



# FERMA, el aliciente del asombro



Por Javier García Antón

**L**A FERIA de Barbastro tiene una virtud que ha sembrado -y cosechado- desde 1962: la capacidad de sorprender para fascinar. Es el valor del asombro, que Goethe definió como lo más elevado a lo que puede aspirar el ser humano.

En esos primeros años sesenta, resultaba seductor acudir y ver los avances en la maquinaria agrícola. Y en los coches. Ver también ganados poderosos a la venta. Y semillas y plantas. Todo manifestaba novedad. Y así fue a lo largo de su primera etapa.

El modelo fue adquiriendo complejidad. Y, como explica Bill Gates, las problemáticas complejas no pueden sustanciarse con soluciones simples. A lo largo de estas 62 ediciones desde 1962, cada organización (las ha habido varias y diversas) ha tirado de observación, ingenio y muchísimo esfuerzo para responder a la exigencia autoimpuesta: traer lo mejor con los mejores y para los mejores. Esto es, pensar en los expositores más apropiados para que los visitantes puedan incurrir en ese estado fantástico que es el del asombro.

Se han visto en estas más de seis décadas muchísimos productos, objetos, ingenios, servicios casi mágicos, impensables, hasta casi imposibles. De la ficción extraída a la realidad para nuestro disfrute.

Ya no estamos sólo en una época de las tecnologías impredecibles, sino también en una etapa marcada por la movilidad, que es sostenible y es eficaz. La nueva Ferma es la de la movilidad, y por eso el Mobility engendra su propio espacio. Y por eso el Gourmet llega sobre las ruedas de los camiones de comida, conocidos como “food trucks”. Y por eso las experiencias de compra se entroncan en las plazas para que, en su recorrido urbano por Barbastro, los visitantes de la feria puedan disfrutar de una cata de vinos o de los secretos de los distintos sectores comerciales.

Que la Ferma de hoy hubiera sido inconcebible apenas hace unas décadas queda acreditado por el buceo en el conocimiento y en la internacionalización, en la exportación y en las novedades de una maquinaria agrícola regida por las inteligencias artificial y humana. Cosas veredes, amigo Sancho... Asombroso todo.

# FERMA 2023, Barbastro viste la ciudad de experiencias

**AUTOMOCIÓN, ARTESANÍA, AGROALIMENTACIÓN, COMERCIO Y ESPACIOS GOURMET DESPLIEGAN SUS ATRACTIVOS EN CINCO ZONAS**



Por Javier García Antón

La Feria de Barbastro siempre ha sido una composición virtuosa por su capacidad de resolver una organización compleja, antaño matemática para distribuir decenas y decenas de expositores por el recinto ferial. Hoy, geométrica para encontrar las zonas idóneas para obtener los mejores rendimientos a cada uno de los puestos, a cada uno de los sectores.

En 62 años, todo ha cambiado, primero sosegada, después vertiginosamente. Hoy, a los ojos de hace apenas unos lustros sería irreconocible. Primero, porque haciendo de la necesidad pandémica virtud, hubo de abrir la ciudad para erigirla en registro. Segundo, porque la exigencia en el mundo ultratecnológico actual cotiza en términos de talento, de conocimiento y de mucho

rigor organizativo. Sólo así se repite, edición tras edición, el éxito que es Ferma.

En esta 62 edición, serán de la partida 11 hortelanos, 6 concesionarios, 16 productos agroalimentarios, 11 artesanos, 25 comercios locales y cuatro “foodtrucks”, los camiones de comida que no son sino la expresión de los nuevos hábitos de consumo.

El mapa de Barbastro se


distribuye entre la totalidad de la trama para los Stocks, la concentración para las Shopping Experience, las zonas para agroalimentación, el lugar específico de la muestra de hortalizas, Ferma Gourmet y Ferma Mobility. Se habilitan también cuatro escenarios de música en directo y tres para actividades infantiles.

A lo largo de los días 24 a 26 de agosto, además del paisaje comercial impregnado en Barbastro, se despliegan veinticinco actividades.

En todo caso, la Feria hoy no se concibe sin su extensión en el tiempo y en el espacio, porque sigue siendo una referencia económica con Ferma Exporta y la misión comercial, y ha abierto un nuevo horizonte de oportunidades con la colaboración de CAMPAG y la Cámara de Comercio y la exhibición de maquinaria en el recinto ferial.

Ferma, como en sus primeras ediciones por la vía de la atracción de novedades deslumbrantes, abre sus miras y llama a todos. Porque lo que se va a celebrar en Barbastro del 24 al 26 de agosto de 2023 es todo un acontecimiento. Diverso e inabarcable.

# “FERMA muestra lo mejor que tenemos”



Fernando Torres inicia su segunda legislatura, en la que comparte la vara de alcalde con su puesto en la Diputación Provincial, y se muestra especialmente ilusionado ante la nueva edición de Ferma organizada por su equipo. Está convencido de que es un gran centro comercial abierto que “muestra lo mejor que tenemos a todos aquellos que nos visitan”. Desea fervientemente que para los expositores sea un paso productivo y un revulsivo para sus negocios en este nuevo formato de la feria extendida por toda la ciudad.

## **Para un alcalde de Barbastro, ¿qué representa Ferma?**

Una parte y un escaparate muy importante de la historia de nuestra ciudad en la mitad del siglo pasado y en todo lo que llevamos de este. Es ya una marca de nuestra ciudad, de calidad, respetada y admirada por su longevidad y por haber sabido adaptarse, cíclicamente, a los constantes cambios de nuestra sociedad.

**¿Podríamos asegurar que Ferma es un compendio de las fortalezas de Barbastro: comercio, agroalimentación, las huertas, el turismo, el conocimiento y la innovación?**

Sin lugar a dudas, Ferma muestra lo mejor que tenemos a aquellos que nos visitan y se convirtió desde su primera edición, allá por el año 1962, en un referente para los expositores que apuestan por estar presentes en ella, sabiendo que es un magnífico escaparate para sus productos.

## **¿Ferma es, ante todo, evolución?**

Se ha demostrado con el paso de los años y de los cambios que se han ido produciendo en nuestras vidas. Desde sus inicios, ha tratado de mimetizarse con las necesidades del territorio, con las demandas de los expositores y ha contado siempre con el empuje e ilusión de muchas personas que, durante estos más de sesenta años, han trabajado por mantenerla en el tiempo.

## **¿La pandemia convirtió un problema en una virtud y Barbastro se eleva como todo un recinto ferial?**

Efectivamente, la pandemia nos frenó en seco y provocó que tuviéramos que desarrollar la imaginación y ser atrevidos, en el momento más complicado que nos ha tocado vivir en nuestras vidas. Cuando en otros muchos lugares la pandemia obligó a suspender, prácti-

camente, todos los eventos de estas características, en Barbastro tiramos de ingenio y gracias a la valentía de muchos y respaldo de expositores y asociaciones, pudimos celebrar FERMA, con otro formato sí, pero con el mismo fin de siempre.

## **¿Qué Ferma nos vamos a encontrar en 2023?**

Siguiendo en la línea de estos últimos años desde la pandemia, Ferma se alarga en el tiempo y se divide en varios bloques para que, todos los sectores estén representados y gocen del respaldo de su público más objetivo. De esta manera, Ferma Stock, Ferma Shopping Experience, Ferma Mobility, Ferma Gourmet se celebrarán en las calles de la ciudad el último fin de semana de agosto, Ferma Innova será en septiembre, con la entrega del 50º Trofeo Ferma y Ferma Exporta que cerrará esta 62ª edición en el mes de octubre.

