



¿Te atreves a probar lo extraordinario?

OLEOTURISMO EN GUARA SOMONTANO




SABOREA
GUARA SOMONTANO



Bienvenida

*En **Guara Somontano** te espera una propuesta diferente: una aventura entre olivos que te invita a descubrir la esencia de nuestro territorio.*

A través de los aceites, sentirás el alma del Somontano en su naturaleza vibrante, su gente acogedora y su gastronomía auténtica.

Descansa en alojamientos con encanto, saborea platos que conectan tradición y creatividad, y vive aventuras en paisajes que te dejarán sin aliento.

El aceite es solo el principio: el punto de partida para un viaje en el que despertarás tus sentidos y quedará grabado en tu memoria.

Guara Somontano: un lugar para sentir, descubrir y saborear.

Índice

01

Sobre el aceite en el Somontano

- *Origen del Aceite*
- *Explorando: nociones de cata*
- *Perfil*
- *Mapa oleoturístico*

02

Experiencias de oleoturismo

- *Aceites Noguero*
- *Aceites Ferrer*
- *Cooperativa De Aceite La Unión*
- *Cooperativa Campo De San Antonio*
- *Hacienda Agrícola Ecostean*

05

Eventos y Tradiciones

- *Romería Santuario de Nuestra Señora de Dulcis*
- *Jornadas del AOVE y biodiversidad del olivar en el Somontano*
- *Saborea Somontano: el primer aceite*

06

De toda la vida Queridas costumbres

- *Fiesta del Crespillo*
- *Olivos en balcones*
- *La leyenda de la lámpara de Dulcis*

03

Patrimonio olivarero

- Torno de Buera
- Torno de Salas Bajas
- Prensa de libra de Barbastro
- Casa Fabián en Alquézar

04

Rutas y senderos Olivos singulares

- La olivera de Nadal en Colungo
- La olivera del Monte del Barón en Azlor
- Paseo de las Alquezranas en Alquézar

Entorno de Buera:

- Bosque de los Olivos y Reloj de Sol
- Los Corrales
- Ruta del Aceite y Plan Dulcis

07

Gastronomía d'o lugar

- Ajaceite
- Apañijo

08

Ahora te toca a ti ¡Reserva!



01

• Sobre el aceite en Somontano •

Las raíces de nuestras oliveras

El aceite del Somontano destaca por su sorprendente diversidad natural.

La futura Denominación de Origen Protegida Aceite de Somontano limita al norte, las **Sierras de Guara, Gabardiella, Carrodilla y Arbe** con los majestuosos Pirineos al fondo, forman un imponente paisaje montañoso. Al sur, la vasta llanura de los Monegros se abre en horizontes infinitos. Los **ríos Isábena, Vero, Flumen, Alcanadre y Cinca** cruzan estas tierras complementando un territorio donde el olivar es protagonista. Este contraste entre montaña y llanura define la esencia del Somontano.

El aceite del Somontano se elabora principalmente con el fruto procedente de olivares centenarios, cultivado de forma tradicional en parcelas de secano. Estos campos contribuyen a mantener la biodiversidad del territorio.

La conforman 42 municipios, en torno a 3.800 Has. y 17 variedades de olivo diferentes, siendo las más extendidas verdeña, empeltre y alquezrana, originaria de Alquézar. Otras son secundarias, pero predominan en municipios concretos donde se han adaptado bien: blancal, cerruda, negral de Bierge, neral, piga, cerecera (o royeta de Asque) y alia. Y variedades minoritarias como la albaretta, caspolina, gordal, nación, panseñera, alcampelina y mochuto.

El clima del Somontano es mediterráneo continentalizado, con veranos cálidos e inviernos frescos. Las precipitaciones medias anuales se encuentran por debajo de 600 mm, concentradas principalmente en primavera y otoño. La zona cuenta con una insolación significativa y frecuentes heladas que influyen en el cultivo y la selección de variedades resistentes y que moldean la singularidad de nuestros aceites.

En definitiva, un Guara Somontano donde sentir el aroma, saborear la tierra y descubrir lo extraordinario.

Explorando: nociones de cata

Hoy te invitamos a dejarte llevar por la esencia de nuestros olivos y a saborear la historia.

1. Elige un lugar adecuado

- Elige un espacio tranquilo, sin olores fuertes. El color no se evalúa ya que no indica calidad.

