Love Stories

HUESCA

03

Año 2018

VERANO
OTOÑO

HOSTELERÍA & TURISMO HUESCA

ARAGÓN

GARANTÍA DE CALIDAD
ESTABLECIMIENTO ASOCIADO

HOSTELERÍA
& TURISMO
HUESCA

www.hosteleriahuesca.com / www.tapasde10.es

Editorial

UN REGALO PARA CONTAR

La provincia de Huesca nos regala a lo largo del año numerosas imágenes que, aunque a fin de cuentas para los que en ella habitamos son cotidianas, para los innumerables visitantes que recorren nuestra rica y variada geografía constituyen una excepcionalidad sorprendente y son una auténtica experiencia emocional.

Podemos decir con rotundidad que a esta tierra y a sus comarcas las hace únicas la diversidad, en su sentido más amplio: sus gentes, generosas y nobles; sus tradiciones, ancestrales y de actualidad; su modo de vida, relajado pero puesto al día en la España de hoy; sus paisajes, bellísimos y dispares; y, por supuesto, su proverbial hospitalidad y su riquísima gastronomía.

En solo cien kilómetros de distancia podemos pasar de estar en pleno corazón del Pirineo disfrutando de un recao a estar en el centro del mayor desierto de Europa saboreando un pollo al chilindrón. Y tenemos a gala que todo aquello que nos diferencia es precisamente lo que nos une.

En la mayor parte de las ocasiones la gastronomía es el elemento vehicular para que, conjuntamente con el resto de la oferta de servicios turísticos y con las relaciones humanas, el visitante transforme nuestra cotidianeidad en excepcionalidad y retenga en su memoria sensaciones que solo el que las experimenta puede percibir, rememorar y contar.

Las gentes de esta provincia queremos hacer que esto que nos une y nos diferencia, permanezca, se conserve y se transmita a las nuevas generaciones. Para ello nuestra oferta turística se pone al servicio de aquellos quienes nos visitan, porque, en definitiva, son el combustible para que la máquina de la preservación de lo que más queremos siga funcionando.

Querido lector, dejamos en sus manos una revista para que, desde y en cualquier rincón de nuestra provincia, pueda sumergirse en lo deliciosamente cotidiano y empaparse de la excepcionalidad. Y nos atrevemos a pedirle que lo cuente allá de donde venga y allá donde vaya, porque si en algo somos diferentes en el viejo reino del Alto Aragón es en la vieja hospitalidad y nobleza que nos define.

Cuéntelo, porque en esta tierra siempre habrá buen llantar para disfrutar y un confortable refugio para descansar. Cuéntelo porque se lo agradecerán. Como hacemos nosotros con usted: muchas gracias por venir, muchas gracias por volver.

CARMELO BOSQUE

Presidente Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca

Sumario

Nº3 | *Año 2018* | VERANO - OTOÑO

06 **Opinión**
· Personajes

08 **Zoom**
· Lonja agropecuaria de Binéfar
· Bajo Cinca, el paraíso de la fruta
· Las Cometas rojas

14 **Actualidad**
· La Morisma
· El Belén de Monzón

18 **Protagonistas**
· Guayente Escuela de Hostelería
· Atades Huesca

26 **Ideas**
· Aragón Slow Driving
· App Huesca la Magia
· Planetario de Aragón
· Descubriendo la ruta de Orwell

38 **Destinos**
· Iglesias de Serrablo
· Villanúa, el Pirineo en familia
· El Santuario de Torreciudad

50 **Entrevistas**
· *100 años* parque nacional de Ordesa
· Rafa Abadía, Estrella Michelín

58 **Concurso**
· Recetas

62 **Agenda**

Edita | Asociación Provincial de Empresarios
de Hostelería y Turismo de Huesca
E-mail: asociacion@hosteleriahuesca.com / Tel. 974 22 79 43
Diseño y maquetación | lauramonesma*estudio
Foto portada | shutterstock.com
Foto página 4 | Michel Pizarro. All Rafting S.L.

PERSONAJES

Arantxa Ortega

Presidenta Montañeras Adebán. Licenciada en Ciencias de la Actividad Física y el Deporte.

Huesca tiene un sabor especial, desde joven he tenido la suerte de conocer y disfrutar de sus gentes, sus fiestas, sus pueblos con historia, su folklore, su música,... pero sobre todo Huesca me ayudó a enamorarme de sus montañas. Mi tiempo libre lo dedico a recorrer sus rincones y según la época del año cambio los esquíes por las botas, desde Selva de Oza hasta el Macizo de las Maladetas, los barrancos de la Sierra de Guara o las paredes de Vadiello son un privilegio que no te puedes perder. Después de la actividad, un buen baño en las pozas del río Ara, Aragón o Cinca y unas buenas migas harán que vuelvas a Huesca. Para mi esta provincia es la capital de las Montañas un lugar que ha visto nacer al Club Montañeras Adebán y un lugar donde las mujeres contamos, vivimos y nos hacemos visibles. ●

Agustín Lasaosa

Presidente SD Huesca. Exfutbolista.

Huesca es una provincia pequeña en habitantes pero enorme en recursos. La descubrí gracias a mis padres, dos «locos» de nuestro territorio y, en especial, de su Pirineo. Ellos me enseñaron a querer a Huesca y al Huesca. Quizá por ellos es por quienes soy un enamorado de la provincia y de sus gentes. Por eso, creo que estamos ante una oportunidad histórica para ayudar a su promoción. El fútbol profesional, y estar en la mejor liga del mundo, conlleva una gran repercusión, no solo para el club, sino para todo el territorio. Ya hemos visto, estos días atrás, como hemos estado en la primera línea de la información nacional con nuestros logros y, ello, ha repercutido muy positivamente en la imagen de nuestro Altoaragón. Debemos aprovechar ese gran escaparate para hacernos oír y para mostrar al mundo la gran provincia que tenemos. Nosotros lo sabemos, ahora, vamos a mostrarla. ●

PERSONAJES

Almudena Dominguez

Catedrática de Arqueología. Directora Máster en Museos, Universidad de Zaragoza.

Huesca figura desde hace casi 30 años en el mapa internacional en materia de educación acreditada en museos y patrimonio. Este potencial educativo se muestra a través del *Máster en Museos: Educación y Comunicación* en el que se han formado cerca de 500 egresados españoles y de otros países europeos, americanos y Rusia. Ser *Educador de museo* significa compartir impresiones y crear lazos entre el patrimonio y el público, porque cuando los elementos que nos sensibilizan y nos mueven las emociones comienzan a llamarse «nuestro patrimonio» es cuando se ha producido un primer vínculo de apropiación simbólica a través de la emoción. Para ello, es preciso que este profesional de la educación participe de los procesos de diseñar, implementar y evaluar los programas en el museo. ●

Javier García Antón

Director de Diario del Altoaragón. Miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía.

Amor a primera vista. Sea el destino que fuere, el Alto Aragón invade nuestros sentidos. El cromatismo infinito del Pirineo, de Guara o de los Monegros. Los sonidos del silencio de los valles, apenas susurrados por los ríos virginales o surcados por los aleteos de las aves. Los aromas de la tierra y de la flora. El tacto aterciopelado de la brisa en la contemplación mientras respiramos hondo. Los sabores emanados de la sabiduría de nuestros ancestros con la exuberancia creativa de la juventud. Espectáculos simpar. Un deporte pujante. Unas fiestas bulliciosas y acogedoras. Y el tesoro más preciado de Huesca: la sonrisa y el abrazo de sus gentes. Nuestros valores. Nuestro compromiso. Nuestro baúl de vivencias que ponemos en tus manos. Pequeñas alegrías para una gran felicidad. Compártelas. ●

Lonja Agropecuaria

LA ORIENTACIÓN OBJETIVA

La Lonja de Binéfar es el lugar de encuentro de productores agropecuarios, empresas comercializadoras y mataderos.

TEXTOS: **SANTIAGO ESPAÑOL SORANDO, GERENTE DE LONJA AGROPECUARIA DE BINÉFAR**
FOTO: **SUTTHERSTOCK**

La Lonja de Binéfar facilita a los productores la planificación de sus explotaciones a la luz de los acuerdos que se toman en las sesiones semanales, donde se fijan precios orientativos del mercado.

La importancia de la asamblea radica en que ayuda a mantener la rentabilidad del negocio con su información, en el contexto de unos mercados de alta competitividad.

Hace muchos años que este foro se presenta como primera referencia del vacuno español, y hoy su influencia se extiende a toda Europa en términos de liderazgo.

La Lonja es la consecuencia de una sólida estructura sin parangón en otras latitudes: en un radio de 30 kilómetros se concentran 100.000 terneros, Binéfar acoge uno de los mataderos de mayor volumen de trabajo de la península, está previsto un nuevo matadero en breve y en la zona operan innumerables fábricas de piensos, comerciales agrícolas y ganaderas y sociedades de servicios sanitarios.

La influencia directa sobre la producción nacional de vacuno de carne supera el 30 por ciento. Los operadores proceden de zonas muy alejadas (Aragón, Madrid, Toledo, Murcia, Barcelona, Tarragona, Lleida, Valencia...).

Las delegaciones comerciales de muchos países de la Unión Europea siguen con atención la evolución de los precios, y todas las Asociaciones de Mataderos y Salas de Despiece valoran los dictados de este Mercado en Origen.

Binéfar también marca la pauta en los cereales para pienso y la alfalfa, y los productores de ovino acuden a las sesiones para conocer las oscilaciones de la demanda de Cataluña, mercado natural de este territorio. En el sector del porcino, la Lonja refleja fielmente la tendencia del cerdo de cebo y equilibra las diferencias del precio de los lechones que se dan entre las regiones españolas.

El funcionamiento de las mesas de precios viene determinado por las opiniones de los distintos miembros de las mismas. Por un lado productores y por otro comercializadores, siendo a veces muy difícil llegar a un acuerdo definitivo. La mesa de precios de vacuno es la mesa estrella de la Lonja, con más de 50 miembros de toda la geografía española.

Además, desde el año 2016, la Lonja cuenta con una subsede en Toledo donde semanalmente se conectan por videoconferencia con Binéfar. ●

www.lonjabinefar.es

Bajo Cinca

EL PARAÍSO DE LA FRUTA

Hablamos con Ramón Portolés,
Responsable nacional de fruta dulce de ASAJA.

FOTO: **RAMÓN PORTOLÉS**

Ramón, hablemos de datos. ¿Qué superficie de la comarca del Bajo Cinca está destinada al cultivo frutícola y cuál es la especie dominante?
El cultivo mayoritario es el melocotón y sus variantes como la nectarina y el paraguayo. Son la especie dominante y hay casi 14.000 ha de este cultivo en el Bajo Cinca de las 85.000 ha que hay en España.

Del resto de cultivos frutícolas hay unas 3.000 ha aproximadamente, siendo el albaricoque el que ocupa el primer lugar de este segundo grupo.

¿Cómo valora usted la expansión que ha tenido el sector de la fruta en el Bajo Cinca en los últimos años?
Ha sido una expansión importante sobre todo por la transformación del regadío.

¿Qué opina de la proliferación de otros frutales como el almendro que hasta hace poco eran cultivos menos representativos en la zona?
Somos el tercer país del mundo en producción de almendras y es una opción que ha sido tomada por muchos agricultores tras la crisis que ha sufrido el melocotón en los últimos 8 años. Es un cultivo mucho más mecanizable con una perspectiva de precios más estable que permite más seguridad en las campañas y al que seguro se transformarán más hectáreas.

¿Qué oportunidades ve en el mercado internacional con la fruta de la comarca?
Alemania, Holanda e Italia son nuestro principal mercado intracomunitario. El consumo per cápita en España es muy bajo. Nos gustaría recuperar el mercado de Rusia que perdimos hace 5 campañas y que ha hecho mucho daño a toda la fruticultura de Aragón y Cataluña.

Con las grandes marcas comerciales hemos perdido el control de países de la órbita alemana como Hungría, República Checa, Polonia, Bulgaria...a quienes estas marcas revenden nuestra fruta. Sería necesario entablar lazos directos con estos países que no tienen este tipo de fruta por no tener el clima adecuado. Tendríamos que trabajar a nivel institucional la parte logística y comercial para proponer acciones conjuntas de promoción que pongan en valor el producto tan excepcional que tenemos.

