

Accessible

↳ Guara Somontano
est accessible



C'est interactif



C'est visuel



C'est tactile



Parcourez les vignobles du Somontano à vélo

Parcourir les vignobles à vélo est l'une des façons les plus authentiques de découvrir les paysages du Somontano. Ces itinéraires VTT faciles et accessibles empruntent des chemins ruraux traversant des zones viticoles et de petits villages, alliant nature, culture et gastronomie. Une expérience parfaite pour profiter du territoire à un autre rythme, avec des pauses pour admirer le paysage et, pourquoi pas, déguster le vin né de cette terre.



Découvrez une cuisine à l'identité unique

Barbastro est le cœur gastronomique du Somontano et l'endroit idéal pour découvrir sa cuisine la plus authentique.

Dans les bars et restaurants de la ville, les visiteurs peuvent déguster des recettes traditionnelles élaborées avec des produits locaux, réinterprétées avec créativité tout en préservant leur essence. Une invitation à s'installer à table et à découvrir le Somontano à travers les saveurs qui font partie de son histoire, de ses recettes et de son art de vivre.



Promenez-vous entre rizières et oiseaux

Découvrez un paysage agricole unique où les rizières, les champs de luzerne et de maïs créent un environnement vivant propice à la nature et à l'observation des oiseaux. Cet itinéraire facile et accessible suit des pistes et chemins ruraux, idéals pour la promenade ou pour être parcourus en voiture, tout en observant des oiseaux migrateurs et résidents tels que les grues, les busards ou les limicoles selon la saison. Une expérience paisible pour se reconnecter à l'environnement naturel du Somontano et à sa riche biodiversité ornithologique.



Vivez la Foire de la Candelera

L'une des foires les plus anciennes et emblématiques d'Aragon, la Foire de la Candelera est un rendez-vous incontournable pour découvrir le Somontano dans toute sa vitalité.

Chaque année, le 2 février, Barbastro devient un lieu de rencontre pour producteurs, artisans, éleveurs et visiteurs, avec des marchés, des expositions, des dégustations de produits locaux et des activités pour tous les publics. Une combinaison unique de tradition, de culture et de gastronomie qui permet aux visiteurs de profiter de la terre, de ses saveurs et de ses habitants dans une ambiance festive et authentique.



Aux origines de l'huile du Somontano

À Buera est conservé l'un des derniers moulins à huile traditionnels de la région : un moulin hydraulique qui révèle comment les olives étaient travaillées et comment l'huile était produite autrefois.

La visite du moulin permet de découvrir un savoir-faire historique étroitement lié au paysage agricole du Somontano, à ses traditions et à sa cuisine, où l'huile d'olive joue un rôle central. Une expérience qui combine patrimoine, agriculture et gastronomie dans un cadre paisible et authentique.



Entrez dans un ancien moulin

L'ancien moulin à farine d'El Grado est un exemple unique du patrimoine ethnographique et industriel du Somontano. Réhabilité en espace culturel, il conserve sa salle des machines d'origine et montre comment les moulins ont intégré les technologies du XXe siècle, en combinant mouture traditionnelle et production d'énergie. Les visiteurs peuvent également découvrir l'histoire de la vie le long des rives du fleuve Cinca ainsi que la culture locale.

Le Molino de Chuaquín est également le point de départ de plusieurs itinéraires de randonnée faciles, faisant de cette expérience une rencontre entre histoire, paysage et tradition.



Savourez la tradition du fromage

Le fromage fait partie de l'identité gastronomique du Somontano depuis des générations. La visite des fromageries artisanales de la région permet de découvrir comment le lait se transforme en un produit riche en nuances, façonné par le paysage, le climat et le savoir-faire de ceux qui le produisent. Un voyage à travers les arômes, les textures et les saveurs d'un aliment essentiel de la cuisine traditionnelle, complété par des dégustations et l'opportunité de découvrir un artisanat toujours vivant dans la région.



Souriez, c'est la fête du Crespillo

La fête du Crespillo est une célébration traditionnelle où l'histoire, la culture et la gastronomie de Barbastro se réunissent autour de l'une de ses douceurs les plus emblématiques : le crespillo, un produit artisanal dont l'histoire remonte à plusieurs siècles dans la région. Pendant la fête, les rues se remplissent de stands, d'activités et de dégustations, permettant aux visiteurs de découvrir cette spécialité typique et d'autres produits locaux, d'échanger avec les artisans et de vivre de près l'identité culinaire du Somontano dans une ambiance festive et participative.