2. Calienta ligeramente el aceite

- Sirve una cucharada en un vaso pequeño, cúbrela con una mano y caliéntalo ligeramente con la otra para liberar los aromas.

3. Huele el aceite

- Inhala suavemente e identifica aromas que recuerden a frutas, hierbas o almendras, indicadores de calidad.

4. Prueba el aceite

- Toma un pequeño sorbo y sin tragarlo, coge aire por la boca ligeramente mientras mantienes el aceite dentro, liberando así más sabores y aromas. Y si pasas el aceite por toda la boca, permitiendo que cubra tu lengua y encías, percibirás tanto el sabor y el aroma como la textura.

5. Identifica los sabores

- **Amargo:** indica aceitunas verdes.
- **Picante:** señal de frescura.
- **Frutado:** evoca frutas, hierbas o flores, signo positivo.

6. Evalúa el retrogusto

- Nota la sensación y persistencia del sabor tras tragar el aceite.

7. Repite con otros aceites

- Si catas varios aceites, limpia tu paladar entre uno y otro con manzana o pan.

“Cada gota de aceite encierra el alma de una tierra y la dedicación de quienes la cuidan”



Identidad del AOVE del Somontano

Las características más destacadas del AOVE Somontano son aromas complejos e intensos y los frutos verde del aceituna, hierba, hoja, almendra y tomate.

Una experiencia sensorial armoniosa, sin astringencia, lo que resalta la frescura y complejidad aromática del aceite. Además, es típico que presente un picor y amargor suaves, con una estructura equilibrada.

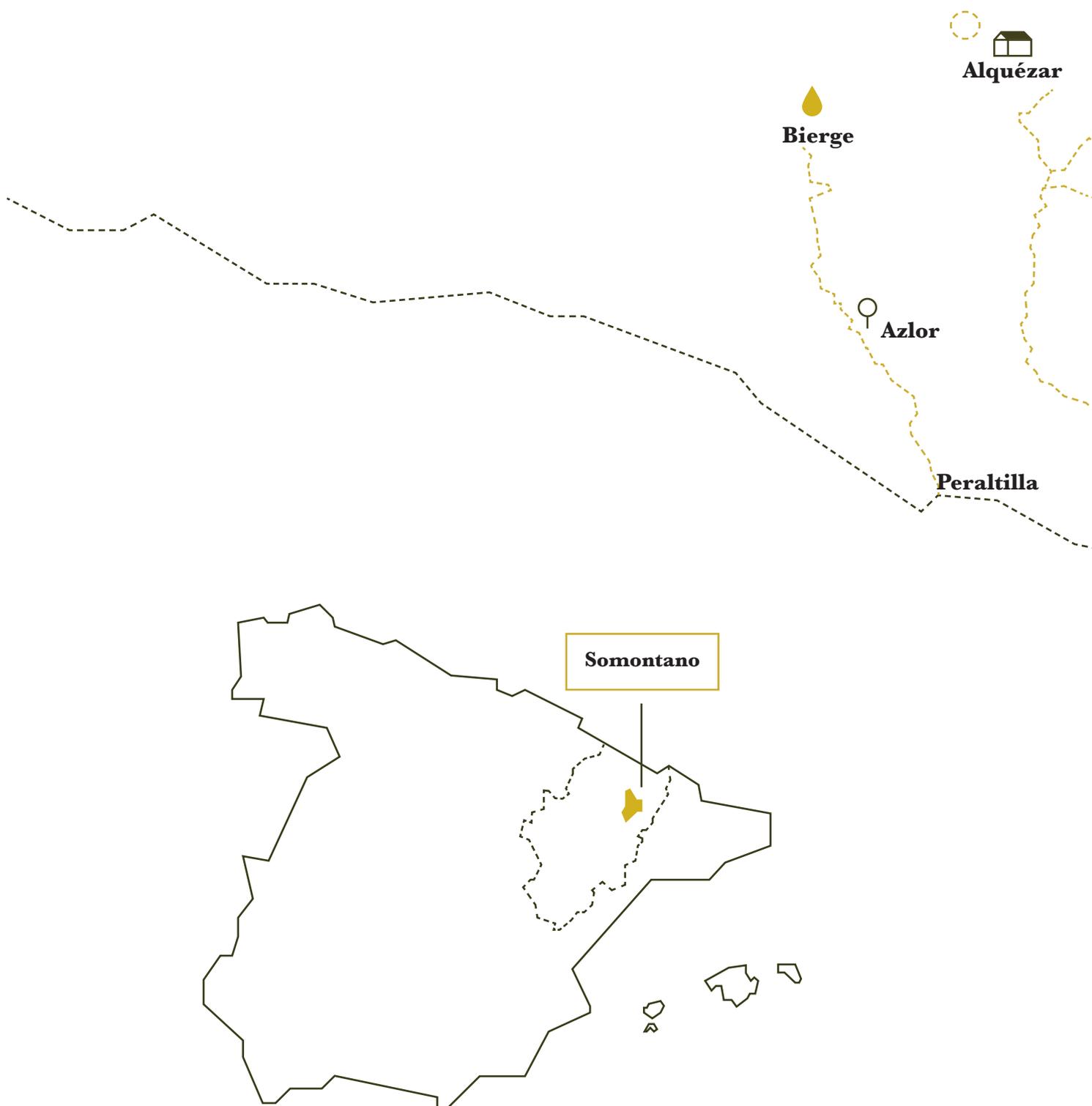
Todo es fruto del territorio del que proviene y de las manos que, con mimo, cuidan los olivos y producen en sus almazaras estos aceites que todos disfrutamos.