## **¿Cuáles son las fortalezas actuales de Barbastro?**

No me cansaré de decir y defender que Barbastro es una ciudad para VIVIR, situada en un enclave estratégico excepcional, dotada con todos los servicios imprescindibles que cualquier familia y empresario desea-

**FERNANDO TORRES, ALCALDE DE BARBASTRO,  
INVITA A TODOS A DISFRUTAR DE ESTE “GRAN  
CENTRO COMERCIAL” QUE ES FERMA**



Fernando Torres. Foto: Eva Zamora

ría tener cerca de los suyos, (colegios, universidad, hospital, ocio, cultura....). Una ciudad eminentemente turística e histórica que le dan una seña de identidad que marca, sin lugar a dudas, el carácter emprendedor y hospitalario de sus gentes y que se demuestra constantemente en la multitud de eventos y congresos que se celebran durante el año.

**Si tuviera que definir en pocas palabras a los comerciantes y empresarios de Barbastro, ¿cómo lo haría?**

Profesionales, activos, apa-

sionados y orgullosos de ser lo que son.

**¿Qué mensaje les envía a los expositores de Ferma?**

Me gustaría, en primer lugar, agradecer de todo corazón, a todos aquellos expositores que nos muestran su fidelidad y lealtad, año tras año en Ferma y que siempre tienen estas fechas marcadas en el calendario. Sin su apoyo y fidelidad, en los peores momentos, estoy seguro que nunca podríamos haber echado para adelante Ferma en estos últimos años, tan complejos.

Y a todos en general, desearles lo mejor, que su paso por Ferma sea productivo y un aliciente y revulsivo para sus negocios. Que sepan que estamos siempre abiertos a sugerencias y aportaciones que sumen para mejorar la calidad de Ferma. Si conseguimos esas sinergias de apoyo y colaboración, el objetivo estará conseguido y Ferma seguirá teniendo un futuro más que prometedor por delante.

**¿Y qué atractivos se van a encontrar los visitantes?**

Barbastro en sí es un atractivo y así lo sentimos cuando

nos lo transmiten los muchísimos visitantes que acuden a nuestra ciudad, durante todo el año, atraídos por su historia, patrimonio, cultura, gastronomía y calidad y cantidad de eventos que aquí se realizan.

El último fin de semana de agosto, en el inicio de Ferma van a encontrar un gran centro comercial abierto por las calles más céntricas de la ciudad, en el que van a encontrar de todo y con un ambiente lúdico festivo excepcional. Sólo me queda invitar a todos a que vengan a Barbastro para VIVIR, FERMA 2023.

# “Vamos a hacer de **FERMA** la base de un proyecto global de ciudad de congresos y ferias”

Silvia Ramírez Guinea arranca la entrevista afrontando el difícil pasatiempo de observación de las siete diferencias entre la vieja y la nueva Ferma. Y concluye con su certeza de que un evento global como éste ha de ser ariete dentro de una nueva etapa en la que pretende que Barbastro se transforme en ciudad referente de organización de congresos y de ferias.

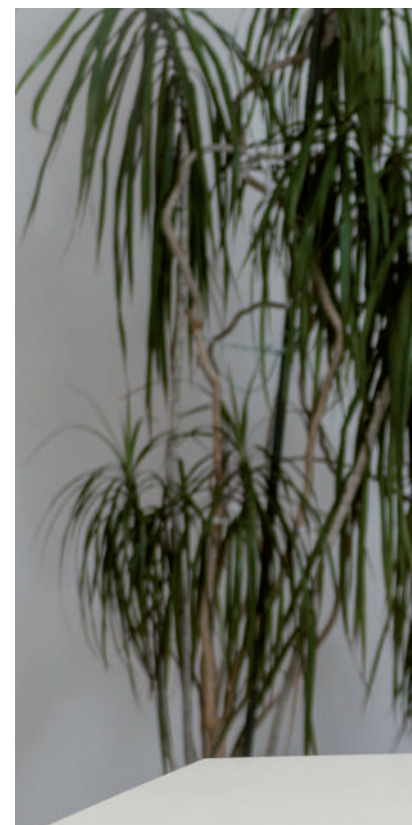
## **La vieja Ferma, la nueva Ferma. Como en los pasatiempos, ¿puede marcarme 7 diferencias?**

La 1ª y la más evidente, antes se celebraba en el recinto ferial y ahora ha salido a la calle, al centro de Barbastro. La 2ª es que antes se celebraba en su totalidad en agosto y ahora la hemos dividido en dos fechas: agosto y octubre, mes en el que organizamos las misiones comerciales inversas, ya que es una fecha más conveniente para los participantes debido a las exigencias de su calendario laboral. La 3ª diferencia es que en décadas anteriores el objetivo era traer el mayor número de expositores posible y ahora el objetivo se centra en apoyar a las empresas de Barbastro y poner en valor el producto local. La 4ª hace referencia al sector de la maquinaria agrícola, que ha cambiado por completo su forma de pro-

ducción y venta y, por eso, hemos pasado de una mera exposición, modelo que ya no resultaba viable, a una acción mucho más potente con una misión comercial inversa y una presentación de la maquinaria de manera más directa, con talleres y workshops, todo en colaboración con CAMPAG (Clúster Aragonés de Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos) con quien tenemos un convenio. La 5ª diferencia nos lleva a poder afirmar que este nuevo formato, permite una feria más económica y ecológica, por la reducción en los costes de montaje, minimización de residuos, mayor eficiencia energética, optimización de recursos, ... La 6ª diferencia consiste en la aparición de nuevas iniciativas, acordes a la evolución de los hábitos de consumo, como Ferma Shopping Experience, un evento que llena de actividad las calles de Barbastro y conecta comercio y consumidor. Y la 7ª y última diferencia sería la introducción del conocimiento, la investigación, la innovación y el desarrollo, vehiculado a través de la iniciativa Ferma Innova.

## **Y, sin embargo, se mantiene el espíritu. ¿Por qué sobrevive con salud 62 años después?**

Yo creo que sobrevive por dos razones fundamentales: una, porque tiene una trayectoria consolidada, que



ha dado carácter a la ciudad a lo largo de los tiempos y los barbastrenses la sienten como suya y dos, porque hemos sabido adaptarla al devenir de los tiempos y evolucionar según las circunstancias.

## **Las prioridades han cambiado y, sin embargo, sectores como la maquinaria agrícola o los automóviles mantienen su pujanza. ¿Siguen siendo prioridad?**

Siguen siendo dos sectores fundamentales en Ferma y no sólo por tradición. La automoción por su amplio porcentaje de participación entre el empresariado local. Con la maquinaria agrícola estamos en un momento



## SILVIA RAMÍREZ GUINEA, NUEVA CONCEJAL DE DESARROLLO DEL AYUNTAMIENTO DE BARBASTRO



Silvia Ramírez. Foto: Eva Zamora

magnífico, ya que tras el acuerdo con CAMPAG y la Cámara de Comercio, hemos hecho una revisión del formato, atendiendo a las demandas del sector, profesionalizando la feria y haciéndola más dinámica.

