades de Barbastro, como las fiestas de 2024 en que la Plaza de la Candelera fue el escenario del arranque de las fiestas de la Natividad de Nuestra Señora el 4 de septiembre. Y es que, sin los entremuranos, no se concibe la ciudad pujante que es Barbastro.

EL DESVÁN

11-12
ABRIL
2026



19º DESEMBALAJE DE ANTIGÜEDADES

RECINTO FERIAL BARBASTRO (HUESCA)
Sábado de 16:00 a 20:00 h.
Domingo de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 h.

EL DESVÁN

el arte de rescatar el pasado

BARBASTRO es punto de referencia ineludible para amantes de la historia, el arte, el coleccionismo y la decoración. El 11 y 12 de abril es la gran cita de la 19ª edición de El Desván, desembalaje de antigüedades, consolidado como uno de los encuentros de referencia del norte peninsular en el sector de las antigüedades.

Durante dos jornadas, el certamen reúne a 42 expositores que ocupan más de 2.250 metros cuadrados de exposición, donde miles de piezas únicas —desde joyería y textiles hasta muebles, juguetes, discos, esculturas o cómics— ofrecen a los visitantes un auténtico viaje en el tiempo. El formato de desembalaje, en el que los objetos se presentan directamente tras ser descargados de los camiones, aporta un atractivo añadido: la posibilidad de descubrir auténticos tesoros, tanto restaurados como en estado original.

Un encuentro con vocación internacional

Por procedencias, la mitad de los expositores procede de Aragón, con presencia principal de la provincia de Huesca, que aporta 18 expositores —un 42,86%—, seis de ellos de Barbastro. Zaragoza completa la representación aragonesa con tres profesionales (7,14%).

Cataluña constituye el segundo gran foco de procedencia, con un 26,19% de los participantes: Barcelona lidera con siete expositores (16,6%), seguida de Tarragona (4,77%), Lleida (2,38%) y Girona (2,38%). A ello se suman la participación de expositores procedentes de Castellón, con un 4,77%, La Rioja y Navarra, ambas con un 2,38%.

Mención especial merece la presencia internacional, con seis anticuarios procedentes de Francia, que representan un 14,29% del total y consolidan el carácter transfronterizo de un evento que trasciende el ámbito regional para situarse como punto de encuentro internacional. Básicamente, esta distribución se repite tradicionalmente, con oscilacio-

nes, desde que emergiera este certamen que es objeto de deseo en la concurrencia de coleccionistas.

Más que objetos: historia, sostenibilidad y tendencia

Lejos de ser simples piezas del pasado, las antigüedades viven hoy un renovado auge. Su valor radica en su carácter irreplicable, en la calidad de sus materiales y en la historia que encierran. En un contexto marcado por la búsqueda de sostenibilidad, estos objetos representan además una forma consciente de consumo: reutilizar, restaurar y dar nueva vida a lo ya existente. El desembalaje, en particular, se ha convertido en una tendencia al alza dentro del mercado. Su formato directo, casi sin intermediación estética, conecta con un público cada vez más amplio que busca autenticidad y oportunidades únicas. No es raro que entre cajas recién abiertas aparezcan piezas con gran potencial de revalorización.

Inversión con historia

Expertos del sector coinciden en que invertir en antigüedades puede ser una decisión acertada. Algunas estimaciones sitúan su revalorización en torno al 10% anual, especialmente en piezas de calidad o muebles anteriores al segundo tercio del siglo XIX, cuya manufactura artesanal los convierte en objetos únicos y especialmente apreciados.

Más allá del valor económico, el atractivo reside en la singularidad: cada objeto cuenta una historia y aporta personalidad a cualquier espacio.

Un motor para la ciudad

El Desván no solo es un punto de encuentro para profesionales y aficionados, sino también un importante foco de atracción turística para Barbastro. Año tras año, visitantes de distintos puntos de España y del sur de Francia se acercan a la ciudad atraídos por la singularidad del evento.

Con entrada gratuita y un horario amplio —sábado de 16:00 a 20:00 y domingo de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00—, el certamen se presenta como una oportunidad accesible para todos los públicos.

Barbastro

afila todas sus herramientas para las pymes y los emprendedores

BARBASTRO El Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro ha afilado todas las herramientas para impulsar nuevos proyectos empresariales, favorecer el carácter emprendedor y consolidar un ecosistema propicio para las pymes en los diferentes sectores, con la cooperación del tejido asociativo barbastrense.

Los agentes de Empleo y Desarrollo Local materializan los instrumentos activos para poner en marcha los proyectos de los emprendedores, con asesoramiento para cada iniciativa de creación y consolidación, con información de trámites legales, gestión de subvenciones y financiación pública, y fomento del espíritu emprendedor.

Por otro lado, el Ayuntamiento de Barbastro ha suscrito un convenio con la Cámara de Comercio de Huesca para promover estudios financieros, de viabilidad empresarial y de internacionalización entre otros campos.

El consistorio convoca subvenciones para actividades empresariales con 40.000 euros anuales para incentivar la creación de empresas y la contratación estable de calidad y del empleo autónomo con otros 60.000. Reciben sendas partidas la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro, 45.000 euros, y la Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca, 35.000.

Ayuntamiento de Barbastro, Comarca de Somontano de Barbastro, el Centro de Desarrollo del Somontano (Ceder), la Asociación de Empresarios Somontano Barbastro y la Asociación de Empresarios del polígono Valle del Cinca lideran la Red Emprende de apoyo al emprendedor, con un servicio integral a quienes despliegan su proyecto empresarial en el territorio, además de contri-

buir a la inserción laboral de las personas demandantes de empleo y facilitar información de la oferta formativa

Otra gran iniciativa es Somontano Alquila y Emplea, de Ayuntamiento de Barbastro, Comarca del Somontano, Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro, Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca y Asociación de Empresarios de Guara, sufragada con Fondos Leader para atraer trabajadores de los perfiles profesionales que necesitan las empresas locales y proporcionarles vivienda de alquiler con aumento de oferta en este mercado.

Interesante también "Activa tu talento" dentro del convenio anual con Cámara Oficial de Comercio, Industria y Servicios de la Provincia de Huesca, Comarca de Somontano de Barbastro y Asociación de Empresarios Somontano Barbastro, para diferentes servicios que contribuyan al desarrollo socioeconómico del territorio, con formación gratuita de un catálogo de cursos ofertado cada año. Desde año 2016 se han desarrollado un total de 57 cursos y más de 1470 asistentes (sin contar la edición de 2025).

El Ayuntamiento barbastrense elabora la memoria de proyectos y objetivos para adherirse a la Red Aragón es Pyme, creada por la Dirección General de Pymes y Autónomos del Gobierno de Aragón.

Finalmente, destaca el Programa de Relevo Empresarial de la Dirección General de Pymes y Autónomos del Gobierno de Aragón conveniado con las Cámaras de Comercio. En el caso del Ayuntamiento de Barbastro con la Cámara, se engloba una cartera de acciones dirigidas a conseguir relevo empresarial para empresas y comercios cuyos propietarios o promotores están pensando en cesar al frente de la actividad.

Si es Sábado, algo bueno huele y sabe en Barbastro

El segundo ciclo anual del Ayuntamiento lleva a la calle las degustaciones de la Despensa de Barbastro

ADMIRABAN los visitantes ese producto extraño en otros lares como es trufa, el oro negro que disponía la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón. Era el 28 de febrero, era la segunda cita tras la cata de aceites de enero en el segundo año de Sábados con Sabor, que es una incitación a centrar el turismo gastronómico en Barbastro. La trufa es mucha trufa.

Las degustaciones de la Despensa de Barbastro se extienden hasta diciembre. El 22 de marzo se vistieron de fiesta, la del Crespillo. El 25 de abril es el turno de las Roquitas de Pasteles Biarritz Jamones Arnal. El 30 de mayo, a bucear para gozar de la Trucha de Pirinea. Antes del verano, el 27 de junio, otra maravilla en día que se presume tórrido: los helados tradicionales o inverosímiles de Pastelería Güerri.

En pleno estío, 25 de julio, festividad de Santiago, Quesos de Guara. El 29 de agosto, cómo no, el plato ideal: Tomate Rosa de Barbastro, Aceite del Somontano y Sal de Naval. Imposible mejor combinación.

Ya en el otoño, el 26 de septiembre, Mostillos de Mermelada de Elasun. El 25 de octubre, Jornadas Micológicas con la Asociación Micológica del Somontano. Otra singularidad, las Chiretas de las carnicerías Julia y Marcos y Ángela, llegan el 28 de noviembre. Y, como colofón, un plato navideño, el cardo con bacalao de manos de la Frutería del Vero, el 19 de diciembre. Sabor a tope.

Blum
by Laus

Frizzante on the rocks

Descubre más

WINE-MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

PolifoniK Sound

prepara su XVII edición

Barbastro acogerá del 2 al 4 de julio el festival referente de la música indie en Aragón. Una cita que el año pasado reunió a cerca de 10.000 asistentes procedentes de toda la geografía española

CON 16 ediciones a sus espaldas, este año el festival PolifoniK Sound se celebrará el primer fin de semana de julio en Barbastro en una edición que espera superar expectativas y que cuenta con los grupos Love of Lesbian y Ultraligera como cabezas de cartel. La XVII edición del PolifoniK Sound

comenzará el jueves 2 de julio con la ya tradicional fiesta de bienvenida gratuita y abierta a todo el público para la que todavía quedan artistas por confirmar. El viernes se inaugurará de forma oficial el evento con uno de los conciertos más especiales para los fieles polifónicos, el de la Bodega LAUS, que en esta ocasión acogerá al grupo navarro Los Flamings.

