

DEL 4 AL 8 DE  
SEPTIEMBRE  
2018



Diario del **Alto Aragón**



FERIAS BARBASTRO





**QUESOS ARTESANOS  
CAPRICHO DE GUARA**

Quesos  
Marcas: CAPRICHO DE GUARA Y  
FLOR DE GUARA  
Las Almunias, 22144 (Huesca)  
974318338  
hermanosnasarre@oviaragon.com

**QUESOS MÁS DEL TANO**

Quesos artesanos, elaboración  
propia  
MÁS DEL TANO  
Fraga, 22520 (Huesca)  
info@masdeltano.com  
www.masdeltano.com

**QUESOS MONTBRÚ**

Quesos artesanos, elaboración  
propia  
Moia, 08180 (Barcelona)  
938207837  
sandra@montbrufires.cat  
www.montbru.com

**RABHA ASSAT**

Degustación Berebere Saharui,  
tetería  
Figueres, 17600 (Gerona)  
rabha@hotmail.es

**RENAULT ANTONIO BARDAJÍ S.L.  
BARBASTRO**

Vehículos nuevos y semi-nuevos  
Marcas: RENAULT, DACIA  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974311848  
ventas@antoniobardaji.es  
www.antoniobardaji.es

**SANTA SABINA GOURMET  
SANTOÑA**

Conservas Santoña, bonito del  
norte, anchoas, patés  
Marcas: SANTA SABINA  
GOURMET  
Navahermosa, 45150 (Toledo)  
925426147  
ricoyenconserva@hotmail.com  
www.santasabina.com;  
www.gruposantasabina.com

**SEELEN ARTESANA**

Cerveza artesana  
Marcas: SEELEN ARTESANA  
Vencillón, 22549 (Huesca)  
seelenartesana@gmail.com  
www.seelenartesana.com

**SENSOLIVE BIOCOSMETICS**

Cosmética ecológica  
SENSOLIVE  
Pozo Alcón, 23485 (Jaén)  
info@sensolive.com  
www.sensolive.com

**SOLGLASS**

Ventanas  
Marcas: HOCO, LUMON, KLINE  
Lleida, 25002  
974430564  
comercial1@solglass.es  
www.solglass.es

**TECNO AGUAS ARAGÓN**

Productos de ósmosis inversa para  
particular e industrias. Ozonización  
Descalcificación  
Marcas: BERMAX  
Zaragoza, 50007  
marketing@tecnoaguasaron.com  
www.tecnoaguasaron.com

**TOYSSPAIN**

Juguetes  
Marcas: PLAYMOBIL - LEGO  
Terrassa, 08225 (Barcelona)  
937354981

jordi.carpio@gmail.com

**WWW.ECODIATOMEA.COM**

Tierras de diatomeas  
Marcas: ECODIATOMEA  
Villanueva de Gállego, 50830  
(Zaragoza)

roslatino@gmail.com

www.ecodiatomea.com

**YUALIA SOL Y COMPLEMENTO**

Gafas de sol, relojes  
Valencia, 46015  
juan.carlos@yualia.com  
www.yualia.com

**Colaboradores****AECC BARBASTRO -  
SOMONTANO**

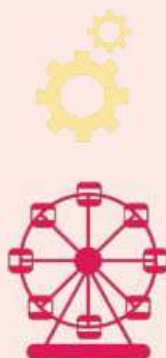
Información y campañas de la  
Asociación Española Contra el  
Cáncer Barbastro Somontano  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
barbastro@aecc.es

**AFAMMER ALTOARAGÓN**

Asociación  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974313242  
ibailo@asajahuesca.es  
www.afammer.es

**ASAJA HUESCA**

Sindicato agrario  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974313242  
ibailo@asajahuesca.es  
www.asajahuesca.es



WE SCREEN

**ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS  
POLÍGONO VALLE DEL CINCA**

Asociación empresarial  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974110333

**ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS  
SIERRA DE GUARA**

Asociación empresarial  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974308803  
info@guara.org  
www.guara.org

**ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS  
SOMONTANO BARBASTRO**

Asociación empresarial  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974308803  
aeb@aeb.es  
www.aeb.es

**ASOCIACIÓN DE HORTELANOS  
DEL ALTO ARAGÓN**

Tomate rosa y espárrago de  
Barbastro  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
rosatomate@gmail.com

**AYUNTAMIENTO DE  
BARBASTRO**

Barbastro, 22300 (Huesca)  
974310150  
www.barbastro.org

**AYUNTAMIENTO DE CARIÑENA**

Cariñena, 50400 (Zaragoza)  
976793031

**AYUNTAMIENTO DE SAINT  
GAUDENS**

Saint Gaudens, 31800 (Francia)  
**ESCUELA OFICIAL DE IDIOMAS  
RÍO VERO**  
Oferta educativa de la Escuela  
Oficial de Idiomas  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974110360  
eoibarbastro@hotmail.com  
www.eoibarbastro.org

**IES MARTÍNEZ VARGAS**

Oferta educativa de FP  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974310294  
iesmvbarbastro@educa.aragon.es  
www.iesmv.com

**MOVIMIENTO RURAL****CRISTIANO MONEGROS**

Información y exposición ONG  
Robres, 22252 (Huesca)  
antoniobrosedmaza@yahoo.es

**RUTA DEL VINO SOMONTANO**

Asociación para la promoción  
turística del Somontano  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974316509  
cbosch@rutadelvinosomontano.com  
www.rutadelvinosomontano.com

**UPA - ARAGÓN**

Sindicato agrario  
Zaragoza, 50022  
upaaragon@upa.es  
www.upa.es

**Muestra de frutas  
y hortalizas**

**ABEL SAMITIER**  
**JESÚS AYARZA LARROJA**  
**LORENZO TORRES SOLANA**  
**FRANCISCO J. COLOMES**  
**ÓSCAR OLIVERA**  
**ANDRÉS LARROSA**  
**ALFREDO LARROSA**  
**JOSÉ M.ª BOIRA**

# Transformar desde el conocimiento

**E**N UN impecable discurso pronunciado ante el rey hace tres años convertido en un auténtico prontuario, la presidenta de la Fundación Cotec, Cristina Garmendia, daba la dimensión de la simplicidad a las definiciones más contundentes. "Cambiar desde el conocimiento: eso es innovar". Pero, para precisar más, apostilla que se refiere a todo cambio (no sólo tecnológico) basado en todo conocimiento (no sólo científico) que genera un valor (no sólo económico).

Tan preclara expresión bien pudiera aplicarse a la Feria Regional de Barbastro, que rezuma innovación en un sentido estricto desde sus orígenes hasta su proyección, desde la autarquía en la que fascinaban las novedades hasta la Sociedad de la Información en la que se aplica la máxima de Mario Alonso: conocer permite saber, comprender faculta para saber hacer. En el fondo, el afán de transformación perdura y se acelera, de tal guisa que aquel espíritu de antaño se prolonga gracias a la capacidad de adaptación y a la natural tendencia del ser humano a propiciar espacios de encuentro en los que convivir y en los que sumar para multiplicar.

Y por esas vías avanza esta 57 edición de Ferma, cuyo recinto va a congregar al público con los expositores, y a los profesionales con los protagonistas del cambio con tres figuras que la propia Garmendia colocaba sobre el tapete: los influenciadores que generan opinión y provocan debate, los facilitadores que conocen las claves y resortes para mover el engranaje y los pioneros que van por delante abriendo camino aun sin ayuda. Ahí se encuadra la segunda edición de FermaInnova, en la que apreciaremos la pluralidad de caminos creativos para alcanzar los objetivos propuestos. Ahí admiraremos las jornadas agrarias que siempre sorprenden con sus ingenios. Y así nos asombrarán el centenar de expositores de distintos sectores, arietes en sus actividades, audaces productores y generadores de servicios que someten al escrutinio público la bondad de sus empresas.

Ha consolidado la feria su apuesta transversal entre el conocimiento, la innovación, la proyección y el ocio. La fortaleza de la agroalimentación, desde la producción artesanal de la huerta local en la muestra de frutas y hortalizas, hasta ese gran hito que es la catalogación de Somontano Territorio de Interés Gastronómico, el primero tras la creación de este importante sello de divulgación turística. Y la Misión Comercial Inversa de agroalimentación, con encuentro de productores y comercializadores gracias al respaldo de Cámara de Huesca, Ceder Somontano y Pon Aragón en Tu Mesa.

El certamen barbastrense va sobre ruedas. No se desprende de su vocación ni de sus principios, como refleja ese 80 % de espacio expositivo exterior para la automoción que aglutina 18 marcas. No olvida la maquinaria agrícola ni el apego al territorio. En verdad, 57 años bien llevados revelan una evolución serena pero briosa, observadora, inteligente y esforzada. Los cimientos están bien plantados y, desde ellos, el conocimiento nos guía para exhibir Barbastro y un Somontano que, día a día, se transforman. Aquí está la mejor prueba. Porque, cuando se cree, se crea. Y nada ni nadie detiene semejante fuerza de voluntad.

**FERMA57**

Alto Aragón



# “La feria es un ser vivo que nos empuja permanentemente a la mejora”



**Antonio Cosculluela, alcalde de Barbastro**

**Por Javier García Antón**

“No es nada fácil desarrollar una feria generalista en este momento, y además a lo largo de la historia Ferma se ha venido realizando en el mes de agosto, que no tenemos claro que ahora sea la fecha más idónea, porque las empresas o están de vacaciones o reincorporándose. Sí que es cierto que le hemos dado un giro durante estos 57 años con proyectos”. Antonio Cosculluela, alcalde de Barbastro, apela al pragmatismo para explicar la trayectoria positiva de la feria, que nunca se ha detenido en incorporar novedades porque esa es, desde el primer día, su esencia.

En este sentido, ha sido una integración feliz en el programa FermaInnova, este año en su segunda edición. “Viene el “director gerente del Instituto Aragonés de Fomento, Ramón Tejedor, pero el gran objetivo es dar visibilidad a em-

presas locales que innovan y son referentes. En la jornada hay un panel de experiencias con cinco empresas muy interesante organizado por el Área de Desarrollo del Ayuntamiento en el que se implica la Asociación de Empresarios del Polígono, la Asociación de Empresarios Somontano Barbastro”.

Y es que, como asegura el alcalde de Barbastro, “al final, la Feria no sólo es la parte expositoria. La evolución demuestra que en sectores como el agroalimentario, el automovilístico o la maquinaria, los cauces de comercialización son diferentes. Por eso introducimos otros alicientes, como el aprovechamiento de que Barbastro ciudad y el Somontano son Territorio Gastronómico de Aragón, y es un aspecto al que vamos a dar un gran impulso”.

“Al final, las novedades que se producían en el ámbito de la industria se exponían en la feria y eran su esencia. FermaInnova muestra también la innovación de la feria, pero va más allá. Se quieren promover esos proyectos innovadores en Barbastro y el So-



montano. Lo mismo sucede con las jornadas por ejemplo del mundo agroalimentario, con el apoyo de las organizaciones agrarias, UAGA y Asaja, que siempre ofrecen una colaboración interesante”.