**¿El ocio y la gastronomía se han apoderado de una parte importante de Ferma?**

No creo que se hayan apoderado, pienso que siempre han formado parte, aunque en estos momentos están presentes de forma muy visible. Tenemos una ciudad con una oferta de ocio y gastronomía de lujo y es un sector muy potente dentro de la economía local. Por lo tanto, también debe ser protagonista de los eventos que se celebran en Barbastro.

**Si hay algo irrenunciable, ¿es la huerta de Barbastro en el meollo ferial?**

Uno de los principales objetivos de la actual Ferma es poner en valor los productos locales y los recursos endógenos. En este marco, efectivamente, la huerta de Barbastro es irrenunciable.

**Hubo décadas en las que la ciudad se metía en la Feria y, sin embargo, ahora la Feria sale a la ciudad. ¿El modelo ha llegado para quedarse?**

Este modelo se adoptó en los tiempos de pandemia por motivos evidentes, pero habrá que hacer un estudio exhaustivo de pros y contras del formato, para tomar la decisión más acertada en virtud de los resul-

tados. De momento, no tengo una opinión clara al respecto porque no conozco todos los datos. Estoy recién llegada al cargo.

**¿Ferma se ha vuelto más comercial?**

No cabe duda de que Barbastro es una ciudad comercial y con mucha tradición en este sentido, en virtud de lo cual, el comercio debe tener y tiene un papel destacado en Ferma. **¿El conocimiento, con Ferma Innova, es otro de los diamantes en bruto de la programación?**

Es un diamante, sin duda, pero yo diría que empieza a estar pulido. Ferma Innova nace con el objetivo de poner en valor la innovación del em-

presariado local con diferentes acciones: conferencias, jornadas técnicas agrícolas, panel de experiencias, mesas redondas y entrega del Trofeo Ferma.

**¿Cuál es el papel actual y cuál puede ser el rol futuro de los expositores?**

El papel de los expositores debe ser la disposición a la participación activa en el evento, con el fin de dinamizar y reactivar la economía local, atrayendo al público, generando experiencias de compra y creando valor en el producto local, sea de la naturaleza que sea.

**Más allá de la tradición ferial, ¿dónde cree que radica la seducción de Ferma para los visitantes?**

Pienso que esa seducción se sustenta en que se trata de un evento global, con experiencias no solo de compra, sino también de espectáculo, de ocio, de conocimiento y con la posibilidad de una participación interactiva.

**¿Qué impulsos quiere dar a la Feria durante el mandato?**

FERMA es la base de uno de los grandes proyectos que vamos a acometer este mandato: hacer de Barbastro un referente para la celebración de ferias y congresos de tamaño medio estudiando con detenimiento las acciones precisas para llegar al objetivo de ser sede anfitriona de este tipo de eventos. Sé que tenemos la capacidad para lograrlo y llevarlo a cabo con excelencia.

# SAINT GAUDENS, Villa Invitada de **FERMA**



Saint Gaudens, Collégiale Saint-Pierre.

Foto: Didier Descouens.

El de la Villa Invitada será un rincón muy especial en esta edición de Ferma. La elegida es Saint Gaudens, justamente como conmemoración del 60 aniversario del hermanamiento con Barbastro.

Fue el 7 de septiembre de 1963, coincidiendo con las fiestas en honor de la Natividad de Nuestra Señora, cuando los ayuntamientos de Barbastro y Saint-Gaudens firmaron en la ciudad del Vero el documento que acreditaba el Hermanamien-

to, ratificado en la villa francesa el 28 del mismo mes. Supuso el inicio de las relaciones culturales, sociales y económicas de dos localidades que han ido estrechando la distancia geográfica hasta anularla a pico y pala de colaboración.

El Archivo Municipal es testigo de aquel acontecimiento con las cartas de invitación al actoy con las listas de personas que asistieron a los dos eventos, entre los que se encuentran, además de

los concejales municipales y los miembros del Comité del Jumelage, acompañantes que incluyen esposas e hijos de los cargos institucionales, artistas, las reinas de las fiestas, miembros de la Banda de Música, deportistas...

Desde entonces, la participación de Saint Gaudens en Ferma ha sido constante, y en reconocimiento a esa fidelidad el consistorio barbastrense ha escogido a Saint Gaudens como Villa invitada en esta edición.



## EL 60 HERMANAMIENTO CON LA VILLA FRANCESA PONE DE MANIFIESTO EL VALOR DE LA FERIA PARA COMPARTIR INTERESES Y EXPERIENCIAS



La façade de l'Hôtel de Ville.

Foto: Didier Descouens .

La conmemoración consistirá en la presencia de las autoridades francesas durante los actos del día 26 de agosto, la participación de expositores de artesanía francesa en el certamen y la instalación de una exposición al aire libre que se ubicará en el entorno de la Plaza de San Francisco y que podrá visitarse del 26 de agosto al 15 de septiembre.

Estratégicamente situada a los pies de los Pirineos en el sur del Alto Garona, Saint-Gaudens, capital de Comminges,

ofrece una impresionante vista de la cadena montañosa de los Pirineos. Saint-Gaudens también destaca por su rico patrimonio y su historia, sus actividades de ocio en plena naturaleza y su variada oferta cultural y deportiva.

El alcalde de Saint Gaudens, Jean-Yves Duclos, afirma que el 60 aniversario del hermanamiento representa “una ocasión para renovar nuestro deseo de compartir e intercambiar. Durante 60 años, nuestra amistad se ha materializado

en la puesta en marcha de una cooperación entre asociaciones culturales, deportivas, económicas y educativas. Más allá de las relaciones convencionales que existen en un hermanamiento, algunos de nuestros conciudadanos han forjado verdaderos lazos de amistad”.

Sostiene el primer edil de la corporación francesa que “la colaboración entre nuestras dos ciudades debe sacar provecho de nuestras diferencias y complementariedades en beneficio de todos. Debemos se-

guir desarrollando este vínculo especial que nos une a ambos lados de los Pirineos”.

Los tenientes de alcalde Riera, Souyri y Guillermin asistirán a la conmemoración y se instalará un stand de presentación de la ciudad de Saint-Gaudens dentro de la Exposición Ferma para dar a conocer sus actividades y novedades. “Sigamos cultivando nuestras colaboraciones para reforzar nuestro vínculo de amistad”, invita el alcalde Duclos.

# AUTOMÓVILES SERRANO, el Trofeo Ferma se inclina por la movilidad sostenible

LA FERIA RECONOCE A ESTA EMPRESA QUE  
CUMPLE 25 AÑOS DESDE SU FUNDACIÓN Y ES UN  
REFERENTE EN LA PROVINCIA



El jurado del Trofeo FERMA, que cumple este año su 50ª edición, compuesto por los portavoces de todos los grupos municipales del Ayuntamiento de Barbastro y presidido por la concejal de Desarrollo, Silvia Ramírez, aprobaron el 2 de agosto la concesión del Trofeo FERMA 2023 a la empresa barbastrense Automóviles Serrano S.L.

El Trofeo reconoce a empresas, personas o instituciones que hayan contribuido con su compromiso, trabajo y sus méritos, al desarrollo de Barbastro y al beneficio de los barbastrenses.

