



BARBASTRO

CIUDAD ABIERTA



ASOCIACIÓN
EMPRESARIOS
SOMONTANO
BARBASTRO



BARBASTRO
AYUNTAMIENTO



**GOBIERNO
DE ARAGÓN**

N14 | GRATUITA

NO AGUANTES
EL CALOR...

*¡disfruta
del verano!*

900 1903 00

No pases calor este verano

**Pide tu presupuesto
sin compromiso**

C/ Escuelas Pías, 12, Barbastro

El verano inabarcable -y recomendable- de Barbastro

editorial

JAVIER GARCÍA ANTÓN

BARBASTRO está para chuparse los dedos. En verano, es auténticamente delicioso, y a la vez inabordable. Se entiende que llegar a todo es un esfuerzo, pero es que en esta ciudad y esta comarca somos así. Vemos salir el sol y las tentaciones ya callejean. Todavía con los efluvios del jazz, empezamos a otear el Polifonik y el Festival Vino Somontano con su sugerente Muestra Gastronómica. Dicen, incluso, que por las proximidades de El Moliné, nuestra imponente Oficina de Turismo, ya se escuchan los susurros de Doña Petronila que viene a vigilar cómo se portan sus súbditos.

Barbastro, y su Somontano, empieza a tomar el colorido del tomate rosa, orgulloso de sus establecimientos de restauración y de sus animados bares y cafeterías. Se proveen de la prodigalidad comercial de Fernando Fredes, Autoservicio Fernando, ya saben, “la calidad por sistema” que han rezado siempre sus anuncios radiofónicos.

Las plazas se llenan de animación, a veces porque llegan los Sábados con Sabor, otras porque nada hay mejor para “tomar la fresca”, con los abuelos en las sillas y los zagales corriendo en rededor que para eso disfrutaban de la salud que impulsó nuestro más universal pediatra, Martínez Vargas, al que traemos aquí.

En los rincones recoletos o a la lumbre de las farolas, mientras refresca nada mejor que ese libro último que compramos en Librería Ibor, la de Beni que ha clausurado no sin antes legarnos millones de lecturas, a veces aderezadas por esa música sugestiva del jazz en esas noches enigmáticas. Y nos seduce esa ansia de curiosidad para acudir a las muchas exposiciones de la ciudad.

Conscientes de que llegarán algunos excesos con las Fiestas en Honor a la Natividad de Nuestra Señora en Barbastro, los barbastrenses se preparan recorriendo las pistas de pádel o saliendo en sus bicicletas para apreciar términos tan preciosos como Asque y Las Almunias de Rodellar, miel, cielos estrellados y patrimonio.

Y siempre, siempre, van a encontrar la frescura de las puertas abiertas del comercio de Barbastro, el más reputado de la provincia. Es verdad que todo tiene su esfuerzo, pero aquí los progresos se deslizan con fluidez. Porque sabemos que atender todos los encantos de la capital del Somontano constituye un reto complejo, pero que, como todo lo complejo, merece la pena. Salud y brinden con BARBASTRO CIUDAD ABIERTA.

03

Editorial

05

Viajar para transformar

06

**Plataforma de
Voluntariado de Aragón**

08-11

**Barbastro con historia:
El Moliné**

12-15

**Barbastro.
Transformación con
inversión**

16-17

**2026 Festival Vino
Somontano**

18-21

**El personaje: Doctor
Martínez Vargas**

22-25

**Este verano, llévate
Barbastro contigo**

26-27

Comercio: Librería Ibor

28-29

**Shopping en Barbastro y
el Somontano**

30-32

Hostelería, recetas de verano

34-35

**Hostelería. Lo último en
Barbastro**

36-39

**Turismo. Somontano,
un territorio por descubrir**

40-41

El nuevo urbanismo comercial

42-43

**Mercado medieval Petronila
de Aragón**

44-45

Deportes: Mundopádel

46-47

**Salud: Fran Garcés, cirujano
e implantólogo**

48-49

**Fernando Fredes,
comerciante y crespillero**

48-49

Programa ARIES



TEXTOS

Elena Ciudad
Paula Martínez-Guisasola
Javier García Antón
Noemí Labara

DISEÑO

María José Sampietro Brosed

VIAJAR PARA TRANSFORMAR

cuando conocer otras ciudades ayuda a construir el comercio del futuro

EN OCASIONES, los viajes profesionales trascienden el intercambio de conocimientos y se convierten en auténticos laboratorios de ideas. Las misiones comerciales realizadas a Chester y Liverpool, organizadas por la Cámara de Comercio de Huesca con la colaboración del Gobierno de Aragón y el recorrido de análisis del comercio en Viena, son un claro ejemplo de ello. Aunque responden a realidades diferentes, todas comparten una misma enseñanza: las ciudades con un comercio fuerte no lo dejan al azar, sino que lo consideran un activo estratégico para su desarrollo económico, social y cultural.

En Chester y Liverpool, la visita permitió conocer el funcionamiento de los Business Improvement Districts (BID), los futuros APIE en Aragón, modelos de colaboración público-privada que mejoran la gestión de las

áreas comerciales mediante inversiones en seguridad, limpieza, promoción y dinamización de las que ya hemos hablado en este medio. Viena demostró que el comercio puede convertirse en parte de la identidad de una ciudad. La especialización, la artesanía, la autenticidad y la experiencia de compra conviven con la innovación, generando un modelo en el que el comercio histórico se protege como patrimonio y motor de atracción turística y económica.

Estos viajes nos han llevado a concluir que el comercio del futuro no solo debe vender productos, sino crear experiencias, fortalecer la identidad de las ciudades y fomentar la colaboración entre todos los actores implicados. Adaptar estas buenas prácticas a Aragón supone una oportunidad para construir áreas comerciales más atractivas, competitivas y sostenibles, situando al comercio como uno de los pilares del desarrollo urbano y económico.

CENTRO DE ESTUDIOS NEWTON

ABIERTO TODO EL AÑO

IDIOMAS, REPASO, TRADUCCIÓN Y MUCHO MÁS...

- CLASES INDIVIDUALES, PERSONALIZADAS Y GRUPOS DE TODAS LAS EDADES.
- PARA NIÑOS, ADULTOS, PARTICULARES Y EMPRESAS (FORMACIÓN BONIFICADA AL 100%).

PARA ENTERARTE DE TODAS LAS NOVEDADES:

@centroestudiosnewton

calle Martínez Vargas, 5 bajos
 22300 BARBASTRO
 613-970-752 newtonbarbastro@gmail.com

CON SENTIDO: Cuando un pequeño gesto puede cambiar una vida



Nadie debería sentirse solo/a
CONSTRUYAMOS REDES DE APOYO

CONTACTA
☎ 699 354 501
✉ info@voluntariadodearagon.org

Muchas personas se sienten solas
SÚMATE A LUCHAR CONTRA LA SOLEDAD NO ELEGIDA COMO VOLUNTARIO/A

PLATAFORMA DEL VOLUNTARIADO DE ARAGÓN

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO Y AGENDA 2030

DIRECCIÓN GENERAL DE AGENDA 2030

AGENDA 2030

HAY realidades que permanecen ocultas a simple vista. Personas que acuden cada día a comprar el pan, a la farmacia o al comercio de confianza y que, sin embargo, se sienten solas sin realmente desearlo. La soledad no elegida afecta a miles de personas, un 20% de la población española, según el Barómetro de la Soledad No Deseada, y constituye uno de los grandes retos sociales de nuestro tiempo. Aunque incide especialmente en las personas mayores, también alcanza a jóvenes y quienes, en general, atraviesan situaciones de vulnerabilidad, aislamiento o falta de una red de apoyo.

Con el objetivo de dar respuesta a esta realidad nace Con Sentido, Red de Apoyo contra la Soledad no deseada impulsada por la Plataforma del Voluntariado de Aragón y que cuenta con financiación del Ministerio de Derechos Sociales y Agenda 2030. Se trata de un proyecto de base comunitaria, que se apoya en el voluntariado local y organizado. Se desarrolla en las comarcas de Somontano, Alto Gállego y Hoya de Huesca y apuesta por una idea tan sencilla como revolucionaria: aprovechar la cercanía y la confianza que ya existen en nuestros pueblos para detectar situaciones de soledad no deseada y activar una respuesta coordinada.

La iniciativa no crea estructuras nuevas, sino que fortalece las redes de apoyo que forman parte de la vida cotidiana, reconociendo su valor para la convivencia y dotándolas de estructura: personas voluntarias, administraciones, entidades sociales y servicios

públicos trabajando conjuntamente para que nadie se sienta solo. En esa red, el tejido empresarial desempeña un papel esencial.

Los negocios de proximidad son mucho más que lugares donde adquirir productos o contratar servicios. Son espacios de encuentro, conversación y confianza. Sus profesionales conocen a sus clientes, perciben cambios en sus rutinas y, en muchas ocasiones, son quienes antes detectan que algo no marcha bien.

Por ello, Con Sentido invita a empresas y establecimientos a convertirse en Puntos de Apoyo de la red. La adhesión no supone ningún coste económico y apenas requiere dedicación. Consiste en instalar un expositor y un cartel informativo, recibir una breve formación y conocer un sencillo protocolo para cuando se detecte una posible situación de soledad no deseada. A partir de ese momento, el establecimiento dispone del respaldo necesario para derivar el caso a la PVA y facilitar que la persona reciba información, así como atención o acceso a los recursos comunitarios que ya existen.

Sumarse a esta iniciativa es una forma de ejercer la responsabilidad social desde la cercanía, contribuyendo a construir pueblos más humanos, cohesionados y atentos a quienes más lo necesitan. Porque combatir la soledad es una tarea compartida y cada gesto cuenta.

Las empresas interesadas en formar parte de la Red de Apoyo Con Sentido pueden solicitar información o adherirse enviando un mensaje al whatsapp 699 354 501. A veces, el primer paso para cambiar una vida comienza detrás de un mostrador.

*presenta dos soluciones de placas solares con batería
y una tarifa eléctrica asociada para ayudar a las
familias a reducir su dependencia de la red*



La incertidumbre energética impulsa el autoconsumo solar

LA INCERTIDUMBRE de los mercados energéticos han convertido el autoconsumo en una de las principales alternativas para limitar la dependencia energética del hogar. En los últimos años, decenas de viviendas altoaragonesas han instalado placas solares para ganar seguridad y eficiencia y, a la vez, apostar por una energía más limpia y sostenible. En este sentido, una de las soluciones que más interés despierta es el autoconsumo solar con batería, que permite generar energía durante el día y guardar parte de esa producción para utilizarla cuando no hay sol.

Ab energía lanza dos packs solares con batería

Teniendo en cuenta todo esto, la empresa barbastrense ab energía ha presentado dos nuevos packs de autoconsumo residencial

con batería pensados para viviendas que quieren avanzar hacia un consumo más estable y previsible. Las soluciones incluyen instalaciones fotovoltaicas de 6 o 10 placas solares de 600 Wp, acompañadas de una batería de 5 kWh ampliable, según las necesidades de cada hogar. Además, los packs incorporan una tarifa eléctrica asociada pensada para cubrir la energía que la vivienda siga necesitando de la red. Esta tarifa contempla un precio de compra de energía de 0,08 €/kWh y una compensación de excedentes de 0,10 €/kWh, por encima de los valores habituales del mercado.

