

BARBASTRO

Fiestas en Honor de la Natividad
de Nuestra Señora



57^a Feria Regional de Barbastro

FERMA

24, 25 y 26 de agosto

Diario del AltoAragón

www.fermabarbastro.com



Organiza:



Colabora:



QUESOS ARTESANOS
CAPRICO DE GUARA
Quesos
Marcas: CAPRICO 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

Moià, 08180 (Barcelona)

938207837

sandra@montbrufires.cat

www.montbru.com

RABHA ASSAT

Degustación Berebere Saharaui, 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@antonibardaji.es

www.antonibardaji.es

SANTA SABINA GOURMET**SANTOÑA**

Conervas 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@tecnoguasaragon.com

www.tecnoguasaragon.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@yualaia.com

www.yualaia.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)

974308803

aeb@aeb.es

ASOCIACIÓN DE HORTELANOS DEL ALTO ARAGÓN

Tomate rosa y espárrago de Barbastro

Barbastro, 22300 (Huesca)

974313242

ibailo@asajahuesca.es

ASAJA HUESCA

Sindicato agrario

Barbastro, 22300 (Huesca)

974313242

ibailo@asajahuesca.es

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



WE SCREEN

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)

974308803

info@guara.org

www.guara.org

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS SOMONTANO BARBASTRO

Asociación empresarial

Barbastro, 22300 (Huesca)

974308803

cbosch@rutadelvinosomontano.com

UPA - ARAGÓN

Sindicato agrario

Zaragoza, 50022

upaaragon@upa.es

www.upa.es

**Muestra de frutas y hortalizas****ABEL SAMITIER**

JESÚS AYARZA LARROA

LORENZO TORRES SOLANA

FRANCISCO J. COLOMÉS

ÓSCAR OLIVERA

ANDRÉS LARROSA

ALFREDO LARROSA

JOSÉ M.ª BOIRA

Transformar desde el conocimiento

EN 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, des de 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

Diario del 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 expositiva. 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

Antonio Cosculluela

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



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



Enrique Segura



Villanueva de Gállego Zaragoza
976 185 020 609 300 299
www.enriquesegura.com

NEW HOLLAND
AGRICULTURE

LA HOYA
SOMONTANO
MONEGROS



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 des de 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 Polí-

gono 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 #SaboreaSomontano #SaboreaGuara es un proyecto con financiación LEADER en coordinación 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



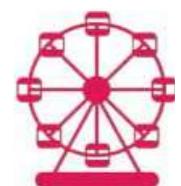
“Se reinterpreta para sorprender, facilitar y dar a conocer”

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 cariñenses, 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 aliciente.

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



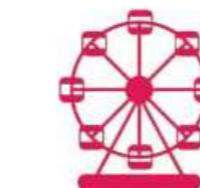
Fiesta de la Vendimia

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 ro-

mana (Plinio llamó Caraë 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



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

riñena, Cosuenda, Encincorba, 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 Parelada, Merlot, Monastrell, Syrah, Tempranillo y Vidadiello) 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



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 hollywoodense. 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 inauguró 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.



JUAN MARIÑO
PUERTAS - VENTANAS - PERSIANAS

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 Villaey-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.

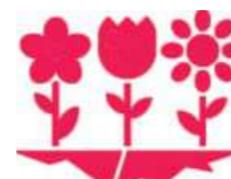
Lorenzo Villaey-Sakalian



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

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 irir 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.



El resurgimiento del sector de la automoción en el certamen



Ocho empresas y 18 marcas estarán representados en la Feria barbastrense

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 agrupan 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



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

El automóvil, un sector fascinante en Ferma.

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



ASOCIACIÓN EMPRESARIOS SOMONTANO BARBASTRO

CRECIENDO JUNTOS

aeb.es





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 PALEONTOLOGICA. 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: bnihuesaconexion@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 Mejillón Cebra. Mario Morales. Universidad de Zaragoza. Proyecto IRRIZEB. Lugar: Salón de Actos Feria de Barbastro. Organiza: Comunidad Riegos Alto Aragón y Comunidad de Regantes N°1 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.

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. Pabellón Feria de Barbastro.

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 N°1 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 IRRIZBE de la Universidad de Zaragoza.

goza, a partir de las 11:30, con una charla sobre "Control Integral de Mejillón Cebrilla". 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 Lissa, 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 SITT 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 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; "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.

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 pudo 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.

The advertisement features several pieces of agricultural machinery: a small grain mill, a large oil press labeled 'FRANTOIO BIO', a wine bottling machine labeled 'CDA', and a cheese-making machine labeled 'Ninette'. Below the machines, there are logos for 'AGRICOLA FORESTAL' and 'JARDINERIA ALIMENTARIA' along with the website 'www.jesusespier.com' and phone number 'tel. 974-400-150'. To the right, a list of food products is displayed: ACEITE, YOGUR, ZUMO, PATE, CREMAS, SALSAS, HELADOS, and MERMELADA. Further to the right, additional products are listed: CERVEZA, LICORES, and VINO.