El jurado ha valorado “la trayectoria empresarial de esta empresa de automóviles fundada hace 25 años por Manuel Serrano en Barbastro”.

Ha destacado también “la importancia de haber llevado a cabo el relevo generacional para seguir desarrollando su actividad económica en la capital del Somontano, puesto que José Manuel y Alberto Serrano, hijos del fundador, tuvieron siempre claro que

querían seguir con la empresa familiar como plan de futuro, y se formaron en gestión con el objetivo de poder darle continuidad a la empresa creada por su padre”.

Automóviles Serrano S.L. ha estado, desde sus orígenes, vinculada con la feria de FERMA y participado activamente en todas sus ediciones. En 2019 presentaron en la feria los vehículos eléctricos “Varaneo”: e-bikes, e-scooters y e-microcars, con la habilitación de un circuito para probarlos, y en 2021, buscando la innovación y la sostenibilidad, incorporaron al negocio la marca “Tripl”, vehículos eléctricos destinados al reparto de última milla que presentaron también en la feria.

A través de su adelantada visión sobre la movilidad sostenible, presume de sus nuevos estándares el servicio post-venta de calidad, centrado en la atención al cliente, buen hacer que queda reflejado en los resultados de las encuestas de satisfacción que realizan.

# FERMA STOCK, un reclamo irresistible

**FERMA**  
stock

**FECHA:** 26 de agosto

**HORARIO:** De 10 a 14 horas y de 17 a 21 horas

**LUGAR:** Paseo del Coso, calle San Ramón,  
calle Romero, calle General Ricardos, plaza  
Diputación y calle Corona de Aragón

FERMA Stocks constituye un reclamo irresistible, tiene el magnetismo de la oportunidad que llega con la certeza de que la calidad acompaña unos precios incomparables.

El 26 de agosto, de 10 a 14 y de 17 a 21 horas, el Paseo del Coso, la calle San Ramón, Romero, General Ricardos, la Plaza de Diputación y la calle Corona de Aragón serán pasarelas donde lucirán los comercios barbastrenses productos de fin de temporada a precios rebajados a la puerta de sus establecimientos. Música en directo y actividades infantiles aderezarán el espectáculo de las tiendas en la vía.

Se ha destinado un espacio dedicado a la artesanía en la Plaza de la Diputación, donde encontrar todo tipo de piezas artesanales: ilustración, juguetes, porcelana, cuero, joyería y bisutería, etcétera.

Las novedades bullen. Es el caso del sorteo de compras gratis: ven a hacerte un vídeo selfie 360° con las bolsas de la compra en la plataforma 360° que se ubicará en el recorrido comercial de la feria y consigue que tu compra te salga gratis. Hay que subirlo a redes sociales

etiquetando a la tienda, a la Asociación de Empresarios y al Ayuntamiento de Barbastro. Entre todos los participantes se sortearán "compras gratis".

## TUS LIBROS SON KILOS

Barbastro cambiará, por tercer año consecutivo, alimentos y productos de primera necesidad para Cáritas por libros. Iniciativa de la Junta Coordinadora de la Semana Santa de Barbastro en colaboración con Cáritas Barbastro-Monzón y la bloguera literaria Rita Piedrafitra, intercambia más de un centenar de libros cedidos por escritores y editoriales por bolsas de alimentos para los que más lo necesitan.

Autores de toda España se unen a la solidaridad y envían sus ejemplares, la mayoría de ellos firmados. Autores como Carmen Mola, con cuanto novelas firmadas, Rosario Raro, autora de Volver a Canfranc, Ana Segura de Aragón Radio, con el libro más vendido de San Jorge (Reinas, damas y señoras) o el ganador del Premio de Novela Ciudad de Barbastro, David Vicente, esperan a los lectores de la provincia el sábado 26 en el paseo del coso, junto a editoriales de dentro y fuera de Aragón, Cosecha Negra, Rasmia o Gráficas editores que han cedido, al igual que el Ayuntamiento de Barbastro, ejemplares con la ilusión de superar, un año más, la recogida de más de una tonelada de comida.

El intercambio tendrá lugar el próximo 26 de Agosto en el Paseo del Coso, frente al local de la UD Barbastro, de 10 a 14 y de 17 a 21 horas.



Sorteo de compras gratis  
si subes tu foto en el Vídeo  
Selfie 360° a tus redes  
sociales

## LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES

Andy's y Woman  
Andy's y Woman Basic  
Andy's y Woman Junior  
Chaca Sport  
Confecciones Marian  
Corona Hombre - Mujer  
Coqueto  
Cronos Moda  
Ele'Ge  
Elena perfumería, moda  
y complementos  
Ernesto Cancer  
Floristería Gloria  
GR45 Urban Sport  
Jal  
Lisa  
Me lo dijo Kate  
Natural Smell  
Navarro Hombre - Mujer  
Nook  
Nook Man  
Pom Pom  
Trébol  
Tacchi  
Umbela  
Zapatería Zoquiños

# El talento de las tiendas se reivindica en las calles con **FERMA Shopping Experience**

**FERMA**  
shopping  
experience



Shopping Experience es un evento innovador que llenará de actividad las calles de Barbastro y que tendrá lugar del 24 al 26 de agosto, una iniciativa que consigue generar experiencias de compra y reivindicar el valor del comercio local.

En la pasada edición los comerciantes invadieron las calles con un variado abanico de actividades: presentaciones y demostraciones de producto, talleres, degustaciones, maridajes, etcétera, con las que ponían en valor su saber hacer y conocimiento del producto. Un valor añadido que solo se encuentra en los comercios de proximidad.

La experiencia resultó fascinante y los clientes pudieron degustar el postre Biarritz, admirar los tocados africanos de Maseer Fashion, instruirse en la seguridad para sillas de coche para bebés de Pom Pom, conocer los sopladores Stihl con Rubiella, maridar moda y vino con Voneka, zambullirse en las redes sociales con Atráctica, soñar con los tocados y recogidos para las fiestas con Eliseba, recoger los consejos para las manchas de la ropa con Tintorería Begoña, recorrer con la bicicleta eléctrica Varaneo un pequeño trazado con Automóviles Serrano, cuidar las plantas con Floristería Tella, gozar con Majodis de nuevos productos gourmet (Ecosteán y Cabecita Loca), degustar productos de la tierra con Bodega del Vero o con Carnicería Marcos y Ángela, maridar con la tienda de Julián Mairal.

## **JUEVES 24 DE AGOSTO**

LA TIENDA DE JULIÁN MAIRAL

**20:00 horas**

Cata temática de producto propio de Julián Mairal maridado con vino del Somontano.

## **VIERNES 25 DE AGOSTO**

UBICACIÓN: PASEO DEL COSO (Busto General Ricardos)

**19:30 horas**

SARA ARASANZ ESTÉTICA

Consejos prácticos de peinados que puedas hacer en tu casa y que poder lucir estas próximas Fiestas o eventos de verano.

**20:00 horas**

ACEITE ECOSTEAN

Degustación de 2 aceites de Aceites Ecosteán. Aceite de oliva premium del Somontano.

**20:30 horas**

MASEER FASHION

Nuevas tendencias para este otoño e invierno.

La moda cargada de colores que viene de África.

UBICACIÓN: Plaza del Mercado

**19:30 horas**

TINTORERÍA BEGOÑA

Consejos práctico y sencillos para tratar y cuidar la ropa.