El grueso de la programación tendrá lugar en el Recinto Ferial el viernes 3 de julio con Love of Lesbian -en el que será su único concierto en Aragón antes de despe-

dirse de los escenarios-, Delafé y las flores azules, Joe Crepúsculo, El diablo de Shanghai, Error 97, BITA y los británicos The Slates. El sábado 4 de julio, por su parte, será el turno de Ultraligera, Mujeres, Modelo, Los Invaders, Eighty Eight Miles, Volavent, Lady Banana, Muñeca Rusa, Arreció, Hostia Pedagógica y Jota Pop.

Durante los dos días, los asistentes podrán degustar una variada oferta gastronómica que pondrá en valor los productos de la zona y los más pequeños volverán a contar con el espacio PolifoniK Kids, donde se organizarán conciertos y actividades musicales dirigidas a los menores de 16 años. Otra de las citas imprescindibles del PolifoniK Sound 2026 será el escenario Barbastro Ciudad del Vino del sábado a la hora del vermut, con el que el festival se traslada al centro de la ciudad para hacerla vibrar con sus propuestas.

La venta de entradas y abonos van a buen ritmo y se pueden adquirir en www.polifoniksound.com

02 · 03 · 04
JULIO

BARBASTRO
HUESCA

POLIFONIK
SOUND 2026

polifonik
sound.com

No somos micro.
No somos macro.

Somos
PolifoniK Sound.

02 JUEVES FIESTA BIENVENIDA

03 VIERNES
LOVE OF LESBIAN
DELAFÉ Y LAS FLORES AZULES
JOE CREPÚSCULO · THE SLATES
EL DIABLO DE SHANGHAI
ERROR 97 · BITA
LOS FLAMINGOS CONCIERTO BODEGA LAUS

04 SÁBADO
ULTRALIGERA
MUJERES · MODELO · LOS INVADERS
EIGHTY EIGHT MILES · VOLAVENT
LADY BANANA · MUÑECA RUSA
ARRECÍO · HOSTIA PEDAGÓGICA
JOTAPOPOP

Y MÁS ARTISTAS POR CONFIRMAR...

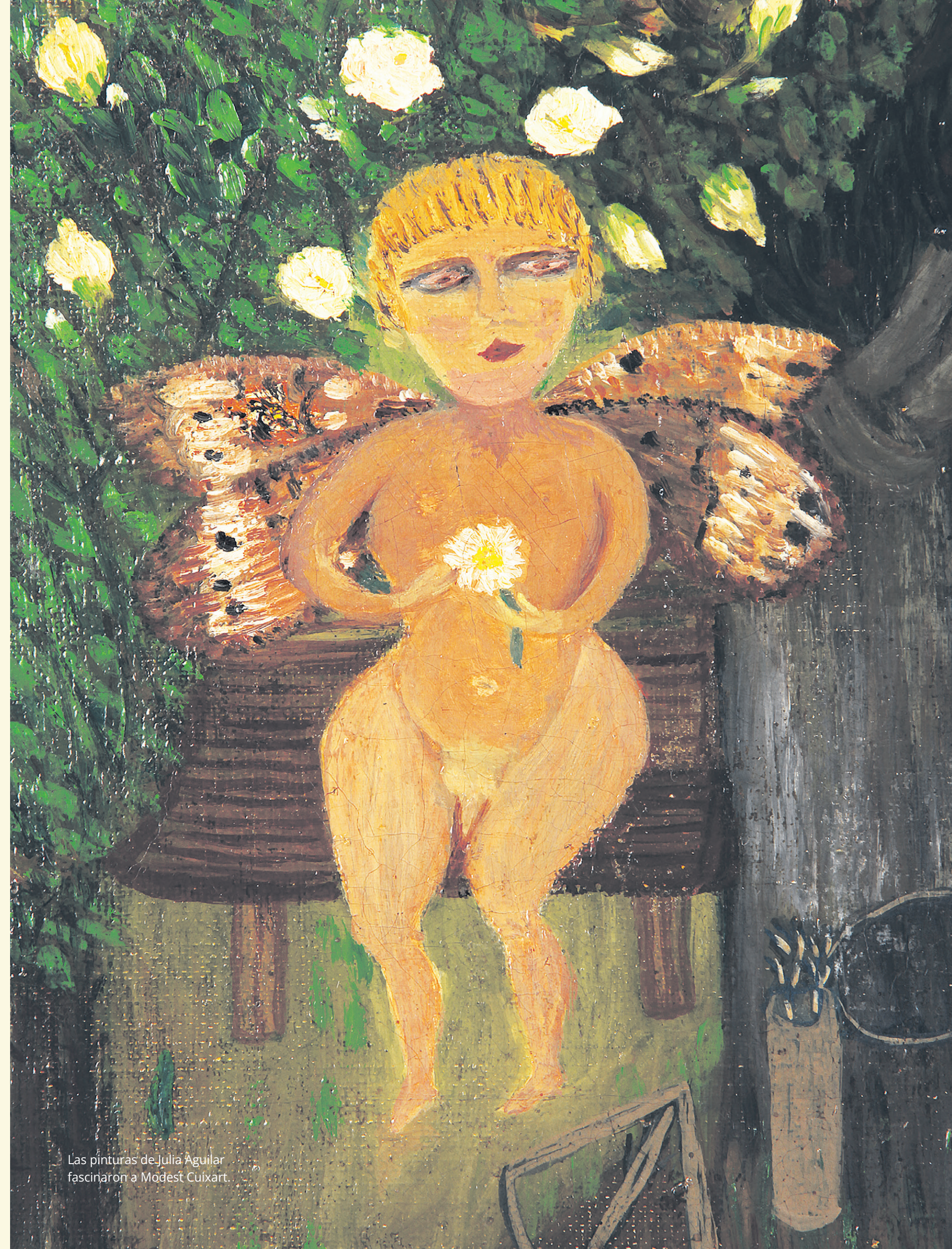
ORGANIZA PATROCINAN XVII EDICIÓN #polifonik2026

POLIFONIK SOUND BARBASTRO AYUNTAMIENTO DIPUTACIÓN HUESCA HUESCA LOS NAJOS LAUS ESTRELLA CAJA RURAL DE ARAGÓN Somontano ARAGÓN turismo CLÍNICA DENTAL NAVAI NAVARRO KETER atractica