## **Territorio gastronómico**

Somontano ha sido el primer Territorio Gastronómico en la convocatoria realizada para este año por el Gobierno de Aragón. “La valoración es positiva. Estamos divulgando nuestra gastronomía más allá de Aragón, como esa multitudinaria presentación con el Gobierno, la Denominación de Origen, la Comarca y el ayuntamiento en Madrid, en un espacio atractivo con gente del mundo del vino y de los medios de comunicación. Era

un reto importante y estuvimos a la altura. Cualquier acción nos da marca, porque se acompaña por la cultura, el patrimonio, el territorio, los deportes de aventura, la naturaleza y el vino. Es una oportunidad para un todo. El 1 de enero dejaremos de tener la calificación y seguiremos porque hay un concepto global en el que entra el tomate rosa, el vino, las mermeladas, las carnes, la miel y un turismo que está en auge. Hemos adquirido bagaje y experiencia”.

El apego a la agroindustria



**Antonio Cosculluela**

## **La fusión en lo agroalimentario**

Antonio Cosculluela presume, como barbastrense, de la capacidad de adaptación de un certamen que está, sin duda, en la genética de la ciudad con el concepto de “ferias y fiestas”. Tan arraigado, que en realidad todos los movimientos contemplan ese nudo gordiano que, sin embargo, si supone una querencia natural en fechas, no lo es en la temática. Ferma, en una abstracción de la historia y del presente, siempre ha sido novedad, conocimiento y ocio, aunque sus manifestaciones hayan variado con las modas y los usos. Y, hoy, prácticamente todo el contenido confluye en lo agroalimentario, porque éste es el sector llamado a ser el propulsor del Somontano.

ha determinado también la elección de la Ciudad Invitada en Ferma. “Barbastro forma parte de las Ciudades del Vino de España, como Cariñena, y de esta asociación surgen las Rutas del Vino de España. Somontano fue pionera como Denominación de Origen. Se sumaron todas las de Aragón. Nosotros tenemos proyectos de innovación, de promoción y divulgación conjuntos con las denominaciones aragonesas. Y Cariñena tiene una línea de tradición a sus espaldas en la transformación agroalimentaria pegada al vino”.

En la misma dirección se encamina la misión comercial inversa que organiza con Ferma la Cámara de Comercio e Industria. “Desde hace unos años organizamos unas misiones inversas en las que captamos importadores de Europa y norte de África, que inicialmente se enfocó a la maquinaria agrícola y ahora a los productos agroalimentarios. Esto nos posiciona de forma importante más allá de nuestra región y nuestro país. Genera oportunidades para las empresas, porque tenemos vinos, jamones y carnes frescas, quesos, mermeladas y tomate. Los contactos que nos permite la Cámara dan un valor a los participantes”.

El alcalde de Barbastro está satisfecho con la participación de la junta directiva

de la Asociación de Empresarios del Polígono, de Asociación de Empresarios Somontano Barbastro y las organizaciones agrarias, pero... “A veces echamos de menos una mayor implicación del comercio local, porque de ampliarla tenía más vistosidad. Pero hay que reconocer que es difícil invertir esa tendencia. Quizás el mes de agosto no es el más idóneo para hacer determinados esfuerzos, pero no es fácil cambiar. Lleva 57 años con el concepto previo a las fiestas, y nadie te acompaña en el viaje de buscar las fechas posibles para un cambio. Lo que ocurre es que también las empresas que vienen están satisfechas y les parecen buenas”.

Todo este conjunto de incorporaciones, como FermaInnova, el apartado agroalimentario y gastronómico, la muestra de hortalizas o las jornadas de internacionalización demuestran, como sentenció Galileo, que, “y sin embargo, se mueve”. Ferma incrementa su atractivo y mantiene su esencia expositiva de ofrecer novedades. “La Feria es un ser vivo y esa viveza nos empuja permanentemente para mejorar. Los técnicos del Área de Desarrollo, desde que concluye una edición, ya piensan en cómo mejorar y como incorporar más incentivos para la siguiente”.



# “El sector agroalimentario cobra gran peso en línea con el proyecto Barbastro Ciudad Agroalimentaria”



**Sonia Lasierra,**  
presidenta del  
Área de  
Desarrollo del  
Ayuntamiento de  
Barbastro

Sonia  
Lasierra



“La implicación es necesaria y se trabaja para que sea mayor la participación de las asociaciones de empresarios”

Por Ángel Huguet

Sonia Lasierra, presidenta del Área de Desarrollo del Ayuntamiento, refiere la continuidad en la edición 57 de Ferma por el esquema de la Feria Regional de Barbastro, aunque es evidente que “nos adaptamos cada año y en diferentes etapas a los cambios y necesidades propios de un certamen como el nuestro. Este año, el sector agroalimentario cobra un peso específico importante en línea con el proyecto de Barbastro Ciudad Agroalimentaria en el que se trabaja”.

Además, “la consideración Somontano, Territorio de Interés Gastronómico de Aragón 2018 tiene que notarse para los miles de visitantes. De hecho, el espacio propio que tiene en Ferma está entre las novedades principales para mostrar productos. El Premio Ferma Gourmet será un incentivo para los expositores del sector. La propuesta incluye otros sectores habituales, entre ellos maquinaria, automoción, comercios, empresas e industria, porque la clave y el posible éxito del certamen están en el interés común para

ofrecer un escaparate de productos. La implicación es necesaria y se trabaja para que sea mayor la participación de las asociaciones de empresarios”.

La llamada a muchas puertas para invitar a Ferma 2018 “en general es buena. Si no, la Feria no sería posible pero requiere de un gran esfuerzo por los técnicos del Área. Lleva notable trabajo previo y también es verdad que muchas empresas opinan que estas fechas no son buenas y tenemos reivindicaciones pendientes de solucionar. Este año hemos tenido varias reuniones sectoriales”.

Lasierra no descarta la posibilidad de estudiar el cambio de fechas para conseguir mayor presencia de empresas. “Es una opción y posibilidad para valorar y tenerlo en cuenta. Además habría que decidirlo pronto. Hay muchos sectores y empresas cerradas por vacaciones en agosto y en todos los foros donde se ha planteado la posibilidad del cambio tampoco ha habido definiciones claras en cuanto a fechas”.

La contribución de la Cámara de Comercio e Industria de Huesca que preside el

barbastrense Manuel Rodríguez -que fue director de Ferma y presidente DE la antigua Institución Ferial de Barbastro- se circunscribe a un aspecto tan interesante como las misiones comerciales inversas. “Es una gran aportación con resultados y en términos parecidos están las organizaciones agrarias y cooperativas aunque con actividades diferentes. Este año, las misiones comerciales inversas se centran en la agroalimentación y se ha confirmado asistencia de agentes de Alemania y de Bulgaria”.

En cuanto a las novedades de la Feria en el plazo de un año, “una de ellas es el espacio central dedicado al sector agroalimentario donde los productores organizan jornadas de presentación, degustaciones y muestras. La realidad del sector es evidente y figura entre los valores añadidos del último

Agro-Observatorio de Aragón realizado por Fundesa, donde se valora su importancia y la del sector primario entre los indicadores de empleo en Aragón con el 10 % por encima de la media en España, situada en el 5 %. El aumento gradual del peso específico en los sectores primario y agroalimentario en Aragón está entre las conclusiones”.

Respecto a la elección de Cariñena como localidad invitada, “hemos optado por una ciudad de perfil característico para que se implique en una Feria como la nuestra. Además, hay aspectos comunes como son Ruta del Vino y la D.O. entre las cuatro en Aragón con Somontano, Borja y Calatayud”. Al mismo tiempo, confía en que haya una buena respuesta de público porque la cifra de 12.000 visitantes confirma el interés por el certamen propio de un escaparate tradicional”. Además, “el fin de semana es ideal para conocer el territorio Guara-Somontano, la Ruta de San Josemaría, las visitas guiadas en Bodegas y las Pasarelas de Alquézar entre otros lugares de interés turístico”.



**SU CONCESIONARIO DE RECOLECCIÓN**



**LA HOYA  
SOMONTANO  
MONEGROS**



*Enrique  
Segura*



**Villanueva de Gállego Zaragoza**  
☎ 976 185 020 ☎ 609 300 299  
[www.enriquesegura.com](http://www.enriquesegura.com)





# Unos ejes imprescindibles en la feria

## Jaime Facerías

Presidente de la Comarca del Somontano



### “Se está direccionando a la gastronomía y el vino”

He conocido buena parte de la trayectoria de Ferma y cada etapa tiene su razón de ser. Antes, era un certamen de maquinaria y, sin embargo, ahora se está direccionando hacia una muestra de gastronomía y de vino. Este cambio de orientación es, en realidad, una apuesta por el territorio, que es el denominador común de la feria desde sus orígenes. El hecho de que Somontano haya sido declarado el Territorio de Interés Gastronómico de Aragón repre-

senta un hito y una oportunidad que debemos aprovechar. En esta faceta, la Comarca del Somontano tiene una responsabilidad que desde luego no rehuimos. Para nosotros, Ferma ha sido siempre un escenario en el que hemos podido explicar los servicios que ofrece la Comarca a la ciudadanía, con imágenes y textos de los proyectos de rehabilitación (con fotografías del antes y el después) o de recuperación de archivos, facetas que real-

mente merecen la pena. Comunicamos la labor de todos nuestros departamentos y, al final, comprobamos que nuestra presencia en la feria nos ayuda a comunicar y a tener mucho más contacto con las gentes del territorio. Estamos muy satisfechos.



## José Antonio Pérez

Asociación de Empresarios Somontano Barbastro



### “Presentamos nuevos servicios, actividades y proyectos”

Los empresarios de Barbastro y su Comarca del Somontano estarán representados en el stand de la Asociación de Empresarios de Barbastro en esta nueva edición de FERMA 2018. La presentación de nuevos servicios, actividades y proyectos de desarrollo serán el principal contenido de este espacio, que compartimos, un año más, con la Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca.

La identificación y mejora de las necesidades de las empresas en su actividad diaria y su relación con la administración continúan siendo nuestros objetivos fundamentales, además de dar visibilidad y dinamizar los diferentes sectores económicos del territorio. Programas de formación de calidad, un decálogo de em-

presas del Somontano de Barbastro o la definición de nuevos productos turísticos para la ciudad de Barbastro, son, entre otros, proyectos que verán la luz esta anualidad. Nos satisface además participar con nuestras empresas y nuestra actividad en Fermalnova, un foro donde se promueve la actividad innovadora que tanto desarrollan nuestros asociados.

## Laura Ventura

Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara



### “Os invitamos a degustar la Sierra de Guara y Somontano”

Para la Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara este año es especial porque es nuestro 25 aniversario y, tras participar en 2017 por primera vez en Ferma, no podíamos perdernos esta segunda oportunidad de estar cerca de los vecinos del Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara. Ellos son visitantes todo el año de nuestros establecimientos, usuarios de nuestros servicios y embajadores de nuestro territorio entre familiares, amigos y compañeros.

En nuestro stand os mostraremos nuestro proyecto #SaboreaSomontano #SaboreaGuara y nuestro nuevo mapa turístico de la Sierra, ya por la segunda edición y todo un éxito por ser el primer mapa que recoge todo el territorio y el área de influencia del Parque con todos sus recursos y estableci-

mientos asociados. Podéis verlo en [www.guara.org](http://www.guara.org) #SaboreaSomontano #SaboreaGuara es un proyecto con financiación LEADER en coordinación des de la Comarca del Somontano y otras entidades para dar a conocer Somontano como territorio declarado de Interés gastronómico por sus productos y eventos. Nuestra colaboración consta de jornadas y eventos gastronómicos y difusión entre periodistas especializados.