Cómo debemos gestionar las manchas, cómo cuidar y manipular la ropa en esta temporada.



**FECHA:** 24, 25 y 26 de agosto  
**HORARIO:** De 19:30 a 20:30 horas.  
**LUGAR:** Paseo del Coso, calle San Ramón,  
calle General Ricardos, plaza Diputación,  
avenida Pirineos y plaza del Mercado



**20:00 horas**  
LA BODEGA DEL VERO  
Presentación productos  
vegetales y aromáticas  
ecológicos.

**20:30 horas**  
KETFIX  
Consejos prácticos para  
poder solucionar proble-  
mas de usabilidad con el  
móvil.

UBICACIÓN: Calle San  
Ramón  
**20:30 horas**  
VONEKA  
Cata de vino en la calle.  
UBICACIÓN: Plaza Dipu-  
tación  
**20:30 horas**  
ERNESTO CÁNCER  
Showcooking con pro-

ductos de del Somontano  
elaborados con las nuevas  
parrillas y materiales de  
de cocina que vienen.

UBICACIÓN: Majodis  
**20:30 horas**  
MAJODIS  
Una presentación de unas  
rocas chocolate nuevas, se  
hablará de unas tabletas  
nuevas y cara navidad los  
turrones.

**SÁBADO 26 DE**  
**AGOSTO**  
UBICACIÓN: PASEO  
DEL COSO (Busto Gene-  
ral Ricardos)  
**19:30 horas**  
FLORISTERÍA TELLA  
Consejos prácticos de  
como tratar y cuidar esas

plantas de temporada.  
La albahaca, una planta  
típica de nuestras Fiestas  
tendrán su protagonismo.

**20:00 horas**  
PASTEL BIARRITZ  
120 años de un pastel úni-  
co de nuestra ciudad.  
Cata de este pastel tradi-  
cional y centenario.

UBICACIÓN: Plaza del  
Mercado  
L'USUELLA  
Presentación croquetas  
"La Despensas de Matil-  
de".  
Croquetas sin huevo y sin  
gluten.  
Croqueta ganadora del  
segundo premio en el  
Festival Vino Somontano  
2023.



# FERMA Gourmet, la tentación de Ferma se sirve envuelta en placeres

FERMA  
gourmet



**FECHA: 26 DE AGOSTO**

**Horario:** De 10 a 14h. y de 17:00 A 21:00h.

**Lugar:** Paseo del Coso y Plaza del Mercado

Ferma Gourmet constituye uno de los mejores alumbramientos en la Feria de Barbastro. Un prodigio de creatividad en torno a la huerta y a los excelentes elaboradores de la comarca que ponen en las manos de los mejores chef maravillas que se transforman en manjares de dioses.

En esta edición, todo está pensado para hacer disfrutar a miles y miles de visitantes ávidos de experiencias.

**EXPOSICIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DE CALIDAD**

En el Paseo del Coso se re-

unirán una quincena de productores agroalimentarios entre los que podremos encontrar una succulenta variedad de productos gastronómicos para los paladares más exigentes: pan artesano, quesos de diferentes orígenes (franceses, catalanes, de Idiazábal,) embutidos, fardelajos, aceites, frutos secos, dulces, miel, vino, cervezas, sidra, productos ecológicos... Y todo elaborado con la mejor materia prima y las técnicas más tradicionales. ¡Placeres para saborear!

**ESPACIO GASTRONÓMICO "LA DESPENSA DE BARBASTRO SOMONTANO"**

Zona dedicada a la promoción de los productos agroalimentarios locales, agrupados bajo la marca "La Despensa de Barbastro", con

catas y talleres gastronómicos dirigidos a todos los públicos.

**10:30 horas.-** Cocinando Somontano para niños. Taller de cocina infantil con productos del Somontano

**11:30 horas.-** Cata de aceites del Somontano

**12:15 horas.-** Cata de productos Savia Íbera. Cocina aromática y saludable

**13:20 horas.-** Cata y degustación de vermú del Somontano.

Juegos divulgativos gastronómicos para niños durante toda la mañana.

**17:15 horas.-** Degustación de helados del Somontano

**18:00 horas.-** Taller de cocina y degustación con Daniel Yranzo. Entrega premio FERMA Gourmet

**19:45 horas.-** Cata de tomate, aceite y gazpacho.

**FECHA:** 26 de agosto

**HORARIO:** De 10 a 14 horas y de 17:00 a 21:00 horas. **LUGAR:** ESPACIO GASTRONÓMICO "LA DESPENSA DE BARBASTRO SOMONTANO" Paseo del Coso



**20:10 horas.-** Cata degustación de vino y queso del Somontano

**20:30 horas.-** Maridaje de cerveza artesana y frutos secos

### **XXII MUESTRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

Una convocatoria para los hortelanos que expondrán y venderán algunos de los ejemplares más curiosos de la huerta de Barbastro en la Plaza del Mercado. Esta actividad se celebrará en horario de 9:00 a 14:00 horas. Al final de la mañana se realizará la entrega de premios.

Esta iniciativa, que se desarrolla desde el año 2001, tiene por finalidad resaltar los valores de la huerta autóctona, valorando los recursos naturales, medioambientales y culturales de nuestro territorio, dando a

conocer no sólo la variedad de productos vegetales que hay en la huerta barbastrense sino su excelencia.

### **V PREMIO FERMA GOURMET**

El Ayuntamiento de Barbastro convoca la quinta edición de los premios FERMAGOURMET, una acción desarrollada en colaboración con el convivium Slow Food Huesca, con la finalidad de reconocer y divulgar la excelencia de los productos agroalimentarios de calidad. El objetivo último de este Premio es mejorar la imagen y posición en el mercado de los reseñados productos.

Podrán optar a los Premios FERMAGOURMET al Mejor Producto Agroalimentario, todos los participantes en el evento, y que además sean elaboradores del producto

agroalimentario a presentar. Los aspectos que se valorarán serán: innovación, artesanía, recuperación de productos autóctonos, respeto a la materia prima, etc. En este sentido se valorará muy positivamente la adaptación de los alimentos a los criterios bueno, sano, limpio y justo que propugna Slow Food.

El ganador de la edición podrá incluir en el envase del producto ganador el logotipo registrado FERMAGOURMET® 2023.

La entrega del premio se celebrará el sábado 26 de agosto por la tarde.

### **TOMATINA DE COLOR DE ROSA**

Durante la celebración de la Muestra de frutas y hortalizas se realizará una cata de-

gustación de la tomatina de color rosa. Esta iniciativa se encuentra dentro del proyecto Tus semillas un tesoro que promueve la Comarca del Somontano de Barbastro y cuyo objetivo principal ha sido la recuperación de las variedades tradicionales hortícolas junto a su conocimiento asociado para que no se pierdan. Este 2023, se realiza el ensayo de tres de estos tesoros gracias a la colaboración de Hortícolas Somontano que en la Muestra de Hortalizas, facilitará la cata-degustación de la "tomatina de color de rosa" para su puesta en valor entre consumidores y consumidoras. La actividad está coordinada por Concha Ruiz de Entorno natural y social dedicada a la educación medioambiental y dinamización. rural.

