

# Accesible

↳ es Guara  
Somontano



***Es interactivo***



***Es visible***



***Es táctil***



# Pedalea entre viñedos del Somontano

Pedalear entre viñas es una de las formas más auténticas de descubrir el paisaje del 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.



# 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 el Somontano a través de los sabores que forman parte de su historia, de su recetario y de su forma de vivir.



# Pasea entre arrozales y ave

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.



# 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 el 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, ganaderos 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 el aceite 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.



# 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.



# Saborea la tradición del queso

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.



# Sonríe, es la Fiesta del Crespillo

La Feria del Crespillo es una celebración tradicional en la que la historia, la cultura y la gastronomía de Barbaastro 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 artesanos y vivir de cerca la identidad culinaria del Somontano en un ambiente festivo y participativo.



# 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.



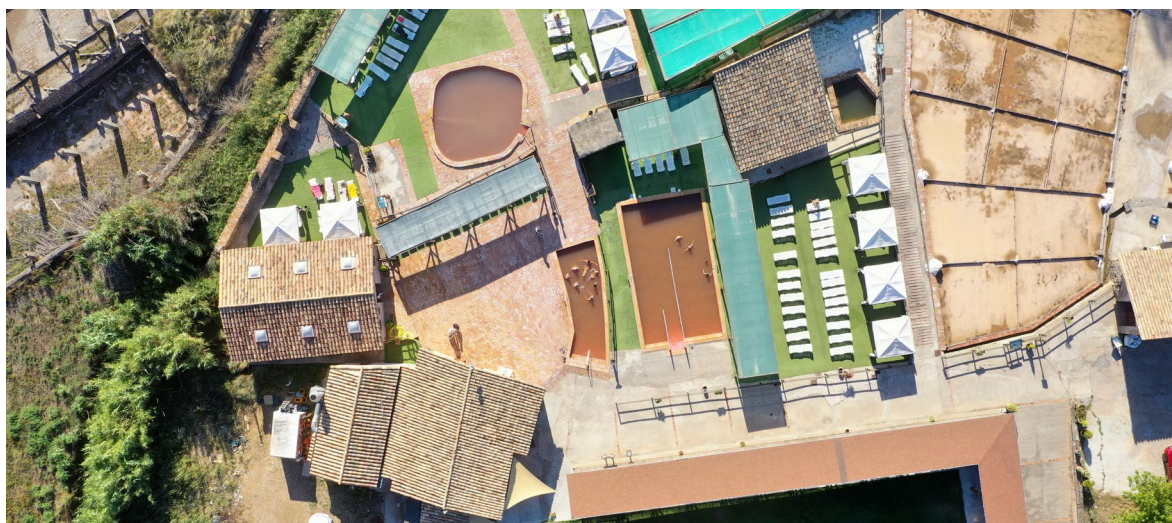
# Conoce el Somontano a través de sus vinos

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.



# 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.



# 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 chefs, 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.



# Camina entre viñedos y cata sus vinos

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 Barbastro

Barbastro 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.





**SABOREA**  
GUARA SOMONTANO

[turismosomontano.es](https://turismosomontano.es)