## Mariano Altemir

Centro de Desarrollo del Somontano



### “Un evento dinamizador de la economía de la comarca”

En el Centro de Desarrollo del Somontano (CEDER Somontano), trabajamos desde hace 20 años para potenciar el desarrollo económico y social del territorio. En esta asociación, entendemos FERMA como un evento de dinamización de la economía comarcal, en el que las empresas del territorio tienen un escaparate para poner en valor sus

productos y un punto para el encuentro con sus clientes. Creemos que el tejido empresarial es esencial para que el territorio sea atractivo y competitivo, y para que se mantenga habitado. Gestionamos las subvenciones LEADER para apoyar a los emprendedores y empresas que hacen inversiones en el territorio, cuyo plazo de solicitud acaba el próximo 30 de septiembre. Pero además apoyamos la actividad económica con otras actividades. Este año el CEDER Somontano colabora con FERMA apoyando dos eventos que facilitan reuniones y entrevistas

entre el sector productivo de la industria agroalimentaria y el de la distribución, que subvenciona con ayudas LEADER cofinanciadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural y el Gobierno de Aragón. Por una parte, con el proyecto “Pon Aragón en Tu Mesa”, organiza directamente un “Encuentro entre productores agroalimentarios de Aragón y comercializadores”. Y, por otra parte, subvenciona la “Misión comercial inversa” organizada por la Feria, que forma parte del programa de actividades “Somontano Territorio de Interés Gastronómico”.



## Adrián Beroz

Asociación de Empresarios del Polígono Valle del Cinca



### “Queremos que sea referente para el sector industrial”

Llegamos a esta nueva edición de la Feria Regional de Barbastro que, año tras año, se consolida y que lo hace con el trabajo de todos los expositores e institución que trabajamos por mantener a FERMA como una de las ferias de referencia en Aragón. Se desarrolla un esfuerzo, certamen tras certamen, para adaptarnos a los nuevos tiempos en los que cada vez el comercio electrónico, las redes sociales y las nuevas tecnologías están más pre-

sentes y ocupan una gran parte del volumen de ventas y de captación de clientes. En esta edición, se consolida Fermalnova, tras el éxito del año pasado en el que los visitantes pudieron ver los últimos proyectos e innovaciones de varias de las empresas expositoras que muestran a

los visitantes el potencial y el desarrollo tecnológico que tienen las empresas de nuestro entorno. Desde el Polígono Valle del Cinca, nos comprometemos cada año a aportar nuestro granito de arena para hacer esta feria mucho más atractiva para expositores y visitantes y, sobre todo, para crear una feria de referente no solo para el comercio de la agroalimentación y la automoción, sino también para el sector industrial.



## Raquel Latre

Presidenta del Consejo de la DO Somontano

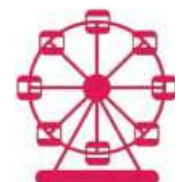


### “Se reinterpreta para sorprender, facilitar y dar a conocer”

Ferma trae consigo una edición más y muchos recuerdos de otras vividas. Cada año se reinterpreta para sorprender, facilitar y dar a conocer. Su tradición habla de la voluntad por continuar con una cita marcada en el calendario de visita obligada. Es un escaparate que cada año debe reinterpretarse y buscar el equilibrio entre las propuestas de los sectores

económicos y los intereses de quienes nos visitan. Eventos que requieren de mucho trabajo y esfuerzo para seguir posicionándose como el evento más relevante de la Institución Ferial de Barbastro. Hoy en día, es una muestra importante para el producto agroalimentario de proximidad, la trayectoria de las agriculturas familiares que han evolucionado en la

transformación de producto. Ferma les dota la oportunidad de la venta directa y la promoción de su producto y marca. Brindis por esta nueva edición FERMA 2018.





# Cariñena, Ciudad Invitada con aroma a vinos espléndidos



La invitada de Ferma 2018 comparte con Somontano proyectos del sector

BARBASTRO.- Cariñena ha sido la Ciudad Invitada de la 57 edición de la Feria Regional de Barbastro, en una demostración de las sinergias que unen a las dos denominaciones de origen que se expresan en innovadores proyectos comunes para convertir Aragón en una referencia en el mercado vitivinícola mundial.

Cariñena, situado a 47 kilómetros de Zaragoza, tiene una población 3.339 carinenses, cuya economía gira en torno al vino ya que cuenta con diez millones de cepas sobre suaves llanuras y extensísimas lomas donde la Garnacha se enseñorea. Se complementa con la industria del mobiliario comercial y el pujante turismo en el que la Ruta del Vino es el gran aliado.

Como capital comarcal, alberga la gran mayoría de los servicios para los 14 municipios que integran la Comarca Campo de Cariñena: educativos (Escuela infantil, Colegio de Primaria, Instituto y Centro de Educación de Adultos), culturales (Casa de



Fiesta de la Vendimia

Cultura, Biblioteca Municipal, Cine-teatro y Escuela de Música), deportivos (Gimnasio municipal, Polideportivo, Pistas exteriores, Campo de fútbol, Pistas de pádel, Piscinas), juveniles (Espacio Joven), para mayores (Centro de día y Residencia), para personas con diversidad funcional (Centro ocupacional y Residencia ADISLAF), servicios sociales (SS Comarca Campo de Cariñena), salud (Farmacia y Centro de Salud Comarcal), seguridad ciudadana (Guardia Civil y Bomberos).

La ciudad exhibe las muestras miles de años de historia y tradición que alojan sus raíces en la época romana (Plinio llamó Carae a este poblado y el sufijo "inia-

na" es el sufijo característico de fincas rústicas de aquel tiempo), enmarcados en un pueblo moderno, dinámico y en continua transformación. De todos modos, celtas, musulmanes y cristianos roturaron y labraron estas tierras. En el mapa urbano de la ciudad, puede rastrearse la antigua presencia de la morería o la sinagoga judía. Convivencia que perduró hasta 1492 en el que fue decretada la expulsión de los judíos y 1610 en el que Felipe III decretó la salida de los moriscos.

En este sentido, podemos afirmar que la formación

económica de la ciudad estaría íntimamente relacionada con el viñedo. La existencia del cultivo de la vid en esta zona se remonta a época romana, pero es en siglo XVIII, cuando se roturan nuevas tierras debido al crecimiento de la población. A finales del siglo XIX, el sector del vino se articula con fuerza por la crisis de la filoxera francesa, y más tarde se afianza con la creación de la Denominación de Origen en 1932 y con el impulso cooperativo de los años cuarenta. A todo esto ayudó enormemente la inauguración del ferrocarril de vía estrecha Cariñena-Zaragoza en 1887. El rey Alfonso XIII, en 1909, concedió el título de ciudad a la población que hoy le acompaña.

La D.O.P. Cariñena hoy Hoy en día los vinos de la D.O.P. Cariñena gozan de una fama mundial de la que dan cuenta los 35 millones de botellas que se exportaron fuera el año pasado, con Alemania, Reino Unido, Rusia, China o EE. UU. como principales países compradores.

La Denominación de Origen Protegida tiene una extensión de 14.249 hectáreas de viñedo repartidas entre las poblaciones de Aguarón, Aladrén, Alfamén, Almonacid de la Sierra, Alpartir, Ca-



El barbastrense Manuel Vilas será el invitado de honor de la gran fiesta de Cariñena

riñena, Cosuenda, Encinacorba, Longares, Mezalocha, Muel, Paniza, Tosos y Villanueva de Huerva y está integrada por 1.520 viticultores, que constituyen, sin lugar a dudas, el principal soporte económico de la comarca.

Las variedades cultivadas de uva blanca (Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Garnacha blanca) y de uvas tintas (Garnacha tinta, Macabeo, Juan Ibáñez, Moscatel de Alejandría, Cariñena Parellada, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Vidadillo) configuran una base lo suficientemente amplia como para dotar a los vinos de Cariñena de un catálogo propio, amplio y diverso que da lugar a vinos blancos, rosados, tintos, de licor, de aguja, espumosos y de uva sobre madurada de una excelente calidad.

La Ruta del Vino del Campo de Cariñena es una iniciativa de la Asociación para la Promoción Turística de la Ruta del Vino del Campo de Cariñena que integra a los municipios de la comarca, de la D.O.P. Cariñena y de la Comarca Campo de Cariñena, y en la que se han integrado bodegas, restaurantes y bares. Un proyecto turístico, cultural y gastronómico que ha servido para dar a conocer el territorio de Cariñena, potenciar su valor y seguir fomentando la cultura del vino.

## El Museo del Vino de la D.O.P. Cariñena

El Museo del Vino de la D.O.P. Cariñena se encuentra ubicado en la Casa de la Viña y el Vino, una bodega típica del modernismo industrial de principios del siglo XX, rehabilitada en 1996. Aquí se localizan la sede del Consejo Regulador de la D.O.P. Cariñena, un aula cultural, un aula de catas, una enoteca, una sala de degustación, una tienda especializada y el Museo del Vino.

Por otro lado, desde los años 60, Cariñena viene cele-



Fiesta de San Valero



Museo del Vino

## El Paseo de las Estrellas de Cariñena

El Paseo de las Estrellas es una iniciativa de la Denominación de Origen Protegida que busca emular el Paseo de la Fama hollywoodiense. Fue inaugurado en 2014 y hoy día ya luce las huellas de David Trueba, Gabino Diego, Miguel Ángel Lamata, Paula Ortiz, Eduardo Noriega, Elvira Lindo, Luisa Gavasa y José Ramón de la Morena. La impresión se hace en el dibujo de una hoja de vid rellena de cemento que se ha convertido en todo un fenómeno para vecinos y turistas. El Paseo de las Estrellas se ubica en el corazón del Paseo del Centenario que se inaugura en 2009 como parte de los actos de celebración de los cien años del otorgamiento del título de Ciudad a Cariñena, recibido en junio de 1909 por el Rey Alfonso XIII.

brando el inicio de los trabajos de la vendimia con una popular fiesta reconocida como de Interés Turístico de Aragón. Esta fiesta que en 2018 va a cumplir su 51 edición es organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cariñena. La celebración cuenta con dos puntos neurálgicos: uno, la Fuente de la Mora de la que mana el fruto del primer pisado; dos, la Plaza del Vino en pleno Paseo del Centenario. La fiesta cuenta cada año con un invitado de honor, un reconocido personaje de la vida pública que en 2017 fue el periodista deportivo José Ramón de la Morena y que este año será el escritor barbastrense Manuel Vilas, autor de la exitosa Ordesa.



Avda. Pirineos, 24  
Barbastro. Tel. 686 483 626



# Caviar Pirinea, un Trofeo Ferma repleto de buen gusto



**Primer "oro negro" del Somontano y el mayor productor de esturión y trucha en España**

**Por A. Huguet**

BARBASTRO.- Las apuestas por el territorio y la labor de innovación en el sector agroalimentario realizadas por la empresa barbastrense Caviar Pirinea han sido acreedoras del Trofeo Ferma 2018 que se entregará al gerente Lorenzo Villaeys-Sakalian en el acto de apertura oficial del certamen, el 24 de agosto. En la edición número 57 en la historia de la Feria Regional de Barbastro se premia y reconoce también la fidelidad de esta empresa que aprovecha el certamen para presentar sus productos y las últimas novedades.