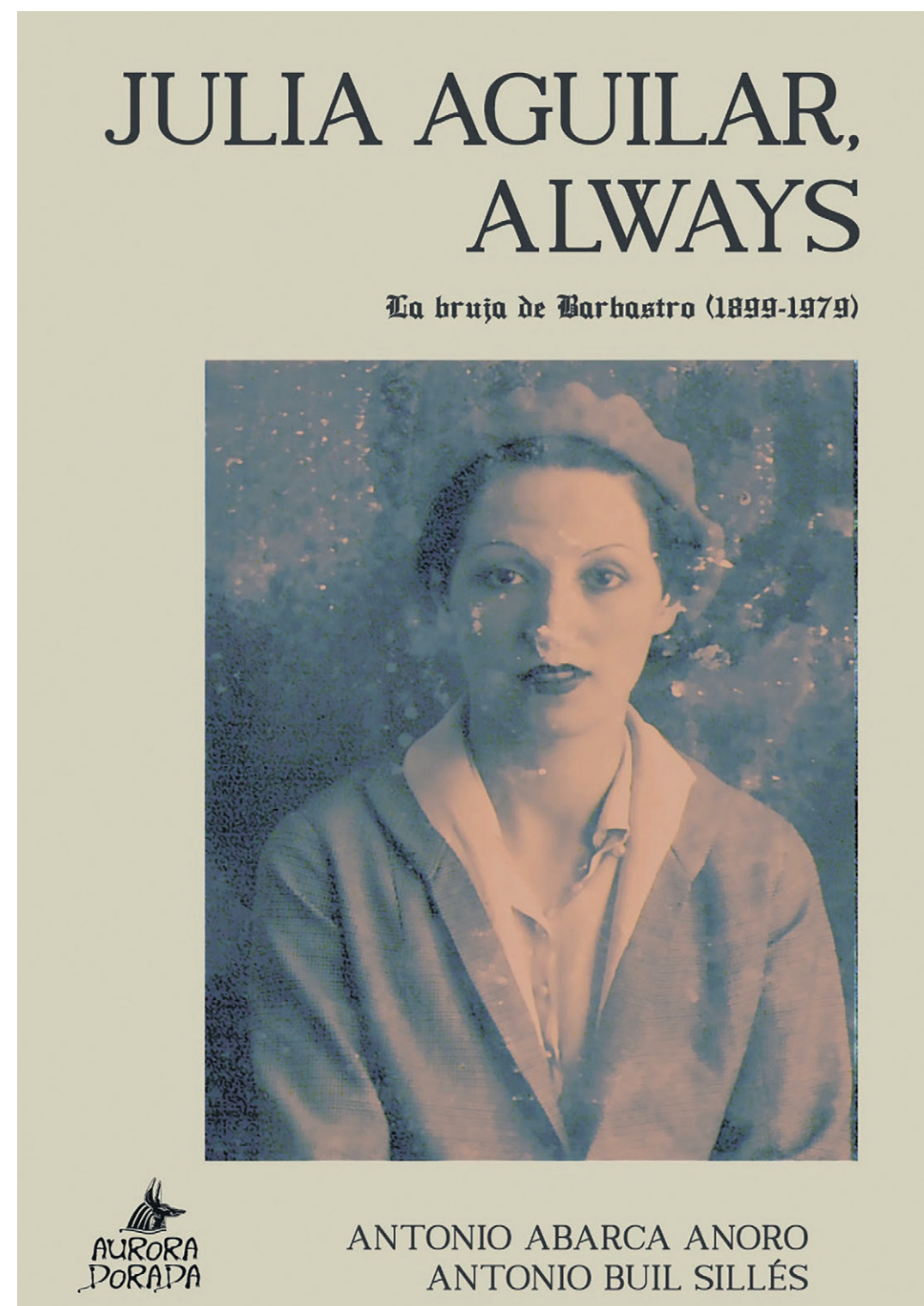
JULIA AGUILLAR, *Always*

La pintora barbastrense cuyas obras
deslumbraron a los principales círculos
culturales aragoneses



Las pinturas de Julia Aguilar
fascinaron a Modest Cuixart.

“Julietta vive. ¡Vaya que si vive!”



Libro sacado a la venta el pasado mes de febrero escrito por Antonio Abarca Anoro y Antonio Buil Sillés sobre Julia Aguilar.



LAS CIUDADES no solo se reconocen por el panorama de sus edificios, el trazado de sus calles, el color de sus jardines o incluso por sus ruinas, sino también por ese paisaje inmaterial que forman quienes las habitan junto a la memoria de aquellos que lo hicieron antes. Unos protagonizan hechos memorables, otros no franquean nunca el anonimato y algunos destacan por una originalidad por la que, a veces, son tachados de rebeldes, locos o extravagantes. Julia Aguilar Cosculluela nació el 9 de enero de 1899 en Barbastro. Vio la luz acompañada de un signo de buena fortuna y de conexión con lo espiritual: el velo. El primer augurio nunca se cumplió.

Perdió a su madre con doce años. Inició estudios para ser maestra en La Escuela Normal de Huesca, pero nunca

los finalizó. Después vivió en Barcelona, Madrid y París, donde trabajó en algunos de sus cabarés más conocidos. Fue probablemente la Ciudad de la Luz el lugar en el que tomó un nuevo nombre con el que firmaría sus pinturas y sus textos: Always. Esa nueva identidad señalaba una aspiración que traspasa la mayoría de sus obras, la eternidad.

Volvió a su ciudad natal poco después de que las tropas alemanas ocuparan París. Vivió en Barbastro desde entonces hasta su muerte el 27 de febrero de 1979.

Para la mayoría de sus vecinos no pasaba de ser una mujer que fue bellísima, que su atractivo la acercó a personajes poderosos que más tarde le dieron la espalda, que se bañaba desnuda en el río, que vivía en la miseria rodeada de gatos y que pintaba unos extraños cuadros, según ella, guiada por fuerzas del más allá.

Un encuentro casual con Modest

Cuixart, a comienzos de los años setenta, transformó esa imagen y reveló a una enorme artista cuyas obras no solo deslumbraron al pintor del Dau al Set, sino a la principalidad de los círculos culturales aragoneses.

La fascinación por esta mujer, que confesó que nunca había sido feliz, no ha dejado de crecer desde aquella entrevista de Luis García Bandrés publicada en el Heraldo de Aragón el 12 de octubre de 1977. Exposiciones individuales y colectivas, algunas junto a autoras cuyas obras se exponen en museos como El Prado o el Reina Sofía, lo certifican.

El pasado mes de febrero, la editorial Aurora Dorada ha sacado a la venta Julia Aguilar, Always, la bruja de Barbastro (1899-1979), una edición renovada del libro que Antonio Abarca y yo publicamos el año 2014. Como dijo García Bandrés en el prólogo de esa primera edición: “Julietta vive. ¡Vaya que si vive!”.



ESTA PRIMAVERA, Llévate Barbastro contigo

LA REVITALIZACIÓN del comercio local se ha convertido en una prioridad estratégica para la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro. Nuestro principal objetivo es **incrementar la competitividad de los negocios y mejorar el entorno para atraer más cliente**. Esta idea, en la ciudad de Barbastro, donde el comercio ha sido históricamente un pilar económico y social, se convierte en un objetivo estratégico. No se trata únicamente de vender más, sino de **construir una experiencia de ciudad**.

Una identidad comercial unificada, presente en campañas conjuntas, eventos coordinados y estrategias de comunicación compartidas persigue ofrecer una imagen sólida y profesional del destino comercial "Barbastro".

Este tipo de iniciativas no solo incrementan el flujo de clientes, sino que generan **experiencias inolvidables**, clave en el retail actual. De hecho, en Barbastro ya se ha demostrado que las campañas conjuntas y eventos comerciales contribuyen a mantener calles vivas y activas, reforzando la vida social y económica de la ciudad.

El comercio de Barbastro florece con una campaña pensada para disfrutar, compartir y volver

Con la llegada de la primavera, Barbastro se transforma. Las calles recuperan su ritmo, los escaparates se llenan de color y el comercio local vuelve a situarse en el centro de la vida social. En este contexto, la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro lanza su **nueva CAMPAÑA DE PRIMAVERA**: una propuesta dinámica, cercana y pensada para premiar a quienes apuestan por comprar en casa.

El objetivo de la campaña es atractivo y muy actual: **cada compra tiene recompensa**: un detalle útil, sostenible y con identidad propia que acompañará a los clientes mucho más allá del momento de compra: **BOLSAS DE TELA REUTILIZABLES con una imagen común**.

Una bolsa, muchas historias

Las bolsas de la campaña se distribuirán entre los comercios asociados para que puedan entregarlas a sus clientes. No se trata solo de un regalo, sino de una herramienta de conexión: **cada bolsa representa una compra consciente**, un gesto de **apoyo al comercio local** y una forma de **llevar Barbastro consigo**. Puedes consultar los comercios participantes en nuestra web www.aeb.es

Porque esta campaña no solo busca incentivar el consumo, sino también reforzar un mensaje: **comprar en el comercio de proximidad tiene valor**.



San Jorge y el Día del Libro

DEL 13 al 23 de abril, la campaña suma un componente cultural con una acción que convierte cada compra en una oportunidad. Los establecimientos asociados repartirán **marcapáginas numerados**, que no solo acompañarán las lecturas de primavera, sino que además permitirán participar en el **sorteo de varios lotes de libros**, tanto infantiles como para adultos. Una iniciativa que conecta comercio y cultura, y que invita a redescubrir el placer de comprar, leer y participar. **El sorteo se realizará el día 27 de abril** y los ganadores se comunicarán a través de nuestra cuenta de Instagram **@aesb_barbastro** y también se anunciarán en **El Cruzado Aragonés del día 30 de abril**.

Corners itinerantes

La primavera también se vive en el exterior. Por eso, **la campaña se traslada a diferentes puntos de la ciudad** con espacios dinámicos y visibles: los días **11 de abril, 16 y 30 de mayo**, un corner itinerante, que cambiará de ubicación, se convertirá en un punto de encuentro donde conseguir **la bolsa de la campaña**. **¿Cómo puedes conseguirla?** acreditando compras en establecimientos asociados a la campaña y aportando 1€ por bolsa que irá destinado, en su mayoría a una obra social de cercanía.

Primer sábado de mayo, el comercio celebra el Día de la madre

El sábado **2 de mayo** será una de las jornadas más especiales de la campaña. Con motivo del Día de la Madre, se instalarán **dos puntos de reparto** en ubicaciones estratégicas: Plaza del Busto del General Ricardos y en la calle Corona de Aragón

En ellos, los clientes que hayan **realizado compras en comercios asociados** recibirán **1 planta como obsequio del comercio** de nuestra ciudad.

Además, a todos los clientes que se acerquen a los puntos de reparto se les ofrecerá la posibilidad de participar en varios sorteos con **experiencias para el cuidado personal** que nos ofrece nuestra ciudad:

- 2 experiencias dobles en el Spa del Hotel San Ramón del Somontano
- 1 servicio de belleza en el centro de estética y salud, Loreley
- 1 servicio de belleza en Clínica Médica Estética MJN de Barbastro
- 1 servicio de belleza en Elora Clínic Barbastro
- 1 servicio de belleza en Anthonella Tornatti, Estética Avanzada.





librería
papelería



MOISES
librería
papelería

Ricardo y Gerardo Encinar encandilan con su psicología y observación para el mejor asesoramiento en esta tienda que suma 90 años

Librería Moisés, el saber ocupa lugar en el corazón de Barbastro

RICARDO y Gerardo, Gerardo y Ricardo que tanto monta..., salpican la conversación de humor so-marda regado por el Vero. Es lo que tiene llevar toda la vida rodeados de libros, con el talento que contagian, e ir amueblando el cerebro para todo tipo de negocios como el de mueble contemporáneo con apertura de miras para captar lo mejor. De su padre, Ricardo, y su madre, Pilar, han heredado esta máxima: "Para no ofrecer al cliente la mejor calidad, nos quedamos en casa".