Los países árabes demandan cada vez más producto pero es todavía un mercado minoritario para las cantidades producidas en España.

¿Cómo valora la política hidráulica de la administración y su influencia en el regadío?
Tenemos que aprovechar el recurso del agua que tenemos como ya han hecho otras comunidades limítrofes. La agricultura del futuro, es agricultura de regadío. Tenemos que tener en cuenta el cambio climático, hay menos lluvia, más calor...Aragón debería plantearse más que una suficiencia hidráulica que es lo que tenemos ahora, una excelencia hidráulica, lo que nos dotaría de un mejor futuro dada la importancia de la industria agroalimentaria de la comunidad. El agua da trabajo, asienta población y aumenta el PIB. •

Las cometas rojas

EN EL CINCA MEDIO

Estas aves llegan del centro de Europa en octubre y permanecen en el Cinca Medio hasta finales de marzo, momento en que regresarán a su zona de cría en Europa.

TEXTOS Y FOTO: **MANUEL AGUILERA**

En otoño, mes de octubre, las temperaturas bajan en el norte de Europa, los días son más cortos, fríos y húmedos. Las cometas rojas están inquietas y se reúnen en pequeños grupos. Están esperando a que su reloj biológico marque la señal de partir hacia el sur. No marcharán todos juntos. Cuando sientan la señal de la emigración partirán en pequeños grupos de 10 ó 20 ejemplares, no todos emigran, algunos se quedan en su lugar de cría, en Aragón se han censado unas 250 ó 300 parejas sedentarias, otros no llegarán a la Península Ibérica, se quedan en Suiza ó Francia... pero el gran grueso de las aves que emigran atraviesan los Pirineos, unos por Roncesvalles (Navarra), otros pasan por el Pirineo oscense junto al Macizo de Monte Perdido y el pico Aneto.

De los que pasan por Huesca, muchos de ellos se quedan en el Cinca Medio, otros continúan viaje hacia el sur.

Como no llegan todos juntos, aumenta día a día el número de aves hasta finales de noviembre y primeros de diciembre, cuando llega a alcanzar su máximo de ejemplares, con unos 1500 censados en los seis dormideros que ocupan en el Cinca Medio. Aunque pasan el invierno aquí, a algunos milanos reales les gusta campear y se desplazan cada día a unos 100 ó 200 kilómetros para regresar cada noche a los dormideros de Binaced. Este comportamiento es bastante extraño, ya que aquí no les falta el alimento. Les gusta volar por las comarcas vecinas al Cinca Medio y visitar lugares emblemáticos de nuestra provincia, para regresar cada noche al dormidero comunal en Binaced.

El milano real o «cometa roja» como le llaman en diferentes países de la a Unión Europea, es una rapaz de una envergadura de 1,60 m., su peso ronda los 950 gr. (las hembras 100 ó 200 gr. más que los machos). De muy fácil identificación en vuelo, por la horquilla de su cola, su pecho anaranjado y las vistosas manchas blancas alares por su parte inferior. Cría 2 ó 3 pollos cada año y su longevidad es de 25 años aproximadamente. La diferencia entre los ejemplares jóvenes y adultos radica en su color de pecho: los jóvenes tienen las plumas del pecho blancas y dibujan una rayita negra muy fina, mientras que los adultos las tienen anaranjadas y la rayita muy gruesa.

Los milanos reales durante el invierno forman dormideros comunales, por eso buscan grandes árboles como álamos o choperas para pasar la noche en grupo.

La Morisma, el orgullo de sentirse ainsetano

Se celebrará el sábado 1 de septiembre.
Declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón se recrea
con una periodicidad bienal, los años pares.

TEXTOS: **INMACULADA CASASNOVAS, RESPONSABLE GABINETE DE PRENSA DE LA MORISMA**
FOTOS: **LA MORISMA**

Cada dos años, los vecinos de Aínsa se preparan para vivir con intensidad la que es su fiesta por excelencia, La Morisma. El próximo 1 de septiembre volverán a interpretar los papeles de esta pieza de teatro en la Plaza Mayor de la Villa, en el que es uno de los acontecimientos que alude a la idiosincrasia de las gentes de este pueblo.

Organizada por la Asociación Cultural «La Morisma» de Aínsa, en colaboración con el Ayuntamiento de Aínsa-Sobrarbe, La Morisma es un drama histórico de gran vistosidad, que se celebra con una periodicidad bienal en la Plaza Mayor de Aínsa, una de las plazas medievales mejor conservadas de España. Este impresionante escenario preside el casco antiguo de uno de los pueblos más bonitos de España, Aínsa. La representación tiene una duración de 1:30 horas, aproximadamente.

Declarada **Fiesta de Interés Turístico de Aragón**, el origen de la celebración de La Morisma se remonta al año 1676, cuando Las Cortes de Aragón, reunidas en Zaragoza, concedieron diez libras jaquesas para la representación de esta fiesta, con fondos del Erario Público. En 1716, Felipe V, y por medio de Real Decreto, dispuso que se mantuviese el pago de esta cantidad para la representación de esta leyenda que rememora la victoria de las huestes cristianas. La aparición de la Cruz sobre una carrasca (o encina) al rey Garci Ximenez *—momento estelar de la puesta en escena de La Morisma—* anunció al rey cristiano su triunfo en la batalla que iba a librarse poco después.

El texto y los personajes de La Morisma se transmitieron de generación en generación hasta que en 1930, el profesor Luis Mur, ayudado por el maestro Francisco Peñuelas, recopilara el texto íntegro en un libro. La representación de La Morisma se recuperó a principios de la década de los años 70 del siglo XX, momento en el que se acordó su periodicidad bianual. Dejó de escenificarse entre 1921 y 1970.

El elenco de actores y figurantes está compuesto íntegramente por vecinos de Aínsa y de pueblos próximos. Más de 400 personas salen a escena en cada edición, ataviados con trajes de época. Además, muchas personas colaboran en la organización de esta fiesta.

La representación de La Morisma entronca con las fiestas de Moros y Cristianos de Aragón y el Mediterráneo y marca el preludio de las Fiestas Medievales de Aínsa en honor a la Santa Cruz (14 de septiembre), día en el que los vecinos del pueblo acuden a las 09:00 horas al templete de la Cruz Cubierta (a 1,5 km del casco antiguo de la villa), lugar en el que pudo desarrollarse la batalla en el siglo VIII, durante la Reconquista.

Al margen de los reyes de ambos bandos, en La Morisma aparecen singulares personajes, como el pecado y el diablo o la muerte, de claro corte medieval; este último fue incorporado más recientemente y el texto fue redactado por el escritor y poeta Julio Alejandro, más conocido por su condición de guionista del cineasta aragonés universal Luis Buñuel. En la pasada edición se incorporó un nuevo personaje, «el judío». ●

Información:
www.lamorisma.com

Belén de Monzón

Con más de 750 m² de superficie, este espectacular belén conjuga el concepto tradicional con la historia y costumbres de la localidad, la cultura y el entorno de las tierras aragonesas. Declarado actividad de interés turístico de Aragón, es el belén más grande de España en la categoría de figuras de menos de 40 centímetros en cuya realización destaca la colaboración de los vecinos de la localidad.

TEXTOS: **SEGUNDO MORILLO MILLERA** | FOTOS: **JOSÉ MARÍA ALTEMIR**

Desde aquellos años 60 a la actualidad ha llovido mucho... y se han hecho muchas cosas.

¡Ha llovido mucho!, es lo que se suele decir cuando nos referimos a algo que se apoya en una larga trayectoria. Sí, ¡ha llovido mucho!, desde que aquel primer «Belén de Manolo» viera la luz en 1960.

A lo largo de los años, el sueño de un niño se convirtió en una realidad y se transformó en un proyecto contagioso que atrapaba a unos y a otros, sin distinción de sexo o edad.

Manuel Campo Gallifa era belenista de pro. Desde que descubrió que la gente se paraba ante la ventana de su casa para admirar su tradicional belén casero, Manolo dedicó todo su esfuerzo a conseguir cada año un montaje más espectacular.

Desde aquellos años 60 a la actualidad ha llovido mucho..., y se han hecho muchas cosas.

El proyecto creció hasta el punto de «comerse» a su creador; la constitución de la Asociación Belenista «Isaac Lumbierres», hace ahora 25 años, consolidó la obra de Manolo, la dotó de medios materiales y la proyectó hacia el reconocimiento general ante la Federación Nacional de Asociaciones Belenistas; la hizo visible fuera de Monzón y fuera de España.

Una serie de locos del maquetismo se reunieron para hacer unos montajes belenistas que atraían a gentes de los más diversos puntos del planeta. En una ciudad como Monzón, 18.000 habitantes, el promedio de visitas al Belén multiplicaba la de residentes sumando siempre por encima de las 40.000 visitas.

El tirón turístico llevó a distintos organismos provinciales y regionales a implicarse en el «Belén de Monzón». Una sede fija llevó a cambiar el «chip», el Belén creció hasta ocupar todo el recinto y, alcanzada la meta del tamaño, comenzó a remodelar los distintos espacios atendiendo a la excelencia de cada detalle.

Otros espacios se añadieron hasta conformar hoy un museo belenista sin parangón conocido. Las colecciones de los más afamados imagineros se reúnen en las vitrinas. Nacimientos de todo el mundo —más de 400— se exponen para disfrute de curiosos y entendidos.

Arte, tradición, cultura, religiosidad y ocio conviven en las razones que tienen los visitantes para acercarse a Monzón a ver el Belén de la ciudad. Las mejores creaciones en figuras, el villancico con los pastores o los Reyes Magos, la representación de oficios antiguos, el Nacimiento o la Huida a Egipto, la candidez de la sonrisa de los niños, conviven en el macro-montaje belenista.

¡Ah!, no dejes que llueva mucho hasta que disfrutes de esta obra única.

Abierto con horario a público desde el último fin de semana de noviembre hasta pasado Reyes. Durante todo el año recibimos visitas concertadas. ●

Consultar condiciones y horarios en:
www.belendemonzon.org

Mª Ángeles Grasa

Hablamos con la Directora de la Escuela de Hostelería de Guayente.

FOTOS: **GUAYENTE ESCUELA HOSTELERÍA**

La escuela de Guayente fue la primera escuela de hostelería y cocina de Aragón. Lugar de referencia desde su inicio, hoy se considera un lugar privilegiado donde estudiar esta profesión ¿Por qué el Valle de Benasque?
La escuela se crea en 1987 en Benasque impulsada por un grupo de personas que ven la necesidad de formar profesionales en un sector que apuntaba como industria fundamental para el desarrollo económico y social del valle y con la finalidad de ofrecer alternativas a los jóvenes y fijar población.

¿Qué caracteriza a la escuela que usted dirige?
Nuestro objetivo primordial es formar a los jóvenes que nos eligen en los valores y competencias profesionales de la hostelería.

El tamaño de nuestro centro nos permite conocer muy bien a cada uno de nuestros alumnos y acompañarles en su itinerario profesional y personal. Todo mi equipo está muy comprometido con un proyecto en el que creemos.

Nos caracteriza la pasión por hacer bien las cosas, por transmitir a nuestros alumnos que la honestidad, el conocimiento y la calidad tanto en cocina como en sala son la base del trabajo.

¿Qué títulos emite la escuela?
La escuela de hostelería de Guayente es un centro de Formación Profesional concertado

por el Departamento de Educación del Gobierno de Aragón. Se emiten las titulaciones de Técnico en cocina y gastronomía y Técnico en servicios en restauración, ambas corresponden a Ciclos Formativos de Grado medio y Título profesional básico en cocina y restauración, que es una iniciación profesional para alumnos que no han finalizado la secundaria.

¿Cuántos años lleva usted a su frente? Y ¿Cuál es el claustro de profesores?
Yo llevo al frente del Centro once cursos. En la Escuela trabajamos un total de 17 personas, 5 profesores de cocina, tres de servicios de restaurante, dos profesores de teóricas y de idiomas y una orientadora.