Caviar Pirinea es el mayor productor de esturión y de trucha más grande del sector español, tiene tres piscifactorías ubicadas en El Grado, Oliván y Yesa donde se crían las truchas y otras especies piscícolas en condiciones naturales idóneas. En especial destaca la perfecta calidad físico-química del agua procedente del deshielo de las montañas. Sus buenas prácticas medioambientales le acreditan como la primera empresa del mundo que ha conseguido el certifi-



**Caviar del Pirineo, el año pasado en la feria.**



**Lorenzo Villaeys-Sakalian**

cado europeo de acuicultura ecológica en la piscifactoría de El Grado y en la planta de transformación de Yesa.

La empresa se fundó en el año 2013 por iniciativa de tres profesionales con dilatada trayectoria en el sector de la cría y comercialización de la trucha y esturión en el sector agroalimentario con exportaciones a mercados exteriores. Además, lidera diferentes proyectos de I+D como la suplementación de betaglucanos en alimentación para trucha arco iris y esturión siberiano cuyo desarrollo finaliza en la piscifactoría de El Grado. En la misma línea, destaca el aprovechamiento integral del esturión Naccarii y Baerii en nuevos productos de agroalimentación, realizado en la planta de Yesa. Situación que les ha permitido la posibilidad de lanzar nuevos productos, entre ellos la conserva en aceite de esturión del Pirineo de Huesca, el esturión marinado, el mousse de esturión o la sal de caviar PerSé. Además cuenta con nuevos proyectos piscícolas para aumentar la producción.



**Esta empresa tiene tres piscifactorías ubicadas en El Grado, Oliván y Yesa**

# El resurgimiento del sector de la automoción en el certamen



**Ocho empresas y 18 marcas estarán representadas en la Feria barbastrense**

BARBASTRO.- Sin duda, fue uno de los grandes alicientes en los comienzos de la Feria Regional de Maquinaria Agrícola de Barbastro, porque no en vano en aquella época los coches eran un auténtico objeto de deseo que simbolizaban posición, bienestar y, lo más importante, una libertad de desplazamiento desconocido hasta entonces. Durante muchos años, han sido junto con la maquinaria agrícola los grandes referentes del certamen, hasta el punto de que los concesionarios tenían marcada la fecha de Ferma de forma prioritaria.

Los tiempos y los cauces de comercialización diferentes en esta época de la Sociedad de la Información motivaron que muchas ferias fueran quedando ayunas de la presencia de las empresas automovilísticas, aunque siempre las ha habido fieles a estos salones.

En esta edición de Ferma 2018, el resultado de este sector es excepcional. Nada menos que 8 empresas del gremio de la automoción, que aglutinan 18 marcas de vehículos nuevos, de kilómetro 0 y de ocasión, estarán ocupando el 80 por ciento del espacio expositivo exterior, con lo que el repunte es prometedor.

Ofreciendo los mejores automóviles de su exposición y las mejores oportunidades, además de los servicios, estarán Cosalvi (Citroën, Hyundai, Volvo), M. Serrano (Toyota, Kia), A. Bardají (Renault y Dacia), Autobin (SEAT), Grupo Cabrero (BMW, Vehículo de ocasión), Automóviles Tonés (Volkswagen, Skoda, Vehículo ocasión), Tumasa-Motor 2002



**El automóvil, un sector fascinante en Ferma.**

(Mercedes, Peugeot, Land Rover, Jaguar, Mazda, Ocasión) y Montano Center (Ligier, Microcar).

En este espacio, los visitantes de la feria y los profesionales podrán conocer todos los grandes alicientes que hoy aporta la industria automovilística, como los

vehículos de nueva generación tecnológica, los híbridos entre combustibles convencionales y de otras energías, los eléctricos y, por supuesto, todos los de gasolina y diésel, porque, pese a quien pese, hoy los coches de gasoil tienen unos mecanismos que los hacen muy poco contaminantes y siguen siendo muy competitivos en consumo, calidad y prestaciones.

El caso es que la Feria de Barbastro volverá a tener una presencia extraordinaria del sector de la automoción y esa es una noticia estupenda para la feria y para las firmas participantes, que saben que es muy rentable estar en la Feria.



**Los visitantes consideran este sector uno de los más atractivos tradicionalmente en la feria**





## Actividades permanentes

**ESPACIO "SOMONTANO: TERRITORIO DE INTERÉS GASTRONÓMICO".** Descubre los sabores que ofrece el Somontano en este espacio de degustación y experimentación a través de catas, juegos y 'showcooking'. Para todas las edades. Organiza: Ayuntamiento de Barbastro. Esta acción forma parte del proyecto "Somontano, Territorio de interés gastronómico", que cuenta con una ayuda LEADER del Centro de Desarrollo del Somontano, financiada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y el Gobierno de Aragón.

**FERIA DE LA CERVEZA ARTESANA.** Espacio de degustación y venta de cervezas artesanales, junto con tapas y productos agroalimentarios. Lugar: Carpa. Feria de Bar-

bastro. Organiza: Ayuntamiento de Barbastro.

**XVIII MUESTRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** Exposición y venta de los ejemplares más distinguidos de la huerta barbastrense. Lugar: Plaza circular. Feria de Barbastro. Organiza: Ayuntamiento de Barbastro.

**ACTIVIDADES INFANTILES.** Hinchables fantasía y juegos tradicionales, artesanales y de ingenio. Día 24 de 17:30 a 21:30. Días 25 y 26 de 12 a 14 horas y de 17:30 a 21:30. Lugar: Zona automoción. Recinto exterior Feria de Barbastro. Gestionado por: En el patio de tu casa. Gratuito.

**EXPOSICIÓN PALEONTOLÓGICA.** Exposición de fósiles de la colección privada de Santiago Lafarga. Lugar: Sala de exposiciones Feria de Barbastro. Gestionado por: Asociación Cultural LACOS.

## PROGRAMA DE ACTOS

día  
24  
viernes

**6:45: REUNIÓN BNI CONEXIÓN HUESCA.** Para asistir, es necesaria confirmación de asistencia en el email: bnihuescaconexion@gmail.com Lugar: Salón de Actos. Organiza: BNI Conexión Huesca.

**10:00: MISIÓN COMERCIAL INVERSA SECTOR AGROALIMENTARIO.** Encuentro entre productores agroalimentarios y distribuidores internacionales. Lugar: Pabellón Feria de Barbastro. Organiza: Ayuntamiento de Barbastro y Cámara de Comercio de Huesca. Esta acción forma parte del proyecto "Somontano, Territorio de interés gastronómico", que cuenta con una ayuda LEADER del Centro de Desarrollo del Somontano, financiada por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y el Gobierno de Aragón.

**10:00: ENCUENTRO PROFESIONAL PRODUCTORES DE ARAGÓN – COMERCIALIZADORES.** Encuentro entre productores agroalimentarios y distribuidores nacionales. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro. Organiza: Actividad del proyecto "Pon Aragón en tu Mesa". Organizado por el Centro de Desarrollo del Somontano con ayudas del programa LEADER financiadas por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y el Gobierno de Aragón.

**10:00: FERMA-INNOVA.** 10:00 Conferencia inaugural: "Oportunidades para el impulso de la competitividad de las PYMES de Aragón" a cargo de Ramón Tejedor, Director - Gerente del IAF. Lugar: Escenario FERMA-INNOVA. 10:30 Experiencias innovadoras de éxito en el So-

montano. Panel de experiencias. Participan: Caviar Pirinea, Camper Pasión, Ecostean, Pinturas Fierro y Somontano Social. Presenta y modera: Javier García Antón, director del Diario del Altoaragón. 11:30 Charla - coloquio. Lugar: Escenario FERMA-INNOVA. Organiza: Ayuntamiento de Barbastro, Asociación de Empresarios de Somontano de Barbastro y Asociación de Empresarios del Polígono Industrial Valle del Cinca. Colabora: IAF y Diario del Altoaragón.

**11:00: JORNADA INNOVACIÓN EN REGADÍO.** 11:00 Riego a Baja Presión. Enrique Playán. Investigador CISC-EEAD. 11:30: "JORNADA INNOVACIÓN EN REGADÍO" Control Integral de Megjillón Cebra. Mario Morales. Universidad de Zaragoza. Proyecto IRRIZEB. Lugar: Salón de Actos Feria de Barbastro. Organiza: Comunidad Riegos Alto Aragón y Comunidad de Regantes Nº1 Canal del Cinca.

**12:00: LA CALIDAD DE LA SEMILLA CERTIFICADA EN ARAGÓN.** Lorenzo González, Jefe de la Unidad de Semillas del CSCV. Lugar: Salón de Actos Feria de Barbastro. Organiza: S.C.L. Agrícola de Barbastro.

**17:30: INAUGURACIÓN OFICIAL. ENTREGA DEL TROFEO FERMA.** Lugar: Salón de Actos. Feria de Barbastro.

**19:00: SEMANA AGRARIA DEL SOMONTANO.** "Aplicación de purines y estiércoles en cultivos". Marta Vallés, Ingeniera Técnica Centro Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón. Lugar: Salón de Actos de Barbastro. Organiza: UAGA.

día  
25  
sábado

**10:00 – 13:00: NOVEDADES EN EL CULTIVO DEL ALMENDRO Y EL OLIVO.** 10:00 Inauguración. 10:05 Novedades en los sistemas del cultivo del almendro (variedades y patrones). María José Rubio (Investigadora del CITA). 10:55 Sistemas de poda en regadío. Antonio Poblador (Viveros Abel). 11:45 Agricultura de precisión aplicada a la productividad de cultivos leñosos. Marta Mercadal (Sonea Ingeniería y medioambiente). 12:35 Ruegos y Preguntas. 13:00 Clausura. Organiza: ASAJA. Lugar: Salón de actos. Feria de Barbastro.

**10:00 – 14:00: AGRICULTURA Y GANADERÍA DE PRECISIÓN.** 10:00 Inauguración. 10:15 Agricultura de precisión aplicada a la productividad del cultivo de maíz, a cargo de Marta Mercadal (Sonea Ingeniería y medioambiente). 11:15 Tecnología Crispr y futuro de la genética en maíz. José Luis Romeo Martín (Presidente de la Asociación General de Productores de Maíz de España). 11:45 Ganadería de precisión en lugares remotos. Paco González (Técnico de ASAJA). 12:45 Nueva PAC y posición de ASAJA. Ángel Samper (Secretario General de ASAJA Huesca). 14:00 Clausura. Organiza: ASAJA. Lugar: Salón de actos de ASAJA Huesca. C/ Fernando el Católico 16 (Barbastro).

**12:00: DESCUBRE LOS SABORES DEL SOMONTANO.** Presentación de productos



día  
26  
domingo

**12:00: DESCUBRE LOS SABORES DEL SOMONTANO.** Presentación de productos agroalimentarios del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**12:00: SABOREA SOMONTANO – INFANTIL.** Taller infantil para descubrir los sabores del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro. 13:00: **CATA: LA HORA DEL VERMUT.** Cata de vermut del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

agroalimentarios del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**13:00: PRESENTACIÓN DE "BARBASTRO: TERRITORIO DE HISTORIAS, CAPITAL DE SABORES".** Organiza: Asociación de Empresarios Somontano Barbastro AESB. Lugar: Escenario FERMA Innova. Pabellón Feria de Barbastro.