La historia de los Encinar, tal es el apellido real, arranca en 1936, hace noventa años, cuando Moisés Encinar se instaló en la ciudad del Vero originario de Ávila. Había trabajado en el sector de los seguros con la emblemática compañía La Equitativa.

En la calle San Ramón, donde actualmente se venden los Biarritz, instaló un negocio de libros prensa y, fundamentalmente, papelería. "Se vendían sobre todo cuadernos, bolígrafos y sobres para escribir a la novia", proclaman entre risas Gerardo y Ricardo en el retrato de aquella España prebélica y castiza.

Ricardo y Pilar, sus padres, dieron un nuevo impulso a la tienda, con el traslado a San Ramón número 8. Eran audaces y se atrevían a superar algunas de las barreras de los tiempos para importar, Dios sabe cómo, estilográficas Montblanc o bolígrafos Parker cuando imperaba la autarquía. De los 17 metros cuadrados del local predecesor se transitaba a los actuales cien metros de tienda dentro de un local de trescientos. Tan amplio que Gerardo, por

ejemplo, acaba de prestar una formación por demanda de un fabricante.

Gerardo y Ricardo se han adaptado a los tiempos por una perspicacia fuera de lo común. Aseguran que hay pocos productos más accesibles y "rentables" culturalmente que un libro. "los hay para todos los bolsillos. Los hay magníficos por 6,95 u 8,95, y si quieres los últimos libros, pues también por veinte euros. En nuestras estanterías conviven Rafael Andolz y David Uclés, y libros para todo tipo de edades".

Aprovecharon la pandemia para detenerse a pensar y dar un nuevo impulso a Librería Moisés. Tiraron de albañil y electricista y crearon una zona nueva para niños con juguete educativo, libros para ellos y toda la gama de papelería, con lo que agregan carácter experiencial a su tienda. En su línea de humor aragonés hiperbólico, responden a la pregunta de cuántos libros puede atesorar este espacio. "Si alguna vez tengo que hacer un inventario, cerramos". No obsta para que estén a la última tecnológicamente, "aquí no entra un libro sin que lo registre el sistema que mantenemos con editoriales y otras comercializadoras".

Psicología y observación

Ricardo y Gerardo abren de lunes a domingo, incluidos los domingos por aquello de la prensa que todavía venden. "Hay días de todo", cada día tiene su afán, como sostenía la santa.

Pueden presumir de ser librereros, librereros. Gerardo explica que son muy lectores, lo que otorga una especial y humilde autoridad ante el lector. "Es muy importante el asesoramiento y la prueba es que

a Moisés vienen a comprar un libro y se llevan tres. Quien es un buen librero es el que más vende".

Aprecian al alimón que "la psicología es fundamental. Lo primero que miramos cuando entra un cliente es su perfil. No es el mismo libro el que leerán unas personas que otras, dependiendo de sus gustos e inclinaciones. La observación es fundamental. Hacemos preguntas: ¿qué ha leído últimamente? Y, lo más importante, luego reconocen que el consejo ha sido satisfactorio". Sentencia: "Donde parece que puede morir el negocio, nace el saber".

La tienda de muebles

De este espíritu emprendedor de los hermanos, con hijos en edad estudiantil y consecuentemente con incertidumbre sobre el relevo, surgió el otro comercio de los Encinar: una tienda de muebles de diseño contemporáneo y moderno que ya ha cumplido 35 años, veinte en la actual ubicación, anteriormente ejercían en la calle San Ramón compartiendo local con la librería.

Se sitúa frente al Seminario, a la entrada de la ciudad. Se llama Moisés Showroom y atrae con un catálogo que combina piezas de Italia, Dinamarca, Suiza y España. En la exposición de 240 metros cuadrados, trabajan cuatro "arquitectos interioristas" con habilidades comerciales, y tienen montadores externos. Comenzaron por el producto de oficina y lo extendieron al hogar. Hoy, es un establecimiento consolidado y adaptado, con la venta online, a los tiempos. Distinto producto, idéntica filosofía: calidad y atención. El dúo virtuoso.


Shopping en Barbastro y Somontano

Descubre el encanto de comprar entre tradición y modernidad en el corazón del Somontano, donde cada tienda cuenta una historia y cada producto refleja la esencia de la tierra



01 MOVISTAR BARBASTRO

Visítanos en tienda o solicita cita previa, os esperamos

General Ricardos, 18
Tfno. 974 31 27 17
 696 914 523




02

LA FÁBRICA DE NAVAL

RESTAURANTE con terraza frente al Salinar de Naval, (abierto de junio a septiembre) y OBRADOR DE TURRÓN artesano, desde hace 15 AÑOS.

Dos experiencias, una misma esencia Cocina casera y Turrónes elaborados con Panela (Azúcar integral de caña) o Xilitol de Abedul de Finlandia (Sin azúcar). Este año, presentamos dos exquisitas variedades de turrón sin azúcar. Avellana & Abedul de Finlandia y Nuez & Abedul de Finlandia con Chocolate y flor de sal de Naval.

Calle Afueras s/n Naval (Huesca)
 @la_fabrica_de_naval

03

NATURAL OPTICS SAN RAMÓN

Las nuevas colecciones de Natural Optics San Ramón fusionan diseño y color. Las nuevas gafas de sol proporcionan comodidad y protección. Damos una gran importancia a la calidad del cristal para que tengamos confort en cualquier situación de luz en la que nos encontremos. Para todas las edades para todos los bolsillos. En natural Optics San Ramón encontraras las gafas de sol que tú te mereces

Calle Corona de Aragón, 3, 22300 Barbastro
 @opticasanramon_naturaloptics



04

ANTHONELLA TORNATTI

Desde pequeña soñaba con tener mi propio centro de estética. Hoy, ese sueño es una realidad construida con constancia, pasión y dedicación diaria. Emprender joven no ha sido fácil: ha implicado asumir riesgos, aprender constantemente y confiar en mí misma incluso en los momentos de incertidumbre. En mi centro acompañamos con sensibilidad, respeto y atención personalizada, cuidando cada gesto y cada detalle. Nuestro propósito es revelar la belleza natural desde la autenticidad, creando experiencias que inspiran confianza, calma y autoestima.

Calle Academia Cerbuna, 4, Barbastro
 @anthonellatornatti



Recetas *de* Primavera



Foto: Freepik

ALCACHOFAS REBOZADAS EN SALSA

Restaurante 'El Plaza'



Foto: Hogarmania

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- ~ 18 alcachofas cocidas
- ~ 60 g de harina de trigo (reservando una cucharada para la salsa)
- ~ 2 huevos
- ~ Aceite (para freír)
- ~ 1 cebolla
- ~ 2 dientes de ajo
- ~ 2 cucharadas de aceite de oliva
- ~ Sal
- ~ 100 ml de vino blanco
- ~ 1 cucharadita de pimentón dulce
- ~ 250 ml de caldo de verduras
- ~ Pimienta negra
- ~ Perejil (opcional, para decorar)
- ~ Pan (opcional, para acompañar)

PREPARACIÓN

Para comenzar, preparamos un plato con 60 g de harina de trigo menos una cucharada que reservaremos para la salsa. En otro plato ponemos 2 huevos, los batimos. Pasamos 18 alcachofas cocidas primero, por la harina y luego por el huevo, que queden bien cubiertas. Calentamos una sartén con abundante aceite y freímos las alcachofas a fuego medio hasta que estén

doradas y crujientes. Ya vez fritas, las colocamos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y las reservamos mientras preparamos la salsa. Para la salsa, picamos finamente 1 cebolla y 2 dientes de ajo. En una sartén aparte, calentamos 2 cucharadas de aceite de oliva y pochamos las verduras a fuego lento con un poco de sal, hasta que la cebolla esté bien caramelizada.

A continuación, vertemos 100 ml de vino blanco, subimos el fuego para reducir el vino por completo.

Añadimos 1 cucharadita de pimentón dulce y la cucharada de harina reservada mientras removemos y cocinamos a fuego bajo para que el pimentón no se queme.

Incorporamos 250 ml de caldo de verduras y llevamos la salsa a ebullición. Cuando empiece a hervir, añadimos las alcachofas rebozadas, sazonamos con pimienta negra recién molida y ajustamos de sal si fuera necesario.

Tapamos la sartén y cocinamos las alcachofas a fuego bajo durante 10 minutos. Cocinamos permitiendo que las alcachofas absorban los sabores de la salsa y se vuelvan tiernas y jugosas. Servimos las alcachofas calientes, decoradas con perejil picado si lo deseamos, y las acompañamos con pan para mojar en la deliciosa salsa.

