

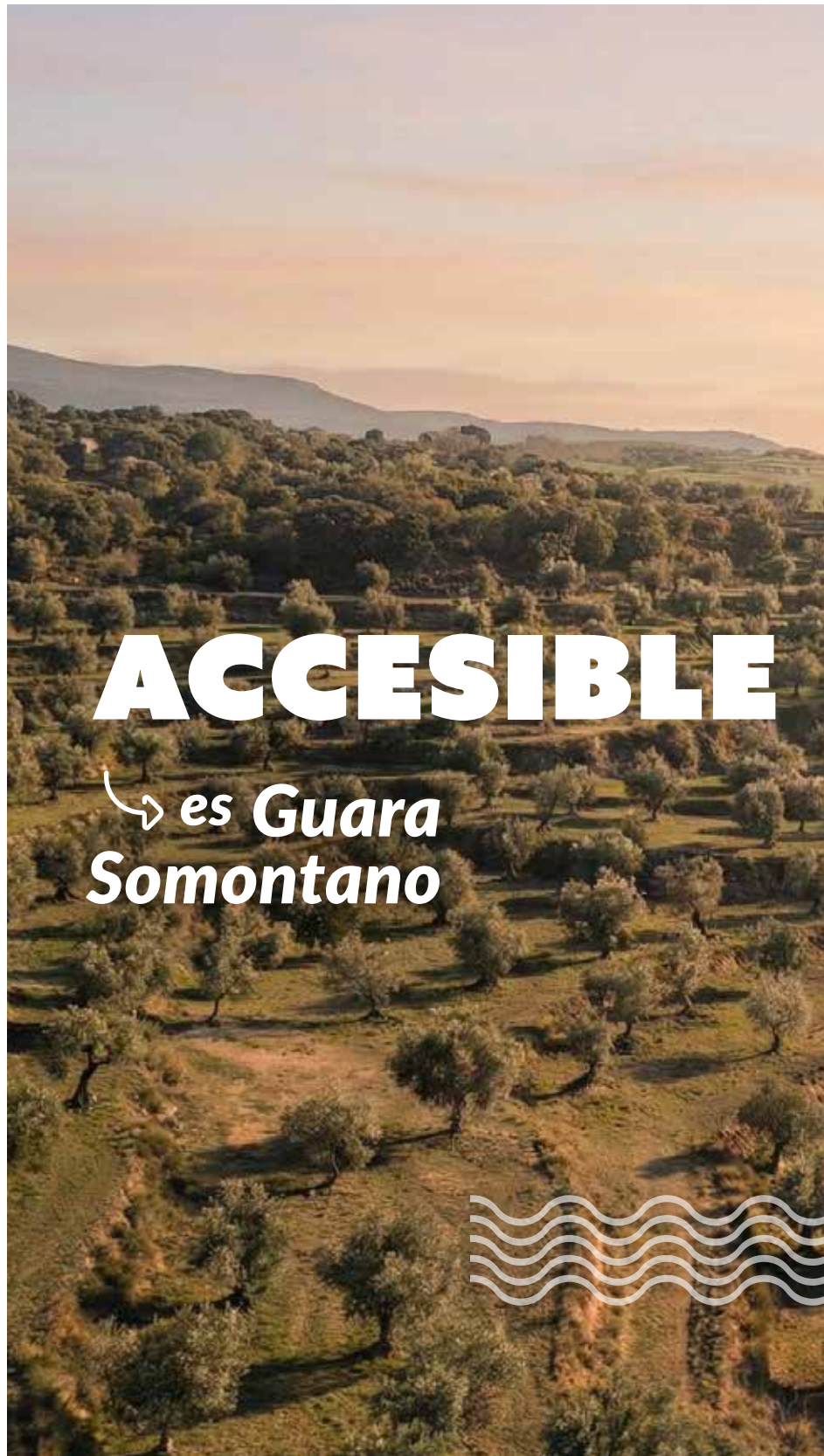


ACCESIBLE

↳ **es Guara Somontano**


SABOREA
GUARA SOMONTANO





ACCESIBLE

↳ *es Guara Somontano*



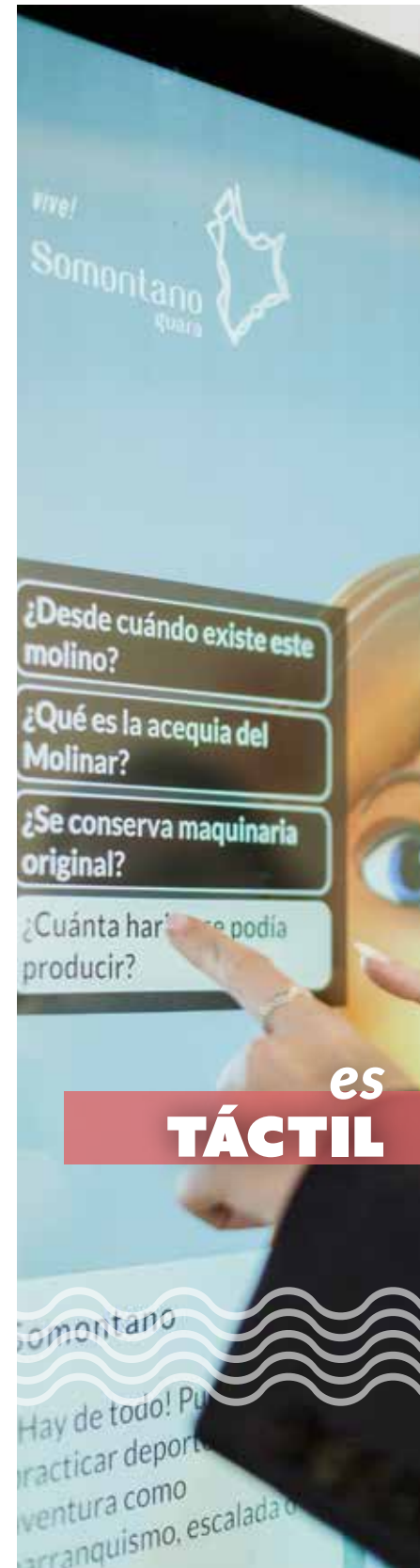
es

INTERACTIVO



es

VISIBLE



es

TÁCTIL





PEDALEA

entre viñedos de Guara Somontano



→ Pedalear entre viñas es una de las

formas más auténticas de descubrir el paisaje de Guara Somontano. Estas rutas de BTT, sencillas y accesibles, recorren caminos rurales que atraviesan zonas de viñedo y pequeños pueblos, combinando naturaleza, cultura y gastronomía. Una experiencia perfecta para disfrutar del territorio a otro ritmo, con paradas para contemplar el paisaje y, por qué no, saborear el vino que nace de esta tierra.



ENG.

— BTT routes through Guara Somontano vineyards. Easy and scenic mountain bike routes that cross vineyards and rural paths, offering a relaxed way to discover the landscape, wine culture and villages of the Somontano region.

FRC.

— Itinéraires VTT entre les vignobles du Guara Somontano. Des parcours VTT faciles qui traversent les vignobles et les chemins ruraux, pour découvrir le paysage, les villages et la culture du vin du Somontano à un rythme tranquille.



DESCUBRE

una cocina con
personalidad propia



Barbastro es el corazón

gastronómico del Somontano y el lugar ideal para descubrir su cocina más auténtica. En bares y restaurantes de la ciudad, el visitante puede degustar recetas tradicionales elaboradas con productos del territorio, reinterpretadas con creatividad pero sin perder su esencia. Una invitación a sentarse a la mesa y conocer Guara Somontano a través de los sabores que forman parte de su historia, de su recetario y de su forma de vivir.



ENG.

Tasting Barbastro.

Barbastro is the gastronomic heart of the Somontano region. Its restaurants and bars offer traditional local recipes made with regional products, allowing visitors to taste the authentic flavours of the territory.

FRC.

Saveurs de Barbastro.

Barbastro est le cœur gastronomique du Somontano. Dans ses bars et restaurants, les visiteurs peuvent déguster des recettes traditionnelles élaborées avec des produits locaux et découvrir les saveurs authentiques du territoire.