**13:30: ENTREGA DE PREMIOS DE LA XVIII MUESTRA DE FRUTAS Y HORTALIZAS.** Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**18:00: SHOWCOOKING – CAVIAR PIRINEA (TROFEO FERMA).** A cargo de Rubén Pertusa, del Restaurante Hotel San Ramón del Somontano de Barbastro. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**19:00: SABOREA SOMONTANO.** Cata - maridaje de productos agroalimentarios del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**20:00: ENTREGA DEL I PREMIO FERMA GOURMET.** Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro. Colabora: Slow Food Huesca.

**20:30: DEGUSTACIÓN DEL PRODUCTO GANADOR DEL I PREMIO FERMA GOURMET.** Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**18:00: SHOWCOOKING – CAVIAR PIRINEA (TROFEO FERMA).** A cargo de Javier Puyal, del Restaurante Tres Caminos (El Grado). Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro.

**19:00: SABOREA SOMONTANO.** Cata - maridaje de productos agroalimentarios del Somontano. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico.

**20:00: DEGUSTACIÓN POPULAR DE TOMATE ROSA.** Lugar: Carpa Feria de la Cerveza Artesana. Colabora: Asociación de Hortelanos Tradicionales del Alto Aragón.



# Jornadas agrícolas, el conocimiento que se pega al terreno



**Las entidades más representativas del sector vuelcan sus esfuerzos en el certamen**

BARBASTRO.- El carácter agrícola y ganadero de Ferma viene avalado por las jornadas técnicas con las que cada año las entidades más representativas del sector apoyan el certamen, hasta el punto de que sus prestigiosas jornadas se congregan en torno a la Feria.

La Comunidad Riegos Alto Aragón y Comunidad de Regantes Nº1 Canal del Cinca han organizado unas jornadas dedicadas a la innovación en el regadío. Las conferencias arrancarán el viernes a partir de las 11:00 con la participación de Enrique Playán, investigador del CISC-EEAD, quien hablará el sobre el "Riego a Baja Presión". Le seguirá Mario Morales, del Proyecto IRRIZEB de la Universidad de Zara-

goza, a partir de las 11:30, con una charla sobre "Control Integral de Mejillón Cebra". La Sociedad Cooperativa Agrícola de Barbastro cerrará la sesión de la mañana con una conferencia sobre "La calidad de la semilla certificada en Aragón", a cargo de Lorenzo González, Jefe de la Unidad de Semillas del CSCV.

UAGA, por su parte, celebra un año más su semana agraria coincidiendo con Ferma. La VIII Semana Agraria del Somontano programa para el miércoles 22 de agosto en Estadilla la charla "Maquinaria agrícola: normativa de circulación en las vías públicas" con Isabel Lisa, Sergio Gambau y un representante de la Guardia Civil de Tráfico. Continúa el jueves con una conferencia en Berbegal sobre "Novedades de la PAC" a cargo de Teo Largo, de los SSTT de UAGA - COAG, y finaliza el viernes 24 a las 19:00 horas en el salón de actos de la Feria de Barbastro con una ponencia sobre "Aplicación de purines y estiércoles en cultivos" a cargo de Marta Vallés, del Centro de Transferencia Agroalimentaria del Gobierno de Aragón.

Por su parte, Asaja ha preparado dos jornadas técni-



Ferma 2017

cas de alto nivel que celebrará de forma simultánea. Por un lado, la jornada sobre "Novedades en el cultivo del almendro y el olivo" que se desarrollará de 10:00 a 13:00 horas en el salón de actos de la Feria de Barbastro, y en la que intervendrán María José Rubio, investigadora del CITA, exponiendo las "Novedades en los sistemas del cultivo del almendro"; Antonio Poblador, de Viveros Abel, que explicará las "Novedades en los sistemas del cultivo del almendro" y Marta Mercadal, de Sonea Ingeniería y Medio Ambiente, que hablará sobre "Agricultura de precisión aplicada a la productividad de cultivos leñosos".

La segunda jornada será sobre "Agricultura y ganadería de precisión" y se celebrará el mismo viernes en horario de 10:00 a 14:00 en las instalaciones de Asaja en Barbastro. En ella, destacados conferenciantes hablarán sobre "Agricultura de precisión aplicada a la productividad del cultivo de maíz" Marta Mercadal, de Sonea Ingeniería y Medio Ambiente; "Tecnología Crispr y futuro de la genética en maíz", José Luis Romeo Martín, Presidente de la Asociación General de Productores de Maíz de España; "Ganadería de precisión en lugares remotos", Paco González, Técnico de Asaja, y finalizará con una exposición sobre "Nueva PAC y posición de ASAJA" a cargo de Ángel Samper, Secretario General de Asaja

## BNI Conexión Huesca, a quien madruga...



**Reunión en Ferma a las 6:45 del viernes para compartir sinergias y experiencias**

BARBASTRO.- BNI constituye un fenómeno mundial en la organización de empresarios, directivos y profesionales, con prácticamente doscientos mil miembros en más de siete mil grupos de casi setenta países, donde ejercen grupos que actúan como un equipo de máquetin para los demás miembros con el objetivo de generar referencias de negocio cualificadas, muchas de las cuales repercuten en nuevos clientes para las empresas de los miembros.

En el caso de BNI Conexión Huesca, se fundó en

mayo de 2017 con un grupo de profesionales de distintos sectores, responsables y dignos de confianza, que conocen el potencial de negocio que se puede generar, como dicen ellos, "mientras su competencia sigue durmiendo".

De hecho, sus reuniones son enormemente madrugadoras y esta vez han elegido Ferma y las 6:45 de este viernes para una de sus sesiones. Sin duda, el entorno ferial será objeto de análisis para buscar oportunidades en un equipo que desarrolla relaciones sólidas y duraderas. "Creemos que

todo lo que sale de nosotros, regresará a nosotros, por eso no nos preocupamos por lo que vamos a recibir, sino por lo que vamos a dar".

En este grupo, participan una treintena de empresarios altoaragoneses, sobre todo del Somontano, Cinca Medio y Litera, que comparten contactos y negocio aprovechando las sinergias, y que además se reúnen los viernes para intercambiar experiencias, conocimientos y visión.



**espier**

www.jesusespier.com - Monzón (Huesca)  
tel. 974-400-150

<b>AGRICOLA</b>	<b>FORESTAL</b>	<b>JARDINERIA</b>	<b>ALIMENTARIA</b>
<b>ACEITE</b>	<b>YOGUR</b>	<b>CREMAS</b>	<b>CERVEZA</b>
<b>ZUMO</b>	<b>PATE</b>	<b>SALSAS</b>	<b>LICORES</b>
		<b>HELADOS</b>	<b>VINO</b>
		<b>MERMELADA</b>	





Primera edición de Fermalnova

## Cinco empresas locales protagonizarán Fermalnova



**Ramón Tejedor, director gerente del IAF, impartirá la ponencia inaugural**

BARBASTRO.- Mostrar la fortaleza de las iniciativas empresariales de Barbastro y el Somontano y profundizar en los conceptos de innovación constituye la razón de ser de una feliz iniciativa estrenada el pasado año, Fermalnova, que consta de una conferencia y un panel de experiencias participativo.

Aunque la 57 edición de FERMA no abrirá sus puertas hasta las 17.30 horas, el viernes 24 de agosto por la

mañana el recinto ferial acogerá el encuentro en el que cinco empresas locales presentarán proyectos empresariales con un denominador común: la innovación. El director gerente del Instituto Aragonés de Fomento, Ramón Tejedor, será el encargado de ofrecer la ponencia inaugural, bajo el título Oportunidades para el impulso de la competitividad de las PYMES de Aragón.

Posteriormente, cinco empresas protagonizarán el panel de experiencias, en el que aportarán sus magníficas trayectorias, sus conceptos innovadores y los obstáculos que han debido salvar para profundizar en su actividad. Se trata de Caviar Pirineo de El Grado –a la sazón Trofeo Ferma–, Somontano Social, Pinturas Fierro, Camper Pasión y Ecosteán de Costean. Cinco compañías perfectamente identificables, diferenciales

en sus sectores y con prácticas muy interesantes.

Ferma mantiene este proyecto, nacido en la pasada edición en el marco de sus jornadas profesionales, cuyo objetivo es dar visibilidad a empresas locales que están apostando por la innovación y que se están convirtiendo en referentes del sector más allá de nuestra comarca. A partir de las 10



**Se explicarán las iniciativas innovadoras de las cinco compañías participantes**

horas en el stand Ferma Innova, en la entrada del pabellón del recinto ferial, los representantes de las cinco firmas locales presentarán los proyectos empresariales más innovadores que están desarrollando. Tras el panel de experiencias, se abrirá un coloquio conducido por Javier García Antón, director de DIARIO DEL ALTOARAGÓN.

Esta jornada, organizada por el Área de Desarrollo del Ayuntamiento de Barbastro en colaboración con la Asociación de Empresarios de Barbastro y la Asociación de Empresarios del Polígono Valle del Cinca, dará el pistoletazo de salida a la Feria de Barbastro, que reunirá, durante tres días en el recinto ferial, a más de un centenar de expositores de distintos sectores, además de a numerosos profesionales que participan en las jornadas.

## Somontano Territorio de Interés Gastronómico, paladear las esencias



**Un espacio para descubrir los sabores de la comarca, con el título otorgado por el Gobierno**

BARBASTRO.- El espacio Somontano Territorio de Interés Gastronómico, ubicado en la parte central del pabellón ferial y con actividades para todas las edades, será el escaparate de un proyecto de promoción de la gastronomía del Somontano, en el que el público podrá descubrir to-

dos los productos agroalimentarios a través de catas, talleres, demostraciones de cocina, juegos, sorteos, etcétera.

Un lugar en el que se podrá adquirir conciencia de la integralidad de la oferta gastronómica de una comarca que no sólo produce excelentes frutos de la tierra, sino que además es capaz de otorgarles un marchamo de autenticidad gracias al esfuerzo de importantes colectivos.

A finales de 2017 la Comarca de Somontano de Barbastro fue elegida por el Gobierno de Aragón Territorio de Interés Gastronómico en Aragón para 2018 por la importancia que tiene en el territorio la producción agroalimentaria, avalada por varias marcas de calidad, por la existencia de una interesante

cultura gastronómica con productos genuinos, potenciada por un sector de la restauración dinámico y reconocido, por una amplia cantidad y variedad de empresas agroalimentarias, por la existencia de una gran oferta de restauración y hostelería y por un intenso calendario de eventos (más de treinta) relacionados con la gastronomía que se desarrollan en Somontano a lo largo del año (fiestas, festivales, jornadas, ferias, mercados...). Y principalmente por el trabajo bien hecho por todas las partes implicadas en el sector: productores, instituciones, asociaciones, empresas de hostelería y turismo...

Se trataba, por cierto de la primera convocatoria del Gobierno de Aragón tras la creación de la figura de Territorio

de Interés Gastronómico, lo que se traduce en la exposición de sus productos y de su realidad en todas las acciones promocionales que efectúa en el plano turístico o culinario el ejecutivo autonómico.