CANELÓN DE BORRAJA

Restaurante 'Pirineos'



INGREDIENTES (4 personas)

- ~ 600 g de borraja limpia
- ~ 12 láminas finas de panceta
- ~ 60 g de almendra tostada
- ~ 1 cucharadita de harina (muy poca, solo para ligar)
- ~ 400 ml de caldo de cocción de la borraja
- ~ 1 diente de ajo
- ~ Aceite de oliva virgen extra
- ~ Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

Cuece la borraja en agua con sal unos 10-12 minutos. Debe quedar tierna pero con estructura (no blanda en exceso). Escurre bien, enfría ligeramente y corta bastones uniformes. Forma cilindros pequeños con poca cantidad de borraja y envuélvelos en la panceta.

En lugar de hornear directamente:

- ~ Márcalos primero en sartén sin aceite (la panceta suelta su grasa).
- ~ Después termina 5 minutos en horno a 180 °C.

Crema fina de almendra (más elegante)
 ~ Sofríe suavemente el ajo picado.
 ~ Añade la harina y cocínala ligeramente.
 ~ Incorpora la almendra triturada y añade el caldo poco a poco.

Cuando esté lista:

- ~ Tritura bien la salsa
- ~ Cuélala (opcional pero recomendable)
- ~ Debe quedar una crema lisa, brillante y ligera, no pesada.

Digital Somontano

marca que da identidad al Departamento de Informática y Sistemas de Somontano Social

SOMONTANO Social siempre ha mirado al futuro. Desde sus inicios en 1998, apostó por la tecnología como pilar estratégico con la creación de su propio Departamento de Informática y Sistemas, que mantiene la estructura interna de redes del CEE, y con vocación de servicio a empresas y entidades del Somontano. Con el paso del tiempo, ese pequeño departamento ha ido creciendo, sumando personas y conocimientos. Hoy, ese equipo consolidado da un paso más y estrena identidad y marca propia: Digital Somontano.

En el actual entorno empresarial, la transformación digital ya no es una opción. Digital Somontano se posiciona como el aliado tecnológico que las empresas necesitan: un equipo joven y experimentado que busca siempre la tecnología que mejor se adapta a cada proceso o necesidad. Detrás de cada proyecto hay un equipo multidisciplinar. Técnicos informáticos, diseñadores de aplicaciones web y diseña-

dores gráficos trabajan de forma coordinada para abordar cada reto de forma integral y ofrecer la propuesta económica más competitiva.

Digital Somontano impulsa la transformación tecnológica de las empresas con soluciones integrales y a medida. Desde el soporte y mantenimiento diario de servidores y redes, hasta avanzadas soluciones de ciberseguridad: una cobertura integral, ágil y eficiente que permite a las organizaciones centrarse en lo que realmente importa: su negocio.

Digital Somontano diseña páginas web y herramientas propias, capaces de integrarse de forma autónoma o en colaboración con software empresarial, aportando soluciones personalizadas que mejoran la productividad y facilitan la toma de decisiones. Su catálogo de servicios incluye áreas clave como ciberseguridad, sistemas, desarrollo de software, videovigilancia y comunicaciones. Apuesta, además, por la optimización de procesos mediante automatizaciones, desarrollo de APIs, chat bots para la gestión de citas y reservas, y

soluciones avanzadas de digitalización. En el ámbito digital, trabaja en ecommerce, gestores de contenido, portfolios, landing pages y estrategias de SEO y posicionamiento, junto con herramientas de email marketing y análisis estadístico. Completan su oferta servicios especializados como gestión documental, archivos históricos y digitalización masiva.

Con un enfoque innovador y orientado a resultados, Digital Somontano apuesta por la tecnología como motor de crecimiento, acompañando a empresas de distintos sectores en su transformación digital con rigor, agilidad y visión de futuro.

No todos los negocios son iguales, y tampoco deberían serlo sus soluciones tecnológicas. El equipo de Digital Somontano analiza cada caso en profundidad y desarrolla automatizaciones e integraciones con IA para entregar tecnología que garantice la seguridad de los datos, la trazabilidad y una interfaz amigable adaptada al nivel de digitalización de cada usuario.

La tecnología avanza. Digital Somontano también.



somontano
social

fai
FUNDACIÓN
ALTOARAGÓN
INTEGRACIÓN



974 771 001

Lo último en *Barbastro*

En la capital del Somontano, la vida se saborea en bares con encanto, cafeterías con historia y restaurantes donde descubrir el carácter gastronómico de Barbastro



01


RESTAURANTE ERMITA SAN RAMÓN

Tradición, fuego y producto de calidad en un entorno único de pasión.

Brasería Ermita San Ramón es un auténtico referente para los amantes de la cocina a la brasa. Ubicada junto a la emblemática ermita, ofrece carnes de primera calidad cocinadas al fuego lento, respetando el producto y realzando su sabor natural.

En un ambiente rústico, cálido y lleno de encanto, cada comida se convierte en una experiencia para disfrutar sin prisas, rodeados de historia y buenas vistas.

Av. San Josemaría Escrivá, S/N,
22300 Barbastro

 @restaurantebraseriasanramon
Teléfono: 618 969 074

02

RESTAURANTE LA BRASERÍA

En pleno corazón de Barbastro, en la plaza del Mercado 10, la brasa de carbón se convierte en protagonista para ofrecer carnes en su máxima expresión. Un espacio acogedor y con encanto donde disfrutar desde desayunos y almuerzos hasta menú del día o una cuidada carta, pensado para saborear cada momento.

Plaza de la Diputación, 9, Barbastro
Teléfono: 974 288 944



03

RESTAURANTE BAR PLAZA

Una propuesta gastronómica variada en un ambiente cercano y acogedor. Situado en la Plaza Diputación de Barbastro, disfruta de su amplia terraza ideal para desayunos, tapas, bocadillos... en un ambiente relajado

Plaza del Mercado, 10, Barbastro
Teléfono: 974 306 162



04

MESÓN MURO

El objetivo es atraer nuevos clientes y reforzar la imagen del restaurante como referente de la gastronomía aragonesa. "Sabores auténticos de Aragón, tradición y calidad en cada bocado. Mesón Muro. Platos tradicionales con el mejor sabor de Aragón.

Calle Corona de Aragón 28, 22300. Barbastro
Teléfono: 974 315 353





NAVAL

En el corazón del Somontano entre paisajes, sal y barro

La villa de Naval, situada a los pies de la Sierra de Arbe, es uno de esos destinos capaces de sorprender al viajero desde el primer instante. A tan solo 30 kilómetros de Barbastro, este enclave del Somontano combina naturaleza, historia y tradición en un equilibrio difícil de encontrar.

Rodeada por suaves sierras que alcanzan entre los 900 y los 1.000 metros de altitud, Naval se integra en un paisaje de gran belleza, surcado por antiguos caminos y barrancos que descienden hasta el río Cinca. Muy cerca, el embalse de El Grado aporta una estampa de calma que contrasta con la fuerza del entorno natural.

Pero si algo hace única a Naval es su identidad. Aquí, el paisaje natural se funde con un patrimonio cultural profundamente arraigado. La villa ha sabido conservar tradiciones centenarias que siguen vivas, como la alfarería y la producción de sal, dos actividades que han marcado su historia y su carácter.

Pasear por Naval es viajar en el tiempo, organizada en calles paralelas que se adaptan a la pendiente, ofrece una de las imágenes urbanas más singulares y mejor conservadas del Somontano. Las casas, de tres y hasta cuatro alturas, sorprenden por su verticalidad, mientras que el barrio de Cotón —el más antiguo— seduce con su trazado medieval: calles estrechas, sinuosas y llenas de encanto, donde los tejados casi se rozan y algunas viviendas crean pasadizos sobre la calle.

En lo alto del municipio, los restos del antiguo castillo recuerdan el origen defensivo de la villa. Junto a ellos se alza la imponente colegiata de Santa María, construida en el siglo XVI en estilo gótico tardío. Su silueta domina el paisaje y simboliza la importancia que llegó a tener Naval gracias al comercio de la sal, una riqueza que permitió levantar este monumental templo.

La tradición alfarera es otro de los grandes tesoros de Naval. De origen medieval y con influencias moriscas, sigue viva hoy en día gracias al trabajo de los artesanos locales. El Centro de la Alfarería, ubicado en el antiguo alfar de Casa Palomera, permite al visitante descubrir de primera mano este oficio, recorriendo espacios como el obrador, el horno o las balsas de decantación.

Pero si hay un elemento que ha definido el desarrollo de Naval a lo largo de los siglos, ese es la sal. Sus salinas, como las de La Rolda, forman parte de un paisaje único donde naturaleza y tradición se dan la mano. El proceso de obtención, prácticamente inalterado desde hace siglos, sigue dependiendo de la combinación de agua, sol, viento y tiempo. El resultado: una sal de gran calidad que, en su día, fue clave en el comercio medieval del Reino de Aragón.

Recorrer el “Camino de la Sal” es una de las mejores formas de entender esta historia. Este itinerario didáctico permite descubrir tanto el valor etnográfico de las salinas como la riqueza natural del entorno, en una experiencia que combina aprendizaje y disfrute.

Naval también es un destino ideal para los amantes del turismo activo. Su entorno ofrece rutas señalizadas de gran y pequeño recorrido, como el GR-45 o el PR HU-72, además de itinerarios como el camino hacia el Mirador de Pisa, donde aún se conservan restos de antiguas fortificaciones de la Línea del Cinca.