Cinco empresas locales protagonizarán FermaInnova



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, FermaInnova, 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 Pirinea de El Grado –a la sazón Trofeo Ferma-, Somontano Social, Pinturas Fierro, Camper Pasión y Ecostean 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 FermaInnova, 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, paladar las esencias



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

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 decidieron 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.



CENTRO DE DESARROLLO DEL SOMONTANO



**Unión Europea
FEADER**

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.
Europa invierte en las zonas rurales

GOBIERNO 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 desarrollo en los últimos años de la Feria Regional de Barbastro por la gastronomía, con experiencias de todo tipo, habrá 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-



Estands 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.

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 Gourmet, 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 camerales. 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 envase 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 Ainet; Bachiella, de Salas Bajas; Cervezas La Litera, de Tamarite de Litera; Barret Cerveses, de Granollers (Barcelona) y Pèpere 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 bilíngües 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

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

Nueva Berlina
Citroën C4 CACTUS
CITROËN

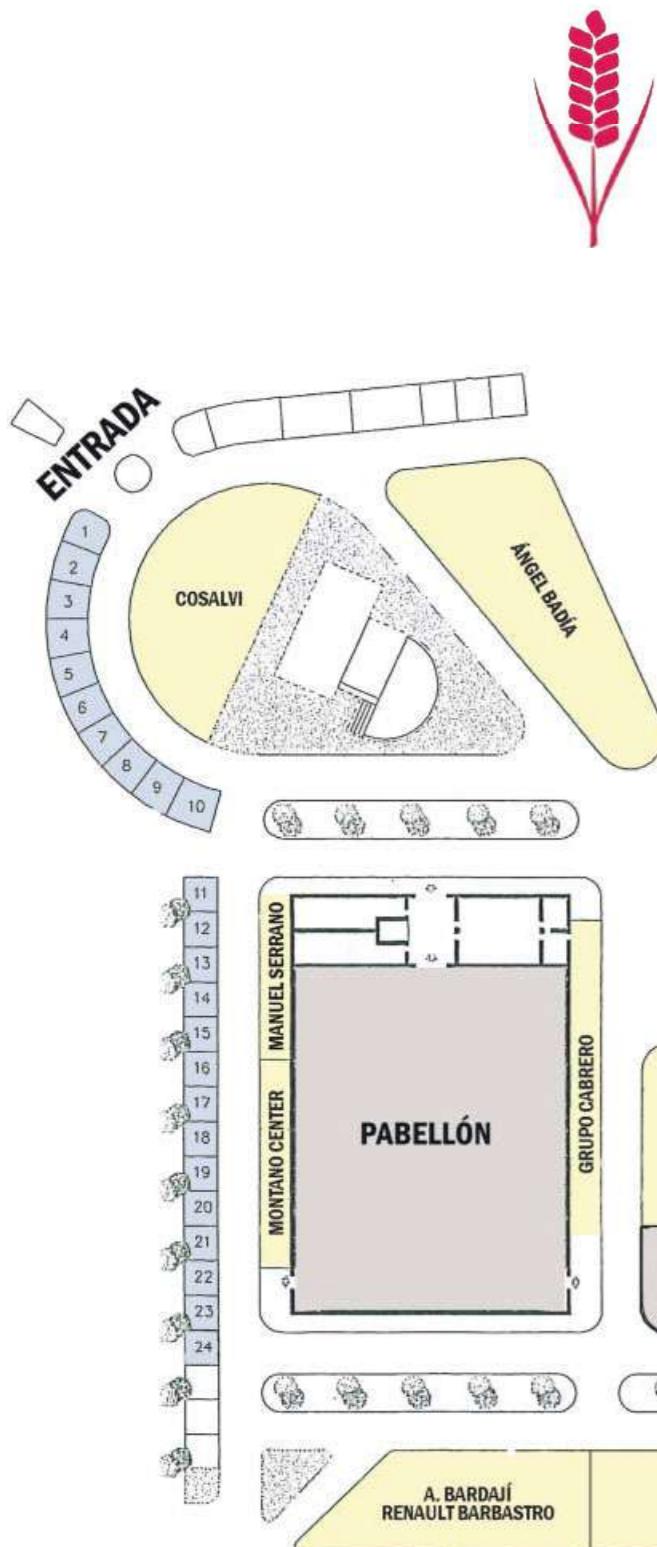


HYUNDAI KONA



Muestra de frutas y hortalizas

2018

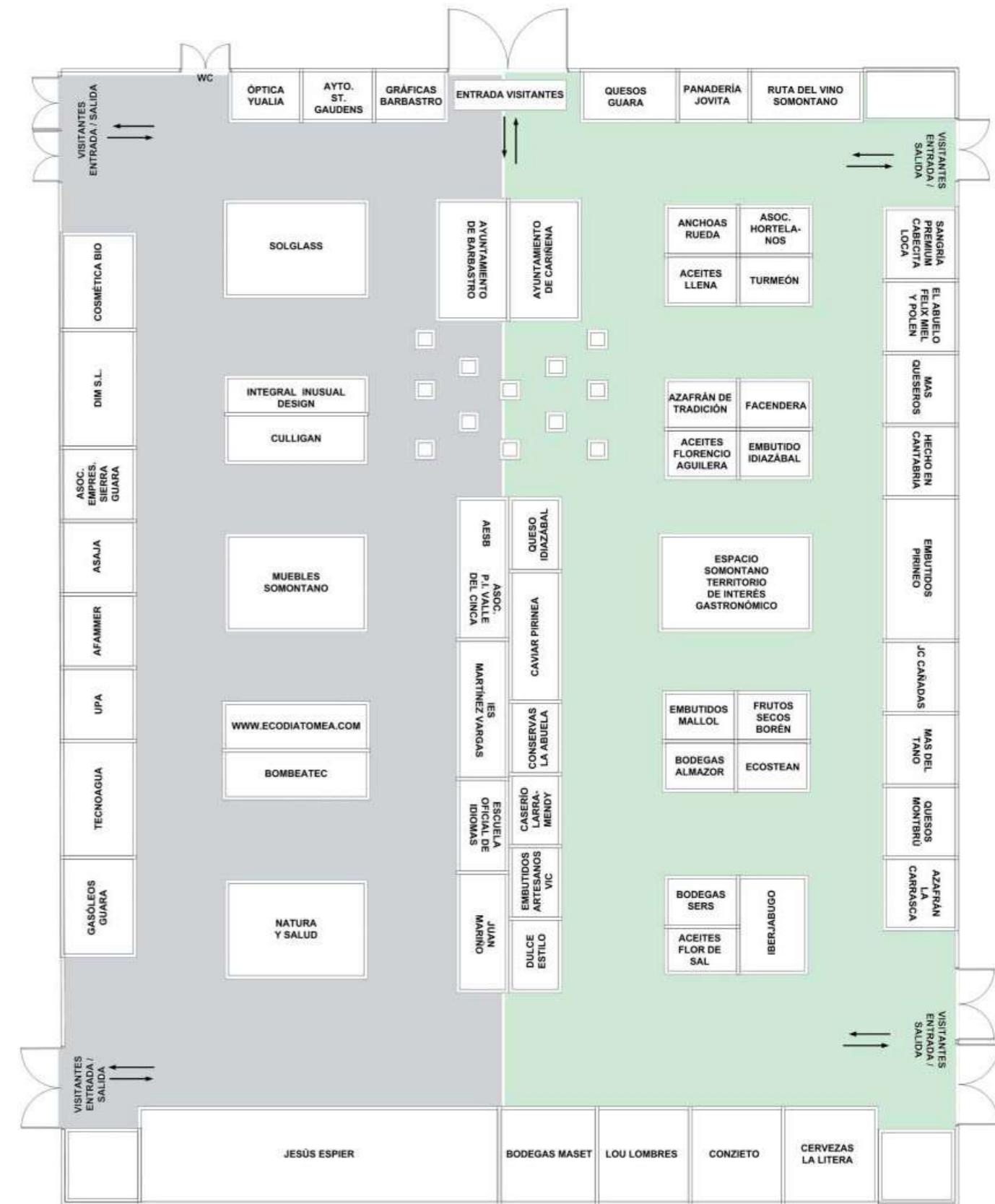


Espacios cubiertos exteriores

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

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

ZONA INFANTIL



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 AGUILERA
Alcalá la Real, 23680 (Jaén)
contacto@ aceitesflorenceaguilera.com
www.aceitesflorenceaguilera.com