Ha sido un secreto bien guardado... ¡hasta ahora!

Ha llegado el momento de descubrirlo por ti mismo.



Mapa oleoturismo del Somontano





· **Barbastro**



Prensa de libra



Aceites Nogüero



S.Coop. Campo de San Antonio

· **Costean**



Ecosteán

· **Salas Bajas**



Torno de Salas Bajas

· **Salas Altas**



S.Coop. La Unión

· **Buera**



Torno de Buera



Santa María de Dulcis

· **Colungo**



Olivera de Nadal

· **Alquézar**



Casa Fabián



Paseo de las Alquezranas

· **Bierge**



Aceites Ferrer

· **Azlor**



Olivera del Monte de Barón



• Experiencias de oleoturismo •

02

Ven a conocernos

Los actores de Guara Somontano te esperan: nuestras almazaras, donde tradición y sabor cobran vida.

Esta guía te invita a descubrir cada rincón de nuestras almazaras, conocer su legado y explorar las propuestas de oleoturismo diseñadas para disfrutar de esta tradición de la mano de sus protagonistas. Aquí, los auténticos guardianes de la historia y la tradición te acompañarán a través de experiencias únicas, acercándote al arte y al sabor de un aceite que lleva siglos siendo el alma de nuestra tierra.

Aceites Hermanos Ferrer

Desde 1959 tres generaciones de la familia Ferrer elaboran su producto en el Parque Natural de la Sierra y Cañones de Guara. Su pasión les ha llevado a crear aceites únicos y mantener vivos los olivos centenarios en peligro de extinción.

Experiencias de oleoturismo

- **Del olivar a la mesa:** recorrido por olivares centenarios, visita a la almazara y degustación de aceites seleccionados. Una experiencia didáctica y en contacto con la naturaleza.
- **Visita a la almazara:** descubre cómo se elaboran los aceites con explicaciones detalladas y cata final. Ideal para comprender el proceso.
- **Tienda:** donde encontrar toda su gama de productos.

📍 **Aceites Ferrer Plaza Mayor, 4 22144 Bierge**

🌐 **www.aceitesferrer.com**

✉ **aceitesferrer@aceitesferrer.com**

📞 **974 31 81 06**

* **Imprescindible reserva previa**



Aceites Noguero

Desde 1931, Aceites Noguero elabora aceite de oliva virgen extra (AOVE), combinando tradición familiar y tecnología moderna. Esta almazara moltura aceitunas de olivares propios y de más de mil agricultores locales, asegurando la máxima calidad y respeto por la tradición. Sin renunciar a sus raíces, esta empresa, ahora en su cuarta generación, ha sabido adaptarse a las nuevas tecnologías, evolucionando hacia la producción ecológica e incorporando nuevas variedades en sus aceites.

Experiencias de oleoturismo

- **Visita al olivar y la almazara:** conoce el proceso de elaboración y disfruta de una cata guiada que resalta los matices de su virgen extra. Una experiencia que conecta tradición, sabor y naturaleza.