# FERMA Mobility, todos los mundos del ocio y el trabajo sobre ruedas



**FECHA:** 26 de agosto

**HORARIO:** De 10 a 14h. y de 17:00 a 21:00h.

**LUGAR:** C/ Baños Árabes



La movilidad del futuro está en estos momentos en una revolución que invade nuestras vidas. Las ciudades se desenvuelven al ritmo de vehículos de todo tipo, desde los que se practican de pie (los patinetes) hasta los de dos ruedas sentados (bicicletas y motos) o los de cuatro cuyo grado de confort constituye un reto porque el silencio de sus motores tiene unas virtualidades extraordinarias.

Promover la movilidad sostenible y apoyar la renovación del parque automovilístico para favorecer la reducción de gases de efecto invernadero y la seguridad vial es uno de los objetivos de FERMA Mobility, una feria dentro de la feria que no es sino la evolución de los comienzos en los que los automóviles eran objeto de deseo.

En la calle de los Baños Árabes, seis establecimientos del sector exhibirán bicicletas y motos eléctricas, turismos más eficientes, autocaravanas en venta y para alquilar. El mundo de la camperización desata en estos momentos la locura de los hábitos de consumo de ocio, porque las vacaciones pueden ser disfrutadas con la máxima libertad al aire libre sin renuncia alguna de la comodidad y de la autonomía. Autocaravanas que son pequeños apartamentos con todas las funcionalidades de una casa.

Los seis concesionarios expondrán los vehículos híbridos y eléctricos que ya no son el futuro, sino que son el presente como atestiguan las cifras de matriculaciones donde su crecimiento es exponencial respecto a los propulsores de propulsión.



# FOODTRUCKS, los camiones gastronómicos con calidad

**FECHA:** 26 de agosto  
**HORARIO:** De 10 a  
22:00 horas  
**LUGAR:** Puente de  
San Francisco



No puede ser otro lugar que el Puente de San Francisco el que dé el salto del charco para disfrutar de la moda de los “food-trucks”, esos camiones donde desde hace un tiempo se sirve comida rápida en el mundo anglosajón y que en el tránsito hacia España ha ido mejorando de forma exponencial.

FERMA ha habilitado un espacio para los camiones de comida, una gran carpa para cobijar vehículos de lo más sugerentes, con todas las tecnologías y equipamiento para ofrecer incluso elaboraciones gourmet y productos excelentes.

La oferta nos puede emocionar con el

mejor de los bocados de bajo de la tierra, que no es otro que el perrito de nuestros queridos cochinos. Así, el camión de Julián Mairal, innovadora y arraigada empresa barbastrense, se denominará “Jamón o nada”, que es toda una declaración de intenciones.

Otro de los clásicos hispanos, las croquetas, alcanzan un nivel sublime con Mrs. Doro, con distintas propuestas, porque la croqueta es un universo en sí mismo que lo mismo admite carne de cocido que de jamón, sus manifestaciones más raciales, pero también bacalao, marisco, boletus, trufa... Hasta el infinito y más allá.

Un mundo distinto, imaginativo y fascinante es el de Helados Elarte, que en su “foodtruck” lleva todo el reino vegetal y todo el catálogo dulce para refrescar con sabores inconcebibles, increíbles, emocionantes. Nada se escapa a la capacidad de Aitor Otín.

La revolución de los camiones-restaurantes es tan insospechada que La Inquietta es capaz de ofrecer un increíble catálogo de pasta fresca y de tapas con una condición: es todo vegetariano, pero es que además es buenísimo y con una diversidad fuera de lo común.

¡Comida sobre ruedas para todos los sentidos!

# FERMA Innova, cuando la materia prima es el talento



**FECHA:** 24 agosto.  
**HORARIO:** 19:00  
**LUGAR:** Jardín de la UNED



Las jornadas de FERMA Innova dedicadas a la innovación empresarial tienen como objetivo promover y poner en valor la innovación en el sector empresarial y comercial de Barbastro y el Somontano.

Si las primeras ediciones se sustanciaron en el recinto ferial, las siguientes tuvieron lugar en el salón de actos del Centro de Exposiciones. Temáticas como la responsabilidad social como valor empresarial, las empresas como motor de los ODS, la innovación desde el sector agroalimentario o la digitalización para el comercio han estado acompañados tradicionalmente por la puesta en el escaparate de compañías de la Comarca del Somontano cuyos departamentos de investigación, desarrollo e innovación han asombrado al mundo.

Una oportunidad para conocer y descubrir las trayectorias de innovación de las empresas locales. En esta ocasión las jornadas contarán con la participación de:

Luis Planes, propietario de Planes Informática  
Aidey Lalueza, propietaria de Mrs. Doro Croquetas  
Santiago Cudinach, director comercial de Intrespa  
Modera: Javier García Antón, director de El Diario de Huesca

Al finalizar la jornada de FERMA Innova se procederá a la entrega del Trofeo FERMA a Automóviles Serrano.

# FERMA Exporta proyecta la maquinaria agrícola a varios países

**FERMA**  
exp<sub>o</sub>rta

EL DÍA 20 DE OCTUBRE SE HA RESERVADO COMO JORNADA ABIERTA AL PÚBLICO QUE QUIERA VER EN DIRECTO LAS MÁQUINAS EXPUESTAS EN EL PABELLÓN DEL RECINTO FERIAL



Gracias al acuerdo de colaboración entre el Ayuntamiento de Barbastro y la Cámara de Comercio, y la alianza estratégica con el Cluster Aragonés de Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos CAMPAG- formado por gran parte de los fabricantes de maquinaria de Aragón – una quincena de empresas aragonesas contactarán de forma individualizada y presencial con diez compradores internacionales para vender sus aperos en países tan diversos como Alemania, México, Marruecos y Países Bajos.

Esta acción comercial supone la profesionalización del certamen de FERMA en el sector de la maquinaria agrícola, que demanda acciones concretas para la rentabilidad de su participación en los certámenes.

La agenda de FERMA Exporta arrancará el día 16 con la llegada de los compradores internacionales a Barbastro, donde les recibirán las autoridades locales. El día 17 por la mañana y primera hora de la tarde se celebrarán en el Centro de Congresos las reuniones individuales, siguiendo un

ajustado cuadrante de encuentros que permitirá a todos los participantes mantener conversaciones con los compradores que hayan mostrado interés en su producto. El mismo día 17 por la tarde la actividad se desplazará al recinto ferial, donde estarán expuestas las máquinas para que los fabricantes puedan explicar las características concretas de cada máquina en directo. Los días 18 y 19 se dedicarán a realizar visitas a las fábricas de maquinaria para que los internacionales conozcan de primera mano los procesos de producción y las instalaciones.

El día 20 de octubre se ha reservado como jornada abierta al público que quiera ver en directo las máquinas expuestas en el pabellón del recinto ferial. Aunque la visita podrá realizarse de forma libre, se van a programar presentaciones en grupos reducidos para los interesados en conocer en profundidad los aperos expuestos.

Con el objetivo de ampliar el alcance de FERMA Exporta a todos los sectores em-

presariales del municipio de Barbastro el acuerdo entre el Ayuntamiento de Barbastro y la Cámara de Comercio de Huesca incluye la celebración de sesiones de consultoría en materia de comercio internacional para empresas de todo tipo.