En este contexto, el Ayuntamiento de Barbastro, junto con la Comarca de Somontano, el Consejo Regulador de la DO Somontano, la Ruta del Vino Somontano y la Asociación de Empresarios de la Sierra de Guara, ha unido con la creación de un proyecto financiado con fondos LEADER para promocionar la gastronomía del Somontano, sus productos agroalimentarios y las empresas productoras, mediante la organización de diversas actuaciones a lo largo del año que pongan en valor la cultura agroalimentaria del Somontano.

## Y, en el origen, la huerta

BARBASTRO.- La Muestra de Frutas y Hortalizas es uno de los atractivos más espectaculares en Ferma desde que los organizadores decidieran sumar sus esfuerzos y trasladarla del centro de la ciudad al recinto ferial.

Además del tomate rosa, los hortelanos que atesoran

la sabiduría y el buen hacer de varias generaciones presentan piezas magníficas de calabazas, melones, sandías, berenjenas, pepinos, nabos, pimientos, guindillas y un largo etcétera que refleja la riqueza de esta tierra. Una verdadera delicia que entra por los ojos.



Un festín de la huerta

**NOS GUSTAN LOS SABORES DE NUESTRA TIERRA.**

**APOSTAMOS POR LAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS DE LOS PUEBLOS DE ARAGÓN.**





# El Ayuntamiento instituye el Premio Fermagourmet con apoyo del Slow Food Huesca



**Podrán optar a los galardones todos los expositores de Ferma**

BARBASTRO.- Una línea argumental coherente del desvelo en los últimos años de la Feria Regional de Barbastro por la gastronomía, con experiencias de todo tipo, había de conducir a un reconocimiento de los productos excelentes que, de paso, contribuyen a posicionar en el mercado.

Barbastro tiene todos los condicionantes para convertirse en el eje de una acción de estas características. Ha sido el primer Territorio Gastronómico de la iniciativa impulsada por el Gobierno de Aragón, fue el escenario del I Concurso Provincial de Tapas, la Muestra del Festival del Vino Somontano es un auténtico espectáculo y cuenta con referentes muy reconocidos como el vino, el tomate rosa, los aceites, las mermeladas y un gran número de frutos de una huerta pródiga.

El Ayuntamiento de Barbastro, en su apuesta por el sector agroalimentario, convoca este año la primera edición de los premios Fermagourmet, una acción organi-



**Estandos en la feria.**

zada en colaboración con el convivium Slow Food Huesca, que tiene la finalidad de reconocer y divulgar la excelencia de los productos agroalimentarios de calidad, para mejorar la imagen y posición en el mercado de los reseñados productos. Pura autenticidad.

Podrán optar a los Premios Fermagourmet al Mejor Producto Agroalimentario todos los expositores de Ferma en la edición de 2018, y que además sean elaboradores del producto agroalimentario a presentar. El jurado estará formado por personas de reconocido prestigio relacionadas y vinculadas con el mundo de la producción alimentaria, la gastronomía y la restauración, la investigación y el desarrollo sostenible.

En la valoración se tendrán en cuenta tanto las cua-

lidades organolépticas del producto como otros aspectos relativos al proceso de producción: innovación, artesanía, recuperación de productos autóctonos, respeto a la materia prima, etc.

El ganador de la edición podrá incluir en el envase del producto ganador el logotipo registrado FERMA-GOURMET® 2018 y recibirá, pegatinas con el logotipo para incorporarlas a los envases ya realizados.

La entrega de premios se celebrará el sábado 24 de agosto a las 20:00 horas, dentro del Espacio Somontano Territorio de Interés Gastronómico.



Los buenos frutos de las misiones comerciales inversas

**La organización de la Cámara, clave para su éxito**

BARBASTRO.- La Misión Comercial Inversa que, desde hace cinco años, convocan el Ayuntamiento y la Cámara, y que este año se incluye como una de las actividades del proyecto Somontano Territorio de Interés Gastronómico, se ha concentrado en el sector agroalimentario, donde cuatro importadores (dos alemanes, un belga y un búlgaro) se reunirán con los expositores interesados para apreciar las posibilidades de que éstos exporten a aquellos países.

Ha avanzado además la organización de la Cámara, ya que realizó una jornada "Preferma" en la que once empresas se sometieron a un diagnóstico sobre sus fortalezas y sus debilidades para la exportación, con objeto de impulsar las primeras y solventar las segundas, gracias a los técnicos camarales. Se enmarca en el caso de las empresas del Somontano, además, dentro de un proyecto de consistorio y comarca.

Independientemente de que los importadores visitarán a un buen número de los expositores de Ferma, las compañías que acudieron a la "Preferma" estarán en condiciones de exponer todas las virtudes de sus productos y servicios para iniciar las transacciones con prontitud.

# Cerveza artesana con buenos maridajes, todo un placer social



**La cuarta edición de la feria, cargada de buenos argumentos**

BARBASTRO.- Se cumple este 2018 la cuarta Feria de la Cerveza Artesana dentro de Ferma, con un espacio de degustación y venta de cervezas artesanales, junto con tapas y productos agroalimentarios que concitan la presencia de muchísimos visitantes.

La cerveza es una de las bebidas más consumidas del mundo, y, cada vez más, la artesana se está haciendo un hueco en el mercado como producto gourmet, ya que en los últimos años está au-



**Feria Artesana del año 2017.**

mentando considerablemente el número de consumidores que buscan la calidad de este tipo de producto, basado en una cuidada elaboración, excelentes materias primas, exquisito envasado y sorprendente sabor. En este sentido, la IV Feria de la cerveza artesana constituye una excelente oportunidad de degustar las distintas variedades. Y es que este ámbito es muy propicio para la creatividad y para la audacia.

Entre los participantes en la feria, hay artesanos de diferentes procedencias: Selen, de Vencillón; Borda, de Aineto; Bachiella, de Salas Bajas; Cervezas La Litera, de Tamarite de Litera; Barret Cerveses, de Granollers (Barcelona) y Pèpère de Francia. Las cervezas podrán acompañarse de las deliciosas croquetas y elaborados preparados por AVI Elaborados Artesanos o por las tapas y embutidos de calidad ofrecidos por Iberjabugo.

# La oferta del IES Martínez Vargas y la Escuela de Idiomas, en Ferma

BARBASTRO.- El IES Martínez Vargas va a mostrar en Ferma la riqueza de su oferta, plenamente armónica con los objetivos de la feria.

El Instituto, que se acerca a los cincuenta años (nació en 1975, imparte ESO con bilingües con francés e inglés, Ba-

chillerato y ciclos formativos, que en Grado Medio son de Carrocería, Instalaciones Eléctricas y Automáticas, Instalaciones de Telecomunicaciones y Atención a Personas en Situación de Dependencia y Elaboración de Productos Alimenticios. Los Ciclos For-

mativos de Grado Superior de Automoción, Sistemas Electrotécnicos y Automatizados y Educación Infantil (presencial y a distancia). Y el Ciclo de Formación Profesional Básica Mantenimiento de Vehículos. Además, mantiene proyectos europeos como

la competencia informacional y digital, incubadora de empresas, emprender en la escuela, gestión de calidad, vivero de empresas y bolsa de trabajo virtual. Unos 750 alumnos acuden cada curso a sus clases.

También está activamente presente la Escuela Oficial de Idiomas Río Vero, que imparte los niveles básico, intermedio y avanzado en inglés y francés, con una acreditada competencia.

**COSALVI**

AVDA. PIRINEOS, 52  
BARBASTRO  
T. 974 310 688

[www.cosalvi.es](http://www.cosalvi.es)