Las ermitas que rodean la villa, como la de los Dolores o la de Santa Quiteria, añaden un componente espiritual y paisajista a la visita.

Hoy, Naval se presenta como un destino que invita a redescubrir lo esencial: la conexión con la tierra, el valor de las tradiciones y la belleza de un entorno cuidado durante generaciones. Un lugar donde cada calle, cada paisaje y cada oficio cuentan una historia.

ABIEGO

Un viaje entre historia, paisaje y el arte del siglo xx

En pleno corazón del Somontano, a orillas del río Alcanadre y a las puertas del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, Abiego se presenta como uno de esos destinos que sorprenden por su autenticidad y diversidad. Este pequeño municipio oscense combina de forma armónica patrimonio histórico, arte contemporáneo y un entorno natural privilegiado, convirtiéndose en una escapada ideal tanto para quienes buscan tranquilidad como para los amantes de la aventura.

Pasear por Abiego es descubrir un lugar donde la historia ha dejado una huella profunda. La colegiata de Santa María, uno de los principales símbolos de la localidad, refleja ese pasado multicultural al haberse levantado sobre una antigua mezquita. Su arquitectura, representativa del gótico rural aragonés, da cuenta de la importancia histórica del enclave. No muy lejos, el convento de San Joaquín se alza en una posición dominante, ofreciendo una imagen imponente y unas vistas privilegiadas del paisaje que rodea el municipio.

Pero Abiego no es solo historia. También sorprende por su apuesta por el arte contemporáneo, como demuestra el Monumento al Siglo XX, una obra integrada en la naturaleza que invita a la reflexión y al diálogo entre el entorno y la intervención humana. A ello se suma el yacimiento paleontológico de La Fondota, donde el visitante puede viajar millones de años atrás a través de las huellas fósiles conservadas en el terreno, una experiencia singular que conecta ciencia y paisaje. El propio casco urbano, con su fuente pública

y sus construcciones tradicionales, permite entender la vida cotidiana de otras épocas, manteniendo ese aire tranquilo y acogedor que define a los pueblos del Somontano.

Más allá de lo que se ve, Abiego es también un lugar para vivir experiencias. Su ubicación lo convierte en un punto de acceso privilegiado a la Sierra de Guara, uno de los espacios naturales más espectaculares de Aragón. Desde aquí es posible adentrarse en rutas de senderismo que recorren cañones, barrancos y miradores naturales, o practicar actividades como el barranquismo y la bicicleta de montaña, adaptadas a todos los niveles.

El río Alcanadre añade un atractivo adicional al entorno, ofreciendo espacios perfectos para pasear, relajarse o disfrutar del contacto directo con la naturaleza. Sus orillas, especialmente en los meses más cálidos, se convierten en un refugio ideal para quienes buscan frescura y tranquilidad.

Además, Abiego es un excelente punto de partida para explorar el conjunto del Somontano, una comarca que combina naturaleza, patrimonio y una reconocida tradición gastronómica y vitivinícola. Desde aquí, el visitante puede descubrir otros pueblos con encanto, bodegas o paisajes únicos, completando una experiencia rica y variada.

Abiego es un lugar donde conviven pasado y presente, donde la naturaleza se muestra en estado puro y donde cada experiencia tiene un sabor auténtico. Un rincón del Somontano que invita a detenerse, a mirar con calma y a disfrutar de lo esencial.

Sin monodosis, sin residuos, así será la nueva experiencia en hoteles y restaurantes

LA HOSTELERÍA europea ha entrado en una nueva fase de transformación. Tras años de recomendaciones y objetivos voluntarios, la Unión Europea ha fijado fechas concretas para eliminar los envases monodosis en bares, restaurantes y hoteles. El detonante es el Reglamento (UE) 2025/40 sobre Envases y Residuos de Envases (PPWR), una norma que marca un antes y un después en la operativa diaria del sector Horeca.

El calendario ya está en marcha y no deja margen para la improvisación. A partir del 12 de agosto de 2026, quedarán prohibidos los envases de plástico de un solo uso para productos como azúcar, leche, salsas o condimentos en el consumo en sala. Es decir, desaparecerán progresivamente los clásicos sobres y pequeñas tarrinas que han definido durante décadas el servicio en cafeterías, buffets y restaurantes.

La medida no llega de forma aislada. Forma parte de una estrategia europea más amplia para reducir residuos, especialmente plásticos, y avanzar hacia un modelo de economía circular. El mensaje es claro: el modelo basado en productos de un solo uso tiene los días contados, y la hostelería es uno de los sectores clave en esta transición.

El reglamento establece una hoja de ruta escalonada que permite cierta adaptación:

12 de agosto de 2026: prohibición de

monodosis de plástico para alimentos y bebidas en sala (azúcar, leche, salsas, etc.).

Enero de 2030: extensión de la prohibición a otros productos monodosis, incluidos cosméticos y productos de higiene en hoteles, como los tradicionales minibotes de champú y gel.

Febrero de 2032: revisión por parte de la Comisión Europea para evaluar el impacto de las medidas y ajustar la normativa si es necesario.

Existen algunas excepciones, como el uso en comida para llevar o en determinados entornos sanitarios, pero la dirección es inequívoca: reducir al máximo el envase individual desechable.

El impacto directo en bares, restaurantes y hoteles afecta de lleno a la operativa diaria, al modelo de servicio y a la experiencia del cliente.

En los restaurantes y cafeterías, desaparecerán elementos tan habituales como los sobres de azúcar o las monodosis de leche para el café. También las tarrinas individuales de mantequilla, mermeladas o salsas en desayunos y menús. En su lugar, se impondrán soluciones como dispensadores recargables, envases reutilizables o formatos colectivos, que obligarán a redefinir protocolos de higiene, reposición y control de cantidades. En los hoteles, el cambio será igualmente visible. Los minibotes de baño —uno de los símbolos del alojamiento tradicional— deberán sustituirse por dispensadores fijos rellenables.

España: una transición con matices

En el caso español, la Ley 7/2022 introduce un elemento de flexibilidad que

puede facilitar la adaptación: permite el uso de envases monodosis de plástico compostable certificado como solución transitoria. Esta alternativa ofrece un equilibrio entre cumplimiento normativo y viabilidad operativa, ya que mantiene la funcionalidad de la monodosis —clave en términos de higiene y control de raciones—, al tiempo que reduce el impacto ambiental al evitar residuos persistentes y microplásticos.

Más que una obligación: un cambio de modelo

El PPWR no se limita a prohibir determinados formatos. Plantea un cambio estructural en la forma en que la hostelería concibe el servicio. La transición hacia sistemas reutilizables exige inversión, rediseño de procesos y formación del personal, pero también abre oportunidades.

Por un lado, permite reducir costes operativos a medio plazo, especialmente en la compra recurrente de productos desechables. Por otro, mejora la percepción de marca, en un contexto en el que los consumidores valoran cada vez más las prácticas sostenibles.

Además, impulsa la innovación. Nuevos sistemas de dispensación, soluciones tecnológicas para el control de consumos o modelos de servicio más flexibles están emergiendo como respuesta a este nuevo escenario.

La hostelería se enfrenta a un reto complejo, pero también a una oportunidad clara: liderar la transición hacia un modelo más sostenible sin renunciar a la calidad del servicio.

GOYA

Fantasia y razón *Los Caprichos*

Exposición
Edición facsímil

Sala de Exposiciones
Francisco de Goya
UNED Barbastro

17 de marzo
— 25 de abril 2026

De lunes a sábado de 18.00 a 20.00 h
Festivos cerrado

El Centro de la UNED en Barbastro reivindica la modernidad de Goya con la exposición *Los Caprichos*

LA SEDE de la UNED de Barbastro se convierte, hasta el 25 de abril, en un punto de referencia cultural en Aragón con la llegada de la exposición Goya. Fantasia y razón: Los Caprichos, una muestra que reúne 80 estampas en edición facsímil de la célebre serie publicada por Francisco de Goya en 1799. La exposición, coordinada por la Fundación Goya en Aragón y propiedad de la Fundación Caja Inmaculada (CAI), ofrece al público la oportunidad de contemplar reproducciones de máxima calidad, indistinguibles de los originales, que permiten acercarse a esta obra universal a toda la ciudadanía.

La iniciativa forma parte del programa de itinerancia de la Fundación Goya en Aragón, que llevará las distintas series de grabados del artista —Caprichos, Desastres de la guerra, Disparates y Tauromaquia— a diversas localidades aragonesas hasta 2027, con motivo de la celebración del bicentenario del fallecimiento del artista aragonés.

Una crítica vigente más de dos siglos después y un legado que sigue inspirando

Los Caprichos constituyen una de las series de grabados más influyentes de la historia del arte. En ellas, Goya despliega una mirada crítica y satírica sobre la sociedad de su tiempo: la superstición, los abusos de poder, la corrupción de la nobleza y el clero, los matrimonios de conveniencia, la prostitución o las injusticias sociales. Temas que, sorprendentemente, mantienen plena vigencia en la actualidad y es que Los Caprichos siguen siendo, para el espectador contemporáneo, una invitación a pensar, a cuestionar y a mirar más allá de las apariencias.