¿Cuántos alumnos han pasado durante estos años por ahí?
Unos 2500 alumnos se han formado en nuestro centro. Tenemos alumnos de muchos lu-

→

gares de España y la red de antiguos alumnos es una fortaleza de nuestra escuela.

Hay muchos que desarrollan su profesión en puestos de responsabilidad importantes y mantienen un vínculo con la escuela viniendo a transmitir a los alumnos actuales su experiencia y sus conocimientos.

La mujer siempre ha sido la protagonista de las cocinas, hoy mediáticamente son ellos los que ocupan las portadas. ¿A qué cree que se debe?

Es muy difícil responder. Las mujeres han sido portadoras de un talento culinario implícito a su condición, sin embargo cuando la cocina se convierte en un hecho social y profesional son los hombres los que ocupan este espacio.

Las cosas están cambiando. Es un proceso lento, pero cada vez hay más mujeres en los foros gastronómicos, en las cocinas, en las salas y en los trabajos más específicos de la hostelería. La formación me parece que es una de las claves para esa igualdad de oportunidades porque la formación genera autoconfianza y seguridad en el desempeño de nuestra carrera profesional.

De las 5 estrellas Michelín con las que cuenta nuestra Comunidad Autónoma, 2 han sido otorgadas a mujeres. No está tan mal.

Háblenos de cómo nace el proyecto Guayente a la carta en femenino y cómo ha sido su última edición.

En 2013 nos planteamos que los alumnos de cocina en ese momento aumentaban y que el número de alumnas no crecía en la misma proporción, así que Guayente a la carta en femenino nace de una idea muy simple, en un primer momento, animar a las chicas a estudiar cocina y poner en valor a la mujer en el contexto de la cocina y la hostelería.

De esta experiencia nace la segunda edición y en esta teníamos muy claro que el objetivo era la visibilidad. Hacer visibles a las mujeres en hostelería.

En esta edición hemos contado con el apoyo de muchos colaboradores e instituciones lo que nos ha ayudado en este reto y han participado propietarias de bodegas, sumilleres, jefas de sala, profesoras de cocina y sala, escritoras, representantes del Instituto Aragonés de la Mujer, etc. Se han hecho cuatro jornadas abiertas al público, en las que se ha servido un menú elaborado y servido por nuestras invitadas y nuestros alumnos y se han organizado debates muy interesantes en torno al tema.

La experiencia ha sido muy positiva, todas las personas que han participado han descubierto que nuestra escuela es un sitio muy especial, donde pasan cosas extraordinarias.

Otros proyectos que se desarrollan en la escuela.

Desarrollamos proyectos de movilidad ERASMUS+, que permiten a nuestros alumnos realizar prácticas en empresas europeas de Alemania, Francia y Holanda.

En febrero y en colaboración con Aramón Cerler, llevamos a cabo el proyecto Snow-Cooking, que consiste en el servicio de una cena de gala en la cafetería de cota 2000 de la estación de esquí.

El restaurante de la escuela se abre al público una vez por semana y normalmente se abre con temas concretos: cocina de otoño, cocinas del mundo, Guayente a la Carta, etc.

En cocina se trabaja en proyectos centrados en el producto cercano y en la cocina del Pirineo y cocina Española o Internacional.

En todos los proyectos que desarrollamos buscamos que la excelencia del servicio acompañe a una cocina impecable y bien presentada.

Una invitación y consejo para todas las personas que estén en este momento pensando en estudiar hostelería.

Motivación, respeto, curiosidad y pasión por esta profesión. Es muy importante que los futuros profesionales de cocina y de sala comprendan que la esencia de la hostelería es el servicio a los demás, es proporcionar momentos de felicidad a otras personas y que esto da sentido a nuestro trabajo. •

Información:
www.guayenteescueladehosteleria.com

Atades Huesca

Cada día, Atades Huesca late con la fuerza de sus 520 usuarios, 380 trabajadores, 4 centros residenciales, 3 proyectos de vida independiente, 2 centros ocupacionales y un centro especial de empleo en el que trabajan más de 75 personas con discapacidad intelectual o del desarrollo.

TEXTOS Y FOTOS: **ATADES HUESCA**

Hay una frase que se oye con frecuencia en la sede de la entidad social con más trayectoria de la provincia de Huesca: «las personas con discapacidad no necesitan que le ofrezcamos servicios, ellos quieren una vida». Una identidad y una forma de entender los derechos sociales que se respira en toda la organización.

Los proyectos que pone en marcha Atades Huesca tienen un denominador común: una altísima calidad y una absoluta profesionalidad. Atienden a personas adultas con discapacidad intelectual o del desarrollo, que tienen a su disposición un espacio en el que vivir con los apoyos y condiciones necesarios; la opción de recibir la formación adecuada para incorporarse al mercado de trabajo y una oportunidad laboral en la propia entidad, además de una completa oferta de ocio y actividades sociales.

Y además, Atades Huesca participa en varios proyectos europeos orientados al fomento del empleo para personas con discapacidad a través de la producción de cosméticos naturales; la construcción de una Europa más creativa y diversa; y una Europa más accesible con su Albergue accesible en Martillué (Jaca). Este año, Atades Huesca ha sido anfitriona del VI Encuentro de familias de Plena Inclusión.

BROTALIA, UN GARDEN DE PRIMERA

Brotalia es un espacio nacido para ofrecer, por primera vez en Huesca, la mayor variedad en decoración, flores, jardinería, mobiliario de exterior y mascotas. Con una enorme variedad de productos y marcas y la exquisita atención de sus profesionales —9 de ellos, personas con discapacidad intelectual—.

Forma parte del Centro Especial de Empleo de Atades Huesca, pero los clientes de Brotalia vuelven por la calidad de los productos y la complicidad que establecen con los expertos del garden. Y sí, además, contribuyen a hacer posible un proyecto con alma social.

→

BROTALIA DA VIDA A LOS EVENTOS

Bodas, comuniones, fiestas al aire libre y, cada vez más, eventos empresariales como convenciones, Congresos, jornadas... la sección Brotalia Eventos está experimentando un fuerte crecimiento. «Nuestros clientes valoran nuestra implicación y asesoramiento y también la flexibilidad que ofrecemos. Pueden comprar ¡o alquilar! todo lo que ven en el Garden», explican.

Los eventos de empresa son uno de los puntos fuertes de Brotalia Eventos donde la decoración es personalizada y exclusiva para cada cliente; e incluso diseñan espacios para hacer cualquier rincón de un negocio muy especial: escaparates, salones, zonas de descanso...

Sin olvidar, Brotalia Jardinería, un servicio que posiciona a Brotalia como referente en el sector, y cuenta con una trayectoria de más de veinte años en el diseño y mantenimiento de jardines.

SEMONIA, LA TIENDA QUE TE CUIDA

Semonia es la tienda de productos ecológicos de Atades Huesca, solo ofrece productos de la máxima calidad, ecológicos y naturales- y está comprometida con los objetivos medioambientales y de sostenibilidad de la ONU.

Andrea, una de las tres personas con discapacidad intelectual que trabajan en Semonia, conoce el detalle de cada uno de los productos, y recomienda con conocimiento cada producto.

DiSERVICE, LA COCINA DE ATADES HUESCA

Este año Atades Huesca se ha metido entre fogones y ha puesto en marcha la escuela taller «DiService» en la que ocho personas con discapacidad intelectual están aprendiendo las recetas más sofisticadas y los conceptos fundamentales para el trabajo y gestión de una cocina profesional en colaboración con la Escuela de Hostelería de Huesca. Una receta de éxito con sabor inclusivo.

UN CENTRO VACACIONAL QUE VIVE EL PIRINEO

Atades Huesca ofrece además una oportunidad de ocio accesible a través de su Centro Vacacional ubicado Martillué–Jaca. El centro aloja año tras año a turistas con discapacidad y a sus familias, y grupos organizados desde diferentes entidades sociales, que disfrutan de un entorno privilegiado y de programas y actividades a medida, adaptadas en función de sus preferencias y necesidades. •

Información:
www.atadeshuesca.org

CUANDO TU DESTINO ES LA PROPIA CARRETERA

Aragón Slow Driving

Aragón es un territorio rico en carreteras secundarias que discurren por los paisajes más sorprendentes y característicos de la Comunidad. Esta iniciativa puesta en marcha por Turismo de Aragón, nace del deseo de aprovechar y poner en valor esas carreteras, a veces románticas y entrañables y otras veces aventureras o culturales.

TEXTOS Y FOTOS: **TURISMO DE ARAGÓN**

Disfruta del placer de circular a una velocidad que te permita estar en contacto con la naturaleza, el ambiente y la magia. Déjate llevar y desconecta. No vayas demasiado rápido o te lo perderás.

Disfruta del viaje, sin prisas, sin velocidad. Solo tú, un maravilloso entorno y la carretera. Abre las ventanillas, siente el aire, siente cada curva.

Disfruta de los colores, los paisajes, los olores y de rincones que no pensabas que existían.

Huesca es el sitio perfecto para ello, con carreteras que recorren lugares tan distintos y espectaculares que en ocasiones te harán dudar de si todo ello puede caber en una misma provincia.

De las siete rutas del Aragón Slow Driving, elegimos en este artículo las que pasan por Huesca. Solo tienes que elegir y dejarte llevar.

→

1. Ruta Reyes de Aragón

Distancia: **440 km**
Tiempo estimado sin paradas: **7 h 24 m**
Etapas recomendadas para toda la ruta: **5 - 6**

Es una alegoría a la sucesiva expansión que tuvo el Reino de Aragón de norte hacia el sur, hasta conformar el territorio actual. Desde el mítico puerto de Somport, entrada histórica del Reino, nacido en 1035 en los valles pirenaicos con su primer rey Ramiro I, se extiende una apasionante ruta que te lleva por algunos de los pueblos más bonitos de España. El segundo rey, Sancho Ramírez fundó la primera ciudad de Aragón, Jaca donde descubrirás un románico increíble. El reino se expandió hacia el Sur como podrás descubrir en tu viaje. Pedro I incorporó Huesca, Alfonso I las ciudades de Zaragoza y Daroca y Alfonso II, primer Rey de la Corona de Aragón incorporó Teruel.

De esta ruta te proponemos las 2 etapas que pasan por Huesca y que puedes dividirlas entre Somport-Jaca y Jaca-Ayerbe. Pasarás por los espetaculares Puerto de Somport, el Coll de Ladrones, la estación de Canfranc, una de las más importantes obras del modernismo español. Villanúa que conserva un tramo de la antigua calzada romana. En Jaca, la capital del Pirineo aragonés, no te pierdas su Ciudadela, una magnífica fortificación militar. El embalse de la Peña, una de las presas más antiguas de España y Murillo de Gállego con los imponentes Mallos de Riglos como testigos, zona por excelencia para deportes de aguas bravas y escalada en España. No te pierdas en Bolea la Colegiata de Santa María, obra maestra del Renacimiento aragonés y el Castillo de Loarre, el castillo románico mejor conservado de Europa que defendía la línea fronteriza del reino de Aragón.

Sigue después por sus tramos en Zaragoza y Teruel y recorre transversalmente toda la comunidad.

2. Ruta Secretos del Prepirineo

Distancia: **242 km**
Tiempo estimado sin paradas: **5 h 46 m**
Etapas recomendadas para toda la ruta: **3 - 4**

Joyas escondidas del Prepirineo aragonés entre carreteras vertiginosas, para el disfrute de los apasionados del volante.

El Prepirineo enamora a quien lo visita y en esta ruta vamos a descubrir algunos de sus secretos mejor guardados. Esta franja montañosa no es sólo la antesala a las emblemáticas cumbres del Pirineo, sino una zona de gran valor paisajístico y cultural en sí misma que nada tiene que envidiar a la del Pirineo, pues a la belleza de sus paisajes se une un gran patrimonio histórico, cultural y artístico.

Aquí la historia ha impreso su huella en pueblos medievales, iglesias románicas, murallas, torres... y la naturaleza ha hecho el resto dejando a su paso cañones, desfiladeros, ríos caudalosos, creando paisajes muy variados para los que buscan algo distinto.