📍 **Pol. Ind. Valle del Cinca, 15-32 22300 Barbastro**

🌐 **www.noguerosomontano.com**

✉ **info@noguerosomontano.com**

📞 **974 311 648**

* **Imprescindible reserva previa**



Cooperativa De Aceite La Unión

La Cooperativa La Unión se creó en 2007 para gestionar las nuevas instalaciones de las antiguas almazaras de Salas Altas. En la actualidad elaboran AOVE procedente de las aceitunas del medio centenar de socios que forman parte de la cooperativa. La variedad predominante es la verdeña, a la que se añaden olivas de empeltre, blancal y arbequina. El aceite resultante es a la vez frutado, dulce y picante, y se puede adquirir en la propia cooperativa.

Experiencias de oleoturismo

- **Visita a la almazara:** realiza un recorrido por las instalaciones y conoce su historia y su ilusionante proyecto de revitalización del territorio. Incluye una cata de aceite para finalizar la visita.

📍 **Calle Baja, 29, 22314 Salas Altas**

✉ **aceitelaunion@hotmail.es**

📞 **680 709 951**

* **Imprescindible reserva previa**



Cooperativa Campo San Antonio

La cooperativa San Antonio, creada en 1947, es el resultado de la tradición de centros de aceite que datan en Barbastro desde 1.700 y que ya entonces convertía a esta ciudad en uno de los lugares referentes del aceite de oliva. En la actualidad la cooperativa Campo San Antonio muele para gran parte de los agricultores del monte y campos de Barbastro.

Experiencias de oleoturismo

- **Visita a la almazara:** recorrido por sus instalaciones, en las que podrás ver el proceso de elaboración, finalizando con una degustación en la tienda para conocer los diferentes productos que elaboran.

📍 **Pol. Ind. Valle del Cinca, 17, 22300 Barbastro**

✉ **cop.sanantonio@gmail.com**

📞 **974 311 927**

* **Imprescindible reserva previa**

- **Tienda:** los sábados por la mañana podrás disfrutar de degustaciones y comprar sus aceites.

📍 **Polígono Valle del Cinca, calle D, parcela 17**

📞 **974 311 927**



Hacienda Agrícola Ecosteán

De origen familiar y fundada en 1931, actualmente está gestionada por la tercera generación, que en 1999 la convirtió en la primera almazara ecológica de la provincia de Huesca. Carlos y Luis Domínguez, hermanos y propietarios arraigados al territorio, amantes de la cultura del aceite y apasionados del legado de sus antecesores, trabajan con excelencia para preservar la historia e innovar en sus procesos.

Experiencias de oleoturismo

- **Visita a la almazara:** recorre sus instalaciones y descubre el proceso de producción de forma didáctica y amena, culminando con una cata de aceites.
- **Cursos de cata:** participa para aprender a disfrutar de los aceites. Experiencia apta para adultos y niños.

📍 **Plaza Portal, 11, 22312 Costean**

🌐 **www.ecosteán.com**

✉ **visit@ecosteán.com**

📞 **974 311 648**

* **Imprescindible reserva previa**

- **Tienda:** se ofrecen degustaciones de aceite los sábados del 10.30 a 12 horas.

📍 **Paseo del Coso, 24 - 22300 Barbastro**

📞 **974 110 761**





03

• **Patrimonio olivarero** •
Conoce nuestros lugares llenos de historia

El patrimonio es un tesoro que cuidamos con dedicación, una conexión viva con nuestras raíces que preservamos para que las generaciones futuras puedan seguir disfrutando de su riqueza y significado.

Y lo que más nos apasiona es compartirlo, abriendo las puertas de nuestras almazaras para que descubráis el porqué de nuestro arraigo a este territorio.

Os invitamos a visitar:

Torno de Buera

Desde siglos atrás, las familias de Buera basaron su economía en el vino y el aceite. Para producir este último, construyeron su primer molino entre los siglos XVII y XVIII, modernizándolo en el siglo XX. Hoy, el Torno de Buera es un espacio expositivo que muestra la evolución de los molinos aceiteros y un referente cultural del aceite en el Somontano y la Sierra de Guara. Ideal para familias, amantes de la gastronomía y curiosos de esta tradición.

📍 C. Baja, 7, 22146 Buera

🌐 www.tornodebuera.com

✉ Info@tornodebuera.com

📞 620 057 721



Torno de Salas Bajas

El Torno de Salas Bajas es una antigua almazara transformada en un espacio cultural que conserva su maquinaria original. Cerrada en 1979, hoy permite a los visitantes descubrir el proceso tradicional de elaboración del aceite de oliva, destacando la herencia olivarera del Somontano. Las visitas, pensadas para mayores y pequeños, se realizan con cita previa, ofreciendo una experiencia que conecta con las raíces del cultivo en la región.