Los técnicos de la Cámara especializados en comercio exterior asistirán a las empresas barbastrenses para planificar sus estrategias de internacionalización. La finalidad de estas sesiones es analizar las herramientas más indicadas con el objetivo de que la empresa conozca su potencial de internacionalización para que, a continuación, puedan adoptar las decisiones estratégicas más oportunas para enfrentarse con éxito al proceso de internacionalización, de forma que se puedan alcanzar los objetivos planteados. Para participar en estas sesiones las empresas interesadas deben contactar con el Departamento de Internacionalización de la Cámara de Comercio de Huesca o con el Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro.

# Los cultivos leñosos, una evolución paralela a **FERMA** de la mano de Asaja

**EL ALMENDRO Y EL OLIVO HAN ELEVADO SUS EXPECTATIVAS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HASTA EL PUNTO DE SER GRANDES ALTERNATIVAS EN EL MEDIO RURAL**



Veintisiete años lleva Asaja con las jornadas de leñosos, fundamentalmente centrado en el almendro y el olivo, en la Feria de Barbastro, en los que se ha asistido a una evolución extraordinaria de estos dos cultivos que ha desembocado en una mayor rentabilidad gracias a la irrupción de mayores conocimientos y de la digitalización.

Javier Folch, director técnico de Asaja en el momento de la programación de estas jornadas (a estas alturas parlamentario en el Congreso de los Diputados, recuerda que “el olivar y el almendro tienen un peso potencial muy importante en el Somontano, y por eso todos estos años pretendemos aportar la máxima información en cuanto a investigaciones, aplicaciones, innovaciones, normativas y mercados”.

De hecho, buscando el máximo contexto, en algunas ediciones se han tratado circunstancialmente otros cultivos como el pistacho. “Intentamos mantener informado al agricultor para que sepa las variedades que son más propicias para nuestras tierras, las plagas que amenazan los cultivos o las circunstancias”.

Aunque el olivar también evoluciona, donde se está produciendo una transformación importante “es en la almendra, donde se registra una reconversión del sector. Ayudó el resurgir de los precios por circunstancias como las sequías en Estados Unidos y otros lugares de España, y los fondos de inversión se fijaron en este fruto para habilitar grandes extensiones de 500 o 600

hectáreas, nada que ver con nuestros pequeños productores del Somontano”.

Sin embargo, también en estos casos es posible abrazar niveles de competitividad. “La revolución ha llegado con aspectos como la eficacia del riego que impulsa la productividad. Antes todo era de secano”, indica Folch. “Los resultados son excepcionales con un regadío por goteo, esto es, con eficiencia en el consumo de agua, y con la digitalización en el regadío”.

También en el laboreo, en el trabajo en el campo y posteriormente en fábrica, hay un grado de automatización creciente. Y, para acabar de completar el panorama tan distinto hay que recordar el Cuaderno Digital que el agro va a tener que aplicar por exigencia de la reforma de la PAC: “Cualquier agricultor, de leñosos y todo tipo de sector, va a tener que llevar todo apuntado en una Tablet o en un móvil con los tratamientos, los abonos, los riegos, la frecuencia de las lluvias...”. Así como hay otros países europeos que esperan a 2026 para su aplicación, en el caso de España el gobierno decidió que fuera en 2023... y, claro, nadie está preparado.

Asaja ha jugado un papel importante, con sus servicios para asesorar a los agricultores. “Hay que tener en cuenta la rentabilidad. Hay gente que se ha embarcado en inversiones fuertes y ha plantado en zonas donde no es el terreno más adecuado por su composición o por la altura. Hay que recordar las heladas en la provincia de hace un



## XXVII JORNADAS ASAJA DE LEÑOSOS ALMENDRO Y OLIVO

### DÍA 24 DE AGOSTO

Lugar: Sala 2 Centro de Congresos.

**10:00** Inauguración.

**10:15** Conferencia Nueva ley de fitosanitarios a cargo Emilio Betrán, jefe de Servicio de Sanidad Vegetal del Gobierno de Aragón

**10:45** Mesa redonda sobre aplicación de fitosanitarios en extensivo, olivo, almendro y vid. Intervienen: Juan Manuel Castell, director de CAMPAG, Cluster Aragonés de Medios de Producción Agrícola y Ganadera; Javier Mur, director técnico de SCLAB; Óscar Torres, Director de Certificación de la DO Somontano; José Antonio Salas Técnico ASAJA; Eduardo Torres Técnico de la SAT Almendras Alto Aragón; Óscar Olivera, presidente de la Asociación para la producción de Hortelanos Tomate Rosa.

**11:45** Novedades en la campaña del almendro, con Eduardo Torres, Técnico de la SAT Almendras Alto Aragón

**12:15** Evolución de los fitosanitarios y de la campaña 2023 en el olivar e incertidumbre en el precio del aceite. A cargo de José Antonio Salas, Técnico ASAJA

**12:45** Presentación del proyecto Circóleo por Juan Manuel Castell, director de CAMPAG, Cluster Aragonés de Medios de Producción Agrícola y Ganadera. Circóleo es una investigación para la valorización de subproductos generados tras la producción de aceite en las almazaras para dotarlos de un nuevo uso como fertilizantes y bioestimulantes de alta calidad, contribuyendo así a implantar modelos de economía circular.

**13:00** Vino del Somontano

**FORMACIÓN:** Manejo del porcino. Gestión Ambiental y lucha contra el cambio climático. Del 28 de agosto al 1 de septiembre. Curso de 20h

Organiza: ASAJA

De 18:00 a 22:00horas

Lugar: Salón de actos de ASAJA

par de años, que pillaron a algunos que habían invertido mucho con el pie cambiado y perdieron dramáticamente las cosechas”.

Javier Folch recomienda a los agricultores del olivar y del almendro que se dejen “guiar” por los expertos de Asaja. “Son cultivos que tienen grandes posibilidades de rentabilidad. En el caso de la almendra, hay que pensar que su consumo mundial crece porque ya hay ocho mil millones de personas sobre el planeta que comen galletas y otros productos para su subsistencia, y ahora mismo España es un gran productor. Luego, el mercado se regulará solo porque seguro que aparecerán otros países productores”.

Más dificultad atraviesa el sector del olivar porque los últimos años no han sido excesivamente propicios en la producción por las circunstancias climatológicas, “pero sin haber una gran producción sí que tiene muchas posibilidades.

Este panorama es analizado en la jornada del 24 de agosto en el que se tratará sobre fitosanitarios y se presentará el proyecto Circóleo para dar valor a los subproductos generados tras la producción de aceite en las almazaras para dotarles de condiciones de fertilizante o bioestimulante. La jornada promete.

# La triple apuesta de **CAMPAG** por **FERMA** y por Barbastro



El Cluster de la Maquinaria Agrícola de Aragón ha escogido Barbastro, y en concreto FERMA, para tres de sus grandes acontecimientos del final de año. CAMPAG, que reúne a 76 socios de los que ocho son centros de conocimiento, trabaja en trece proyectos sobre diferentes sectores con el denominador común de la innovación y de la tecnología al servicio del campo.

El Cluster Aragonés de los Medios de Producción Agrícolas y Ganaderos (CAMPAG) concentra su actividad tanto en proyectos de I+D+i como en internacionalización, cooperación empresarial, búsqueda de agentes comerciales y distribuidores en países, diseño de proyectos de interés



empresarial y organización de jornadas técnicas y de inmersión tecnológica.