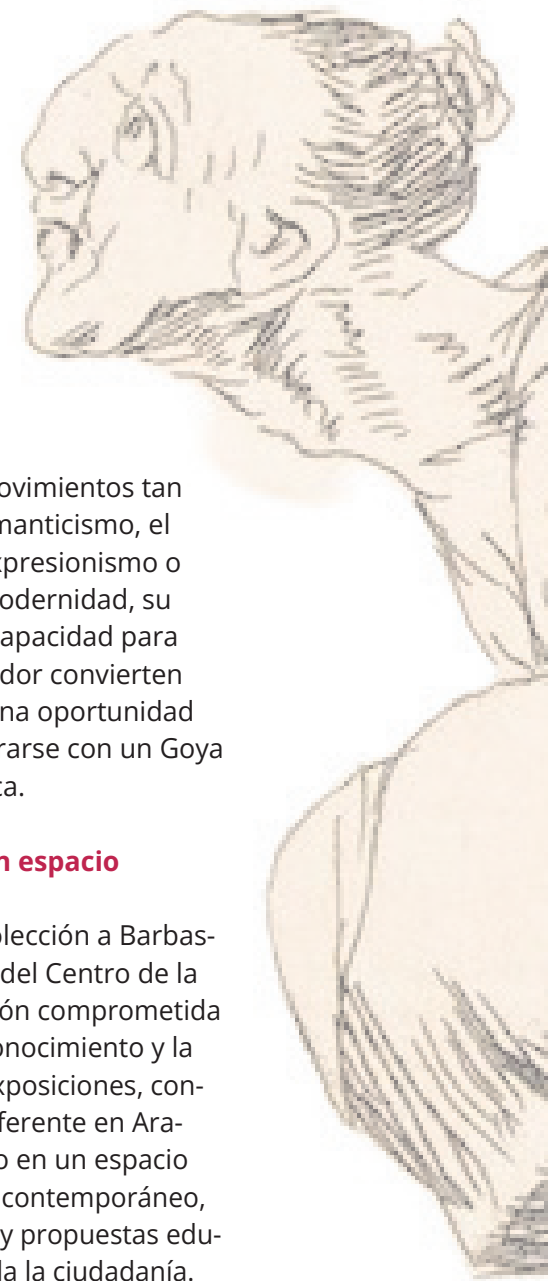
Obras tan icónicas como “El sueño de la razón produce monstruos” o “Volaverunt”, que se han convertido en iconos universales de la lucha entre la lucidez y la irracionalidad, forman parte del recorrido, invitando al visitante a reflexionar sobre los vicios humanos y los mecanismos de poder que Goya denunció con ironía y lucidez. Más de dos siglos después de su publicación, Los Caprichos continúan influyendo en generacio-

nes de artistas de movimientos tan diversos como el romanticismo, el impresionismo, el expresionismo o el surrealismo. Su modernidad, su valentía crítica y su capacidad para interpelar al espectador convierten esta exposición en una oportunidad única para reencontrarse con un Goya más actual que nunca.

UNED Barbastro, un espacio para la cultura

La llegada de esta colección a Barbastro subraya el papel del Centro de la UNED como institución comprometida con la difusión del conocimiento y la cultura. Su sala de exposiciones, consolidada como un referente en Aragón, se ha convertido en un espacio donde conviven arte contemporáneo, patrimonio histórico y propuestas educativas abiertas a toda la ciudadanía.

La accesibilidad, la vocación divulgativa y la programación estable han permitido que UNED Barbastro acerque al territorio exposiciones de alto valor artístico, contribuyendo a descentralizar la oferta cultural y a fomentar la participación de públicos diversos.



Letra Corpórea UB Barbastro

completa su primera temporada en Tercera FEB con nota



LETRA Corpórea Unión Basket Barbastro vive una temporada histórica. El Ángel Orús se convierte en una fiesta cada dos semanas y eso es lo que engancha a la afición, porque cada partido es una demostración de garra y pundonor. Los chicos de Quique López, que compiten por primera vez en su historia en Tercera FEB, comenzaron a sentar sus bases allá por el mes de octubre, logrando la primera victoria de la temporada ante La Puebla de Alfindén en su primer desplazamiento de la temporada.

Poco a poco se fue amoldando a la nueva categoría hasta el punto de que ya se ha embolsado diez triunfos y la salvación es prácticamente un hecho. La idea es seguir creciendo como equipo, sin límites ni complejos. "Para estar tantos minutos a un buen nivel en pista hay que conocer mucho a los jugadores y anticiparme, como entrenador, a esos puntos débiles", comenta Quique López.

Aunque en el momento de esta entrevista la salvación no es matemática, "es verdad que para descender se tendrían que dar resultados extraños, que siempre los hay en las últimas jornadas. Mataró y Alfindén ya están descendidos y queda una plaza para el descenso. Calviá tendría que ganar todos los partidos y nosotros perderlos todos".

El técnico recuerda que "nos costó mucho empezar porque perdimos varios partidos que teníamos ganados y otros que perdimos en prórroga. La experiencia juega un papel. En la segunda vuelta ese rodaje se ha notado y hemos cerrado mejor los partidos. En Aragón, el cambio de categoría es muy grande y el nivel sube mucho. Se ha notado, pero también hay que decir que la experiencia es brutal. El público responde".

Hace unos días, la Gala del Deporte Barbastrense premió por partida doble al club. "Es muy bonito porque en esos momentos se ve realmente que somos una familia. Siento que mi premio, aunque lleve mi nombre, forma parte del staff, del patrocinador... Hasta mi pareja la tengo haciendo scouting. El premio del equipo, lo mismo, todo el mundo lo siente suyo. Lo importante es que el Ayuntamiento piense en el baloncesto para el premio".

Restan tres jornadas para el final de liga y el calendario es exigente, pues hay duelos ante el segundo y tercer clasificado. "Nosotros queremos sacar algún partido más. Sobre todo, los de casa. Es la última vez que será el primer año de Barbastro", añade.

El Ángel Orús respira baloncesto y eso se nota: "En las entrevistas post partido, todos los rivales lo mencionan. Tenemos esa responsabilidad de la gente, hay que seguir. Está lleno de niños y familias", concluye el técnico.

Restan tres jornadas para el final de liga y el calendario es exigente, pues hay duelos ante el segundo y tercer clasificado



Ángel Anoro, óptico:

“La miopía empieza a ser una pandemia de nuestros tiempos”

“E N EL año 2026. Una óptica se enfrenta a retos muy importantes, porque el mundo de la visión cada día es más exigente. Este mundo se está convirtiendo en un mundo

muy visual, todo pasa por nuestros ojos, abrimos el mundo a través de las pantallas y los ojos se comportan de diferente manera a como se han comportado en el resto de la historia”. Ángel Anoro, óptico optometrista desde hace 45 años en Natural Optics San Ramón de Barbastro, es una auténtica enciclopedia sobre la manera de percibir el mundo.

Afirma que nuestros ojos están preparados para mirar de lejos, desde niños hasta la edad adulta. “Esto ha cambiado mucho, porque podemos ver niños que miran el mundo a través de la pantalla y se les abre muy pronto, pero por otra parte la función visual se sacrifica de alguna manera. Cuando miramos las pantallas tenemos que pensar, primero, en la propia pantalla, miramos la luz y recibimos la radiación que emite, con longitud de onda muy corta que atraviesa el cristalino y llega a la retina, lo que causa fatiga. La otra variable son nuestros ojos, que tienen una musculatura que funciona realmente igual que la de nuestras piernas, son músculos del cuerpo humano. Cuando miramos lejos, está relajada y de seis metros hacia nosotros empieza a trabajar. Estamos haciendo una carrera continua durante muchas horas al día y muchas veces haciendo esfuerzos muy importantes”.

Al nacer, todos los niños son hipermétropes, “latente porque no debe ser corregida al ser un don que nos da la naturaleza porque somos especialistas en ver de lejos. Los romanos tenían que ver al enemigo de lejos y el africano al león

también”. Agrega que ahora tenemos “la misma condición”, pero a niños de uno a dos años se les pone una pantalla con una sobre estimulación. A partir de ahí pueden aparecer problemas de todo tipo. Poco a poco, la edad se va haciendo más temprana.

Ángel Anoro explica la evolución que ya se percibe. “Hay quien dice que la miopía empieza a ser una pandemia y de aquí a unos años será un problema muy importante”, y es que, “si trabajamos mucho de cerca, nos vamos a especializar y lo vamos a perder de lejos. Estamos haciendo una miopía” porque los ojos se adaptan a visión corta para evitar fatiga. Lo que él denomina una “falsa miopía que se puede convertir en verdadera si insistimos en el hábito de trabajar la vista de cerca”.

Afirma el óptico optometrista que estos profesionales tienen herramientas para prevenir la miopía. “Con nuestros hábitos actuales, podemos generar miopía toda la vida. Hay soluciones sencillas”, y retorna al paralelismo con los músculos de las piernas. “Darle el mismo carácter. Hemos de anticipar los descansos con los ojos porque nunca nos van a avisar, porque siempre trabajan para nosotros”. Fórmula: mirar lejos durante tres minutos saliendo a una ventana, sería una forma de ayudar a los ojos.