Las soluciones fotovoltaicas cuentan con inversor y batería integrados, control desde aplicación móvil y posibilidad de incorporar funciones de hogar inteligente como monitorización, enchufes inteligentes, aerotermia o cargador de vehículo eléctrico. Más información: www.abenergia.com

EL MOLINÉ, el virtual molturador del destino turístico Barbastro



La oficina de turismo sobre el histórico edificio se convierte en elemento vertebrador de la ciudad y del Somontano



M

ORA había prometido al concejo "que fará y asentará una muela para moler farina en dicho molino que dize molera en cada hora un cayz de trigo por hora y hay necesidad de ella". Así relata Severino Pallaruelo una parte de los anales del molino de las Canales, junto al

río Vero, aguas arriba del denominado Mayor, en la calle de las Fuentes, con un molino o torno de aceite que se movía con las mismas aguas. Existía ya a mediados del siglo XIV. La ciudad lo adquirió en 1536 y más de veinte años después era reparado por el citado maestro Mora.

Pasaron tres siglos largos y en 1855 fue subastado. A principios de la centuria vigésima, fue adquirido por Ma-

nuel Español, cuyos descendientes fueron los últimos propietarios antes de retornar a titularidad municipal. Antes, hacia 1930, se electrificó y se instaló la primera maquinaria moderna. En 1959, el molino de cilindros con turbina dio paso a una fábrica de harinas, la Verense, clausurada en los años setenta..

Catalogado por el Gobierno de Aragón como Bien de Interés, en el año 2005 sufrió un incendio cuando ya estaba siendo restaurado para convertirlo en Centro la Molienda. Y en 2018 es abierto al público como Oficina Municipal de Turismo.

El Moliné es identidad del Barbastro que ha entendido la trascendencia de incorporar el grano a la alimentación del ser humano a través de procesos como el cultivo natural o la molturación.

Continúa en la página 11



Viene de la página 9

El edificio dispone de tres plantas y dos sótanos, el primero de ellos que alojaba la turbina, el eje y un alternador eléctrico. En el segundo subterráneo, el antiguo molino y el aliviadero. En planta calle, cuatro maquiladoras, almacén y taller, así como recepción del cereal que había de ser transformado.

En la primera planta, la sección de acabado por diversos conductos donde se llenaban los sacos con los tipos de trigo. En la segunda, los "planchister", recolectores, satinador, margas, despuntador, sator y depósito de trigo limpio.

EL PORTAVOZ DEL SOMONTANO TURÍSTICO

El Moliné se ha reinventado en una Oficina de Turismo que tiene un aroma de plenitud identitaria.

Ahora mismo, dentro de las paredes arquitectónicamente integradas señalando la conjugación de modernidad y tradición, el Moliné es un auténtico museo en el que se suceden las máquinas, la depuntadora, el filtro de mangas, la aventadora, el separador y el Planchister.

Y es también, como si quisiera reclamar su protagonismo, el espacio desde el que Barbastro concentra irradia. La oficina de turismo que congrega a los visitantes para explicarles las maravillas de la ciudad, la Catedral, el Museo Diocesano, el Río Vero, la plaza del Mercado, el Coso, el Centro de Congresos, Escolapios, la magnífica hostelería, los frutos de la huerta, el vino superior, los aceites y toda la hospitalidad que le define.

El Moliné es, además, universalidad verbalizada por las magníficas profesionales de la oficina de turismo que explican las inmensas posibilidades de un destino que crece en círculos concéntricos hacia la sierra de Guara, hacia Torreciudad, hacia el Pueyo, hacia los viñedos, hacia toda la ruta del vino, hacia Alquézar o hacia Lecina. Y desde allí, a todo el Pirineo y a las zonas llanas sobradas de encantos.

Al final, desde El Moliné, Barbastro se erige en protagonista de las experiencias turísticas. Y todas ellas, como si se tratara de una molturadora que desprende descubrimientos fascinantes, parten de la Oficina de Turismo. Todo nace en la tierra y todo



Creamos oportunidades que transforman vidas

MÁS DE 25 AÑOS GENERANDO EMPLEO INCLUSIVO EN BARBASTRO Y EL SOMONTANO

Desde 1998 trabajamos para generar oportunidades prelaborales y empleo de calidad para personas en situación de vulnerabilidad. Somos el socio estratégico que une la excelencia operativa con la **Responsabilidad Social Corporativa**.



SOLUCIONES PROFESIONALES PARA SU EMPRESA

Ofrecemos servicios especializados diseñados para cubrir las necesidades de las empresas de la zona, administraciones públicas y comunidades de propietarios, garantizando condiciones especiales para nuestros compañeros asociados:



MANIPULADO INDUSTRIAL

Realizado en nuestro taller ocupacional con rigor y adaptabilidad.



JARDINERÍA PROFESIONAL

Contamos con una brigada especializada equipada con maquinaria eléctrica, garantizando un servicio eficiente y respetuoso con el medio ambiente.



LIMPIEZA DE INSTALACIONES

Servicios de limpieza profesional para oficinas, naves y locales comerciales.



SERVICIOS INTENSIVOS EN MANO DE OBRA

Soluciones a medida para procesos que requieran personal cualificado bajo un modelo de empleo inclusivo.

VALOR AÑADIDO: CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD

Contratar con nuestras empresas sociales no es solo una decisión logística acertada; es un valor diferencial para su organización. A través de nuestra colaboración, su empresa podrá:

- 1 Cumplir con la Ley General de Discapacidad (LGD) de forma sencilla y directa.
- 2 Fortalecer sus políticas de RSC, aportando un impacto positivo real en nuestra comunidad local.
- 3 Recibir servicios profesionales de máxima calidad con la garantía de una entidad con más de 25 años de experiencia en la zona.



Generamos empleo, transformamos vidas y aportamos valor a su negocio



CONTACTE CON NOSOTROS

Le invitamos a visitarnos para conocer de cerca nuestro trabajo y solicitar un presupuesto personalizado.



Dirección:
Calle Ceferino Pelé, 34
Barbastro



Correo electrónico:
comercial@reyardid.org
Teléfono:
974 28 69 95

**fundación
rey ardid**
una forma de hacer sociedad



BARBASTRO

acomete un empujón para su transformación con inversiones por 5,2 millones de euros

T **IE**MPOS de aceleración en las inversiones para contribuir a la transformación permanente de la ciudad. El Ayuntamiento mete una marcha más, despejadas las restricciones legales para la utilización de sus recursos por las normas fiscales, con la habilitación de más de 5,2 millones de euros que, tras su aprobación el 26 de junio, cambiarán la faz de muchas zonas de Barbastro.

Quitado el freno de mano de las inversiones de las anteriores reglas fiscales, el consistorio ha aprobado dos modificaciones que suman 3,13 millones cuya fuente son los remanentes de tesorería y 2,15 de inversiones ya presupuestadas. La nueva normativa favorece a las corporaciones con una economía saneada que permitió ya en 2025 invertir 8,4 millones en ejecuciones de amueblado de la nueva biblioteca, sistema de videovigilancia de espacios públicos, el mobiliario urbano del Parque del Recuerdo y la Memoria, la instalación de placas solares en distintos edificios municipales, la reurbanización de diferentes calles y el nuevo autobús, entre otras realizaciones.

La primera modificación presupuestaria permiten hasta 14 aplicaciones por un lado, entre las que las más voluminosas el Plan Municipal de Asfaltado (113.999 euros), los derribos de inmuebles, la adquisición de un inmueble en Vía Taurina, el proyecto de futuro aparcamiento de la Merced, la compra de inmuebles de interés municipal, parques infantiles, carril-bici o pacificación del centro urbano.

La segunda, entre suplemento de crédito y crédito extraordinario, contempla en el primer caso diez realizaciones, con 235.000 euros para derribos de inmuebles, 200.000 para fiestas populares y festejos, 187.000 para el Plan de Asfaltado, 124.000 para renovar el parquet del Polideportivo Ángel Orús, 150.000 euros para maquinaria, instalaciones y equipamiento de bienestar social, 70.000 para nuevos parquímetros y 52.999 para mobiliario de la Biblioteca Municipal.

Trece proyectos con el crédito extraordinario, con 1.180.000 euros para construir la Depuradora del Polígono,

la adquisición de una deshumectadora para instalaciones deportivas (158.000 euros), reforma del Centro de Congresos (84.512) y renovación de la centralita municipal de comunicaciones (70.000).

Se liberan también 2.155.040 euros para inversiones que no podían licitarse por el Plan Económico-Financiero pero ya figuraban en el presupuesto. El Real Decreto de junio ha eliminado la restricción a ayuntamientos ya saneados.

Las inversiones que podrán ponerse en marcha se desglosan de la siguiente forma:

Las inversiones que ahora podrán ponerse en marcha son:

- 782.882,10 euros para la reurbanización del Paseo de los Valles.
- 467.725,50 euros para la construcción del pump track y la nueva zona deportiva.
- 250.393,50 euros para la construcción de nuevos nichos en el cementerio municipal.
- 242.000 euros para la construcción de la rotonda del Área 52C.
- 126.774,34 euros para ayudas a la rehabilitación del Programa La Cooperativa (Fase I).
- 100.000 euros para el proyecto y ejecución del aparcamiento de La Merced.
- 90.764,10 euros para la urbanización de las áreas 26, 27 y 31.
- 34.293,68 euros para inversiones en edificios municipales.
- 22.000 euros para la instalación de placas solares en edificios municipales.
- 20.612,70 euros para equipamiento del nuevo cementerio.
- 10.000 euros para la ampliación del carril bici.
- 4.123,70 euros para inversiones en el nuevo cementerio.
- 3.142 euros para mobiliario del área de Ferias.
- 314,60 euros para la adecuación del camino de Costean.

El programa del Ayuntamiento de Barbastro supera su ecuador en una tercera edición con éxito tras éxito



SÁBADOS CON SABOR:

la despensa diversa con una
acogida espectacular

EN UNA idea de prueba-éxito, prueba-error, el Área de Desarrollo de Barbastro puso en marcha en 2024 un nuevo programa, Sábados con Sabor, con el que dar valor a la identidad que representa su despensa, sus huertas, sus montes, sus productores y sus hoteleros. Ya fueron magníficamente acogidas las dos primeras ediciones

y, a la tercera, la consolidación es evidente. “El balance es espectacular”, asegura la edil Silvia Ramírez.

Cuando se ha superado el ecuador de los Sábados con Sabor 2026, cualitativamente se han incorporado productos nuevos a la oferta barbastrense. Cuantitativamente, los números hablan por sí solos. Entre trescientos y quinientos inscritos en cada degustación mensual, en la icónica y acogedora Plaza del Mercado que agotan las existencias entre veinte minutos y media hora después.

Sábados con Sabor tiene su punto de reivindicación de lo propio y de proyección al universo. Por eso el programa se inició en enero con los aceites de la recién estrenada Denominación de Origen Protegida Aceites del Somontano. Una bienvenida a una esperanza para los productores, un compromiso con la joya saludable de la Dieta Mediterránea.

El 28 de febrero tuvo lugar un Sábado con Sabor de contenido entre delicioso y educativo. Con la colaboración de la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de Aragón, entendieron los asistentes la excelencia del oro negro de nuestra tierra y la accesibilidad económica para un ingrediente que potencia hasta el infinito el disfrute de un plato con una modesta cantidad.

Después, ya en marzo, llegó la primera de las dos dominicales, la que ensalza la Fiesta del Crespillo, celebración de interés turístico regional que tiene como protagonista este dulce postre elaborado con borraja, huevo, harina, y según las fórmulas (tiene inmensas posibilidades), también anís, naranja o limón que se espolvorea con azúcar. La organización corrió a cargo del Grupo Tradiciones.

Para abril (el 25) se programaba una degustación de ‘Roquitas’ de Pastelería Biarritz, para mayo (30) una cata de la exquisita trucha ahumada de Pirineo y, ya en junio (27) y julio (25), degustaciones de Helados Güerri y Quesos de Guara, respectivamente. Los primeros son muy aplaudidos y el lácteo es seña de identidad líder de la provincia.