Nueva Berlina  
**Citroën C4 CACTUS**



**HYUNDAI KONA**





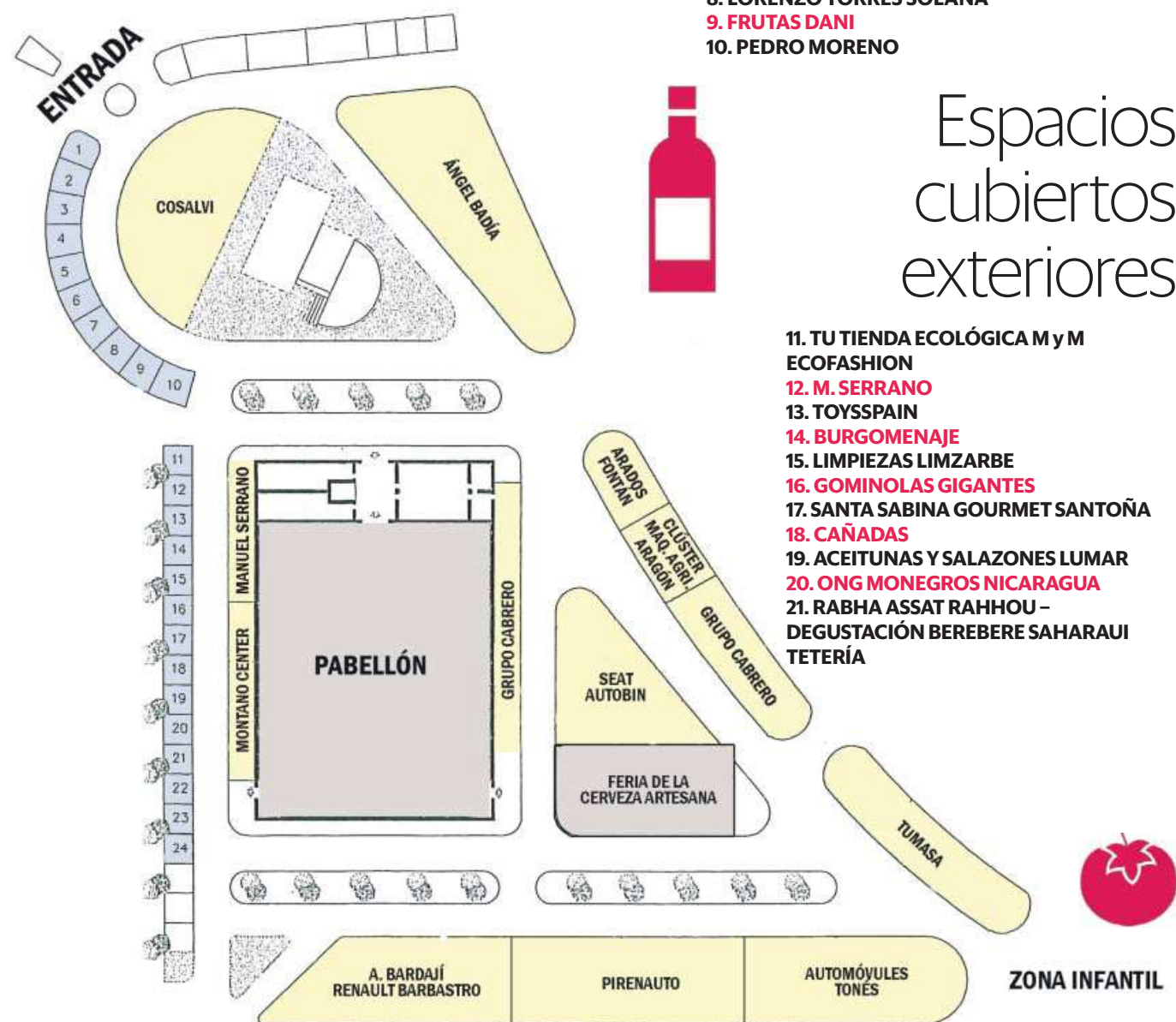
# Muestra de frutas y hortalizas

## 2018

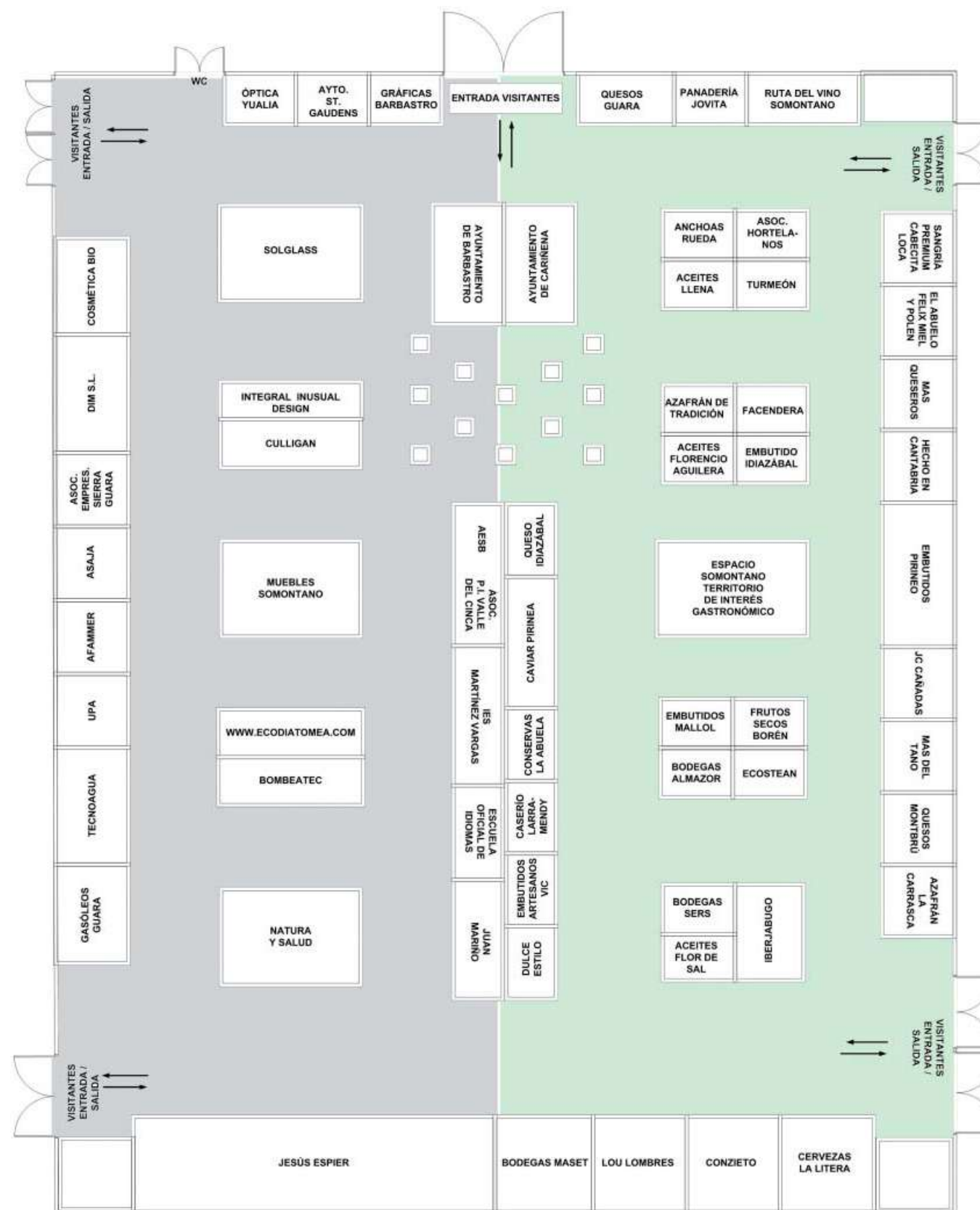


1. ASOCIACIÓN HORTELANOS TOMATE ROSA DE BARBASTRO
2. ABEL SAMITIER
3. JESÚS AYARZA LARROYA
4. JESÚS AYARZA LARROYA
5. FRANCISCO J. COLOMES & OSCAR OLIVERA
6. ANDRÉS LARROSA & ALFREDO LARROSA
7. JOSÉ M.ª BOIRA
8. LORENZO TORRES SOLANA
9. FRUTAS DANI
10. PEDRO MORENO

Espacios  
cubiertos  
exteriores



11. TU TIENDA ECOLÓGICA M y M ECOFASHION
12. M. SERRANO
13. TOYSSPAIN
14. BURGOMENAJE
15. LIMPIEZAS LIMZARBE
16. GOMINOLAS GIGANTES
17. SANTA SABINA GOURMET SANTOÑA
18. CAÑADAS
19. ACEITUNAS Y SALAZONES LUMAR
20. ONG MONEGROS NICARAGUA
21. RABHA ASSAT RAHHOU - DEGUSTACIÓN BEREBERE SAHARAUI TETERÍA





# Expositores

## ACEITE FLOR DE SAL

Aceite de oliva virgen extra.  
Garrafas 5 y 2l. Y botellas de  
vidrio 250 y 500 cc  
Marca: ACEITE FLOR DE SAL  
Alcolea de Cinca, 22410 (Huesca)  
flordesal@aceiteflordesal.com  
www.aceiteflordesal.com

## ACEITES FLORENCIO AGUILERA

Aceite de oliva virgen extra,  
mermelada y chocolate  
Marcas: AGAPÉ, OLEUM CAELLI,  
FLORENCIO AGUILEA  
Alcalá la Real, 23680 (Jaén)  
contacto@  
aceitesflorencioaguilera.com  
www.aceitesflorencioaguilera.com

## ACEITES LLENA

Aceite de oliva virgen  
Marca: LLENA ELABORACIÓN  
TRADICIONAL  
Tamarite de Litera, 22550  
(Huesca)  
974420122  
aceitesllena@telefonica.net  
aceitesllena.multiespacioweb.com

## ACEITUNAS Y SALAZONES

**LUMAR**  
Aceitunas  
El Pontón, 46337 (Valencia)  
aceitunasmoreno@hotmail.com  
**ANCHOAS RUEDA - SANTOÑA**  
Anchoas de Cantabria  
Marca: CONSERVAS RUEDA  
Santoña, 39740 (Cantabria)  
942663211  
salazonesvistazul@gmail.com  
www.conservasrueda.com

## ANGEL BADÍA S.A.

Tractores y maquinaria agrícola  
Marcas: SAME, DEUTZ, FAHR  
Binéfar, 22500 (Huesca)  
974428300  
angelbadia@angelbadia.net  
**ARADOS FONTÁN**  
Arados de Vertedera  
Marca: ARADOS FONTÁN  
Alfajarín, 50172 (Zaragoza)  
974100311  
fontan@aradosfontan.com  
www.aradosfontan.com

## ARTÍCULOS DE PIEL PEDRO MORENO

Artículos de piel  
Almenara, 12590 (Castellón)  
962624067  
iimmffaa@cop.es

## AUTOMÓVILES BINÉFAR - AUTOBÍN

Automóviles SEAT  
Marcas: SEAT  
Binéfar, 22500 (Huesca)  
974310026  
gerencia@autobin.seat.es

## AUTOMÓVILES TONÉS

Automóviles nuevos y usados  
Marcas: VOLKSWAGEN Y SKODA  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974312812  
contabilidad@automovilestones.es  
www.automovilestones.com

## AVI ELABORADOS ARTESANOS

Croquetas  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
avi@elaboradosartesanos.com  
www.avielaboradosartesanos.com

## AZAFRÁN DE TERUEL LA CARRASCA

Azafrán tradicional y ecológico, y  
productos con azafrán  
Marcas: LA CARRASCA Y LA  
SABINA AZAFRÁN ECOLÓGICO  
DE TERUEL  
Blancas, 44314 (Teruel)  
978622070  
azafranlacarrasca@gmail.com  
www.azafranlacarrasca.com

## AZAFRÁN DE TRADICIÓN

Azafrán  
Villafranca de los Caballeros,  
45730 (Toledo)  
info@azarandetradicion.info  
www.azarandetradicion.com

## BARRET CERVESES

Cerveza artesana  
Marca: BARRET CERVESES  
Granollers, 08402 (Barcelona)  
fermi@barret.cat  
www.barret.cat

## BAUGARTNER KARL

Creperái  
Pujo, 65500 (Francia)  
**BINOMIO VINOS**

Vinos, sangría y vermut  
Marcas: CABECITA LOCA, LA  
CHARANGA, RETORNO,  
FANFARRIOSO  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
info@binomiovinos.com  
www.binomiovinos.com

## BODEGAS ALMAZOR

Vinos Almazor  
Marcas: ALMAZOR  
Hoz de Barbastro, 22312 (Huesca)  
miguelangelalmazor@gmail.com

## BODEGAS JAIME / TURMEON

Vermut  
Marca: TURMEON  
Morata de Jalón, 50260  
(Zaragoza)  
976605138  
martin@bodegasjaime.com

## BODEGAS MASET

Vinos y Cavas MASET  
La Granada, 08792 (Barcelona)  
938180342  
info@maset.com  
www.maset.com



## BODEGAS SERS

Vinos D.O. Somontano  
Marca: SERS  
Cofita, 22417 (Huesca)  
info@bodegassers.es

## BOMBEATEC

Bombeo solar  
Marca: BOMBEATEC  
Cariñena, 50400 (Zaragoza)  
oscar.saezbenito@bombeatec.com  
www.bombeatec.com

## BORÉN FRUTOS SECOS

Frutos secos  
Marca: BORÉN  
Binéfar, 22500 (Huesca)  
974431919  
comercial@frutossecosboren.com  
www.frutossecosboren.com

## BURGOMENAJE

Croquetera, potato, picadoras,  
sartenes, etc.  
Marcas: IBILI, LACOR, PIEDRA  
Burgos, 09007  
947655774

hiperdelrepuesto@gmail.com  
**CAÑADAS**

Salazones, quesos, embutidos  
Socuéllamos, 13630 (Ciudad Real)  
jccanadas@hotmail.com

## CASERÍO LARRAMENDY

Quesos oveja, vaca, cabra  
Hasparren, 64240 (Francia)  
julie.larramendy@orange.fr  
Ferme-larramendy.com

## CERVEZA BACHIELLA

Cerveza  
Marca: BACHIELLA  
Salas Bajas, 22314 (Huesca)  
info@bachiella.com  
www.bachiella.com

## CERVEZAS BORDA

Cerveza artesana ecológica  
Marca: CERVEZAS BORDA  
Aineto, 22623 (Huesca)  
menchu@cervezasborda.es  
www.cervezasborda.es

## CERVEZAS LA LITERA

Cervezas artesanas  
Marcas: HUGOS, MAXIMUS, 1976,  
ANETO  
Tamarite de Litera, 22550 (Huesca)  
david.alonso@cervezaslalitera.com  
www.hugo.es



## CONSERVAS DE SANTOÑA CANTABRIA

Conservas de pescado anchoas y  
bonito  
Marca: CONSERVAS LA ABUELA  
MARÍA  
Santoña, 39740 (Cantabria)  
saboresdecantabria@gmail.com