En su extensión destacan zonas naturales como el *Parque Cultural del río Vero* o el *Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara*, y una pequeña inclusión en el Geoparque Mundial UNESCO de Sobrarbe-Pirineos, que componen una naturaleza de gran belleza y variedad albergando historia y arte a partes iguales con ejemplos como el arte rupestre del río Vero declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

3. Ruta Orígenes del Reino

Distancia: **117 km**
Tiempo estimado sin paradas: **2 h 44 m**
Etapas recomendadas para toda la ruta: **2 - 3**

En pleno Pirineo aragonés descubrirás rutas de naturaleza y pueblos de montaña ligados a la historia aragonesa.

Esta ruta nos conducirá a los **valles más verdes del Pirineo aragonés:** *Hecho* y *Ansó*. La influencia atlántica en el clima, con más lluvias y temperaturas más suaves, unido a la menor altitud de las montañas, confieren a estos valles un aspecto suavizado que contrasta con el resto del Pirineo aragonés.

También el pausado recorrido por estos bellos parajes nos permitirá descubrir los orígenes del ***Reino de Aragón*** visitando lugares como el impresionante *Monasterio de San Juan de la Peña* con su panteón real y los valles que originaron el nacimiento de Aragón.

Información:
www.slowdrivingaragon.com

TODO EL TURISMO DE LA PROVINCIA EN EL MÓVIL

App Huesca la Magia

Ya puedes disfrutar de todas las posibilidades turísticas de la provincia de forma sencilla y cómoda, a un golpe de pulgar en el móvil, con la App de Huesca la Magia que, recientemente, ha incorporado cambios para mejorar su navegabilidad, dinamismo y acceso a la información.

TEXTOS Y FOTOS: **TU HUESCA**

Esta aplicación turística aglutina todos los elementos turísticos del territorio y los agentes del sector, con el objetivo de facilitarte la planificación de tu viaje, ofrecerte una vez en tu destino toda la información de la zona ordenada según su distancia y enamorarte con la fotografía de esta mágica y salvaje provincia, en algunos casos, tomada y cedida por los propios usuarios que disfrutan compartiendo sus hallazgos visuales.

La geolocalización

La información se ofrece de forma geolocalizada. Así, la App detecta tu ubicación, te facilita las actividades que puede realizar en tu entorno más próximo y te informa de los kilómetros de distancia a los que te encuentras. De este modo, puedes conocer in situ, las propuestas, recorridos y elementos en proximidad.

Para que no te pierdas en ningún momento, el visionado de los diferentes mapas es muy accesible, ya que está presente mediante un globo visible a lo largo de todo el recorrido por la app.

Las temáticas del momento, desde el inicio

Sabemos lo importante que es la página de inicio, esa puerta de acceso a la aplicación que ha de incluir lo más relevante y actual. Por ello, hemos incorporado, además de información práctica sobre los municipios, la gastronomía y la agenda de actividades, el acceso específico a las temáticas del momento, en este

caso, la primavera, con el slogan: «Esta primavera no te puedes perder...»

Allí encontrarás multitud de posibilidades de disfrute de la naturaleza, el patrimonio, la gastronomía y, cómo no, la agenda de actividades programadas para estas fechas: desde ideas de rutas y escapadas, hasta hitos con el Centenario del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, sin olvidarse de excursiones aptas para todos los visitantes o de las mejores panaderías y reposterías de la provincia para recuperar fuerzas.

→

También puedes realizar llamadas telefónicas desde la misma app para conocer horarios y condiciones de reservas de los restaurantes o disponibilidad de los hoteles.

Ante cualquier duda, puedes efectuar tus búsquedas a través de un buscador global que ofrece cualquier información disponible en la app, en lugar del buscador por secciones creado inicialmente.

Elabora tu propio cuaderno de viaje

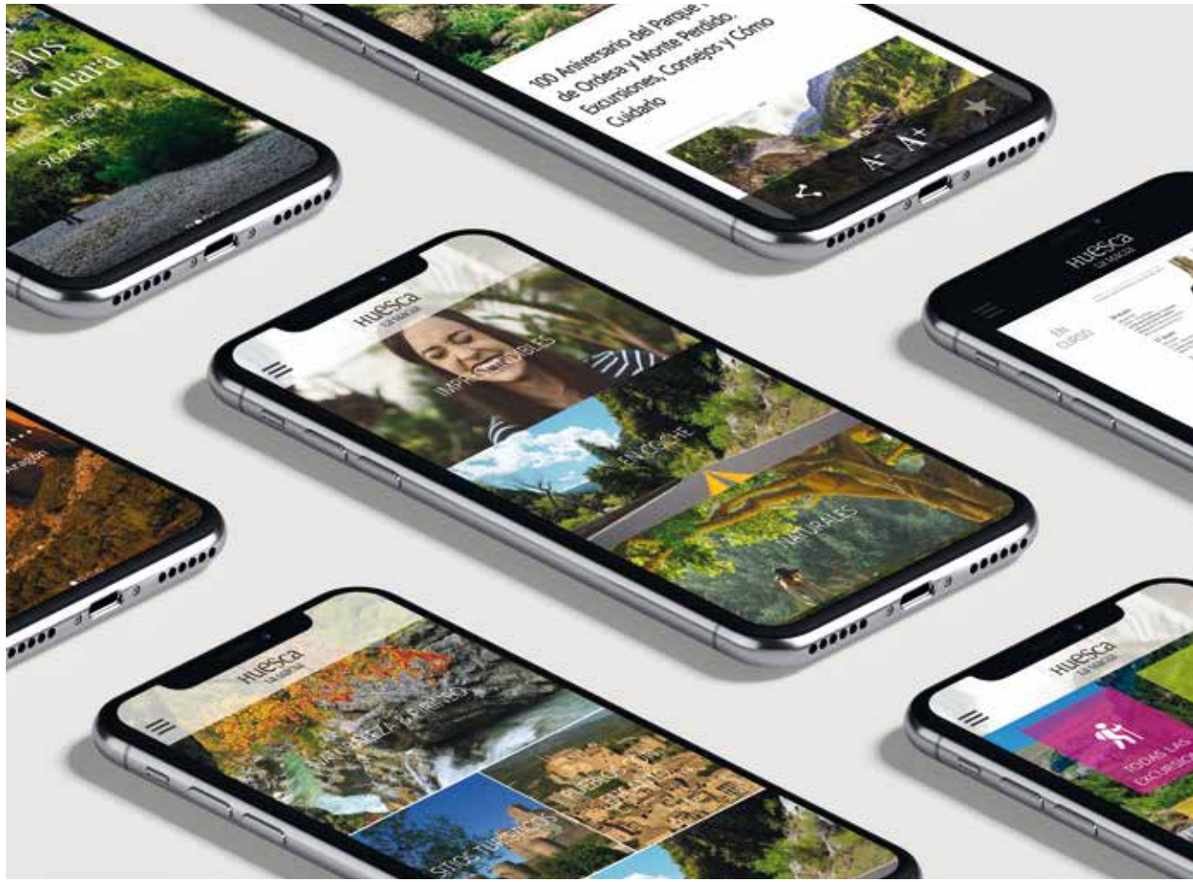
En cuanto a los favoritos o búsquedas de información útil que desees guardar para revisar más adelante, son intuitivas, usando un stick similar al de las redes sociales, con el que es probable que estés familiarizado. Así, puedes acceder posteriormente a tu cuaderno de viaje donde registrar esas rutas, monumentos y excursiones que te han hecho pasar momentos inolvidables y poder guardar toda esta información disponible o compartirla, si lo deseas, con otros usuarios o en tus perfiles de redes sociales.

Por supuesto, es una App interactiva, en la que esperamos tus comentarios y opiniones sobre tus experiencias que, esperamos, superen tus expectativas. Los demás usuarios agradecerán que las compartas.

Una App solicitada por los propios usuarios

Han sido los propios usuarios de las redes de Huesca La Magia los que animaron a Tu-Huesca a desarrollar esta App. En sus visitas al territorio, señalaron que querían disfrutar de información que habían consultado a través de las redes de Huesca La Magia pero querían hacerlo con una mayor rapidez y comodidad sin tener que ir al histórico de las mismas.

Esta App no solo es útil para los visitantes de fuera de la provincia sino también para muchos oscenses que podrán descubrir lugares que no conocían y hacerlo desde sus gustos y aficiones; encontrar excursiones para todos los niveles; tener conocimiento de actividades que se llevan a cabo en distintos puntos del territorio a lo largo del año y, en suma, tomar conciencia del potencial turístico de su territorio.



No olvidemos que la aplicación de Huesca la Magia también es una ventaja para todos los agentes turísticos de la provincia, a los que da una gran visibilidad.

Descarga la versión actualizada

Puede que descargaras tu aplicación ya el verano pasado, cuando se puso en marcha. En ese caso, te recomendamos que la vuelvas a descargar para tener la nueva versión, más optimizada. Las nuevas actualizaciones están disponibles para todas las versiones de móvil, desde Google Play y App Store. ●

Información:
www.tuhuesca.com

PLANETARIO

El gran Planetario de Aragón

Despertar la curiosidad es el primer paso del conocimiento. Eso pretende el Planetario de Aragón, aunar en una misma experiencia el entretenimiento y el aprendizaje

TEXTOS Y FOTOS: **PLANETARIO DE ARAGÓN**

Queremos que nuestros visitantes descubran los misterios de la astronomía y disfruten de ellos con una sonrisa en los labios. Nuestro objetivo va más allá del ocio o el estudio, pretendemos inspirar a toda una generación. Que la pasión por la ciencia arraigue entre los jóvenes y tenga un impacto positivo en la comunidad a largo plazo. Todo ello desde unas instalaciones únicas en Aragón, que se han convertido en uno de los recursos turísticos y de divulgación científica más destacados de nuestra Comunidad.

El Planetario de Aragón ofrece una experiencia única para disfrutar del día y la noche.

En nuestras visitas guiadas ofrecemos la oportunidad de viajar por el Universo desde las butacas del planetario, con diferentes películas según nuestra programación (las mañanas las enfocamos especialmente al público infantil y por las tardes ofrecemos contenidos más orientados a adultos); también realizamos «viajes por las estrellas», una experiencia para descubrir el cielo y sus principales elementos. En el recorrido que ofrecemos nuestros visitantes podrán sentirse tripulantes de nuestra nave espacial en el simulador 4D. Además, pueden completarse las visitas con observaciones desde nuestra zona de telescopios, o bien con la realización de actividades vinculadas a la divulgación científica como talleres de planisferios o lanzamiento de cohetes.

La noche se convierte en nuestro aliado más especial, ya que nos permite realizar observaciones guiadas

de los principales objetos celestes (estrellas constelaciones, galaxias...) bien a cielo abierto, o desde nuestros potentes telescopios.

En definitiva, todo un catálogo de actividades, también disponibles a la carta y adaptadas a muy diferentes contenidos, para acercar al público los misterios del Universo, y descubrir lo que el cielo nos ofrece en cada época del año. ●

Información:
www.espacio042.com

PARQUE TECNOLÓGICO WALQA
22197 Cuarte (Huesca)

SIERRA DE ALCUBIERRE

Descubriendo la ruta de Orwell

Durante los meses de enero y febrero de 1937, en plena Guerra Civil, el escritor británico George Orwell, Eric Arthur Blair (1903-1950), autor de obras como "1984" o "Rebelión en la granja", estuvo combatiendo en la Sierra de Alcubierre.

TEXTOS Y FOTOS: **ÁREA DE TURISMO - COMARCA DE LOS MONEGROS**

Fue destinado primero a la posición de Monte Pucero, donde llegó con otros milicianos desde Cataluña, bajo la bandera del POUM. Semanas después, el contingente se dirigió a Monte Irazo. Fueron días de frío y hambre en un frente alejado de la acción bélica que el escritor había imaginado cuando se alistó para luchar contra el fascismo. Una experiencia que marcó su vida y reflejó en su obra «Homenaje a Cataluña», de cuya publicación se cumplen 80 años en 2018. En ella, describe los paisajes y la vida cotidiana en las trincheras de la Sierra de Alcubierre, escenarios originales que fueron rehabilitados por la Comarca de Los Monegros hace más de una década y que actualmente conforman la denominada Ruta Orwell. Un destino turístico consolidado, y cada vez más demandado, que ha sido reconocido en los últimos tres años con cinco distinciones: tres veces Sello a la Excelencia Turística de Aragón y dos años consecutivos, seleccionado por el GA entre las mejores experiencias turísticas de Aragón.