En agosto, llega la hora del Tomate Rosa, que se vuelve a acompañar el día 29 con Sal de Naval y Aceite del Somontano gracias a la colaboración de la Asociación de Hortelanos Tomate Rosa de Barbastro.

En septiembre y octubre, llega el turno de probar el ‘mostillo’ de Mermeladas Elasun (26 de septiembre) y las setas de la comarca de la mano de la Asociación Micológica del Somontano. Esta degustación se programa el domingo 25 de octubre, con la elaboración de un arroz con el profundo aroma de los montes.

Para noviembre (día 28) queda la cata de muy barbastrense ‘chireta’ de Carnicería Marcos y Ángel y Carnicería Julia y, ya en diciembre, el programa se cierra con “Cardo con Bacalao” de Frutería del Vero, un icono de la gastronomía de Barbastro y el Somontano en tiempos de Navidad.



Calle Luis Buñuel 3, 22300 Barbastro
Tel. 974 311 329 | info@perezasesoria.com



Contable - Fiscal - Laboral - Seguros - Herencias - Protección de datos

2026 FESTIVAL VINO SOMONTANO

BARBASTRO (HUESCA)
DEL 30 DE JULIO AL 2 DE AGOSTO

18.00H

CATAS TEMÁTICAS

20.00H

ESPECTÁCULOS

21.00H

**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO
Y EXPERIENCIA
GASTRONÓMICA**

01.00H

**DJ'S SESSIONS DE
EPSILON EVENTOS
Y BRUTAL SHOW**

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS
E INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:
DOSOMONTANO.COM



WINE-MODERATION
ES UNO DE COMPARTIR. CUIDAR
EL VINO SIGUE SIEMPRE SIENDO MODERACIÓN

ORGANIZA: DENOMINACIÓN DE ORIGEN
SOMONTANO

FINANCIAN:

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

BARBASTRO
FESTIVAL

DIPUTACIÓN
HUESCA

hu
es
ca

Cofinanciado por
la Unión Europea

GOBIERNO DE ARAGÓN

GOBIERNO
DE ARAGÓN

Festival Vino Somontano

La edición más refrescante y el atractivo de “El sumiller eres tú”

E **L FESTIVAL** Vino Somontano, el gran icono del enoturismo y de la calidad vitivinícola, se celebra en Barbastro del 30 de julio al 2 de agosto. Un gran evento enogastronómico, enoturístico y cultural que, reconocido como el “festival enogastronómico más espectacular de España” en los Premios Wine Challenge Industry Spain 2023, “convertido

en un foco potentísimo de turismo, de actividad cultural, social y económica y un escaparate magnífico de lo mucho que ofrece Somontano como estandarte de un producto de calidad que atrae a miles de visitantes al año”, como lo define el Presidente de la Denominación de Origen Protegida Vinos del Somontano, Francisco Berroy.

Este verano el Festival Vino Somontano va a vivir su edición más refrescante con una programación que sigue teniendo a la Muestra del Vino Somontano como eje troncal de sus actividades contando con una amplia carta de vinos de todas las bodegas de la denominación de origen, con música en directo interpretada por grandes artistas aragoneses e internacionales, con los grandes restaurantes de la provincia de Huesca y los Estrella Michelin que, gracias a la colaboración de la Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca, que vuelven a protagonizar toda una “Experiencia Gastronómica” maridada con vinos Somontano Premium.

En estas experiencias, que en su edición inaugural constituyeron todo un éxito cada noche, un chef Estrella Michelin brindará la oportunidad de disfrutar de su cocina en directo, que siempre respira excelencia, pasión, respeto absoluto por el producto de proximidad y la innovación basada en el respeto por el legado de la cocina tradicional: Carmelo Bosque, chef del restaurante Lillas Pastia de Huesca, es el protagonista el primer y último día del festival; Cristian Palacio, chef del restaurante Gente Rara de Zaragoza, el viernes, 31 de julio, y Eduardo Salanova, chef del restaurante Canfranc Express de Canfranc, el sábado, 1 de agosto. Cuatro pases cada noche con veinticinco plazas cada uno para vivir, en primera persona, una experiencia gastronómica única en un entorno sugerente en contacto con la naturaleza.

La Muestra Gastronómica acoge la novedad de esta edi-

ción: el estreno de la novedosa aplicación “El sumiller eres tú” en la que, a través de un código QR, se responde un breve cuestionario tras el que se proponen tres vinos ideales para ese momento concreto que esté viviendo del Festival Vino Somontano. Una combinación de innovación, personalidad de los vinos, emociones y neurociencia que invita a jugar y quitarse los miedos a la hora de pedir un vino.

Además, la Muestra Gastronómica vuelve a ser el escenario del Concurso de Tapas en el que un Jurado conformado por reconocidos periodistas gastronómicos y representantes de asociaciones profesionales de hostelería y cocina decide, el segundo día del festival, cuáles son las mejores tapas para poder disfrutarlas las dos noches siguientes.

Completan la propuesta del festival el programa de catas “Sumérgete en la fiesta del vino” que acoge todas las tardes del festival el Espacio del Vino de la DO Somontano brindando la oportunidad de aprender disfrutando; los espectáculos “Así se baila el tango” de La Porteña; “Gool”, el último “pelotazo” de Producción Yllana centrado, con humor, en el fútbol y el espectáculo “Cleptómagos” del mago Shado, ilusionista que dejó sin palabras a Risto Mejide en el programa de televisión “Got talent” y las DJ’s Sessions, que, al cierre de la Muestra del Vino Somontano, ofrecen a los jóvenes y menos jóvenes un potente cartel para las tres primeras noches del festival que combina los DJs locales más reconocidos con los artistas más potentes a nivel regional y los “top” a nivel nacional como Jordi Stone (que es el chef pastelero Jordi Roca del restaurante El Cellar de Can Roca que cuenta con tres Estrellas Michelin), Ballesteros, Michenlo o Krumel.

Toda esta programación sólo se concibe “con el vino DO Somontano como estandarte de una nueva edición que apasiona a los amantes del vino DO Somontano”, exponen desde el Consejo Regulador orgulloso de este santo y seña de Barbastro.

A esta intensa y completa programación del festival se suman las propuestas que las bodegas organizan directamente completando una agenda que brinda mil oportunidades para disfrutar de Somontano en los cuatro días marcados en el calendario, año tras año, como “sagrados” o “imperdibles”. Un festival concéntrico y centrífugo a la vez. Las bondades en el recinto y en las bodegas.

Doctor Andrés Martínez Vargas,

el barbastrense que elevó
la pediatría a la máxima
expresión sanitaria





El médico, profesor, escritor y conferenciante dejó su sello en la evolución médica mundial y concentró en Barbastro sus esfuerzos para la salud de los menores



ANDRÉS Martínez Vargas, que vio su primera luz hace 165 años, en aquel Barbastro de 1861 que ansiaba comer a bocados el camino hacia la modernidad, es el modelo de doctor renacentista que combina su juramento hipocrático como médico con su vocación divulgativa (como escritor y conferenciante) y docente.

Desde cualquier punto de vista, todos los reconocimientos a uno de los más ilustres personajes de la ciudad del Vero están revestidos de justicia. Nombrar al Instituto de Enseñanza Secundaria con su identidad constituye una fértil asociación con su personalidad profesoral. Hacerlo con el Hospital de Barbastro (cuando sea Universitario, aún más ajustado) distingue sus desvelos hacia los pacientes y particularmente a la gente menuda. La reedición de su obra Historia de la Pediatría Española no es sino una necesidad para el reencuentro con aquellos pasos de gigante que con él dio la disciplina.

Andrés Martínez Vargas compartía sangre con su primo Joaquín Costa Martínez, y también se inyectó el regeneracionismo en vena. Hijo, como otros seis hermanos, e un barbero siguiendo una tradición secular, cursó bachillerato en el colegio de los Padres Escolapios barbastrense, que también aporta su impronta.

Hubo de salir a Zaragoza para estudiar medicina, donde manifestó su inteligencia: con 19 años, los sobresalientes habían inundado su expediente, orlado con el Premio Extraordinario de Licenciatura.

La capital de España fue el destino en el que habría de desplegar su talento con el doctorado bajo la capa protectora del clérigo José Salamero Martínez. Su tesis, Clorosis crítica de sus teorías patogénicas, le reencontró con la calificación de sobresaliente y su maestro Antonio Espina le convenció de que concurriera a oposiciones del Cuerpo de la Beneficiencia General, una de cuyas cinco plazas entre más de un centenar de opositores obtuvo en buena lid.

Todo quedaba pequeño para su ingenio y en 1886 fue a Estados Unidos y México. En Nueva York acudió a las lecciones de “enfermedades de los niños” de Abraham Jacobi, referente líder de los pediatras estadounidenses desde el Hospital Bellevue. En México, sus trabajos científicos fueron respaldados con el ingreso en la Academia Nacional de Medicina del país.

La Cátedra Universitaria de Enfermedades de la Infancia y su Clínica, apenas estrenada dos años antes, le esperaba en su salto de retorno del charco. Fue en Granada, donde impartió sus conocimientos en 1888, año en el que creó en la localidad nazarí la Escuela de Madres para asesorar en materia de higiene y alimentación infantil, convirtiendo la pediatría social en puericultura práctica, al decir de los anales de la época.

Patologías como los cálculos infantiles, las diarreas, la difteria y otras casuísticas fueron conocidas en la ciudad andaluza por la labor divulgativa del médico barbastrense. Cuatro años después, se trasladaría a Barcelona, de cuya universidad llegó a ser rector durante ocho años e ingresó en la Real Academia de Medicina de Cataluña.

A Andrés Martínez Vargas, en su carácter poliédrico, le seducía seguir los pasos en la política de su primo Costa, y fue

TRATADO DE PEDIATRÍA

POR EL

Dr. Andrés Martínez Vargas

Catedrático numerario por oposición de Enfermedades de la Infancia, en la Universidad de Barcelona — Miembro de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Barcelona — Socio Honorario de la Sociedad de enfermedades de niños de Moscou — Miembro de la Sociedad de Pediatría de París, de la Sociedad científica protectora de la Infancia, de Rio Janeiro, Fundador y Presidente de la Sociedad Pediátrica Española, Socio honorario de la Sociedad Argentina de Pediatría — Miembro fundador de la Liga Internacional de Protección de la Infancia — Premio extraordinario de la Licenciatura — Ex-Médico por oposición de la Beneficencia general (Madrid) — Miembro de varias otras sociedades científicas: nacionales y extranjeras :

TOMO I

Fundamentos de la Pediatría = Anatomía =
Fisiología = Higiene = Patología y Terapéutica
de la Infancia

(Con 12 grabados y 27 láminas en papel)

senador en 1922. Su hoja vital se completaba con un salto internacional, Académico de Mérito de la Real Academia Hispano Americana de Ciencias, Artes y Letras.

Avanzaba la vida y también los reconocimientos. En 1926, era nombrado Caballero de la Legión de Honor por el gobierno francés. El país vecino fue una segunda casa, pero es que su cosmopolitismo le acompañó siempre. Miembro de la Unión Médica Franco-Ibero-Americana favoreció la fluidez de los intercambios profesionales.

El periodo bélico le guio hasta Pamplona, donde ejerció de médico de sala y jefe de cirugía del Hospital Alfonso Carlos. Tal fue su reputación que el Colegio Oficial de Médicos de Navarra le nombró Socio Honorario en 1937.

La muerte le sorprendió en Barcelona en 1948, donde un año antes había recibido un tributo de la Real Academia de Medicina de Cataluña después de más de medio siglo de pertenencia.