PASEA

entre arrozales y aves

↳ **Descubre** un paisaje agrícola singular donde los arrozales, campos de alfalfa y maíz crean un entorno vivo para la naturaleza y la observación de aves. Esta ruta fácil y accesible discurre por pistas y caminos rurales, ideal para pasear o acercarse en vehículo y observar aves migratorias y residentes, como grullas, aguiluchos o limícolas según la época del año. Una propuesta tranquila para conectar con el ambiente natural del Somontano y su riqueza ornitológica.



ENG.

— *Rice fields route in Monesma*

A gentle route through agricultural landscapes of rice paddies, alfalfa and maize. It is perfect for walking or driving and birdwatching, with species such as cranes and harriers depending on the season.

FRC.

— *Itinéraire des rizières à Monesma*

Un parcours facile à travers des rizières et champs agricoles. Idéal pour une promenade ou voiture, il permet l'observation d'oiseaux comme les grues et busards selon la saison.



ENG.

— *Candelera Fair.*

One of the oldest and most iconic fairs in Aragón. Markets, local products, exhibitions and tastings come together in a lively celebration of tradition, gastronomy and community in Barbastro.

FRC.

— *Foire de la Candelera.*

L'une des foires les plus anciennes et emblématiques d'Aragon. Marchés, produits locaux, expositions et dégustations se réunissent pour une fête authentique de la tradition et de la gastronomie.

VIVE

la Feria de La Candelera

↳ **Una de las ferias** más antiguas y



emblemáticas de Aragón, la Feria de la Candelera es una cita imprescindible para descubrir Guara Somontano en su expresión más viva. Año tras año, el día 2 de febrero, Barbastro se convierte en un punto de encuentro entre productores, artesanos y visitantes, con mercados, exposiciones, degustaciones de productos locales y actividades para todos los públicos. Una combinación única de tradición, cultura y gastronomía que permite al visitante disfrutar de la tierra, sus sabores y su gente en un ambiente festivo y auténtico.





VIAJA al origen del aceite del Somontano

→ En Buera se conserva uno

de los últimos tornos aceituneros tradicionales de la zona, un molino de aceite hidráulico que revela cómo se trabajaba el olivo y se obtenía este producto en el pasado. La visita al torno permite comprender un oficio histórico ligado al paisaje agrícola del Somontano, sus saberes tradicionales y su cocina, donde el aceite tiene un papel central. Una experiencia que combina patrimonio, agricultura y gastronomía en un entorno tranquilo y auténtico.



ENG.

— Traditional oil mill of Buera. Visit the historic hydraulic oil mill in Buera and learn how olive oil was traditionally produced. The mill illustrates agricultural heritage and the importance of oil in local cuisine.

FRC.

— Ancien moulin à huile de Buera Découvrez le moulin hydraulique traditionnel de Buera et apprenez comment l'huile d'olive était produite autrefois, illustrant le patrimoine agricole et son rôle dans la cuisine locale.

ADÉNTRATE en un antiguo molino

→ El antiguo molino harinero de El Grado

es un ejemplo singular de patrimonio etnográfico e industrial del Somontano. Rehabilitado como espacio cultural, conserva su sala de máquinas original y muestra cómo los molinos incorporaron tecnologías propias del siglo XX, combinando molienda tradicional y producción de energía. Además, aquí se acerca al visitante la historia de la vida en la ribera del río Cinca y la cultura local. El Molino de Chuaquín es también punto de partida para varias rutas de senderismo de baja dificultad, lo que lo convierte en una experiencia que une historia, paisaje y tradición.



ENG.

— Chuaquín Mill (El Grado). A restored historic flour mill showcasing early 20th-century milling and energy production, with original machinery and exhibits about local river life. It also serves as a starting point for easy walking trails.

FRC.

— Moulin de Chuaquín (El Grado). Un ancien moulin à farine restauré qui présente des machines originales et l'histoire de la production traditionnelle et de l'énergie, ainsi que des sentiers de randonnée faciles depuis le site.





SABOREA

la tradición quesera del territorio



→ **El queso** forma parte de la identidad gastronómica del Somontano desde hace generaciones. La visita a queserías artesanas del territorio permite descubrir cómo la leche se transforma en un producto lleno de matices, ligado al paisaje, al clima y al saber hacer de quienes lo elaboran. Un recorrido por los aromas, texturas y sabores de un alimento esencial en la cocina tradicional, que se completa con degustaciones y la posibilidad de conocer de cerca un oficio que sigue vivo en la comarca.