Recorrer las trincheras de la Ruta Orwell es una experiencia turística que perdurará en nuestra memoria. Permite imaginar en primera persona como vivieron aquellos soldados entre balas, miedo y condiciones meteorológicas extremas. El recorrido comienza visionando unas alambradas que servían de obstáculo para acceder a la trinchera. Después, nos introduciremos en ella y la recorreremos a través de los ramales de comunicación. Observaremos abrigos ligeros pasivos usados como depósito de munición e incluso como abrigo de descanso para facilitar la vida en las trincheras. Seguiremos con los pozos de tirador individual y pozo doble de tirador y terminaremos el recorrido con un vivac o zona de vida, construida de espaldas al frente, fuera de la vista del enemigo.

La Ruta Orwell se puede recorrer por libre o a través de las visitas guiadas organizadas por el Área de Turismo de la Comarca de Los Monegros, que recomienda visitar también el Centro de Interpretación de la Guerra Civil en Aragón, ubicado en Robres.

Información: **www.turismolosmonegros.es**

*****Reserva de visitas guiadas todo el año:* **turismo@monegros.net** *y Tel.* **974 570 090**

Horario del Centro de Interpretación de la Guerra Civil en Aragón ubicado en Robres: ***Sábados de 11 a 14 h. y de 16.30 a 18.30 h. domingos y festivos de 11 a 14 h. (consultar horarios de julio y agosto)****

IGLESIAS DE SERRABLO

EL CONJUNTO FUE DECLARADO DE INTERÉS HISTÓRICO-ARTÍSTICO DE CARÁCTER NACIONAL EN 1982

Cuando hoy se habla de las iglesias serrablesas todos sabemos que nos estamos refiriendo a un grupo de iglesias medievales que presentan unas peculiaridades artísticas bastante singulares. Tanto es así que han sido objeto de controversia y admiración en el mundo de los estudiosos del arte. Y es que hay desacuerdo en cuanto a qué estilo artístico pertenecen.

TEXTOS: **AMIGOS DE SERRABLO**

2

1. San Bartolome de Gavín.
2. San Juan de Busa.
Fotos: Duce Cintora

1

Mozárabes para unos, románicas para otros. Nosotros, en *Amigos de Serrablo*, y mientras no salga un estudio que demuestre lo contrario, seguimos la teoría expuesta por Antonio Durán Gudiol hace años, y por tanto sostenemos que son mozárabes. De cualquier manera, conforman un conjunto compacto que ha podido salvarse de la ruina en las últimas décadas gracias al trabajo de nuestra asociación, y eso es lo verdaderamente importante.

Estas iglesias están situadas en la margen izquierda del río Gállego, desde la más septentrional de San Bartolomé de Gavín hasta la más meridional de San Pedro de Lasieso, en una distancia que no supera los cuarenta kilómetros. Y todas ellas en pequeñas aldeas o simplemente aisladas en lugares que debieron estar poblados en la época medieval, constituyendo en la actualidad una referencia obligada cuando se habla de arte medieval español.

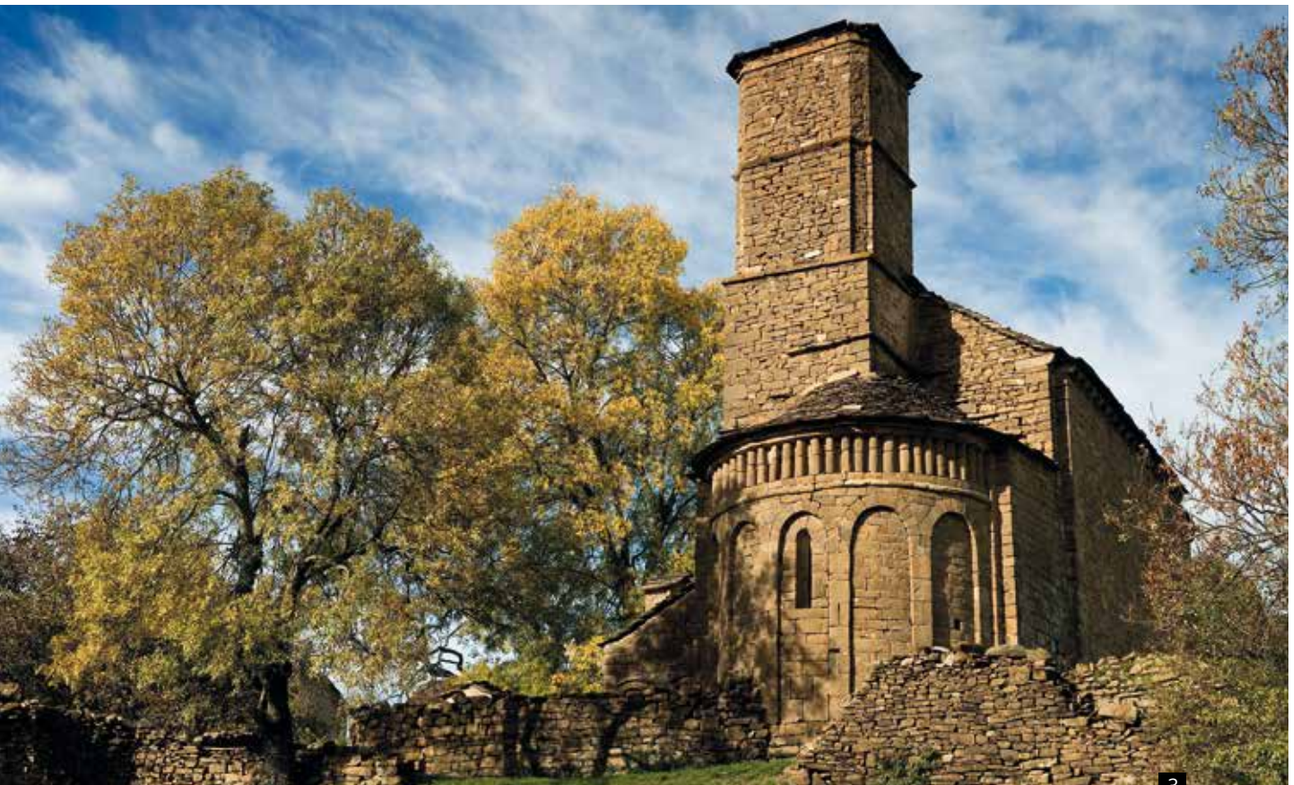
En 1973 el archivero medievalista Antonio Durán Gudiol saca a la luz el estudio de más envergadura realizado sobre estas iglesias: *Arte altoaragonés de los siglos X y XI*. En el presenta su teoría mozarabista analizando cada una de las iglesias. Esta teoría se sustenta en el dominio musulmán que llegó hasta Huesca en estos siglos y la impronta que dejó el waliato musulmán de Huesca a mediados del siglo X se puede observar en estas iglesias.

Tres son los elementos arquitectónicos que ponen de manifiesto el mozarabismo: las torres campanario, el arco de herradura rebajado y el alfiz.

El prototipo serrablés consta de nave rectangular, ábside semicircular y esbelto campanario. Viene a ser una síntesis del modelo visigótico, enriquecido con la aportación de elementos árabes y

→

Han podido salvarse de la ruina en las últimas décadas gracias al trabajo de nuestra asociación



Tres son los elementos arquitectónicos que ponen de manifiesto el mozarabismo: las torres campanario, el arco de herradura rebajado y el alfiz

3. Santa Eulalia de Susín. *Foto: Javier Ara*
4. San Pedro de Lárrede. *Foto: Duce-Cintora*
5. San Pedro de Lasieso. *Foto: Duce-Cintora*

UN RECORRIDO POR NUESTRO LEGADO ARQUITECTÓNICO

renovado en su estructura con la sustitución de la cabecera rectangular por el ábside de tradición carolingia.

Los maestros serrableses adoptaron del arte musulmán la esbelta torre-campanario, la bífora y trífora de arquillos de herradura y el alfiz que enmarca puertas y ventanas; mantuvieron de la iglesia visigótica la disposición de la nave con acceso meridional; y del arte carolingio introdujeron el ábside semicircular decorado con arcos ciegos y el friso de baquetones. Este modelo serrablés destaca por el acierto en la conjugación de tan variados elementos artísticos y por la innegable belleza resultante.

El conjunto fue declarado de interés histórico-artístico de carácter nacional en 1982.

San Pedro de Larrede: Es el ejemplar tipo de todo el conjunto de iglesias serrablesas y el más visitado. Iglesia mozárabe del siglo X, ejemplo tipo del conjunto. Presenta planta de cruz latina, formada por una nave rectangular y dos brazos a manera de crucero y ábside semicircular. La torre-campanario realza el conjunto por su esbeltez y sobriedad.

San Juan de Busa: iglesia mozárabe del siglo X. Templo que no ha sufrido alteraciones, por lo que mantiene su estado original e inacabado, ya que no tiene terminada la bóveda del ábside y carece de torre campanario. En el muro oeste presenta una bella ventana ajimezada con tres arquitos de herradura, que constituye el logotipo de Amigos de Serrablo.

Lasieso: el conjunto arquitectónico de San Pedro de Lasieso se compone de dos iglesias yuxtapuestas. Ambas son de una nave y de ábside semicircular. La primera, mozárabe del siglo X, y la segunda, románica del siglo XI. Sobre la nave de la iglesia pequeña descansa una torre-campanario de gran belleza con ventanas ajimezadas.

San Bartolomé de Gavín: iglesia mozárabe de mediados del siglo X. Templo de una sola nave terminado en ábside rectangular. La torre campanario presenta ventanas ajimezadas de tres arquitos de herradura en las cuatro caras y rosetas ornamentales.

Hemos hablado de las iglesias, su descubrimiento pero no debemos olvidar que están aquí gracias a las personas que han vivido y viven aquí desde hace siglos. Ese contexto cultural que hizo posible estas obras: romanos, colonos sirios de esta zona del Gállego, repobladores cristianos navarros y oscenses, los maestros canteros, monjes de los monasterios, sobre todo del de Fanlo que oían misa según el rito mózarabe hasta que Sancho Ramírez en 1071 lo sustituyó por el romano.

Les invitamos a recorrerlas y disfrutarlas porque solo así tiene sentido el trabajo de conservarlas y preservarlas. ●

Información:
www.serrablo.org

VILLANÚA

EL PIRINEO EN FAMILIA

Villanúa, en el corazón del Pirineo aragonés, es un destino ideal para el turismo familiar.

TEXTOS: **AINHOA CAMINO, COMUNICACIÓN VILLANÚA** | FOTOS: **TURISMO VILLANÚA**

Propuestas en medio de la naturaleza y viviendo una auténtica aventura en pleno Pirineo

1, 2 y 3. S. Laburu (Espeleofoto).

La localidad enmarcada por el emblemático Pico Collarada, se encuentra ubicada a 12 Km. de Jaca y forma parte del Camino de Santiago francés. Cuenta con todo tipo de equipaciones, instalaciones y servicios —bares, restaurantes, comercios, hoteles, albergues, polideportivo, área deportiva, piscinas, oficina de turismo, biblioteca, gasolinera, farmacia, centro de salud—, que la convierten en una localidad de referencia dentro del valle del Aragón y la comarca de La Jacetania.

Su completa, atractiva e innovadora oferta turística está encabezada por la cueva de Las Güixas y el Ecoparque El Juncaral. **La cueva de Las Güixas** es una bella gruta creada a partir de las últimas glaciaciones en el interior de Collarada. Un paisaje subterráneo espectacular formado por estructuras calcáreas y las historias y leyendas que aún perviven de los moradores que habitaron Las Güixas, desde la prehistoria hasta nuestros días: cavernícolas, brujas, peregrinos y soldados, además de las colonias de murciélagos que actualmente siguen encontrado un importe cobijo en su interior.