PROLIJIDAD EN LA LITERATURA MÉDICA

Andrés Martínez Vargas desprendió magnanimidad para compartir sus conocimientos, fruto de la investigación y las aplicaciones terapéuticas. Más de doscientos artículos en varios idiomas fueron reproducidos por revistas científicas y médicas, además de periódicos generalistas en los que exponía las prescripciones para una buena higiene, las costumbres saludables, la puericultura o la maternología.

De hecho, durante 36 años desde el primero del siglo, fue fundador y director de la revista La Medicina de los Niños, que publicó 188 bibliografías de obras alemanas, inglesas, francesas e italianas.

Se prodigó en conferencias esporádicas y periódicas, como las que pronunciaba a comienzos de la centuria en domingos en los que congregaba a alumnos, trabajadores y familiares de los estudiantes. Una universidad popular que compartió con el catedrático Odón de Buen.

Creó en 1912 la Asociación Española de Pediatría, con la que organizó y presidió dos años después el I Congreso Español de Pediatría.

Tres años después, publicaba el Tratado de Pediatría que fue declarado, por Real Orden, de mérito relevante en lo científico y en lo docente por el Consejo Superior de Instrucción Pública.

En septiembre de 1916, funda en Barbastro el primer Instituto Nipiológico de España, para disminuir la mortalidad infantil mediante consejos a las madres acerca del modo de cuidar a los niños y la concesión de ayudas para su alimentación. Un nuevo prodigio que le hizo acreedor de la Gran Cruz de la Orden Civil de Beneficencia.

La Historia de la Pediatría en España fue el colofón, en 1946, de su honda producción literaria médica, nada menos que 39 publicaciones, algunas de ellas biográficas, otras especializadas como libros sobre la tuberculosis, las enfermedades del niño recién nacido, la gangrena pulmonar, las pulmonías, las deformidades de las piernas y pies, el absceso infradiaphragmático y la clorosis crítica.

Sin temor a equivocarse, se puede apreciar que la medicina pediátrica tuvo un antes y un después del doctor barbastrense, como también se puede asegurar que Barbastro se transformó gracias a su benéfico amor por la tierra en la que vio la primera luz.



PASTEL
Biarritz
Allas
Dulces típicos de Barbastro
IN GLUTEN

PASTEL
Biarritz
Allas

Colabora en la lucha
contra el cáncer
con el programa
de sensibilización
y prevención
de la Asociación
GINEHEIMER
BARBASTRO



BARBASTRO
SOMONTANO
Tierras de arlequines



ASOCIACIÓN
GINEHEIMER
BARBASTRO
#BarbastroContigo

este
verano,

**llévate
Barbastro
contigo**

Financiada por:



Con la colaboración de:



Cámara

Los “SUPERHÉROES DE BARRIO” toman las calles de Barbastro

El comercio que da vida a la ciudad

DETRÁS de cada escaparate hay historias, nombres propios y personas que conocen a sus clientes por su nombre. Comerciantes que aconsejan, ayudan a resolver imprevistos de última hora y forman parte de la vida cotidiana de la ciudad. Sobre esa idea gira “Superhéroes de Barrio”, la campaña impulsada por la Asociación de Empresarios Somontano de Barbastro para poner en valor el comercio local y reforzar su conexión con vecinos y visitantes. El comercio de proximidad es uno de los grandes protagonistas de la vida urbana de Barbastro. Más allá de su contribución económica, aporta cercanía, identidad y dinamismo a las calles de la ciudad, convirtiéndose en un elemento esencial de su tejido social.

Los auténticos superhéroes del día a día

La campaña utiliza la figura del “superhéroe cotidiano” para reivindicar el papel de esos profesionales que, sin hacer ruido y lejos de los focos, están presentes cada día para ofrecer soluciones, atención personalizada y confianza. Un reconocimiento a una labor que va mucho más allá de la simple venta de productos.

Como eje central de la iniciativa se ha creado una pieza audiovisual que, con un tono cercano y desenfadado, recrea situaciones habituales en las que el comercio local aparece como el mejor aliado. Pequeños contratiempos, compras inesperadas o necesidades urgentes encuentran respuesta gracias a la experiencia y la implicación de quienes levantan cada mañana la persiana de sus negocios.

La campaña también tiene presencia en las calles a través de vinilos instalados en los establecimientos participantes. Con mensajes cercanos, sencillos y directos, esta acción busca visibilizar la importancia de los clientes para el comercio local y trasladar un agradecimiento sincero a quienes, con sus compras, contribuyen cada día a mantener vivo el tejido comercial de la ciudad.

Más allá de su función decorativa, los vinilos actúan como un recordatorio del impacto positivo que tiene elegir el comercio de proximidad. Cada compra realizada en Barbastro ayuda a sostener negocios familiares, generar empleo, dinamizar las calles y preservar una forma de comercio basada en la confianza, el trato personal y el conocimiento de las necesidades de cada cliente.

De esta manera, escaparates y fachadas se convierten también en altavoces de la campaña, reforzando su mensaje principal: detrás de cada comercio hay personas comprometidas con su ciudad y detrás de cada compra hay una apuesta por un modelo económico más cercano, humano y sostenible.

SOSTENIBILIDAD Y COMERCIO DE PROXIMIDAD

La campaña da continuidad a una acción desarrollada en meses anteriores: la utilización de bolsas de tela reutilizables identificadas con la imagen de la iniciativa. Se trata de una propuesta que ha tenido una buena acogida entre los clientes y que vuelve a estar presente como una forma de reforzar la visibilidad de la campaña más allá de los propios establecimientos.



LOS VERDADEROS

SUPERHÉRO DE BARRIO

SIEMPRE QUE LOS NECESITAS...

ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

TE DAN SOLUCIONES AL MOMENTO.

HA TU S...

BARBASTRO y el SOMONTANO
están de moda

Más allá de su función decorativa, los vinilos actúan como un recordatorio del impacto positivo que tiene elegir el comercio de proximidad

Además de su utilidad práctica, estas bolsas representan el compromiso del comercio local con hábitos de consumo más responsables y sostenibles, fomentando el uso de alternativas reutilizables en el día a día. Su presencia en las calles contribuye a difundir los valores asociados al comercio de proximidad y a recordar la importancia de realizar compras conscientes y responsables.

La iniciativa busca también poner de relieve el impacto que tienen las decisiones de compra en el entorno más cercano. Apostar por el comercio local no solo ayuda a mantener la actividad económica y el empleo en la ciudad, sino que también favorece un modelo de consumo basado en la cercanía, la confianza y las relaciones personales.

De este modo, las bolsas de tela se convierten en un símbolo visible del compromiso compartido entre comerciantes y clientes, llevando el mensaje de “Superhéroes de Barrio” más allá de los escaparates y reforzando el papel esencial que desempeña el comercio local en la vida cotidiana de Barbastro.



LA GRAN NOCHE DE COMPRAS

Entre las acciones destacadas de la campaña se encuentra la **Noche de Compras**, (de 10 de julio), una cita que convierte el centro de Barbastro en un gran escaparate al aire libre. Los comercios participantes amplían su horario y ofrecen una experiencia diferente en un ambiente festivo amenizado por música itinerante.

La jornada cuenta con la colaboración de las bodegas **El Grillo y La Luna, Laus, Enate, Sommos y Bodega Pirineos**, cuyos vinos acompañan los brindis que los establecimientos comparten con sus clientes. Una iniciativa que une dos de los sectores más representativos del territorio: el comercio y el vino.

Además, entre las compras realizadas durante la Noche de Compras en los establecimientos asociados participantes se sortean **experiencias de cata** en las bodegas colaboradoras, ofreciendo a los clientes la oportunidad de descubrir de cerca algunos de los vinos más representativos del Somontano.

En esta acción participan **Andys&Woman, Andys&Woman Junior, Aral Regalos + Ideas, Cáritas, Calzados Lázaro, Cobre Moda, Coqueto, Elena Perfumería y Complementos, Eva Trend, L3 Moda, LS Leyse, Maseer Fashion, Nailah Boutique, Navarro Moda, NF Fashion, Nook Man, Pastelería Güerri, Pompón, Zapatería Tacchi y Zapatería Zoquiños**, sumándose a una velada pensada para disfrutar del comercio local de una forma diferente.

CALENTANDO MOTORES PARA EL FESTIVAL VINO SOMONTANO

La campaña también se vincula a uno de los eventos más destacados del calendario de la ciudad, el Festival Vino Somontano. Como acción promocional, la Asociación sortea a través de su perfil de Instagram 40 pulseras con una recarga de 10 euros para disfrutar de la muestra gastronómica y vinícola del festival.

Con esta iniciativa se busca generar expectación, incentivar la participación en redes sociales y seguir conectando el comercio local con una de las citas más emblemáticas de Barbastro.

EL CIERRE DEL VERANO COMERCIAL

La campaña incluye asimismo la celebración de la **Feria de Fin de Stocks** (29 de agosto), una propuesta ya consolidada que permite a los establecimientos ofrecer productos de temporada en condiciones especiales antes de afrontar el cambio de colección.

La cita supone una oportunidad para dinamizar las ventas, atraer público a las calles comerciales y reforzar la actividad económica de la ciudad.

MUCHO MÁS QUE COMPRAR

Más allá de las acciones promocionales, “Superhéroes de Barrio” pone el foco en el valor humano del comercio local. En una época marcada por la inmediatez y las compras a golpe de clic, la campaña reivindica la importancia de la atención cercana, el conocimiento del cliente y la capacidad de generar relaciones que fortalecen el tejido social de la ciudad. Porque comprar en Barbastro no es solo una decisión de consumo. Es una forma de apoyar a quienes contribuyen cada día a mantener una ciudad activa, dinámica y llena de vida. Y es también una manera de reconocer que, muchas veces, los auténticos superhéroes están mucho más cerca de lo que imaginamos.



El fin sin fin de Librería Ibor y de Beni, el infinito en el junco de la sabiduría

A LA defunción del artífice, le ha proseguido el fin de su obra. De la física, porque la de su ejemplo, la de su inspiración, trascenderá los anales de su ciudad, Barbastro.

Un mes después del fallecimiento de Bienvenido Ibor, Beni, el 11 de mayo, las persianas bajaban sin atisbo de volver a levantarse al menos hasta que otras manos apuesten por una librería cuyo espíritu fue el del cementerio de los libros olvidados de La Sombra del Viento de Carlos Ruiz Zafón: cada uno estaba predestinado a una persona, y viceversa.

Este 15 de junio, Rosa, Pablo, Pili y Reyes departieron con los clientes en una canción cargada de nostalgia, de sonrisas y lágrimas, de recuerdos, de las palabras de Beni que flotaban en la atmósfera, resistentes a abandonar la gran casa. Desde aquí abajo, se enviaban hacia arriba efluvios de afecto y admiración al creador.

En la historia de Barbastro, se aloja aquel alumbramiento de Gráficas Ibor en 1952, su traslado desde la calle Caballeros a General Ricardos, que habría de ser el espacio de la perpetuación hasta esta primavera tardía de 2026.

La figura de Beni Ibor suscita la fascinación escuchada de boca de su hijo Pablo, erigido para Barbastro Ciudad Abierta como portavoz de su hermana Sara y su madre, Rosa. El local de General Ricardos llegó acompañado del nacimiento de Bienvenido Ibor, apenas unos meses después

de su apertura. El joven Beni cursó Derecho en Zaragoza, y se incorporó al negocio familiar que había diversificado del abundante material de papelería a la incorporación de las estanterías con libros. "Mi padre siempre expresó una sensibilidad cultural".