Antonio Alot, presidente de CAMPAG, se muestra ilusionado ante la nueva etapa de colaboración con FERMA y particularmente con los tres eventos que protagonizará el Cluster en cooperación con el ayuntamiento barbastrense y la Cámara de Comercio e Industria de Huesca

La primera irrupción

del Cluster será en FERMA Innova con la ponencia de Vitis sobre agricultura de precisión para la aplicación de fitosanitarios mediante carga electrostática para actuar sobre las dos caras de la hoja. Es el 24 de agosto.

Una novedad es el encuentro de 10 clusters de Europa bajo la denominación "Bioeconomy exchange in the wine industry", el 20 de septiembre, curiosamente organizado por un socio

## ANTONIO ALOT, SU PRESIDENTE, INCIDE EN EL GRAN POTENCIAL DE LA DIGITALIZACIÓN Y DE LA INTERNACIONALIZACIÓN PARA EL SECTOR



italiano pero con Barbastro como “hospedador”. “Los grupos de trabajo tratarán sobre la bioeconomía en la industria del vino”, con visita incluida a bodegas y debate sobre las fórmulas de colaboración para encontrar perfiles como los comerciales.

Y una gran apuesta es FERMA Exporta en octubre en la que el Cluster ha contribuido a la captación y organización de potenciales clientes de Alemania, Serbia, Polonia, Sudá-

frica y Marruecos, una decena de compradores que conocerán los productos españoles. Antonio Alot recuerda que “Aragón y Lérida abarcan el 80 % de la fabricación de España, y además una buena parte de las empresas son de fuera de Zaragoza. Tras la misión en sí del 16 al 19, el 20 de octubre se ha reservado como jornada abierta al público que quiera ver en directo las máquinas expuestas en el pabellón del recinto ferial.

### LA ENCRUCIJADA DEL SECTOR

Antonio Alot diferencia las tendencias oficiales de las reales. “Las subvenciones van dirigidas a la digitalización, pero hasta ahora el principal desarrollo es Isobus de John Deere, con lo que otros fabricantes rechazan su implantación”. Más realista, Alot considera que “no ha salido una tecnología dominante sobre la totalidad y eso repercute en una menor evolución”. Y otro problema añadido, “los fabricantes apuestan por la tecnología digital, pero la paradoja es que no encuentran comerciales”.

Su propia empresa, Arados Fontán, está ahora mismo en plena evolución de un desarrollo tecnológico para la nivelación dependiendo de los resultados que le ofrece el ma-

peo de los suelos para ver por dónde tiene que avanzar y actuar el arado. En la FIMA del año próximo, será presentada esta aplicación tras 18 meses de trabajos.

Los trece proyectos que tiene bajo su manto el Cluster se enfocan a leñosos, fitosanitarios, suelos, drones (para fertilización o mapeo...) Las posibilidades de aplicación son extraordinarias.

Los socios de CAMPAG (fabricantes de maquinaria, de componentes, de fitosanitarios...) están realizando un importante esfuerzo para conseguir los mejores rendimientos y, de paso, intentar subsanar los grandes problemas estructurales como la falta de comerciales o de soldadores. “Eso es algo en lo que a fecha de hoy la tecnología no permite avanzar”.

## AGENDA ACTIVIDADES

### FERMA SHOPPING EXPERIENCE

**JUEVES 24 DE AGOSTO**

Avenida Pirineos

**20:00 horas.-** LA TIENDA DE  
JULIÁN MAIRAL.

**VIERNES 25 DE AGOSTO**

Paseo del Coso (Busto General  
Ricardos)

**19:30 horas.-** Sara Arasanz Estética.

**20:00 horas.-** Aceite Ecostean.

**20:30 horas.-** Maseer Fashion.  
Plaza del Mercado.

**19:30 horas.-** Tintorería Begoña.

**20:00 horas.-** La Bodega del Vero.

**20:30 horas.-** Ketfix

Calle San Ramón.

**20:30 horas.-** Voneka.

Plaza Diputación

**20:30 horas.-** Ernesto Cancer

Calle General Ricardos

**20:30 horas.-** Májodis

**SÁBADO 26 DE AGOSTO**

Paseo del Coso (Busto General  
Ricardos)

**19:30 horas.-** Floristería Tella.

**20:00 horas.-** Pastel Biarritz.

Plaza del Mercado.

**19:30 horas.-** L'Usuella.

### FERMA STOCKS

**SÁBADO 26 DE AGOSTO**

**De 10 a 14 horas y de 17 a 21 horas**

Lugar: Paseo del Coso, calle San  
Ramón, calle Romero, calle Gene-  
ral Ricardos, plaza Diputación y  
calle Corona de Aragón.

### FERMA MOBILITY

**SÁBADO 26 DE AGOSTO**

**De 10 a 14 horas y de 17:00 a 21:00  
horas.**

Lugar: C/ Baños Árabes.

### FERMA GOURMET

**SÁBADO 26 DE AGOSTO**

**De 10 a 14 horas y de 17:00 a 21:00  
horas.**

**ESPACIO GASTRONÓMICO “LA  
DESPENSA DE BARBASTRO  
SOMONTANO”**

Paseo del Coso

**10:30 horas.-** Cocinando Somon-  
tano para niños. Taller de cocina  
infantil con productos del Somon-  
tano.

**11:30 horas.-** Cata de aceites del  
Somontano.

**12:15 horas.-** Cata de productos  
Savia Íbera. Cocina aromática y  
saludable.

**13:20 horas.-** Cata y degustación  
de vermú del Somontano.

Juegos divulgativos gastronómicos  
para niños durante toda la maña-  
na.

**17:15 horas.-** Degustación de hel-  
dos del Somontano.

**18:00 horas.-** Taller de cocina y  
degustación con Daniel Yranzo.  
Entrega premio FERMA Gourmet

**19:45 horas.-** Cata de tomate, acei-  
te y gazpacho.

**20:10 horas.-** Cata degustación de  
vino y queso del Somotano.

**20:30 horas.-** Maridaje de cerveza  
artesana y frutos secos.

### XXII MUESTRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Plaza del Mercado

Exposición y venta de los mejores  
ejemplares de la huerta de Barbas-  
tro y el Somontano.

### ESPACIO FOOD TRUCKS

Puente de San Francisco  
Espacio gastronómico.

### VI FERMA INNOVA

**JORNADAS TÉCNICAS SOBRE  
AGRICULTURA**

**XXVII JORNADAS ASAJA DE  
LEÑOSOS ALMENDRO Y OLIVO**

**Día 24 de agosto. 10:00 horas –  
13:00 horas.**

Centro de Congresos.

Formación: Manejo del porcino.

Gestión Ambiental y lucha contra  
el cambio climático.

Del 28 de agosto al 1 de septiem-  
bre. De 18:00 a 22:00 horas. Curso  
de 20 horas.

Lugar: Salón de actos de ASAJA  
Organiza: ASAJA.

**JORNADAS INNOVACIÓN  
EMPRESARIAL Y ENTREGA  
DEL TROFEO FERMA**

**24 agosto. 19:00 horas**

Lugar: Jardín UNED.

**EXPOSICIÓN VILLA INVITADA**

**Del 26 de agosto al 17 de  
septiembre**

Lugar: Entorno Plaza de San Fran-  
cisco.