Este enigmático entorno subterráneo se puede descubrir a través visitas guiadas que existen a lo largo de todo el año. Es un recorrido guiado por profesionales de la educación ambiental, en el que los visitantes descubrirán los secretos de este mundo subterráneo, familiarizándose con la historia geológica de la cueva, y aprendiendo las características de la fauna que habita en su interior. El recorrido está perfectamente habilitado con escaleras, pasamanos, puentes, y una adecuada iluminación que permite un

→

paseo cómodo y sencillo. No se precisa, por lo tanto, de material específico alguno para realizar el itinerario, pero sí es conveniente traer calzado deportivo y prenda de abrigo.

La visita a la cueva de Las Güixas se completa con el Centro de Interpretación «Subterránea», que a través de innovadores métodos audiovisuales y didácticos, amenas proyecciones y panelas, nos revela todos los secretos de la cueva y sus habitantes, desde la prehistoria hasta la actualidad.

El **Ecoparque El Juncaral**, es el parque temático de aventura más completo del Pirineo. Enclavado en el bosque El Juncaral, junto al río Aragón, cuenta con actividades para todos los miembros de la familia. Abierto desde mediados de abril a mediados de octubre, según la climatología, el Ecoparque dispone de varias áreas y equipamientos para disfrutar de una completa aventura, sin riesgo y con mucha diversión:

El **parque de Aventura Pirineos-Amazonia**, con 5 recorridos de Tirolinas, que ofrecen más de 60 juegos en los árboles, de diversa dificultad (la edad mínima para poder emplear los circuitos de tirolinas es de más de 6 años y la altura mínima es 1,15 m); **Los Canales de El Juncaral**, un relajante y familiar paseo en canoa por los canales que recorren el interior del bosque El Juncaral; un área de **Láser-combat** y un espacio de **tiro con arco en 3D**; el divertido **campo de Fútbol-golf**, y la última incorporación, el **Lago El Juncaral**, 9.000 metros cuadrados en los que poder practicar paddle surf, de manera individual o en grupo, ya que existen tablas XXL con capacidad para un máximo de 10 personas de manera simultánea. También hay **patinetes eléctricos**, con los que descubrir, de manera cómoda y divertida, la flora y fauna del paseo de El Juncaral.

Además, en Villanúa existe una excelente red de **senderos, pistas y rutas** para disfrutar caminando o en BTT —hay opciones adaptadas a todas las edades y niveles—, de la espléndida naturaleza que configura su término municipal. •

4. Paddle-surf en lago Juncaral.
5. Paddle infantil.
6. Canoas en el Juncaral
7. Paseos por el Ecoparque.
8. Tirolinas en verano.

CUEVA DE LAS GÜIXAS
Más información y reservas: **974 378 465**
www.turismovillanua.net/reserva-online-villanua/

PARQUE DE AVENTURA PIRINEOS-AMAZONIA
Más información y reservas: ***606 79 72 39***
www.turismovillanua.net/reserva-online-villanua/

Información:
www.turismovillanua.net

EL SANTUARIO DE TORRECIUDAD

UNA ANTIGUA DEVOCIÓN RENOVADA

El nombre de Torreciudad proviene de la torre de señales que custodiaba un antiguo poblado situado a 24 km de Barbastro, a orillas del río Cinca: la *turris civitatis*, "torre de la ciudad".

TEXTO: **OFICINA TURISMO-SANTUARIO TORRECIUDAD** | FOTOS: **ARCHIVO TORRECIUDAD**

1

2

1. Torre de señales y ermita.
2. Gran órgano.
3. Talla románica de la Virgen.

Orígenes históricos: El nombre de Torreciudad proviene de la torre de señales que custodiaba un antiguo poblado situado a 24 km de Barbastro, a orillas del río Cinca: la *turris civitatis*, «torre de la ciudad». La primera referencia histórica de este asentamiento data de 1066. Tras las pugnas de la Reconquista, los cristianos dedicaron en aquellos riscos una ermita a la Virgen María bajo la advocación de Nuestra Señora de los Ángeles de Torreciudad.

La talla románica: La Virgen de Torreciudad es una imagen románica, tallada en madera de álamo, que responde al tipo iconográfico del *Asiento de la Sabiduría* o *Majestad de Nuestra Señora*, muy difundido en la Alta Edad Media por toda Europa Occidental. La cabeza de la Virgen está ligeramente inclinada hacia su derecha. El rostro, de estructura maciza, es ovalado y tiene unas facciones que le dan un aire de gran serenidad y belleza.

La ermita: Sobre las trazas medievales se edificó la actual ermita en el siglo XVII. Entre los pueblos de la zona la devoción a la Virgen de Torreciudad siempre ha estado viva. Por ejemplo, siguiendo una antigua tradición, en el día de la fiesta de la Patrona el domingo posterior al día de la Asunción, el 15 de agosto, se cantan *los Gozos de la Virgen* y se reparte entre los asistentes lo que se llama *la caridad*: pan y vino de tierra.

El nuevo santuario: San Josemaría Escrivá, natural de Barbastro y fundador del Opus Dei, siendo un niño de dos años

→

Entre los pueblos de la zona la devoción a la Virgen de Torreciudad siempre ha estado viva

3

4

contrajo una grave enfermedad y fue desahuciado por los médicos. Su madre, Dolores Albás, pidió la curación a la Virgen de Torreciudad. El niño sanó y los padres le llevaron a la vieja ermita en peregrinación agradecida. Con el aliento de san Josemaría, un patronato se hizo cargo de dar nuevo impulso a esta advocación: se recompuso la ermita, se restauró la imagen, se construyó un nuevo santuario y se dedican esfuerzos para propagar la devoción a la Virgen entre personas de toda condición y origen.

El retablo: En el interior de la iglesia destaca su imponente retablo, realizado en alabastro por el escultor catalán Joan Mayné. El conjunto está inspirado en los retablos tradicionales de las más importantes iglesias y catedrales de Aragón. Las escenas policromadas representan distintos momentos de la vida de la Virgen María. En su camarín podemos contemplar la talla románica de la Virgen. Sobre una peana situada a la izquierda hay una imagen de san Josemaría, realizada también en alabastro por el mismo Mayné; aparece arrodillado en actitud orante hacia el sagrario del retablo.

El órgano: El interior del santuario alberga dos órganos. Su construcción y armonización estuvo dirigida por el maestro organero Gabriel Blancafort que los equipó con 4.072 tubos y 25 campanas tubulares. Dan solemnidad a la liturgia y acompañan la oración personal. Cada año, en el mes de agosto, el Ciclo Internacional de Órgano convoca a organistas de renombre internacional.

El Cristo y el Medallón: En el lateral izquierdo, la capilla del Santísimo alberga un sagrario y una imagen de Cristo en la Cruz obra del escultor italiano Sciancalepore. Es de tamaño natural y está realizada en bronce dorado. El artista nos presenta a Cristo vivo, por lo que no tiene la herida abierta por la lanza en su costado. Detrás del retablo está la Sala del Medallón, con un relieve de metal plateado de la Virgen de Torreciudad que antiguamente se llevaba de casa en casa por los pueblos de la comarca. Debajo, enmarcado en mármol verde, está el medallón que llevaba sujeto la talla original de Nuestra Señora de los Ángeles y que actualmente los fieles siguen besando para venerarla.

Capillas y galería de imágenes
En la planta baja se encuentran las capillas de confesonarios dedicadas a Nuestra Señora de Loreto, la Virgen del Pilar y Nuestra Señora de Guadalupe. También está la capilla de la Sagrada Familia y la galería de advocaciones marianas, que muestra más de quinientas imágenes de la Virgen María venidas desde diferentes partes del mundo y traídas por grupos de fieles como recuerdo de su peregrinación.

Misterios del Rosario, Via crucis y Dolores y gozos de san José: Repartidos por el recinto del santuario están representados en cerámica los veinte *Misterios del Rosario*, obra del artista aragonés José Alzuet. Desde la carretera que lleva a la pequeña ermita, parte un camino entre rocas y olivos jalonado por las 14 estaciones del *Via crucis* que concluye en lo alto de la explanada. Bajando desde la explanada principal a la primitiva ermita se disponen las escenas de los *Dolores y gozos de san José*. Se trata de catorce momentos de la vida del esposo de María, agrupados de dos en dos, realizados en azulejos por Palmira Laguéns.

La Ruta Mariana: Cinco santuarios dedicados a Santa María componen la Ruta Mariana: El Pilar, Torreciudad, Lourdes, Meritxell (Andorra) y Montserrat. El recorrido mezcla cultura y devoción, arte y espiritualidad, naturaleza y recogimiento. En cada lugar se ofrece al peregrino y al viajero una forma diferente de acercarse a Nuestra Señora en conjuntos artísticos y monumentales únicos. De ahí que esta ruta sea visitada tanto por creyentes como por amantes del patrimonio. ●

5

6

4. Misterios del Rosario.
5. Santuario.
6. Via crucis.

En el interior de la iglesia destaca su imponente retablo, realizado en alabastro por el escultor catalán Joan Mayné

Información:
www.torreciudad.org

100 AÑOS DE PARQUE NACIONAL

Ordesa

Hablamos con Manuel Montes, Director del parque nacional de Ordesa y Monte Perdido desde noviembre de 2011

FOTOS: **PARQUE NACIONAL DE ORDESA Y MONTE PERDIDO**

Dicen que el nombre imprime carácter y en su caso profesión, ¿por qué eligió ser Ingeniero de Montes?
Cuando escoges una carrera a los 18 años no tienes todo bien definido, pero me gustaba la naturaleza y quería estudiar una ingeniería. Por eso me decanté por ésta.

Como Director del parque ¿Qué supone para Ordesa cumplir 100 años como parque nacional?
Es un orgullo y un acontecimiento histórico. El Parque Nacional de Ordesa fue junto a las Montañas de Covadonga (hoy Picos de Europa) los 2 primeros parques nacionales de España en 1918.

S. M. el Rey de España ostenta la presidencia honorífica de la Comisión del Centenario, ¿se espera su visita?
Se le ha ofrecido la visita al parque y aunque no está confirmada todavía la agenda, esperamos poder contar con su presencia durante el año.Se está haciendo un gran esfuerzo institucional y su visita sería un impulso extraordinario.

Háblenos del ecosistema del parque
Lo primero que caracteriza al parque más que su flora y fauna es una geomorfología espectacular: los circos, los glaciares, etc., formados por rocas sedimentarias. Yo siempre digo que es el fondo del mar que ha ascendido a las cumbres. Es un libro de geología al alcance de la mano.

→

Sobre ese territorio, tenemos formaciones de bosques de haya, pino negro y muchas especies endémicas del Pirineo. Especies de fauna emblemáticas como el quebrantahuesos o la humilde rana pirenaica.

En cuanto a las poblaciones vegetales, casi el 60% de la superficie del parque nacional son pastos supraforestales, es decir, pastos de alta montaña que están por encima de la cota donde llegan los bosques. Estos pastos son importantes cuantitativamente pero también cualitativamente porque son el escenario donde se desarrolla un tipo de vida muy especial que es la ganadería trashumante. Esta es una de las características del Parque que lo hacen Patrimonio Mundial y que compartimos con el parque francés.

¿Cómo valora Ud. la relación del parque nacional con el parque nacional limítrofe del territorio francés?
Son 2 parques nacionales diferentes. Somos vecinos y tenemos mucha relación porque compartirnos el Patrimonio Mundial Pirineos-Monte Perdido. No se entendería esta figura con solo una vertiente. Desde 1988 tenemos una Carta de Cooperación y proyectos en común basándonos en este patrimonio.

¿Cómo valora Ud. el impacto que tiene el parque nacional en la economía de la provincia de Huesca?
Hay un estudio del Gobierno del impacto de un parque nacional en la comunidad autónoma en la que se ubica. Se habla de la creación de unos 3000 puestos de trabajo en Aragón atribuibles al parque.

En la provincia tiene un reclamo especial, convirtiéndose en la zona más visitada con 600 mil visitantes al año. Ciñéndonos a la comarca en la que se encuentra ubicado, el Sobrarbe, es su motor económico. Las otras comarcas limítrofes tienen estaciones de esquí que el Sobrarbe no tiene. Este hecho diferenciador de la ausencia de nieve hace que el turismo de naturaleza sea el atractivo más importante. Es un parque nacional que además ostenta las tres figuras de la Unesco: Reserva de la Biosfera, Patrimonio Mundial y Geoparque. Solo hay dos sitios en el mundo que comparten estos tres títulos, Ordesa y Cheongson en la República de Corea del Norte.