📞 974 302 353 / 618 113 688

📍 C/ Mayor 50. 22314 Salas Bajas

“El patrimonio olivarero nos conecta con nuestras raíces e inspira nuestro futuro”



Prensa de libra, en Barbaastro

Monumento histórico construido en 1818 que se utilizaba para extraer aceite de oliva. Esta prensa de gran tamaño, hecha de madera, usaba un sistema de viga y quintal de piedra de 3.000 kilos para ejercer presión sobre las espuestas llenas de pasta de aceituna, extrayendo el aceite lentamente.

Hoy, es un símbolo de la tradición olivarera del Somontano y un atractivo turístico de Barbaastro.

 C/ Las Fuentes. Barbaastro



Casa Fabián, en Alquézar

La villa de Alquézar, considerado uno de los pueblos más bellos de España, y declarada Best Tourism Village por ONU Turismo, cuenta con un interesante y atractivo museo etnológico, Casa Fabián, una construcción doméstica del siglo XVII.

El museo dispone de diferentes dependencias distribuidas en tres plantas: el patio, la cocina, la alcoba, la bodega y las cuadras. En cada espacio se exponen los utensilios que le son propios, así como diversas fotografías y paneles explicativos que permiten comprender su utilidad y forma de uso.

 C/ Baja, 19, 22145 Alquézar

 otalquezar@somontano.org

 974 352 916 | 638 295 807

* Reservar a través de la OT Alquézar





Existen otras poblaciones con almazaras recuperadas, lo que muestra la tradición olivarera de Guara Somontano:

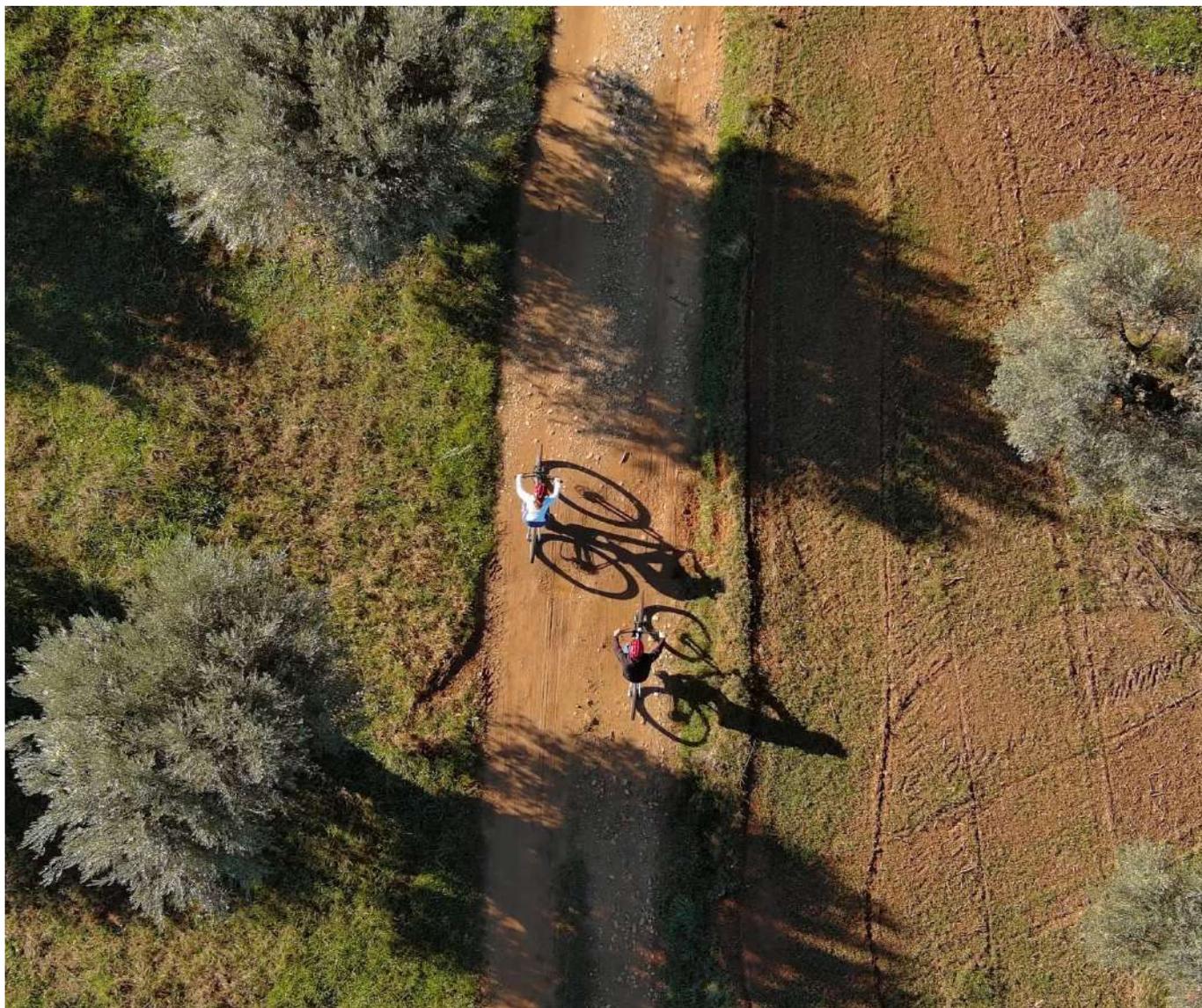
- Alquézar
- Bierge
- Colungo
- El Grado
- Laluenga