ACEITES LLENA

Aceite de oliva virgen
Marca: LLENA ELABORACIÓN TRADICIONAL
Tamarite de Litera, 22550 (Huesca)
974420122
aceiteslenna@telefonica.net
aceiteslenna.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@automoviletones.es
www.automoviletones.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.azafrandetradicion.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

Bombo 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@frutosssecosboren.com
www.frutosssecosboren.com

AZAFRÁN DE TRADICIÓN

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

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@cervezaslitera.com
www.hugo.es

CERVEZAS LA LITERA

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


CONSERVAS DE SANTOÑA CANTABRIA

Conervas de pescado anchoas y bonito
Marca: CONSERVAS LA ABUELA MARÍA
Santoña, 39740 (Cantabria)
saboresdescantabria@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
Marca: LOLA BANZO
Zaragoza, 50011
976311255
info@lolabanzo.es
www.lolabanzo.es

FACENDERA

Quesos artesanos de sabores oveja y cabra
Villafeide, 24836 (León)
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

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)
974310761
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
mielypolen@hotmail.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

INTEGRA UNUSUAL DESIGN

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

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

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@ventanashuescajmrs.es
www.ventanashuescajmrs.es

LA BRASSERIE DU PÈPÈRE

Cervezas artesanas
Pouyastruc, 65350 (Francia)
brasseriedupepere@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 DEL GRADO, CAVIAR PIRINEA

Caviar, conservas, ahumados, cremas, sal de caviar, mousse de esturión, huevas de trucha.
Marcas:



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.



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 • www.angelbadia.es



PELLENC



La 1^a gama con
emisión 0

AGRÍCOLA



FORESTAL



www.jesusespier.com - Monzón (Huesca)

tel. 974-400-150