

57ª FERIA REGIONAL DE BARBASTRO

FERMA

24, 25 y 26 de agosto

PROGRAMA DE ACTOS

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.

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 Pirineá, Camper Pasión, Ecocean, 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-EFAD. **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 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 Crisp 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

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 PREMIO FERMA GOURMET. Lugar: Espacio Territorio de Interés Gastronómico. Pabellón Feria de Barbastro. Colabora: Slow Food Huesca.

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



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.

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