ENG.

— *Somontano cheese experience.*
Discover traditional cheeses made in the Somontano region. Visit local artisan dairies to learn about the process and taste a product deeply connected to the landscape and local cuisine.

FRC.

— *Le fromage du Somontano.*
Découvrez les fromages traditionnels du Somontano en visitant des fromageries artisanales, où le savoir-faire local transforme le lait en un produit emblématique du territoire.

SONRÍE

es la Fiesta del Crespillo



↳ La Fiesta del Crespillo es una

celebración tradicional en la que la historia, la cultura y la gastronomía de Barbastro se dan la mano alrededor de uno de sus dulces más emblemáticos: el crespillo, un producto artesanal con siglos de presencia en la zona. Durante la feria, las calles se llenan de puestos, actividades y degustaciones, permitiendo al visitante conocer este manjar típico y otros productos locales, conversar con los cocineros y vivir de cerca la identidad culinaria del Somontano en un ambiente festivo y participativo.

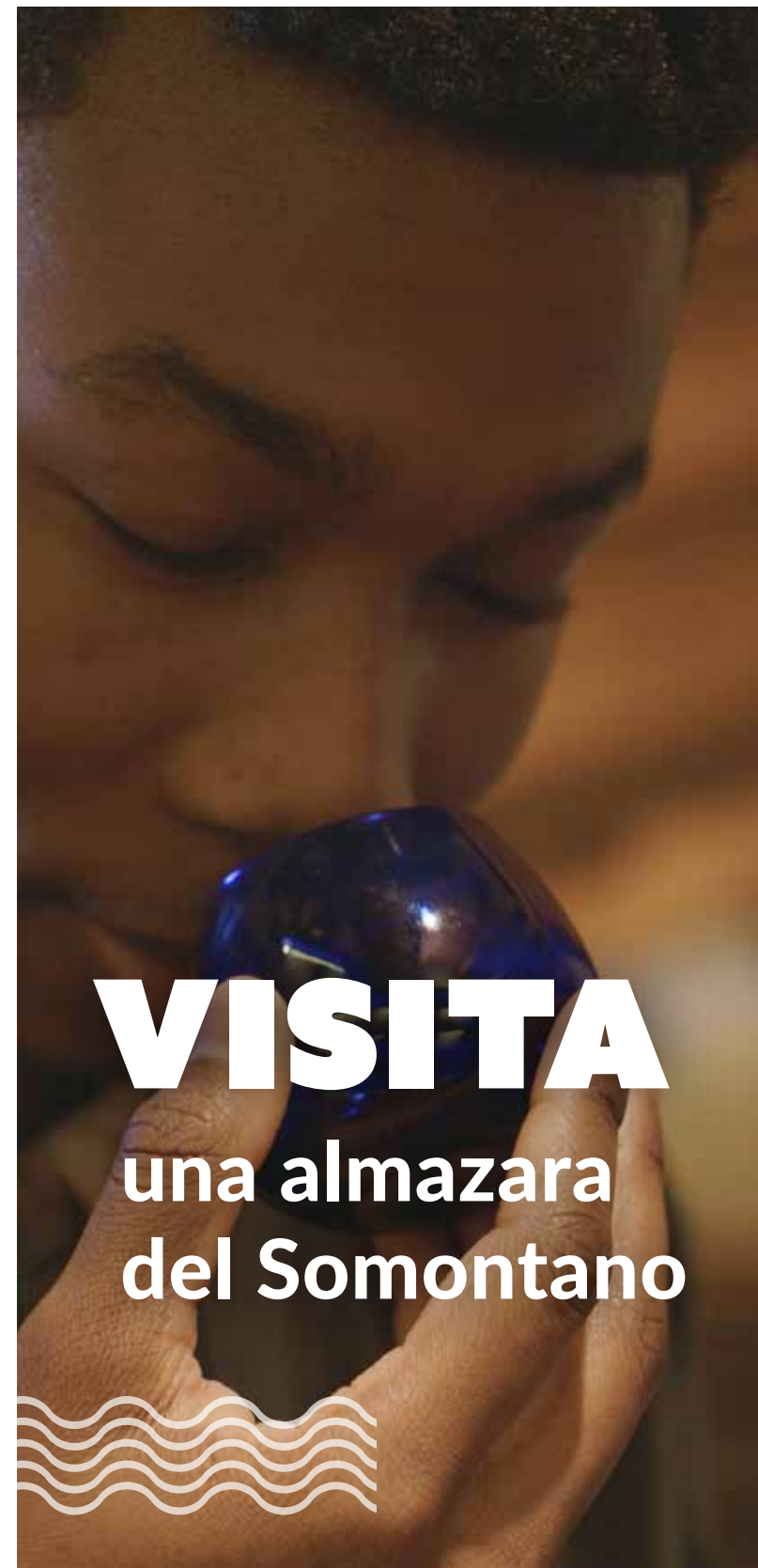


ENG.

— *Crespillo Fair.*
A traditional celebration centered on the crespillo, a local artisanal sweet. Markets, tastings and activities bring visitors closer to Barbastro's culinary heritage in a lively atmosphere.

FRC.

— *Fête du Crespillo.*
Une fête traditionnelle autour du crespillo, un gâteau artisanal local. Des marchés, dégustations et animations permettent de découvrir le patrimoine culinaire de Barbastro dans une ambiance conviviale.



VISITA

una almazara del Somontano

↳ El aceite de oliva es

uno de los productos esenciales de la gastronomía aragonesa, y en el Somontano se conserva viva la tradición de la almazara artesanal. Esta experiencia te invita a conocer el proceso de elaboración del aceite, desde la llegada de la oliva hasta la extracción en frío, con explicaciones del maestro almazarero y degustaciones que permiten apreciar los aromas, texturas y matices únicos del aceite local. Una forma directa y sensorial de entender la importancia de este producto en la cocina y la cultura del territorio.



ENG.

— *Olive oil mill visit.*
Discover how olive oil is traditionally produced in the Somontano region. Visit an olive mill, learn the process and taste high-quality local olive oil with its distinctive flavours and aromas.