Explica esta pulsión la gran ampliación y reforma de 2025, que convirtió Librería Ibor en un gran escenario para la cultura en toda su extensión. Organizaba exposiciones en su sala de arriba, acogía a autores para que firmaran sus novedades literarias ("le encantaba ser anfitrión"), tenía un gran aprecio por los libros infantiles, programaba las sugerentes Noches de Libros y popularizó su concurso fotográfico.

Bienvenido Ibor era librero, librero. No se limitaba a expender libros. "Era muy lector" y, en la doble condición, se convertía en "asesor personalizado de sus clientes, con los que establecía vínculos porque se tomaban mutuamente cariño a través del lazo de los libros". Nunca rebló, incluso en los últimos tiempos de enfermedad se empeñó en ordenar los volúmenes por autores y temáticas, sistemático como era en todo lo que atañía a la tienda.

Pablo, profundamente lector por vía genética, recuerda las otras grandes pasiones de Bienvenido: la música, tanto la de jazz como la clásica, el cine y viajar. Era común verle disfrutar de grandes conciertos en el Auditorio de Zaragoza. Su colección de discos es riquísima.

Por aquella expresión latina de "mens

sana in corpore sano", Bienvenido Ibor escogió como actividad la natación. Como pez en el agua, desde la piscina de la Cooperativa, avanzaba largos y largos, con vuelta y revuelta, desde joven. Nada de competición, "nadador social" como lo define Pablo, con su propio grupo de "amigos de piscina".

VIAJAR CON LOS LIBROS

Apasionado de los viajes, elegía sus rutas a través de los libros, erigidos en su gran guía. "Si había leído a Camilleri con su comisario Montalbano, tocaba ir a Sicilia. Si Mankell, a Suecia. Nuestros destinos eran literarios. Organizaba vacaciones en torno a autores", algo que encantaba a su esposa, Rosa, profesora en la escuela pública. No tenían pereza para volar hacia "donde le llamaban los libros".

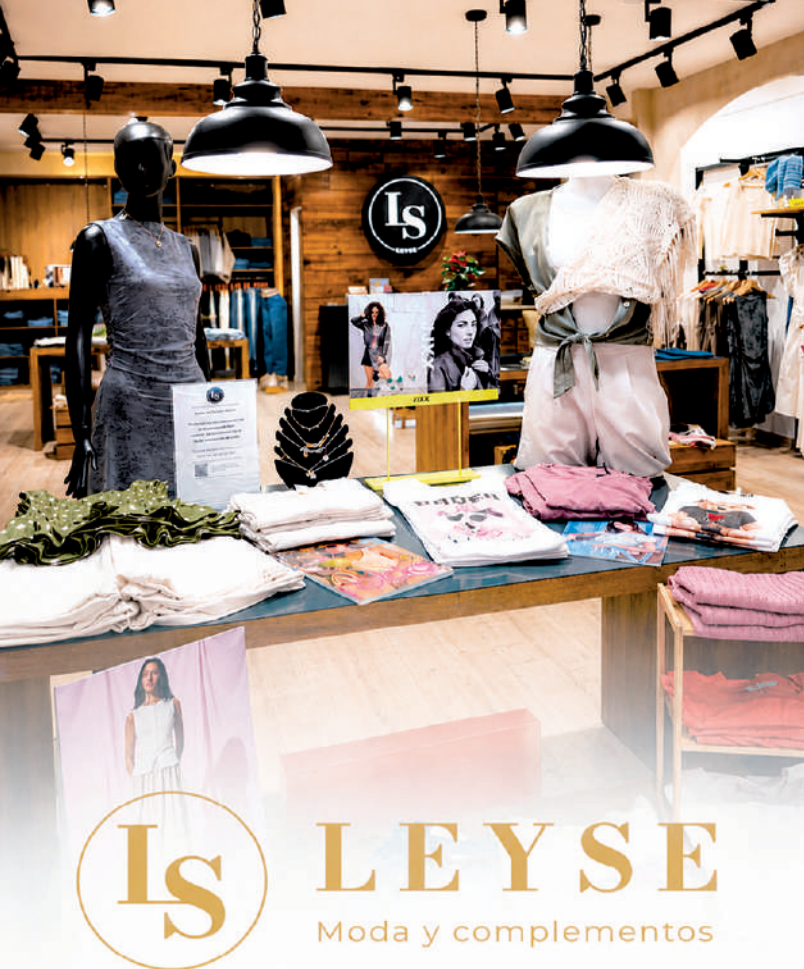
En sentido inverso, se trajo al mundo a la Librería, templo de todas las artes. Trabajó una buena amistad con Dani Escolano, intérprete y promotor del jazz en nuestra provincia, y de hecho uno de sus orgullos eran los conciertos en formato intimista y la grabación de un video de Jazz for Kids.

Una personalidad sencilla y a la par compleja, porque la literatura no entiende ni de maximalismos ni de reduccionismos. Bienvenido Ibor ha dejado una huella llena de letras para que, uniendo las líneas de la lectura de su vida, cualquier persona curiosa pueda descubrir el infinito en el junco de la sabiduría. Su tienda ha cerrado. El recuerdo de su existencia es un libro abierto a la mejor inspiración.

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

LEYSE

Un espacio de moda y complementos donde la calidad, la exclusividad y la atención cercana definen cada detalle. Seleccionamos cuidadosamente prendas y accesorios para mujeres que buscan autenticidad, confianza y una forma personal de expresar su estilo. Contamos con marcas de referencia como ONLY, VERO MODA, JDY y JJXX, y próximamente incorporaremos TOM TAILOR. Nuestro compromiso es ofrecer una experiencia de compra personalizada, ayudando a cada clienta a encontrar piezas que reflejen su esencia y la acompañen en cada momento.

General Ricardos, 31

 leyse.moda

02

PASTEL BIARRITZ ALBÁS

Desde 1903 mantiene la esencia de la pastelería artesanal de Barbastro. Elaborados siguiendo la receta original de Pedro Albás, sus emblemáticos pasteles son un referente de tradición, calidad y sabor que ha perdurado durante más de un siglo. Te invitamos a acercarte a nuestras tiendas y descubrir de primera mano el sabor que nos ha acompañado durante generaciones. Estaremos encantados de reciberte en nuestra tienda de la Calle San Ramón, 23 de Barbastro, y también en Huesca, en Coso Alto, 44, donde podrás disfrutar de nuestras especialidades artesanas y de la auténtica tradición pastelera que nos caracteriza.



03

COMERCIAL CAMPODARVE

Te ofrecemos todos tipo de productos para la reforma del hogar: baños, cerámicas, cocinas, suelos laminados, materiales de construcción, estufas y barbacoas. Además, te asesoramos en la decoración.

Calle Luis Buñuel, 12, local 1 de Barbastro.

 @gammacomercialcampodarve





Recetas de Verano

PIZZETA FRITA DE STRACCIATELLA, CABEZA DE JABALÍ, PISTACHO DEL PIRINEO Y RÚCULA FRESCA

Restaurante Alma Boca + Arte



Calle Conde, 9
Barbastro
Tel. 614805407

 @alma_boca.arte

INGREDIENTES

~ Para el prefermento

- ~ Harina de fuerza
- ~ Agua
- ~ Levadura fresca
- ~ Miel de flores

Para la masa final

- ~ Prefermento fermentado 24 horas
- ~ Harina de fuerza
- ~ Agua muy fría
- ~ Sal

Para el acabado

- ~ Stracciatella fresca
- ~ Cabeza de jabalí
- ~ Pistacho del Pirineo
- ~ Rúcula fresca
- ~ Aceite de oliva virgen extra Lizana y López
- ~ Sal en escamas
- ~ Aceite para freír

PREPARACIÓN

Comenzamos elaborando un prefermento a base de harina de fuerza, agua, levadura fresca y un toque de miel de flores. Lo dejamos fermentar durante 24 horas en refrigeración para desarrollar aromas, sabor y una mejor estructura en la masa. Al día siguiente incorporamos al prefermento

la harina de fuerza, el agua muy fría y la sal.

Amasamos hasta obtener una masa lisa, homogénea y elástica. Dejamos fermentar durante dos horas.

Una vez fermentada, dividimos la masa en porciones de 200 gramos y boleamos cuidadosamente. Dejamos reposar hasta que la masa adquiriera volumen y ligereza.

Extendemos cada bola de masa y la freímos en abundante aceite caliente hasta obtener una textura dorada y crujiente por fuera, manteniendo un interior ligero y aireado.

Sobre la pizzeta recién frita disponemos una generosa cantidad de stracciatella fresca y láminas de cabeza de jabalí. Con ayuda de un soplete, aplicamos un ligero golpe de calor para fundir parcialmente la gasa de la charcutería y potenciar su untuosidad.

Terminamos con pistacho del Pirineo troceado, rúcula fresca, un hilo de aceite de oliva virgen extra Lizana y López y unas escamas de sal para aportar textura y realzar el conjunto.

El resultado es una pizzeta de inspiración napolitana que combina la ligereza de la masa frita con la cremosidad de la stracciatella, el carácter de la cabeza de jabalí y la frescura vegetal de la rúcula.

MAZAMORRA CORDOBESA DE ALMENDRAS

Restaurante Nueve



Plaza Universidad 1,
Barbastro
Tel. 680 70 02 32
@restaurantenueve

INGREDIENTES (4 personas)

- ~ 150 g de almendra cruda pelada
- ~ 150 g de miga de pan blanco (preferiblemente del día anterior)
- ~ 1 diente de ajo pequeño, sin germen
- ~ 20 ml de vinagre de manzana
- ~ 60 ml de aceite de oliva virgen extra
- ~ 400 ml de agua muy fría
- ~ 5 g de sal
- ~ 2 cucharaditas de leche de coco (opcional)

Para la decoración

- ~ 1 naranja mediana
- ~ 80-100 g de arenque ahumado o marinado
- ~ Un hilo de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN:

Trocea la miga de pan y colócala en el vaso de una batidora potente junto con las almendras, el ajo, la sal y el vinagre de manzana. Añade aproximadamente la mitad del agua fría y tritura durante varios minutos. Cuando la mezcla comience a estar homogénea, incorpora poco a poco el aceite de oliva virgen extra mientras continúas triturando. Este paso permitirá obtener una textura fina y cremosa, similar a una

emulsión. Añade el resto del agua y, si lo deseas, las dos cucharaditas de leche de coco. Continúa triturando hasta conseguir una crema muy lisa y sedosa. Para un resultado más profesional, pasa la mezcla por un colador fino o un chino. Así eliminarás cualquier resto de piel o partículas de almendra que hayan podido quedar.

Prueba y rectifica de sal o vinagre si fuera necesario. Cubre el recipiente y deja enfriar en la nevera durante al menos 2 horas. El reposo permite que los sabores se integren y que la textura gane cuerpo.

PRESENTACIÓN

Pela la naranja eliminando completamente la parte blanca y córtala en pequeños gajos o dados. Trocea también el arenque en bocados pequeños. Reparte bien frío en cuencos o platos hondos. Coloca en el centro los trozos de naranja y de arenque, procurando que queden equilibrados visualmente. Termina con unas gotas de aceite de oliva virgen extra.

Cuando esté lista:

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

Molithe,

diez años innovando en la ornamentación de fachadas

MOLITHE, la marca propia de Somontano Social S.L., cumple diez años. Una década de constante evolución para la primera marca de ornamentos de fachada y única fabricante en la Península Ibérica de un producto singular: la moldura de poliestireno recubierta de mortero acrílico, el sistema Molithe.