## CONZIETO

Vinos  
Marca: Conzieto  
Blecua, 22133 (Huesca)  
608536883  
info@conzieto.es  
www.conzieto.es

## COSALVI S.A.

Vehículos nuevos, Km.0; de  
gerencia y usados  
Marcas: CITROEN, HYUNDAI,  
VOLVO  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974310688  
ventas@cosalvi.es  
www.cosalvi.es

## CULLIGAN

Tratamientos de aguas  
Marca: CULLIGAN ESPAÑA  
Castellbisbal, 08755 (Barcelona)  
935653300  
jose.morales@culligan.es

## DULCE ESTILO PASTELEROS

Pastelería artesana  
La Llagosta, 08120 (Barcelona)  
935605052  
dolcestil@hotmail.com

## ECOSTEAN ACEITE BIO

Aceite de oliva virgen extra y  
ecológico  
CUARCOS DE OTTO, CASA  
BENITO, ANIGUALA, ECOSTEAN  
Costean, 22312 (Huesca)  
974110761  
carlosj@ecostean.com  
www.ecostean.com

## EL ABUELO FÉLIX MIEL Y POLEN

Miel, hidromiel, jalea, propoleos,  
vinagre de miel  
Marcas: EL ABUELO FÉLIX, REYNA  
APÍCOLA  
Navahermosa, 45150 (Toledo)  
925426147  
mielpolen@hotmail.com

www.elabuelofelix.com;  
www.reynaapicola.com

## ELECTROPARADA

Electrodomésticos  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974033149  
as.electroparada@gmail.com

## EMBUTIDOS ARTESANOS DE VIC

Embutidos artesanos y curados  
Tona, 08551 (Barcelona)  
info@embotitsdevic.com

## EMBUTIDOS ARTESANOS J. MALLOL

Embutidos artesanos,  
elaboración propia  
Marcas: EMBUTIDOS J. MALLOL  
Santa María de Palau Torderá,  
08460 (Barcelona)  
938481922  
jomafont@hotmail.com

## EMBUTIDOS DEL PIRINEO DE GIRONA

Embutidos artesanos y curados  
Sant Joan les Abadesses, 17860  
(Girona)  
embotitsmonts@hotmail.com  
**FÁBRICA DE COLCHONES**  
**ZARAGOZA**

Colchones, camas, almohadas  
Marca: LOLA BANZO  
Zaragoza, 50011  
976311255  
info@lolabanzo.es  
www.lolabanzo.es

## FACENDERA

Quesos artesanos de sabores  
oveja y cabra  
Villafeide, 24836 (León)  
creglai@gmail.com

## FRUTAS DANI

Melocotones de Calanda  
Zaragoza, 50194  
daniellarena23@hotmail.com  
**GASÓLEOS GUARA S.L.**  
Huesca, 22002  
974312811

info@gasoleosguara.com  
**GOMINOLAS GIGANTES**  
Gominolas gigantes y fruta  
tropical

Castellón, 12100  
construruz@gmail.com  
**GRÁFICAS BARBASTRO**  
Servicios relacionados con artes  
gráficas, Editoriales y nuevas  
tecnologías.  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974310096  
administracion@graficasbarbastro.com

www.graficasbarbastro.com  
**HECHO EN CANTABRIA**

Sobaos y quesadas, anchoas y  
bonito.  
Santander, 39006 (Cantabria)  
marcospelayodiego@gmail.com

## IBERJABUGO

Jamones y embutidos de Jabugo.  
Marcas: SOINCAR, IBER.JABUGO,  
MONTEQUESOS  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974316067  
iber.jabugo@gmail.com

## INTEGRA UNUSUAL DESIGN

Diseño  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
976248395  
administracion@integral.com.es



## JESÚS ESPIER

Maquinaria, enología y  
electroportátil.  
Marcas: PELLENC, TOSCANA,  
ENOLÓGICA MORI, GRIFO KINUS  
Monzón, 22400 (Huesca)  
974400150

administracion@jesusespier.com  
www.jesusespier.com

## JUAN MARIÑO S.L. DISTRIBUIDOR FINSTRAL \_KLINE

Puertas y ventanas de Aluminio  
PVC  
FINSTRAL Y KLINE  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
info@ventanashuescajmr.es  
www.ventanashuescajmr.es  
**LA BRASSERIE DU PÈPÈRE**  
Cervezas artesanas  
Pouyastruc, 65350 (Francia)  
brasserieiduepere@gmail.com

## LES DELICES DE LA FÊTE

Dulces, golosinas  
Marcas: HARIBO  
Bordes, 65190 (Francia)  
Lamarmote.gourmande  
@hotmail.com

## LIMPIEZAS - LIMZARBE

Servicios de limpieza  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
limzarbe@gmail.com

## LOU LOMBRES

Quesos artesanos, elaboración  
propia  
Lombres, 65150 (Francia)  
jerome.uchan@laposte.net

## M.SERRANO, IBERDAP

Vehículos nuevos, vehículos  
híbridos  
Marcas: TOYOTA, KIA,  
LUBRICANTES  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974306082  
ventas@autoserrano.com;  
ventas@iberdap.com

## MÁS QUESEROS

Quesos biológicos y variados  
Sales de Llierca, 17853 (Girona)  
mas.queseros@hotmail.com

## MONTANO CENTER

Microcoches  
Marcas: LIGIER Y MICROCAR  
Lleida, 25008  
973220144  
montanocenter@  
montanocenter.es  
www.montanocenter.es

## MOTOR 2002

Vehículos nuevos y usados  
Marcas: MERCEDES BENZ,  
PEUGEOT, SUZUKI, MAZDA,  
JAGUAR Y LAND ROVER  
Monzón (22400), Huesca  
974400461

jcharte@tumasa.com  
www.tumasa.com

## MUEBLES SOMONTANO

Sofás, cheslongs, colchones,  
bases, almohadas.  
Marcas: TDP, TARA, REYES  
ORDÓÑEZ, FARIBIAN, SONPORD  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
974311853

abazasa@hotmail.com  
www.mueblesomontano.com

## M Y M ECOFASHION

Moda complementos, cosmética,  
hogar, todo ecológico  
Alcañiz, 44600 (Teruel)  
mym.ecofashion@gmail.com  
www.mym-ecofashion.com

## NATURA Y SALUD

Sillones de masaje, pequeño  
aparato masaje, camas completas.  
Marcas: NATURA Y SALUD  
Arrigorriaga, 48480 (Vizcaya)  
615700444

info@naturaysalud.es  
www.naturaysalud.es

## PANADERÍA JOVITA

Naval, 22320 (Huesca)  
974300361

pandejovita@gmail.com

## PIRENAUTO

Vehículos nuevos y de ocasión  
Marcas: OPEL  
Huesca , 22004

974211010  
jearmenta@pirenauto.com

## PISCIFACTORÍA DE EL GRADO, CAVIAR PIRINEA

Caviar, conservas, ahumados,  
cremas, sal de caviar, mousse de  
esturión, huevas de trucha.  
Marcas: CAVIAR PERSE, PYRINEA  
Barbastro, 22300 (Huesca)  
948884368

info@caviarpirinea.com  
www.caviarpirinea.cdcom

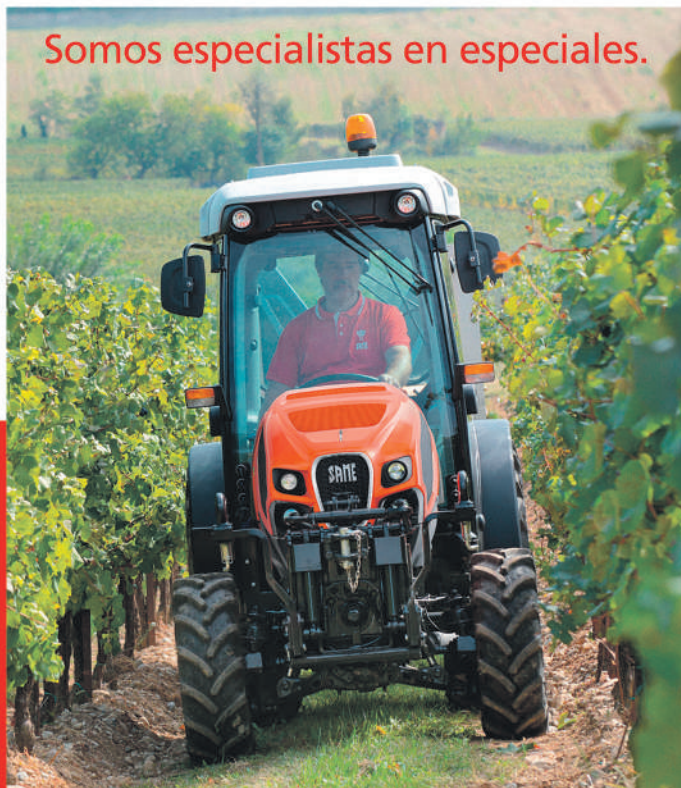
## QUESO IDIAZÁBAL

Queso Idiazábal, Txakolí de  
Guetaria y sidra ecológica  
Marcas: ITXASEGI, GAÑETA,  
BEOBIDE  
Guetaria, 20808 (Gipuzkoa)

idiazabaletxeberria@hotmail.com



Somos especialistas en especiales.



## Gama Frutteto

TRACTORES  
DESDE 75 A 107 CV

Versatil, adaptable a  
todo tipo de cultivos especiales.

¡¡MUY BAJO CONSUMO!!

NUEVA SERIE 7 TTV.  
TECNOLOGÍA DEL FUTURO  
FABRICADA EN ALEMANIA.



## Creada para incrementar su productividad.

Solamente la máxima productividad puede garantizar el éxito de las grandes empresas de servicios o explotaciones agrícolas. DEUTZ-FAHR ha diseñado la nueva Serie 7 TTV pensando en este tipo de clientes, creando dos innovadores y altamente eficientes modelos de 226 CV y 246 CV. Equipados con el más elevado nivel de especificaciones y tres cualidades comunes a toda la tecnología fabricada en Alemania: la más alta calidad, precisión y seguridad.

Un sobresaliente confort de manejo y conducción, los sistemas de agricultura de precisión más innovadores, los motores de máxima eficiencia Deutz Fase 4, la transmisión infinitamente variable TTV, la nueva suspensión del eje delantero, la tecnología de frenado más eficiente de su clase y el más alto equipamiento hacen de la nueva Serie 7 TTV el tractor ideal para conseguir la máxima productividad y rentabilidad a las empresas agrícolas. Piense en su productividad. Contacte con su distribuidor DEUTZ-FAHR hoy mismo.

Para más información visite [deutz-fahr.com](http://deutz-fahr.com).



ANGEL BADIA, S.A.

Concesionario oficial de SAME Y DEUTZ - FAHR para la provincia de Huesca

C/ Almacellas, 95 • BINÉFAR • Tel. 974 428 300 • [angelbadia@angelbadia.net](mailto:angelbadia@angelbadia.net) • [www.angelbadia.es](http://www.angelbadia.es)

# PELLENC



La 1ª gama con  
**emisión 0**

AGRÍCOLA



FORESTAL



JARDINERÍA ALIMENTARIA



[www.jesusespier.com](http://www.jesusespier.com) - Monzón (Huesca)  
tel. 974-400-150