Dada la importancia de la conservación del patrimonio natural, ¿cómo se gestiona el equilibrio entre explotación turística y su conservación?
Cualquier espacio nacional protegido se basa sobre 3 pilares. En primer lugar la conservación y la interpretación; segundo, el uso público, y su papel como sitio de disfrute y divulgación; y en tercer lugar el desarrollo socioeconómico. Si el espacio no está bien conservado y no hay una buena visita, la gente deja de venir.

Observando una fotografía de principio del siglo XX se ve cómo el Valle de Ordesa estaba más afectado por la actuación del hombre que ahora. ¿Cómo ve el futuro del parque dentro de otros 100 años?
Es una pregunta complicada pero será bueno. El hecho de tener la etiqueta de parque nacional ya dice mucho de un lugar. Cambiar las perspectivas económicas y el desarrollo hace que se tenga que vender de otra manera.

Ya en la primera Ley de Montes de 1863, se hablaba de la creación de parques nacionales para su disfrute por el público y eso lleva aparejado el desarrollo de los servicios. Seguiremos trabajando en la conservación de especies en peligro como es el quebrantahuesos que se ha recuperado muy bien, y seguro que dotando al parque nacional de los recursos humanos y económicos suficientes, podrá continuar muchos años más. •

—Es un parque nacional que además ostenta las tres figuras de la Unesco: Reserva de la Biosfera, Patrimonio Mundial y Geoparque. Solo hay dos sitios en el mundo que comparten estos tres títulos, *Ordesa* y *Cheongson en la República de Corea del Norte*.—

Información:
www.ordesa.net

Discreto, humilde, sencillo y elegante. Es la mejor definición de este gran profesional de la gastronomía. 19 años consecutivos ostentando la preciada Estrella Michelín, atesora además otros reconocimientos como el Premio al Mejor Maître de Aragón. Más de 30 años de trayectoria profesional con sello propio alabados por los mejores gourmands.

☆

ESTRELLA MICHELÍN DE HUESCA

Rafa Abadía

Maître y Director del Restaurante Las Torres.
"Mis estrellas son mis clientes, ellos son quienes nos hacen ser grandes de verdad"

FOTOS: **TIÉPOLO**

¿Cómo fueron sus inicios?
El restaurante Las Torres se fundó en el 1989 de la mano de 3 hermanos, Fernando, Alfredo y yo mismo. Fue una andadura nueva que afrontamos juntos con gran ilusión y esfuerzo laboral.

¿Cuál es su principal fuente de inspiración?
Busco la inspiración en la Comunidad Aragonesa, sus gentes, la despensa tan rica que posee y de ahí, de todos estos valores, sacamos nuestra creatividad. Es cocina de autor junto con las buenas formas en la restauración.

La Estrella Michelín brilla en su establecimiento hace 19 años. ¿Qué significa eso para usted y cómo se mantiene ese reto en el tiempo?
Es todo un orgullo haber recibido ese reconocimiento por parte de la Guía Michelín, pero una Estrella Michelín es una distinción a nuestro esfuerzo, tensión y pasión. Mis estrellas son mis

→

clientes, ellos son quienes nos hacen ser grandes de verdad. Entienden qué les damos y hacen que nuestra cocina siga siendo un referente en esta comunidad. Por ellos seguimos trabajando con entusiasmo día a día.

Destacado maestro de sala, con un reconocido sello personal ¿Cómo orquesta toda la puesta en escena para que el resultado sea perfecto?
Llevo muchos años al frente de la sala de Las Torres y sé que los clientes observan cada movimiento, me gusta cuidar cada detalle. Los comensales saben de cocina, pero también de vajilla, cristalería, la puesta en escena del conjunto tiene que ser perfecta.

Rafa Abadía ha destacado siempre por su alta escuela en la sala, se mueve con maestría dedicando plena atención a los clientes con su presencia siempre discreta y elegante haciendo que cada uno de ellos se sienta único.

Defensor de la despensa de Aragón y producto de temporada. ¿Qué encuentra el cliente en su carta?
Como defensor que soy del producto de esta tierra, nuestro cliente encuentra lo máximo de los productos de temporada que estén acordes a una buena utilización por parte de nuestros chefs.

¿Qué vinos elige para su bodega?
Principalmente son de la Comunidad Aragonesa: Somontano, Borja, Calatayud, Cariñena... y otros sin denominación. Estos son el 90% de las ventas del restaurante y no podrían faltar los Riberas, Riojas, Prioratos, Jumilla y un pequeño guiño a los vinos franceses, Borgoñas, Burdeos....

Un cliente cada vez más exigente y con más conocimiento del sector ¿Cómo se adapta un negocio para estar siempre en la cima?
La cima en la gastronomía yo creo que no existe. Siempre tienes metas que conseguir. El cliente sí que es exigente y hay muchas ocasiones que esa exigencia tan elevada, no lleva mas que a perder el respeto hacia los profesionales y poner en duda sus conocimientos.

Huesca, una provincia que tira del carro de la gastronomía de Aragón. ¿Cómo afecta al turismo de nuestra provincia este buen hacer en las cocinas?
El cliente llega ahora muy informado gracias en parte a la globalización de las redes sociales. Vienen con una valoración muy positiva de lo que se hace en Aragón. Valoran el trato, la cercanía, la sencillez y la nobleza de todos los que estamos en el sector. ●

Rafa es un reconocido experto en vinos y todo tipo de bebidas. Desde la Asociación de Amigos del Vino de Huesca, ha introducido a numerosos clientes en caldos de todas las Denominaciones de Origen Españolas y de diferentes países del mundo.

Información:
www.lastorres-restaurante.com

BASES

CONCURSO RECETAS CON PRODUCTOS TÍPICOS DE LA PROVINCIA DE HUESCA

01. Podrán participar todas la personas que lo deseen, cualquiera que sea su nacionalidad o residencia.

02. Cada persona podrá presentar tantas recetas como quiera. Las recetas incluirán todos los ingredientes y su peso exacto para realizar el plato para 4 personas así como la elaboración y proceso detallado de cocinado y emplatado final. Las recetas deben ser originales.

03. Las recetas deberán enviarse en documento pdf junto con una foto del resultado final ya emplatado al mail: **asociacion@hosteleriahuesca.com** con el asunto: Concurso Recetas Love Stories Huesca. El plazo de presentación de las recetas finalizará el lunes 10 de diciembre de 2018 a las 23.59h. Además de la receta, se deberán incluir los datos personales de la persona que ha creado la receta: Nombre,apellidos, dirección, teléfono y mail y el lugar donde recogió la revista Love Stories Huesca.

04. El jurado estará compuesto por el Presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y otros dos cocineros de reconocido prestigio quienes valorarán la receta y en su caso la elaborarán en uno de sus restaurantes para degustarla.

05. El premio consistirá en un lote de productos típicos de la provincia, una cena en el restaurante Victoria GastroBar de Barbastro propuesta por su chef (Mejor tapa de la provincia de Huesca 2018) previa reserva y disponibilidad a canjear en los 3 meses siguientes al día siguiente del fallo y la publicación de la receta en el siguiente número de Love Stories Huesca.

06. La receta y la foto además de publicarse en el siguiente número de la revista, podrá ser usada en cualquier momento sin ánimo de lucro por parte de la Asociación.

07. El premio podrá quedar desierto en caso de no alcanzar las propuestas la calidad necesaria.

08. El fallo se dará a conocer en la página Web de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y sus redes sociales durante la semana siguiente al término del plazo y se comunicará personalmente al ganador.

09. La participación en este Concurso implica la aceptación y el cumplimiento de todas y cada una de sus bases.

GANADOR CONCURSO PROVINCIAL TAPAS DE 10

Victoria Gastrobar en Barbastro

El Hot Dog de ternasco a baja temperatura, crema de calabaza asada y piel de patata es la mejor tapa de la provincia de Huesca 2018.

Tras alzarse hace unos meses como ganador del Concurso Tapas de 10 del Somontano, el Victoria Gastrobar, en pleno corazón de Barbastro, se proclamó ganador en el Concurso Tapas de 10 provincial al competir con el resto de ganadores de las comarcas participantes.

Este título le avala como representante provincial en el prestigioso Concurso Nacional de Tapas y Pinchos de Valladolid que se celebrará en noviembre en la capital castellana. Un concurso en el que en las dos últimas ediciones y coincidiendo con la creación de la marca Tapas de 10, el representante de la provincia Huesca, ha quedado subcampeón de España. Un hecho que viene a poner de manifiesto la alta calidad de las tapas que se pueden comer en la provincia.

Además en esta ocasión se da el hecho que la tapa proviene de una zona declarada como Territorio de Interés Gastronómico de Aragón 2018. Este reconocimiento ha sido impulsado desde la Dirección General de Turismo y el Somontano de Barbastro, es el primer territorio que recibe este reconocimiento que pone en valor el producto de la cocina aragonesa y su oferta gastronómica. Un motivo más para acercarse hasta la zona y disfrutar de sus deliciosas propuestas gastronómicas y reconocidos vinos.

En segundo lugar quedaba el restaurante El Punto de Huesca con su «Chocolat: macaron de conejo al chocolate» y la tercera posición era para La Carrasca-Tapa de Aínsa con su «Pichón en pepitoria, copa y puro»

Puedes descargar la receta de todas estas tapas en la web: **www.tapasde10.es**

Julio

05 — **AÍNSA / 5 - 8 julio**
FESTIVAL CASTILLO DE AÍNSA
Un festival con ecléctica propuestas musicales y escénicas que ponen en valor el patrimonio cultural de esta villa pirenaica.

13 — **LANUZA-SALLENT DE GÁLLEGO / 13 - 19 julio**
PIRINEOS SUR
Lo «intangible» vertebrará esta edición con dos ejes temáticos, el Global Groove de las músicas negras y el de la música flamenca.

14 — **MURILLO DE GÁLLEGO / 14 julio**
GALLIBIERA FEST
Feria de cerveza artesana bajo la atenta mirada de los imponentes Mallos de Riglos

VILLANÚA / 14 - 15 julio
JACETANIA CIRCUS FESTIVAL
Un gran circo al aire libre con espectáculos de magia, malabares, cómicos, saltimbanquis, ilusionismo, acrobacias, telas y danza.

28 — **GRAUS / 28 julio**
DÍA DE LA LONGANIZA
Declarada fiesta de Interés Turístico de Aragón. Desde 1997 posee el Récord Guinness de la parrillada de longaniza más grande del mundo.

Agosto

02 — **BARBASTRO / 2 - 5 agosto**
FESTIVAL VINO DEL SOMONTANO
Tres días en los que la capital del Somontano, elegida además como Territorio de Interés Gastronómico de Aragón, se convierte en la capital del vino con la celebración del Festival Vino y la Muestra Gastronómica.

05 — **COMARCA DE LA JACETANIA / 5 - 31 agosto**
FESTIVAL INTERNACIONAL EN EL CAMINO DE SANTIAGO
Cita que pone a la provincia de Huesca en el mapa europeo de las músicas antigua y barroca.

09 — **HUESCA / 9-15 agosto**
FIESTAS DE SAN LORENZO
La capital de la provincia se viste de blanco y verde durante 7 días de fiesta declarados de Interés Turístico Nacional.

24 — **FRAGA / 24 - 27 agosto**
FESTIVAL INTERNACIONAL DE FOLCLORE JAMINSFEST
Festival multicultural que este año alcanza ya la edición nº 13.

EL GRADO / 24 - 30 agosto
JORNADAS HUMANÍSTICAS
Coordinadas por expertos en diversas áreas como teatro, música, historia, cine, literatura, filosofía, arqueología y comunicación, reúnen a estudiantes de Bachiller y universitarios de muchos puntos de España.

25 — **BENABARRE / 25 agosto**
FIESTA DE LA COQUETA
Demostración de elaboración de coquetas, y degustación gratuita de unas 3000 raciones de este producto típico de la gastronomía local.