Cornisas y marcos de puertas y ventanas fueron los primeros elementos que salieron de la fábrica de Barbastro. Allí nació la marca Molithe con una vocación clara: ofrecer al mercado de la construcción y rehabilitación de fachadas una solución decorativa que combinara ligereza, durabilidad y facilidad de instalación, que fuera una alternativa real a los métodos tradicionales. Una innovadora propuesta dirigida a empresas constructoras, profesionales del sector y despachos de arquitectura.

El sistema Molithe se basa en un núcleo de poliestireno, material conocido por su ligereza y sus excelentes propiedades de aislamiento térmico, recubierto de una capa de mortero acrílico que le aporta resistencia, acabado y capacidad de adaptación a las condiciones climáticas



exteriores. El resultado es una moldura que respeta la estética de los ornamentos tradicionales y que, al ser compatible con el sistema SATE, no rompe el aislamiento térmico. A ello se une, además, su fácil instalación: al tratarse de piezas ligeras, no requieren complejas estructuras de sujeción ni maquinaria pesada, lo que reduce los tiempos de obra y también los costes.

En esta década, Molithe ha seguido innovando y ampliando su cartera de productos utilizando diferentes tecnologías de fabricación, de la mano de Decomol, socio estratégico. Más allá del sistema Molithe, la planta de Barbastro también produce elementos en piedra artificial u hormigón, GRC u hormigón reforzado con fibra, poliéster reforzado con fibra de vidrio, inyección de poliuretano y encofrado perdido.

Con un amplio catálogo, Molithe puede afrontar retos como la producción de más de tres kilómetros de desarrollo lineal de molduras para un cliente en Marruecos, o replicar piezas deterioradas en edificios singulares. Uno de sus puntos fuertes es el trabajo a medida: la capacidad de adaptarse a las necesidades que plantee cada cliente, independientemente de la cantidad, y de atender al detalle, por complicado que pueda parecer.

Detrás de esta década hay compromiso, ilusión y confianza. La de los clientes que han apostado por Molithe desde sus inicios, y la de los socios estratégicos que han crecido junto a nosotros. Una trayectoria construida con rigor, innovación y profesionalidad. Estos diez años son sólo el punto de partida.



MOLITHE

marca de Somontano Social S.L.



www.molithe.com



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

CASA ANIQUINO

Un clásico del tapeo, donde las tapas caseras y los vinos del Somontano se disfrutan en un ambiente animado y acogedor. Conocido por ser uno de los lugares imprescindibles para disfrutar de auténticas tapas caseras y vinos del Somontano en un ambiente vibrante y acogedor. Su oferta se centra en una amplia variedad de raciones y tapas tradicionales excelentes, como croquetas, torreznos y patatas bravas, acompañadas por una copa de vino de la zona.

C/Argensola 25, Barbastro.
Tel.: 974 092 864



03

LA LONJA DEL VINO

Tradición y vanguardia, se fusionan en torno al vermut artesanal y una cocina llena de sabor. En pleno centro de Barbastro, este establecimiento moderno combina pasión y calidad con una carta variada que incluye ibéricos, arroces, carnes y especialidades ideales para acompañar su vermut y sifón de elaboración propia, producidos en una sala con maquinaria restaurada del siglo XX.

C/Oncinella 14,18 Barbastro
Tel.: 722 281 562



02

RESTAURANTE PIRINEOS

Un clásico de Barbastro, donde disfrutar de cocina tradicional, ambiente familiar y una propuesta ideal para comidas y encuentros informales. Bar Restaurante Pirineos es un histórico punto de encuentro en Barbastro que ofrece menú del día para comidas y cenas, combinando tradición y vanguardia. Abierto desde primera hora de la mañana hasta la noche, es el lugar ideal para disfrutar de un buen café, el vermú, o una cerveza o vino con amigos en un ambiente cercano y acogedor.

C/General Ricardos 13, Barbastro
Tel.: 974 311 052



04

LA ESQUINETA

Marisco fresco y tradición, renovada en un ambiente acogedor. Marisquería especializada en pescado y marisco fresco, cuya propuesta gastronómica combina producto de calidad, respeto por la tradición y un toque moderno en sus elaboraciones. Favoreciendo una experiencia única, en un ambiente acogedor y con un servicio cercano y profesional.

Pablo Sahún 1, Barbastro
Tel.: 647636691



ASQUE

es hablar de miel, naturaleza y patrimonio

Asque, situado en pleno corazón de la Sierra de Guara y del Parque Cultural del Río Vero, este pequeño pueblo del Somontano ofrece al viajero una combinación de naturaleza salvaje, patrimonio milenario, senderismo, leyendas, gastronomía local y una tranquilidad que parece detenida en el tiempo.

Un **balcón privilegiado sobre la Sierra de Guara.**

Asque se encuentra en un entorno excepcional. Desde el pueblo parten caminos que atraviesan barrancos, campos de almendros, bosques de carrasca y antiguos senderos utilizados durante siglos por pastores y agricultores. El visitante puede disfrutar aquí de una de las versiones más auténticas de la Sierra de Guara, lejos de las zonas más concurridas y en contacto directo con la naturaleza.

La proximidad del Cañón del Río Vero convierte la localidad en un magnífico punto de partida para explorar uno de los espacios naturales más impresionantes de la Sierra de Guara, donde sobrevuelan buitres leonados, alimoches y otras especies emblemáticas de la sierra.

Pocos lugares pueden presumir de convivir tan estrechamente con la historia de la humanidad. **Asque forma parte del Parque Cultural del Río Vero**, territorio reconocido internacionalmente por la riqueza de sus pinturas rupestres. Muy cerca del núcleo urbano se encuentra el **Abrigo de Regacéns**, accesible mediante una agradable ruta senderista que permite descubrir uno de los conjuntos artísticos prehistóricos más importantes de Europa.

Caminar por estos senderos supone viajar miles de años atrás, siguiendo los mismos paisajes que contemplaron quienes dejaron plasmadas sus escenas de caza, símbolos y figuras humanas sobre la roca. Es una experiencia única para amantes de la arqueología, la naturaleza y la fotografía.

El misterio del Puente del Diablo. Si existe un lugar capaz de despertar la imaginación del viajero, ese es el Puente del Diablo. Oculto entre las abruptas paredes del barranco del Fornocal, este antiguo paso constituye una

de las estampas más sorprendentes del entorno de Asque. Su difícil construcción dio origen a una leyenda popular según la cual el propio diablo habría intervenido para levantarlo.

Asque, un **paraíso para senderistas**. Es uno de esos lugares que invitan a ponerse las botas y echar a andar. La oferta de rutas es variada y apta para distintos niveles.

Entre las propuestas más destacadas se encuentran:

- La ruta al Abrigo de Regacéns.
- La etapa circular Alquézar-Asque-Colungo-Alquézar.
- Los recorridos por el Cañón del Río Vero.
- El Trail Misterios de la Prehistoria.
- La ruta ZZ-101 Salinas-Colungo-Asque.

Cada sendero ofrece perspectivas diferentes del paisaje: barrancos vertiginosos, formaciones geológicas, campos tradicionales y panorámicas espectaculares sobre la Sierra de Guara. Conoce estas rutas, consultando www.turismosomontano.es

Hablar de Asque es hablar de miel. La apicultura forma parte de la identidad de la localidad desde hace generaciones y la miel producida en este entorno posee un prestigio reconocido en toda la comarca. La riqueza botánica de la Sierra de Guara proporciona sabores y aromas únicos, convirtiendo este producto en uno de los mejores recuerdos que el visitante puede llevarse de su viaje.

En el centro del pueblo destaca la **iglesia de Santa Columba**, construida en estilo neogótico a finales del siglo XIX. Su elegante silueta se integra perfectamente en el paisaje y constituye uno de los elementos patrimoniales más representativos de la localidad.

Aquí no se viene únicamente a ver un pueblo. Se viene a caminar entre leyendas, contemplar algunos de los paisajes más bellos de Aragón, descubrir el legado de nuestros antepasados y disfrutar de una experiencia auténtica en plena naturaleza.

Más información en

www.guara.org / www.turismosomontano.es



LAS ALMUNIAS DE RODELLAR, un cielo estrellado para soñar

Situada en el espectacular **valle de Rodellar**, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, esta pequeña aldea conserva intacta la esencia de la montaña aragonesa. Con apenas una veintena de habitantes permanentes, se ha convertido en uno de los rincones más sorprendentes del Somontano.

El visitante se encuentra rodeado por profundos barrancos, paredes calizas y senderos que serpentean entre montañas modeladas por el agua y el viento. Desde el propio pueblo se contemplan algunas de las panorámicas más bellas del **valle del Alcanadre**, uno de los grandes protagonistas de la Sierra de Guara. Sus aguas han excavado espectaculares gargantas y cañones que hoy constituyen un auténtico paraíso para senderistas, fotógrafos y amantes de la naturaleza.

Uno de los elementos patrimoniales más curiosos de la localidad es su **antiguo molino harinero**. Durante décadas fue esencial para la vida cotidiana de los habitantes del valle y, posteriormente, se transformó en una pequeña central hidroeléctrica que abastecía de electricidad a la zona. Aquella singular combinación de molino y central eléctrica hizo que al molinero se le conociera popularmente como el "lucero", una figura que todavía forma parte de la memoria colectiva de la localidad.

Senderos para descubrir la Guara más auténtica

Las Almunias de Rodellar es uno de los mejores puntos de partida para descubrir la Sierra de Guara caminando. Numerosas rutas señalizadas permiten explorar algunos de los paisajes más espectaculares del Somontano. **Entre las más recomendables destacan:**

- Alquézar – Las Almunias de Rodellar.
- Las Almunias de Rodellar – Salto de Bierge.
- Ruta por las Crestas del Balced.

- El Tour de la Peonera.
- La Ruta 08 que conecta Bierge, Rodellar, Morrano y otros pueblos de la comarca. Cada recorrido ofrece una combinación única de barrancos, bosques, miradores naturales y rincones de extraordinaria belleza.

Consulta los detalles en www.turismosomontano.es.

Pero Las Almunias de Rodellar no solo sorprende durante el día. Cuando cae la noche, **el pueblo se transforma en uno de los mejores lugares del Somontano para contemplar el firmamento**. Gracias a la escasa contaminación lumínica y a la excelente calidad de sus cielos, la localidad cuenta con un **Observatorio Astronómico al aire libre** que permite disfrutar de la observación de estrellas, planetas y constelaciones en condiciones excepcionales.

Las actividades de astroturismo organizadas a lo largo del año convierten la experiencia en una propuesta ideal para familias, aficionados a la astronomía y viajeros que buscan emociones diferentes. Contemplar la Vía Láctea sobre los paisajes de la Sierra de Guara es una experiencia difícil de olvidar.

Otro de los tesoros naturales de la zona: el **Quejigo de Fondueñas**, se encuentra muy cerca del núcleo urbano. Magnífico ejemplar centenario, considerado uno de los árboles singulares más destacados del Somontano, se alza majestuoso en un entorno de gran belleza paisajística.

La sencilla excursión permite descubrir la riqueza natural del territorio mientras se disfruta de vistas privilegiadas sobre los valles y montañas de Guara. Bajo su amplia copa, el visitante comprende la importancia de conservar estos gigantes vegetales que forman parte del patrimonio natural y cultural de la comarca.

Más información en

www.guara.org / www.turismosomontano.es



EL NUEVO URBANISMO COMERCIAL,

sinergias entre el comercio de proximidad y el sector del bienestar

EL TEJIDO comercial de los municipios de la provincia de Huesca se encuentra sumergido en una profunda transformación que redefine la fisonomía de sus calles. Lejos de implicar la desaparición del comercio tradicional, la irrupción de gimnasios, centros de bienestar y clínicas de estética está configurando un modelo urbano

mixto y de convivencia en las localidades oscenses. Los locales que antes quedaban vacíos encuentran una nueva vida en sectores que apuestan por la experiencia presencial, atrayendo flujo peatonal y revitalizando los entornos de barrio. Esta tendencia se desarrolla en un contexto excepcional, donde las tiendas tradicionales demuestran una solidez singular dentro del panorama nacional.