Visitez un moulin à huile dans le Somontano

L'huile d'olive est l'un des produits essentiels de la gastronomie aragonaise, et dans le Somontano, la tradition des moulins à huile artisanaux est toujours bien vivante. Cette expérience invite les visiteurs à découvrir le processus de production de l'huile d'olive, depuis l'arrivée des olives jusqu'à l'extraction à froid, avec les explications du maître huilier et des dégustations permettant d'apprécier les arômes, les textures et les nuances uniques de l'huile locale. Une manière directe et sensorielle de comprendre l'importance de ce produit dans la cuisine et la culture du territoire.



Découvrez le Somontano à travers ses vins

Le Somontano est une terre de vin, où tradition et innovation coexistent parmi les vignobles et les caves qui font partie du paysage et de l'identité du territoire. La visite d'une cave permet de découvrir le processus d'élaboration du vin, de la vigne au verre, de parcourir ses espaces de travail et de terminer l'expérience par une dégustation commentée des vins de l'Appellation d'Origine Somontano. Une proposition qui invite à découvrir les arômes, les saveurs et le caractère d'une région qui a fait du vin l'un de ses plus grands symboles.



Détendez-vous dans un paysage salin unique

À Naval, les salines constituent un lieu singulier où la tradition salinière du Somontano coexiste avec une expérience naturelle de bien-être. Les installations comprennent des piscines d'eau salée à forte salinité, où flotter et se détendre font partie de l'expérience, avec des effets bénéfiques pour la peau ainsi que pour le bien-être physique et mental. Les salines sont également un lieu pour découvrir l'histoire millénaire du sel comme ressource essentielle dans l'économie et la vie quotidienne du territoire, ainsi que pour explorer l'environnement naturel du village, son patrimoine et une culture liée à ce précieux minéral.



Découvrez le calendrier viticole du Somontano

Barbastro vit le vin comme une expression culturelle tout au long de l'année, à travers des événements qui allient tradition, produits locaux et célébration.

La Muestra Gastronómica réunit chefs, cuisiniers et producteurs locaux afin de mettre en valeur la cuisine du territoire et ses produits accompagnés des vins de l'Appellation d'Origine Somontano. Le Bus del Vino Somontano offre une manière confortable et agréable de visiter des caves sélectionnées, avec des visites, des dégustations et des expériences conçues pour découvrir les vignobles et la culture du vin de l'intérieur. Et lors de Catando Somontano, le vin se célèbre à travers des dégustations, des rencontres et des activités qui rapprochent le public de ses arômes et de ses nuances.

Trois événements qui offrent une raison supplémentaire de visiter Barbastro et de profiter de son lien avec le vin.



Balade dans les vignobles et dégustation de vin

Découvrez le paysage du Somontano de l'intérieur grâce à un itinéraire de randonnée à travers vignobles et petits bois. Ce sentier autoguidé mène les visiteurs à travers des terrasses de cépages Tempranillo, Garnacha et Gewürztraminer, tout en découvrant la biodiversité qui entoure les vignes.

À la fin du parcours, l'expérience se termine par une dégustation de vins accompagnée de produits locaux au « The Wine Garden », un moment pour savourer les saveurs du territoire entouré de vignobles. Cette activité combine nature, exercice et vin dans une expérience inoubliable.



Découvrez le patrimoine culinaire de Barbastro

Barbastro conserve certains des témoignages les plus précieux de la manière dont les aliments étaient produits, conservés et transformés au fil des siècles dans la gastronomie du Somontano. Des lieux comme la Prensa de Libra, l'ancien moulin à farine d'El Moliné ou le Puits de Glace permettent aux visiteurs de découvrir l'importance de l'huile d'olive, des céréales et de la conservation par le froid dans la vie quotidienne et la cuisine traditionnelle.

Trois lieux uniques qui expliquent, à travers l'architecture et l'ingénierie traditionnelle, l'origine de nombreuses saveurs encore présentes aujourd'hui sur les tables du territoire.





SABOREA
GUARA SOMONTANO

turismosomontano.es