El responsable de Natural Optics San Ramón asegura que el papel del óptico optometrista es ser “un buen sospechador de los problemas en los ojos” con buenas herramientas. Pone como ejemplo los espasmos musculares: “Antes podías ver tres en un año, hoy puedes ver tres en una tarde. Se solucionan no con gafas, se solventan con descanso”.

Contribuye también una tecnología que ha ampliado la percepción: “Antes era, veo o no veo. Ahora vengo con una sintomatología y mis necesidades son mucho mayores. Con las gafas, necesitas una

ocupacional para el trabajo, las de sol para cuando salgo, progresivas porque me permiten ver en distintas situaciones. Estamos muy bien preparados los ópticos para hacerlo”.

EL PROBLEMA AUDITIVO

Ángel Anoro alude a otra de las funciones en su centro: el oído. “Nosotros tenemos una audición central en la que presto atención, y una periférica que nos llama la atención: un bebé que sonríe, una moto que pasa... La central la tenemos sin problema, pero la periférica se entrena, porque tenemos que tener conciencia de lo que nos rodea. Si nos ponemos pinganillos mucho tiempo, sólo tenemos la central”.

“Nos perdemos gran parte de las maravillas de este mundo. Y, por otra parte, el sonido nos va a hacer tener mejor vejez, porque entra más información y la forma de codificar el oído hace que al hacernos adultos tengamos mejores recursos”, agrega Ángel Anoro.

Resulta bastante obvio que es un “problema real y duradero” la pérdida auditiva general. Se buscan soluciones, “hay gafas que solucionan el problema de la audición periférica. Las varillas llevan unos pequeños altavoces que amplifican el sonido a la altura del oído”. En quince días, estarán en Natural Optics San Ramón y están indicadas para las personas que empiezan a tener problemas auditivos por edad.

Llegan nuevos tiempos y esto ya es Inteligencia Artificial, “está permanente. En audífonos, la IA hace que, cuando lo compras, tiene una memoria de más de un millón de situaciones auditivas. La IA hace que el audífono vaya aprendiendo las más habituales para que tengas inmediatamente respuesta”.

La revolución está servida para “un mundo cada día más visual y auditivo”. Y las respuestas avanzan en paralelo.

Paco Lacau

el barbastrense que lega la estela de Guara Somontano como destino universal



TODAVÍA con el reguero que deja la luz de la Candelera, un barbastrense imprescindible, Paco Lacau, dejaba huérfana a la ciudad de su ingente labor en distintos ámbitos

con un común denominador: proyectar Barbastro hasta el infinito y más allá.

Paco Lacau ha sido uno más entre los eximios personajes que ha dado la modernidad bajo el sufijo "au": su familia, la de los Masgrau o los Pascau. De esmerada educación como antaño se presumía, estudió en el Colegio Escolapio de la orden pía de San José de Calasanz cuya asociación de antiguos alumnos presidió en su última etapa vital.

Inquieto siempre, trabajó años en una empresa de comercio de combustibles en Huesca, donde compartió piso con Antonio Angulo y Paco Pascau, hoy el superviviente.

Se sentía muy cómodo en medio de la inmensidad de la naturaleza a pesar de que era hombre de fácil socialización, interna en el núcleo familiar, externa con amistades, un millón de amigos -que cantara Roberto Carlos- en la montaña.

Fue pionero en la promoción de las pistas de la Estación de Esquí de Cerler y pieza fundamental en multitud de asociaciones: Vicepresidente de Montañeros de Aragón de Barbastro, vocal de Refugios de la Federación Aragonesa de Montaña, donde también ocupó la vocalía de Socorrismo cuando la Guardia Civil asomó a las tareas de rescate.

Su ejecutoria se proyectó a España. Se

ocupó de los refugios de la Federación Española de Montaña y fue vicepresidente del Congreso Nacional de Medicina de Montaña. Organizó campamentos nacionales de alta montaña en Vallibierna y Tabernés. Dirigió el Curso Nacional de Esquí de Alta Montaña y el I Encuentro de Pirineístas programado por su club.

Su orientación profesional se destinó a la empresa y a los servicios en la naturaleza, desde la que fue durante muchos años presidente (de 2007 a 2016 tras cuatro años de vicepresidente) de la Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara, que asaltó altísimos predios aunando la fuerza de varias pequeñas sociedades en torno a todo lo que puede ofrecer el medio rural. La Asociación y el Territorio emergieron al unísono a los ojos del mundo.

Su proactividad le condujo a promover y dirigir el Salón Internacional de Turismo Pirenaico que trajo a turoperadores y líderes de opinión del sector a Barbastro.

Su liderazgo se trasladaba a otros ámbitos como la presidencia del Consejo de Administración de Prames, de la que fue fundador, igual que abanderó la Asociación Aragonesa de Empresas de Turismo Deportivo o la Asociación de Propietarios de Turismo Verde.

Paco Lacau era un visionario que abría caminos. Constituyó Milorcha, una de las primeras empresas de guías de barrancos, en concreto en la Sierra y los Cañones de Guara.

El barbastrense vio algunas facetas diferenciales del turismo, como el accesible para personas con movilidad reducida. Sobresalió en su faceta de técnico de la

Mancomunidad del Somontano, a la que aportó impulso estratégico.

En tales facetas, era común conocer de sus correrías por medio mundo para promocionar el turismo religioso y el ornitológico, los deportes de aventura y la gastronomía, los vinos y un patrimonio cultural que merece el mejor brindis.

También tuvo su parte alícuota y merecida de glorias, como premios regionales o el de los valores deportivos con el sello de Luis Garcés, y también de pequeños contratiempos como su labor política en el PAR con el que fue cabeza de lista a unas municipales. No salió y se reía incluso de su sombra, con su humor innegociable.

Ha sido Paco Lacau hombre de voz poderosa y convicciones firmes que han robustecido la imagen de Barbastro, del Somontano y de Huesca. El coraje era su herramienta, el afecto su caricia hacia su familia (Rosa, su mujer, y sus hijos Blanca, Ixeia y Francisco) y el abrazo la manera de aprehender la vida que se le escapó subrepticamente de la única manera que la parca podía utilizar para arrebatarlo, a traición y provocando un gran dolor en todo el entorno... y en todos esos japoneses, noruegos, suecos, ingleses, italianos o franceses a los que asombró en su Guara Somontano. Todos nos quedamos con el recuerdo de su sonrisa, con el legado de su sabiduría y el influjo de su tesón. Desde allí arriba, nos mira cariñosamente vigilante un aragonés que, por barbastrense, es doblemente aragonés (permítanme don Joaquín Costa la analogía con su célebre cita). No es un título póstumo, sino eterno.

El Grillo y la Luna

Lleva el Somontano a toda España con su "Grillo on Tour"

BODEGAS El Grillo y La Luna, lanza la segunda edición de su iniciativa "Grillo On Tour", una propuesta que combina promoción, experiencia gastronómica y posicionamiento de marca a nivel nacional.

Tras el éxito de su primera edición, celebrada como proyecto piloto en Madrid y Barcelona, la bodega amplía horizontes y recorrerá

cinco ciudades españolas entre el 12 de marzo y el 30 de septiembre: Huesca, Marbella, Barcelona, Zaragoza y Madrid. Una gira que no solo consolida su estrategia de crecimiento, sino que también proyecta la identidad del territorio más allá de sus fronteras.

Bajo el inspirador lema "Si la montaña no va a Mahoma, Mahoma irá a la montaña", la bodega responde a la demanda de sus seguidores acercando sus vinos a distintos puntos del país. El protagonista indiscutible es "Grillo", su vino más icónico, que viajará acompañado de otras referencias destacadas como Hop Hop y Canto del Grillo (Cri, Cri).

Experiencias gastronómicas únicas

Cada parada del tour se ha diseñado como una experiencia exclusiva, en la que el vino se convierte en hilo conductor de cenas maridaje cuidadosamente elaboradas. Restaurantes de prestigio acogerán estos encuentros, reforzando el vínculo entre gastronomía y territorio:

- 12 de marzo – Huesca: Lillas Pastia (Estrella Michelin)
- 29 de abril – Marbella: Primeria Selección
- 14 de mayo – Barcelona: Dos Torres
- 11 de junio – Zaragoza: La Uve
- 30 de septiembre – Madrid: La Tasia

Con la vista puesta en futuras ediciones, la bodega prevé seguir ampliando el recorrido de esta acción, llevando el espíritu del Somontano a nuevos destinos y consolidando un modelo de crecimiento basado en la calidad, la innovación y el arraigo al territorio.

Para más información sobre la gira:

<https://elgrilloylaluna.com/grillo-on-tour/>



EN PRIMAVERA
TODO SUBE
 LA LUZ DEL SOL
 LA GASOLINA

*Sabemos
 que ahora
 es el momento...
 ¡tu momento!

abenergia.es

Tel. 900 1903 00

Tel. 974 313 051

Barbastro | Huesca

Y TU CAPACIDAD
 DE AHORRAR

SI PRODUCES
 Y RECARGAS CON
ENERGÍA PROPIA*



GUARA SOMONTANO

Incōgnito



turismosomontano.es