Un crecimiento sectorial sin prece-

dentes. Los datos más recientes confirman que el comercio minorista aragonés goza de una salud de hierro y lidera el crecimiento en España. Mientras que en el conjunto del país las ventas minoristas sufrieron una caída interanual del 0,4%, la comunidad autónoma registró un incremento del 2,3%.

Esta evolución no solo se refleja en la facturación, sino también en el mercado laboral de las comarcas altoaragonesas.

El empleo en el comercio minorista creció un 0,7% interanual en el territorio, para situarse de nuevo por encima de la media de España. De este modo, tanto las tiendas tradicionales de Huesca, Barbastro, Monzón o Jaca, como los nuevos conceptos comerciales, se consolidan como pilares estratégicos de la actividad económica y de la fijación de empleo en la provincia.

Estética, salud y proximidad. El fenómeno de la reconversión de espacios se adapta de forma muy singular. Se observa una proliferación constante de estudios boutique de Pilates, centros de entrenamiento funcional personalizado, salones de cuidado personal y clínicas de estética avanzada en locales a pie de calle.

Esta transformación responde directamente al perfil demográfico y de consumo del Alto Aragón. Existe una demanda creciente, especialmente entre las franjas de edad intermedias y sénior, de servicios personalizados orientados a la salud preventiva, la socialización y el bienestar. Los ciudadanos no solo buscan consumir un producto físico, sino que demandan experiencias presenciales que generen comunidad dentro de sus propios municipios.

HACIA UN MODELO DE CONVIVENCIA Y DINAMISMO URBANO

La apertura de estos establecimientos dedicados al cuidado personal no debe entenderse como una sustitución del comercio de siempre, sino como un elemento de reactivación para la trama urbana de nuestras ciudades. El perfil del consumidor actual prioriza servicios que, por su propia naturaleza, exigen presencialidad obligatoria. Al acudir a una sesión de entrenamiento o a un tratamiento de cuidado personal, los usuarios incrementan de manera directa el tránsito de peatones por los ejes comerciales del centro y de los barrios.

Este mayor flujo de ciudadanos beneficia de forma inmediata a los negocios vecinos tradicionales. La realidad demuestra que la modernización de los servicios de bienestar y la fortaleza del comercio minorista tradicional no son excluyentes, sino perfectamente complementarias, manteniendo las calles dinámicas, vivas y económicamente competitivas.

M | *Movistar por ti*

Atención que te entiende.



Personas que **cuidan** de personas.



Atención **cercana** y personalizada.



Nos ocupamos **antes** de que tengas que preocuparte.



Te esperamos en nuestra tienda
Barbastro
General Ricardos 18



Ven y te atenderemos **encantados.**



Movistar por ti

Nos ocupamos antes de que tengas que preocuparte.





MERCADO MEDIEVAL

Petronila de Aragón

Historia viva, artesanía y cultura en el corazón del Barbastro del siglo XII

UN POCO DE HISTORIA

Petronila de Aragón (1136-1173) fue una figura decisiva para la continuidad del Reino de Aragón y para el nacimiento de la Corona de Aragón. Hija del rey Ramiro II, heredó los derechos de la Corona en un momento crítico, cuando la supervivencia de la dinastía aragonesa estaba en peligro. En una sociedad donde las mujeres rara vez ocupaban un lugar protagonista en el ejercicio del poder, **Petronila** se convirtió en la pieza clave sobre la que descansó el futuro del reino.

Su importancia no radica únicamente en haber sido reina, sino en representar la legitimidad dinástica de Aragón. **Las capitulaciones matrimoniales firmadas en Barbastro (Huesca) el 11 de agosto de 1137** entre Ramiro II y el conde Ramón Berenguer IV de Barcelona establecieron una alianza que preservó la independencia del reino y abrió una nueva etapa histórica. A través de **Petronila** se transmitieron los derechos de la Corona aragonesa, haciendo posible la unión dinástica entre Aragón y Barcelona.

BARBASTRO REMEMORA EL NACIMIENTO DE LA CORONA DE ARAGÓN A TRAVÉS DEL MERCADO MEDIEVAL PETRONILA DE ARAGÓN

El próximo **sábado 26 de septiembre**, Barbastro vuelve la mirada a uno de los acontecimientos más trascendentales de su historia: los esponsales de Petronila de Aragón y Ramón Berenguer IV, acordados en la ciudad

el 11 de agosto de 1137. Aquel pacto, formalizado mediante las capitulaciones matrimoniales promovidas por el rey Ramiro II de Aragón, marcó el inicio de una nueva etapa política y dinástica que daría origen a la Corona de Aragón. Con el Mercado Medieval Petronila de Aragón, Barbastro reivindica su papel como escenario de un acontecimiento histórico de primer orden. La ciudad se transforma en un espacio de encuentro entre historia, cultura y tradición, evocando el ambiente del siglo XII y recordando a la joven reina cuya figura resultó decisiva para garantizar la continuidad del Reino de Aragón.

El Mercado Medieval de Petronila de Aragón ofrecerá una completa programación de actividades para toda la familia, convirtiendo las calles y plazas del casco histórico en un auténtico viaje al siglo XII. El mercado discurrirá desde la **Plaza del Mercado hasta la Plaza Aragón y continuará hasta la Plaza de Palacio**, donde los visitantes podrán descubrir un amplio surtido de productos artesanales llegados de todos los rincones de Aragón y de distintos puntos de la geografía nacional, junto a una destacada representación del comercio local.

Durante todo el fin de semana, el ambiente estará animado por la música medieval del grupo **Barzonía**, que recorrerá el mercado con sus melodías tradicionales. Además, el público podrá adentrarse en el apasionante mundo de la escritura medieval gracias al taller demostrativo **Scriptorium**

y al participativo **Aula de Caligrafía Medieval**, donde se mostrarán las escrituras latina, árabe y hebrea propias de la época de la reina Petronila de Aragón.

Los más pequeños y las familias encontrarán un espacio de diversión con los juegos participativos organizados por **JuegAragón** y una atracción infantil de pedales, un original carrusel de sillas voladoras de inspiración medieval.

Uno de los grandes atractivos será el proyecto de reconstrucción histórica dedicado a la figura de **Petronila de Aragón**, con la participación de una veintena de recreadores que darán vida a personajes y escenas del Aragón del siglo XII. La programación incluirá **talleres educativos, demostraciones de oficios y vida cotidiana, una exposición urbana ambientada en el siglo XII en el entorno de la Catedral, la recreación del acto de la firma de los Esponsales** en horario de mañana y una demostración militar durante la tarde, en la que también participarán cuatro caballos, aportando un mayor realismo y espectacularidad a las representaciones.

Una propuesta cultural, histórica y lúdica que permitirá a vecinos y visitantes disfrutar de una experiencia inmersiva, descubriendo el legado de Petronila de Aragón a través de la artesanía, la gastronomía, la música, la historia viva y las tradiciones medievales.

Más información en www.barbastrocunaycorona.es/ @petroniladearagon1136



Los hermanos Álvaro y Álex Latorre gestionan las dos pistas de pádel y el gimnasio en Avenida Pirineos

MUNDOPÁDEL BARBASTRO,

humildad y servicio para un deporte imprescindible

ÁLEX Latorre Urbán, nacido en Barbastro, descendiente de Salillas, afincado en Peraltila, empuña la vida con la fortaleza de quien sabe que cada pelota parte de la raqueta o de la pala con la necesidad de llegar a destino. Estudiante en su época joven del Instituto Hermanos Argensola y de la Merced, sus habilidades le arrancaron del confort barbastrense para dirigir sus ilusiones a Barcelona.

En la ciudad condal, residió de los 13 a los 17 años, primero en las escuelas de tenis de alto rendimiento de la academia Sánchez-Casal de Arancha Sánchez Vicario y del barcelonés Sergi Bruguera, campeones que fueron en Wimbledon y Roland Garrós respectivamente.

Su retorno a Barbastro no revistió carácter de frustración, sino que decidió aplicar lo aprendido dando clases de tenis y de pádel en el Club de Tenis Barbastro. Nada mejor para forzar su capacidad para convertirse en maestro de tenistas y de jugadores de un deporte, el pádel, que ya no es una moda, sino un fenómeno social irreversible y al alza.

Su padre, José Antonio Latorre (dedicado al sector agroganadero, fallecido el último San Jorge), y su madre le apoyaron en su impulso emprendedor temprano. Con 25 años, abrió las puertas de Mundopádel, en la Avenida Pirineos, número 76, con dos pistas de pádel y gimnasio cuyo secreto es que está abierto los 365 días del año y que es atendido con la amabilidad en el servicio como seña de identidad.

No ha sido un camino de rosas el recorrido junto a su hermano Álvaro, casi siete años menor que Álex. Padecieron la pandemia y las dificultades propias del mundo de la empresa, incluidas las incertidumbres y las tentaciones de expandirse hacia Huesca o Zaragoza. Oportunidades las ha habido.

La resistencia primero y la buena salud del negocio tiene dos secretos: "La humildad y que nos hacemos todo nosotros". A partir de ahí, los recursos. Prácticamente desde el inicio del curso en septiembre están cubiertas todas las tardes, ocupadas a través de la aplicación tecnológica. A golpe de clic, toda la disponibilidad al descubierto.

Los clientes disfrutan de todas las comodidades, ya con aire acondicionado y con moqueta de competición. Trescientos socios

del gimnasio y las dos pistas de pádel ocupadas sin remisión de tres de la tarde a once de la noche. La mañana es más tranquila.

Álex se expresa con madurez admirable. A sus 37 años, sostiene que intentar abarcar con ambición no es una opción. En sus tiempos del club de tenis, incluso manejó el restaurante aldaño, pero hoy descarta esta posibilidad por la complejidad del reto.

Extiende su acción a los colegios y los pueblos del entorno, donde imparten clases con su hermano. "Es un deporte en auge claramente"

Álex Latorre refuta la percepción de que su explosividad lo convierta en un deporte de riesgo. "Hay lesiones cuando la gente no calienta porque llega al parquin corriendo y con estrés, y entonces le da un tirón u otro problema muscular. El cuerpo es sabio".

Al contrario, la coordinación de este deporte otorga una buena condición para el corazón, alinea la mente y la vista, el pie y la mano, y activa la astucia e inteligencia en el juego.

Una de las claves del triunfo de esta modalidad es que "todo el mundo puede jugar. Es social y se puede tomar en el nivel de exigencia que se desee". Su hermano, por ejemplo, es campeón de Aragón de Frontenis y un magnífico jugador de pádel

Mundopádel tiene dos equipos masculinos y femeninos en competiciones, que se autogestionan. También hay eventos de fin de semana y algunos campeonatos sociales.

Explica Álex, que se quita el gusanillo tenístico con el pádel, que ha habido un cambio. Anteriormente, todos los jugadores buenos procedían del deporte que practica Carlos Alcaraz. Hoy, ya hay "padelistas nativos", que han llegado directamente a esta variante.

Álex y Álvaro, los líderes de un equipo profesional que cuenta con otros dos trabajadores, están satisfechos con la clientela de Barbastro y con los que llegan ocasionalmente de camino a la montaña.

Aplica en Mundopádel su vocación de entrenador. "Para mí es un aprendizaje gigante que comparto con clientes que no me quitan la energía". El pádel le ha doctorado en paciencia y en conocimiento no sólo técnico, sino de la vida. Valora y promociona el compañerismo y la capacidad de "competir sin picarse". Todo dentro de un recinto con dos pistas de pádel y un gimnasio. Ahí, un universo: Mundopádel.