Y además te invitamos a visitar:

Alquézar y Barbastro: ambos han sido declarados Conjuntos Histórico - Artísticos por su valioso legado arquitectónico y cultural. Alquézar es famoso por su trazado medieval y su colegiata, mientras que Barbastro es el corazón de la comarca y alberga la catedral de la Asunción entre otras joyas patrimoniales.



¡Planifica tu visita!
*Escanea este código QR para encontrar y visitar
más lugares con historia.*



• Rutas y senderos •

Olivos singulares

Explora nuestro patrimonio natural, protegido y cuidado por los verdaderos guardianes de nuestra tierra.

Pasear por los olivares del Somontano es una aventura para grandes y pequeños. Descubre senderos entre olivos centenarios, busca huellas de animales y disfruta del aroma fresco del campo.

¡Aquí cada paseo es un viaje para los sentidos y la imaginación!

Olivera de Nadal, en Colungo

Es un majestuoso olivo monumental, distinguido como **Árbol Singular de Aragón**.

Con un **tronco de 12 metros de perímetro** y una **altura de 8 metros**, en 2017 fue galardonado como el Mejor Olivo Monumental de España, reconociendo su valor histórico y natural.

Dirección: a 500 metros antes de Colungo, a la derecha, hay un camino señalizado.

Coordenadas: X 753136, Y 4673162.



Olivera del Monte del Barón, en Azlor

Conocido por su longevidad y su impresionante tamaño, se encuentra en la ruta Senderos de Azlor, en un recorrido que lleva hacia el pantano de los Moros o la Fondota.

Dirección: desde Azlor, tomar el camino señalizado "Senderos de Azlor" en dirección hacia el Pantano de los Moros o de la Fondota.



Paseo de las Alquezranas, en Alquézar

El paseo urbano junto a la colegiata de Alquézar, rodeado de olivos de la variedad alquezrana, rinde homenaje a estos árboles que fueron esenciales para la economía local en el pasado. Frente a él, se extienden campos con más de 500 ejemplares de esta variedad.



Entorno de Buera

· Bosque de los Olivos, en Buera

Grandes y pequeños pueden pasear entre distintas variedades de olivos, con paneles explicativos que revelan sus características y orígenes. Este entorno, junto al **Santuario de Nuestra Señora de Dulcis**, invita a disfrutar a los amantes de la naturaleza y a quienes desean aprender más sobre el mundo del olivo. Una experiencia educativa y relajante, ideal para descubrir en familia la historia y tradición de este cultivo milenario.

· Reloj de Sol de los Olivos, en Buera

Un espacio único donde los olivos representan las horas del día en un reloj natural. Este diseño une naturaleza y tiempo, ofreciendo una experiencia única y educativa. Situado junto al **Santuario de Nuestra Señora de Dulcis**, invita a todos, grandes y pequeños, a reflexionar sobre el paso del tiempo en un entorno sereno y lleno de historia.

· Los Corrales

Uno de los pocos pueblos abandonados que hay en la comarca de Somontano, donde se encuentra el antiguo molino de Los Corrales, construido a mediados siglo XIX. Un pueblo con tradición olivarera, y con una historia, recuerdo y símbolo de las gentes de zonas rurales que en los años 50 tuvieron que marchar en busca de un proyecto de vida mejor.