FRC.

— *Visite d'une huilerie.*
Découvrez la production traditionnelle d'huile d'olive dans la région du Somontano. Visitez une huilerie, apprenez le processus et dégustez une huile d'olive locale riche en arômes.



CONOCE

el Somontano
a través de sus vinos

El Somontano es una tierra de

vino, donde tradición e innovación conviven entre viñedos y bodegas que forman parte del paisaje y la identidad del territorio. La visita a una bodega permite conocer el proceso de elaboración del vino, desde la viña hasta la copa, recorrer sus espacios de trabajo y finalizar la experiencia con una cata comentada de vinos de la Denominación de Origen Somontano. Una propuesta que invita a descubrir los aromas, sabores y el carácter de una comarca que ha hecho del vino uno de sus principales símbolos.



ENG.

— Winery visit and wine tasting. Discover the wines of the Somontano region through a guided winery visit and tasting. Learn about the winemaking process and enjoy local wines in their place of origin.

FRC.

— Visite de cave et dégustation de vins. Découvrez les vins du Somontano lors d'une visite de cave suivie d'une dégustation. Une expérience pour comprendre le vin, le territoire et son savoir-faire.



RELÁJATE

en un paisaje
de sal único

En Naval el salinar es un espacio singular donde

la tradición salinera del Somontano convive con una experiencia natural de bienestar. Las instalaciones cuentan con piscinas de agua salada de alta salinidad, donde flotar y relajarse es parte de la vivencia, con efectos beneficiosos para la piel y la sensación de confort físico y mental. El salinar también es un lugar para conocer la historia milenaria de la sal como recurso esencial en la economía y la vida cotidiana del territorio, y para descubrir el entorno natural del municipio, su patrimonio y una cultura vinculada a este mineral tan valioso.



ENG.

— Naval Salt Flats – Saline waters and heritage. At the Salinar of Naval, high-salinity saltwater pools offer a unique natural experience. Visitors can float effortlessly and enjoy the soothing effects of the saline waters while learning about the historical importance of salt in local life and culture.