FRAN GARCÉS, cirujano e implantólogo

“El estado de la boca influye sistémicamente en todo el cuerpo”

FRAN Garcés ofrece sus servicios especializados de Cirugía e Implantología en la Policlínica Seap de Barbastro, en la Avenida Pirineos, pero este joven binéfarense se ha formado de una manera prácticamente integral en todo lo relacionado con la salud bucodental.

Estudiante primero en el Colegio Virgen del Romeral y el Instituto Sierra de San Quílez binéfarense, cursó el Grado de Odontología en la Universidad Europea de Madrid entre 2010 y 2015. Completó sus estudios con diferentes másteres en Endodoncia, Estética, Cirugía e Implantología y Periodoncia, entre otras especialidades. En Barbastro comenzó su ejercicio tras su periodo formativo y en el entorno de la ciudad del Vero, Monzón y Binéfar ha desarrollado su ejecutoria hasta hoy.

Explica Fran Garcés que, aunque en ocasiones los problemas pueden proceder de un accidente que provoca un traumatismo, “la mayor parte de las intervenciones es por no haber cuidado en nuestras rutinas la salud dental. El implante, en este momento, es la solución cuando ya no se puede hacer nada más, porque siempre intentamos salvar el diente”.

Expone el especialista que la evolución en los tratamientos ha sido extraordina-

ria. “Hoy día, las técnicas y las tecnologías favorecen el día a día de nuestra actividad. Hay intervenciones por ordenador o colocación de dientes provisionales para que no pase más de un día sin tener la pieza. Contemplamos el conjunto de la necesidad”.

Insiste Fran Garcés en que lo más sencillo en esta materia es “la prevención. Cepillarse los dientes en cada comida, al menos tres veces al día, pero si se almuerza o se merienda también es aconsejable. Y hacerlo al menos durante dos o tres minutos. Utilizar hilo dental y mejor cepillos interproximales, porque hay que tener en cuenta que las caries se hacen mayoritariamente entre diente y diente. Hay que ir al menos una vez a revisión. Y acudir a un profesional cuando se aprecia cualquier incidencia, si hay un dolor o una molestia, o si hay un sangrado de encías. De esa manera, evitaremos peores consecuencias en las enfermedades”.

LA INFLUENCIA EN TODO EL CUERPO

El especialista de la Policlínica Seap de Barbastro insiste en la trascendencia que, para todo el cuerpo, tiene la salud bucodental. “El estado de la boca influye sistémicamente en todo el cuerpo. La boca libera sustancias y puede ocasionar un riesgo de lesiones, tener más cansancio o acusar desgaste en la actividad física. También puede provocar enferme-

dades de corazón, infartos, está comprobado que alzheimer y parkinson e incluso cánceres de mama, páncreas y colon”. Expone que la combinación de baterías benignas y malignas puede ser detonante de problemas sistémicos y afectar incluso en las diabetes.

La ciencia y las técnicas han “evolucionado una barbaridad. No hay que temer acudir al profesional porque todo se hace para provocar el menor dolor posible, existe una sedación consciente que prácticamente llega a un grado de relajación. El paciente puede estar horas en la silla de ruedas y el profesional actuar con la máxima eficacia”.

Un efecto colateral es el económico. “Cuando acudes con un pequeño dolor, con un pequeño problema, el desembolso es pequeño. Sí acarrea un mayor coste un problema más complejo. Más dinero y más tiempo. Siempre nos adelantamos a unas consecuencias peores. En la base, está el diagnóstico que es la garantía del mejor tratamiento, y funcionan muy bien el examen o la radiología para mejorar la salud”.

Defiende Fran Garcés que podemos estar tranquilos y orgullosos por el nivel. “En España, la odontología es de las mejores a nivel mundial. En Europa se pelean por conseguir odontólogos españoles. La calidad del sistema es de las mejores del mundo”, concluye Fran Garcés.



FERNANDO FREIDES:

“el tío más feliz del mundo” en la práctica de la ayuda

LE TOCÓ engancharse al carro, como dice él, joven. Fernando había estudiado en el Instituto Laboral de Barbastro. Su madre envió prematuramente y decidió alistarse en la misión familiar de la tienda de la Avenida del Cinca. Desde entonces, el negocio ha crecido conforme avanzaba la sabiduría adquirida naturalmente por Fernando Fredes.

Disfrutó incluso de una oportunidad de esas que deslumbrarían a alguien con un mínimo de ambición. En una reunión de la Cooperativa San Miguel en Zaragoza, su intervención suscitó la propuesta del equipo de César Alierta de traslado a Madrid. Tenía 28 años, le ofrecían doscientas mil pesetas y piso. Corría el año 1979. La tentación estaba ahí fuera... pero tenía dos hijos e identificó Barbastro como mejor escenario para su educación.

La resistencia le salió bien. Con su mujer, María Teresa -cursó Magisterio pero renunció a ejercerlo-, tuvo tres hijos (le han dado tres nietos), reformó y amplió la tienda a 130 metros, a la que acabó adosando dos grandes almacenes. El Autoservicio Fernando, "la calidad por sistema" como se anunciaba, se nutre de productores locales (Albalate de Cinca, Binaced...) y también del mercado en Lérida, donde ya se ve acompañado por sus nietos, para tremendo orgullo propio. Como su inquietud no tiene límites, se vio atrapado por la sugerencia de

Luis Olivera y tiene su propia superficie agrícola con tomate rosa y de corazón de buey, cebolla, melones y sandías. Todo modernizado, con automatización de riego y plastificación. Aún recuerda que con motivo de la Fiesta del Crespillo, habló con Iris Jordán (Ansils, 1 Estrella Michelin), le dijo que su abuela era amiga de su madre y le habló de los corazones de buey. La chef le espetó: "Los quiero... al precio que sea". Naturalmente, ha puesto más planta.

GOLFISTA Y ASOCIATIVO

Fernando Fredes, a sus 71 años, puede presumir de no haber parado en toda su vida. Ha sido jugador en el Golf de Guara, donde ganó un torneo social y participó en campeonatos provinciales y de Aragón. "Llegué a tener un hándicap 12, pero ya me exigía mucha dedicación y no me podía obligar".

El deporte siempre le ha gustado, ha practicado judo, esquí, tenis... Ha sido punta de lanza de sus aficiones, que han sido muchas. "He sacado tiempo de donde hiciera falta. No me gusta ni descansar. Mi mujer es muy lectora, pero yo soy un enamorado de Internet. Es la biblioteca de antes. Yo le hablo y te contesta y asesora". Su otra gran pasión, ejercida creativamente, ha sido la fotografía. Ha retratado a todos en la BBC, bodas, banquetes y comuniones, con buen ojo por cierto.

Ha formado parte de multitud de asociaciones: de la de Comerciantes, del Consejo Sectorial de Barbastro, de la

Asociación de Empresarios de Barbastro, del Club de Atletismo que fundó con un grupo de entusiastas y creó la Media Maratón... Fue tentado por la política... "pero no he querido".

CRESPILLERO DE HONOR

En su vocación participativa, ha colaborado especialmente con el Grupo Tradiciones, "que me parece gente extraordinaria. Ellos colaboran y con ellos hay que colaborar. Organizan la Fiesta del Crespillo y también parte del día de Aragón". Desde hace muchos años, baja a Huesca a por planta de borraja a Barbereta ("Jorge es muy majo"). Cada año planta "cuatrocientas, u ochocientas borrajas para la Fiesta del Crespillo. No se toca más que para la fiesta, porque da gusto que se junten cinco mil personas en la plaza, da mucha vida al pueblo". Este año, en reconocimiento, Fernando Fredes ha sido nombrado Crespillero de Honor. Justicia se le llama, aunque él, humilde, minimiza cualquier laurel. Le basta contribuir a su ciudad y escuchar algún comentario sobre su albahaca en fiestas como el que escuchó a un grupo de mujeres: "Aquí huele bien a algo". "¡Es albahaca, señora".

Fernando es "el tío más feliz del mundo" en su finca, rodeado de su familia en el porche, con una cerveza. No es muy practicante pero "tengo mi algo", asociado a la creencia. Y discurre por la vida con esta fluidez filosófica que enseña que, ayudando, se ayuda a sí mismo.



*El auténtico Pastel Biarritz,
suave, delicado e inolvidable.*



RECETA
TRADICIONAL



ELABORACIÓN
ARTESANA



CALIDAD
EXCEPCIONAL






HUESCA
Coso Alto 44



BARBASTRO
San Ramon 23



974 314 400



pastelbiarritzalbas.com

EL PROGRAMA ARIES impulsa el emprendimiento en el Somontano de Barbastro

EL SERVICIO se presta desde la sede de la Asociación Empresarial del Somontano de Barbastro (AESB), punto de atención Aries en la comarca, donde un técnico acompaña de forma personalizada y gratuita a emprendedores y pymes. Desde hace más de veinte años, este servicio mantiene un vínculo estrecho con el tejido empresarial del Somontano, lo que le otorga un profundo conocimiento de su realidad económica.

Aries, Aragón Impulso de Empresas —iniciativa del Gobierno de Aragón gestionada por la Cámaras de Comercio de Huesca para nuestra provincia—, articula su apoyo en cuatro líneas de actuación. Junto al asesoramiento para la creación y ampliación de empresas y los planes de viabilidad, ofrece consultorías especializadas gratuitas en Inteligencia Artificial, Industria 4.0, ciberseguridad, aprovechamiento del dato, diseño industrial y sostenibilidad. A ello se suman el apoyo en la planificación y búsqueda de financiación y ayudas, y la Red de empresas Aries, con jornadas y sesiones de networking que fomentan las sinergias entre pymes.

El programa Aries desempeña un importante papel como dinamizador de la actividad emprendedora y empresarial de la comarca

del Somontano de Barbastro. Así, en los últimos cinco años se han atendido 165 proyectos en fase de creación, de los que finalmente se pusieron en marcha 86, generando 119 nuevos puestos de trabajo en el territorio y una inversión efectiva de más de 6 millones de euros (una media cercana a los 70.000 euros por proyecto). Además, Aries ha acompañado a 50 proyectos en la búsqueda de financiación —ayudas y vía bancaria—, por un importe superior a los 4,3 millones de euros.

La apuesta de La Cámara de Comercio por el Somontano se remonta a más de 20 años de colaboración con la Comarca, el Ayuntamiento de Barbastro y la AESB, con un convenio de colaboración que acerca éste y otros servicios clave de Cámara, así como acciones formativas a las empresas de la comarca.

Toda la información sobre el programa en <https://www.camarahuesca.com/aries/>



**TU LUGAR.
TU MEJOR PARTIDO.**



365 ABIERTOS

Todos los días del año



**ENTRENAMIENTOS
PERSONALES**

Plan adaptado a ti



**SIN PAGO DE
MATRÍCULA**

Empieza hoy, sin costes adicionales



Avda. Pirineos nave 76.
22300 BARBASTRO



629881365



PARKING
GRATUITO



VESTUARIOS
CON DUCHAS



[mundopadel.es](https://www.mundopadel.es)

TODOS NUESTROS VINOS POR COPAS



el grillo y la luna

DE LUNES A VIERNES
DE 12:00 A 14:00 HORAS
EN BODEGA DURANTE EL MES DE AGOSTO

BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA

Tel.: +34 974 269 188 - info@elgrilloylaluna.com

Stendhal

S T U D I O

Síndrome de Stendhal.

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

stendhal.es

Paseo del Coso, 26 · Barbastro | hola@stendhal.es