26 — **ANSÓ / 26 agosto**
DÍA EXALTACIÓN TRAJE REGIONAL ANSOTANO
Fiesta de Interés Turístico Nacional. El pueblo se convierte en un escenario donde se escenifican costumbres y tareas cotidianas realizadas antiguamente en la familia con sus trajes típicos.

27 — **VILLANÚA / 27 agosto - 2 septiembre**
SEMANA DE LAS GÜIXAS
Siete días de celebración que se dedican en general a las brujas y hechiceras y en concreto a Guirandana de Lay, que fue acusada y quemada en la hoguera por La Inquisición en el año 1461 por hechicera.

29 — **ASCASO / 29 agosto - 2 septiembre**
LA MUESTRA DE CINE MÁ PEQUEÑA DEL MUNDO
Pequeñas joyas olvidadas de los circuitos comerciales a la luz de la luna y las estrellas de la noche pirenaica.

31 — **JAVIERRELATRE / 31 agosto - 2 septiembre**
OBUXO FEST
Festival de Cine Extraño y de Terror.

Septiembre

01 — **TORRECIUDAD / 1 septiembre**
JORNADA MARIANA DE LA FAMILIA
Peregrinación de miles de familias de todas las latitudes.

VALLE DE TENA / 1 - 2 septiembre
GRAN TRAIL VALLE DE TENA
Diferentes recorridos de montaña para los que sienten de verdad la naturaleza.

JACA / 1 - 2 septiembre
SALÓN DEL CÓMIC HISPANO-FRANCÉS
Con presencia de importantes autores, editoriales y librerías de ambos países.

SARIÑENA / 1 - 5 septiembre
FIESTAS DE SAN ANTOLÍN
Fiestas patronales de la capital de los Monegros.

Septiembre

01 — **AINSA /** 1 septiembre
LA MORISMA
Representación del drama histórico declarado como Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

MONZÓN / 1 - 2 septiembre
REPLEGA
Feria Nacional del Coleccionismo. Referente nacional y punto de encuentro de coleccionistas.

04 — **BARBASTRO /** 4 - 8 septiembre
FIESTAS DE BARBASTRO
La capital del Somontano, celebra sus días grandes con multitud de actos.

07 — **HUESCA /** 7 - 8 septiembre
HUESCÓMIC
Las viñetas toman las calles de Huesca. Charlas dedicadas al tebeo aragonés, al manga y al cómic de superhéroes.

09 — **QUICENA /** 9 septiembre
PODOACTIVA MEDIEVAL TRAIL MARATON.
Jornada histórico-deportiva con el castillo de Montearagón como telón de fondo «conquistado» por corredores y andarines.

12 — **AÍNSA /** 12 - 16 septiembre
FIESTAS PATRONALES DE AÍNSA
La capital el Sobrarbe celebra sus fiestas en honor a la exaltación de la Cruz.

14 — **HUESCA /** 14 - 16 septiembre
HUESCA ES JAZZ
Diferentes espacios de la ciudad son el escenario para disfrutar de este género musical en todas sus variantes, desde el jazz clásico al free jazz con artistas internacionales, músicos de primer nivel y además el mejor jazz aragonés.

15 — 15 septiembre - 8 octubre
RUTARTE
Proyecto artístico que facilita la interacción del arte local con la ciudadanía mediante un trazado urbano por los bares de la ciudad.

TRAMACASTILLA DE TENA / 15 septiembre
JORNADAS DE MIGAS TRADICIONALES
Una oportunidad única para disfrutar de la gastronomía tradicional a precios populares.

BAILO / 15 - 17 septiembre
RECREACIÓN HISTÓRICA DE LA ESTANCIA DEL SANTO GRIAL
Fiesta de Interés Turístico de Aragón que recupera la estancia del Santo Grial en la zona en el siglo XI.

20 — **MONZÓN /** 20 - 24 septiembre
FIESTAS PATRONALES DE MONZÓN
La capital del Cinca Medio se viste de fiesta en honor a San Mateo.

21 — **JACA /** 21 - 22 septiembre
PIRINEOS MÁGICOS
Para disfrutar en vivo y en directo de las mejores actuaciones de ilusionismo del panorama nacional e internacional.

SARIÑENA / 21 - 23 septiembre
FEMOGA
Feria industrial, agrícola y ganadera de los Monegros.

23 — **AYERBE /** 23 septiembre
FERIA ALTERNATIVAS RURALES DEL PREPIRINEO
Encuentro que recupera oficios tradicionales con una amplia muestra de artesanía y agroalimentación.

24 — **HUESCA /** 24 - 27 septiembre
FERIA INTERNACIONAL DE TEATRO Y DANZA
Artistas, compañías y distribuidores con espectáculos de creación contemporánea en cualquier disciplina de las artes escénicas: teatro o danza.

23 — **AYERBE /** 29 - 30 septiembre
JORNADAS «EN CLAVE DE RENACIMIENTO»
Actividad cultural y lúdica en torno a la época renacentista de Ayerbe.

Octubre

18 — **HUESCA /** 18 - 20 octubre
PERIFERIAS
Festival multidisciplinar que destaca por la búsqueda del equilibrio entre lo más popular y las propuestas intelectuales más vanguardistas.

22 — **JACETANIA /** 22 - 28 octubre
CONCURSO TAPAS DE 10 JACETANIA

31 — **AYERBE /** 31 octubre
NOCHE DE LAS ALMETAS Y LOS TOTONES
Con esta celebración en la noche de las ánimas, se quiere recuperar el patrimonio inmaterial de las tradiciones en el Reino de los Mallos.

Noviembre

12

HUESCA / 12 - 15 noviembre
MUESTRA DE REALIZADORES OSCENSES
Muestra resumen de la actividad cinematográfica en la provincia.

15

HUESCA / 15 - 25 noviembre
CONCURSO TAPAS DE 10 HOYA DE HUESCA

18

NAVAL / 18 noviembre
FERIA ARTESANÍA
Feria que recupera como lugar de encuentro de las gentes del llano y la montaña con productos típicos de la zona.

23

SARIÑENA / 23 - 25 noviembre
AVENATUR FERIA DE LA ORNITOLOGIA Y NATURALEZA
Anillamientos de aves, rutas, talleres para niños y adultos, exhibición de rapaces y vuelo, proyección de piezas audiovisuales y ponencias técnicas.

Diciembre

01

MONZÓN / 1 - 31 diciembre
BELÉN DE MONZÓN
Bien de Interés Turístico de Aragón. Uno de los belenes desmontables más grandes de España que conjuga historia y costumbrismo.

02

COLUNGO / 2 diciembre
JORNADA CULTURAL DE LA MATACÍA
La matacía es una de las principales actividades junto con la fiesta de la siega y la trilla. Se trata recuperar la labor de la matacía en una jornada festiva en la que se muestran además otras actividades artesanales relacionadas.

06

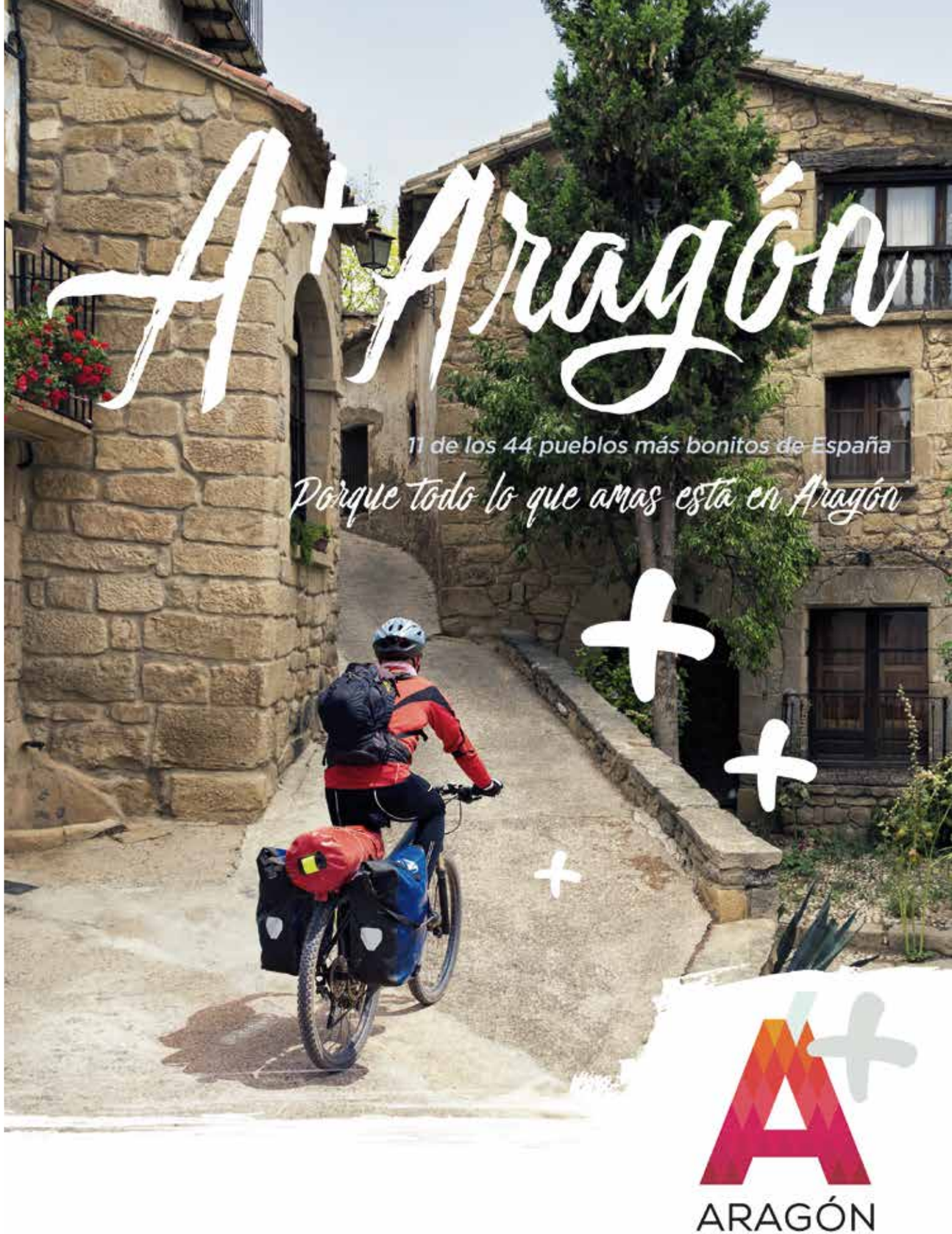
MONZÓN / 6 - 8 diciembre
FERIA DEL LIBRO ARAGONÉS
Los asistentes podrán encontrarse con autores y editores y disfrutarán de un variado programa de actividades que incluye exposiciones, talleres y conciertos.

07

HUESCA / 7 diciembre
OFICIO RELIGIOSO EN LA VIGILIA DE LA INMACULADA CONCEPCIÓN «TOTA PULCHRA»
Catedral de Huesca. Bien de Interés Cultural Inmaterial.

31

BENASQUE / 31 diciembre
CARRERA POPULAR SAN SILVESTRE
Prueba no competitiva por las calles de la villa en la que se invita a los participantes a correr disfrazados. Cánticos navideños y el sonido de los cencerros acompañan el trayecto.



Consumo mixto 4,2-6,1 (l/100 km) y emisiones CO_2 111-140 (g/km).

Nuevo Clase A.
Just like you.

Con Mercedes me

El nuevo Clase A es un coche hecho para ti, que te conquistará tanto por fuera como por dentro. Por fuera, gracias a su arrebatador diseño mucho más dinámico y deportivo, y por dentro porque podrás disfrutar del único vehículo de su gama equipado con un innovador sistema de inteligencia artificial que podrás manejar con tu voz y que revoluciona la manera de comunicarte con tu coche.
Nuevo Clase A de Mercedes-Benz, revolucionario como tú.

MOTOR 2002 S.A.

Concesionario Oficial Mercedes-Benz
C/ Badajoz, S/N. 22004 HUESCA Tel.: 974210168.
C/ Eugenio de Usandizaga, 65. 22400 MONZON Tel.: 974400461. ww.motor2002.mercedes-benz.es