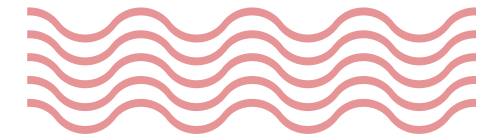
FRC.

— Salines de Naval – Eaux salines et patrimoine. Au Salinar de Naval, les bassins d'eau très salée permettent de flotter facilement et offrent une expérience relaxante, tout en découvrant l'importance historique du sel dans la vie et la culture locales.



DESCUBRE

el calendario del
vino Somontano



Barbastro vive el vino como una

manifestación cultural a lo largo de todo el año, y lo hace a través de eventos que combinan tradición, producto y celebración. La Muestra Gastronómica reúne cocineros y productores locales para poner en valor la cocina de la tierra y sus productos acompañados por los vinos de la Denominación de Origen Somontano. El Bus del Vino Somontano ofrece una manera cómoda y divertida de recorrer bodegas seleccionadas, con visitas, catas y experiencias pensadas para descubrir el viñedo y la cultura del vino desde dentro. Y en Catando Somontano el vino se celebra con degustaciones, encuentros y actividades que acercan al público a sus aromas y matices. Tres citas que constituyen un motivo más para visitar Barbastro y disfrutar de su vínculo con el vino.



ENG.

Wine Events in Barbastro

Throughout the year, Barbastro hosts wine-related events that mix gastronomy, visits to wineries and tasting activities. Highlights include the Gastronomic Showcase, the Bus del Vino Somontano and Catando Somontano, each offering unique ways to discover the region's wines.

FRC.

Événements autour du vin à Barbastro

Barbastro organise tout au long de l'année des événements autour du vin mêlant gastronomie, visites de caves et dégustations, comme la Muestra Gastronómica, le Bus del Vino Somontano et Catando Somontano.



CAMINA

entre viñedos y cata sus vinos

ENG.

— Vineyard Trekking with Tasting – “Viñas de Vida”
Walk through vineyards and woodland paths in the Somontano region on a self-guided trek that ends with a wine tasting and local products. Enjoy landscapes, nature and wine in one unique experience.

FRC.

— Randonnée entre vignes avec dégustation – “Viñas de Vida”
Parcourez à pied les vignes et petits bosquets du Somontano lors d’une randonnée autoguidée qui se termine par une dégustation de vins et de produits locaux, une expérience alliant nature, paysage et vin.



↳ **Vive** el paisaje del Somontano desde

dentro con una ruta de trekking entre viñedos y pequeños bosques, un sendero autoguiado que te lleva a recorrer terrazas de uvas de tempranillo, garnacha y gewürztraminer, descubriendo la biodiversidad que rodea la viña. Al final del recorrido, la experiencia culmina con una degustación de vinos acompañada de productos locales en “The Wine Garden”, un momento para saborear los frutos del territorio rodeado de viñedos. Esta actividad combina naturaleza, ejercicio y vino en un solo plan memorable.



CONOCE

el patrimonio gastronómico de Barbaastro

↳ **Barbaastro** conserva algunos

de los testimonios más valiosos de cómo se elaboraban, conservaban y transformaban los alimentos que han marcado la gastronomía del Somontano durante siglos. Espacios como la Prensa de Libra, el antiguo molino harinero de El Moliné o el Pozo de Hielo permiten al visitante descubrir la importancia del aceite, el cereal y la conservación del frío en la vida cotidiana y en la cocina tradicional. Tres lugares singulares que explican, desde la arquitectura y la ingeniería popular, el origen de muchos de los sabores que hoy siguen presentes en la mesa del territorio.



ENG.

— Gastronomic heritage in Barbaastro. The city preserves unique sites that reveal how food was produced, stored and transformed for centuries. Historic presses, mills and ice wells tell the story behind olive oil, cereals and traditional cuisine in the Somontano region.

FRC.

— Patrimoine gastronomique de Barbaastro. La ville conserve des lieux emblématiques qui racontent comment les aliments étaient produits, transformés et conservés autrefois, révélant l’origine des saveurs traditionnelles du Somontano.



SABOREA
GUARA SOMONTANO

turismosomontano.es