· Ruta del Aceite y Plan Dulcis

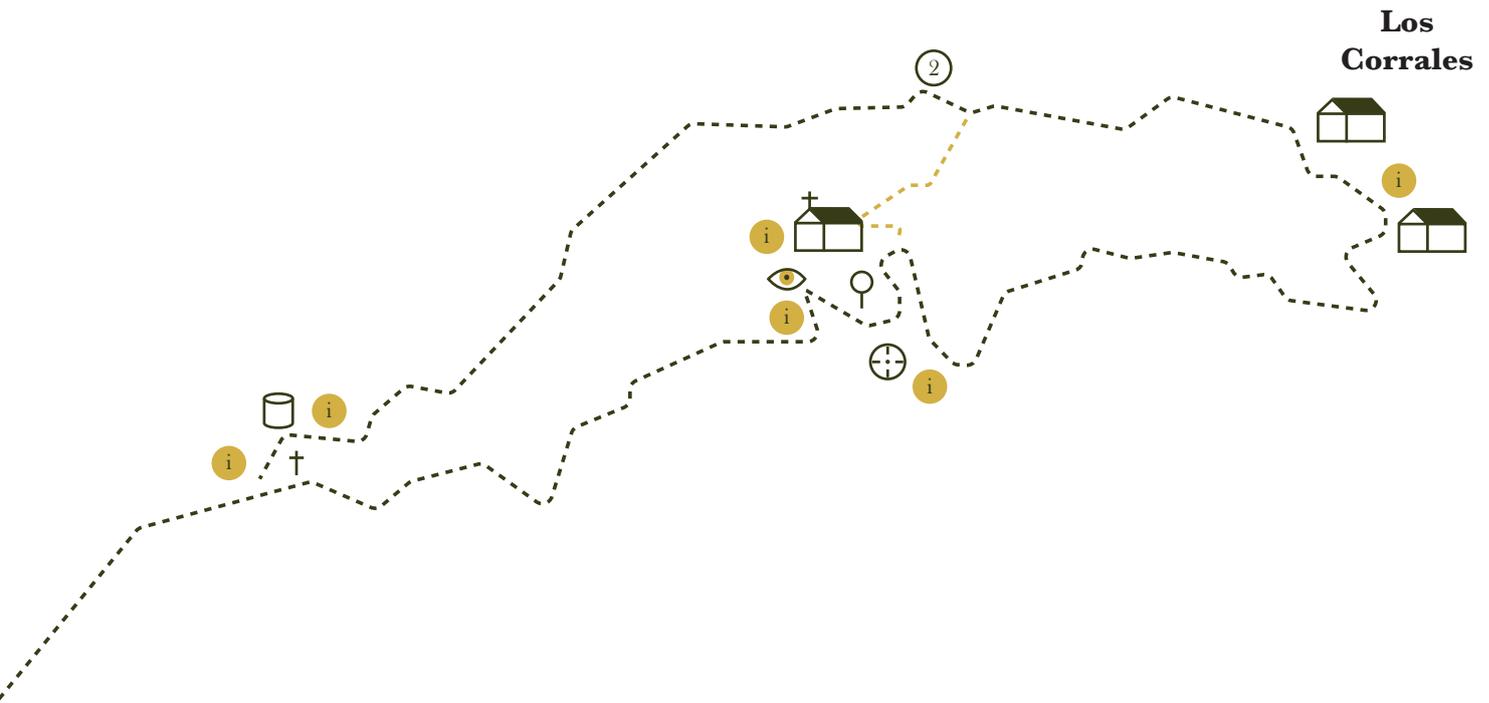
Un recorrido que une los anteriores recursos, partiendo desde el **Torno de Buera**, pasando por campos de olivos, viñedos y almendros y atravesando bosques de encinas y robles, y en el camino, el **Reloj de los Olivos**, el **Santuario de Nuestra Señora de Dulcis** o el **Bosque de los Olivos**. Un paseo sencillo, entretenido y lleno de historia entre olivos y almazaras que conforman el pasaje característico del olivar de montaña. Esta ruta convierte al municipio en uno de los espacios de oleoturismo más completos del territorio nacional.



¡Planifica tu visita!

Visita las diferentes rutas y senderos donde podrás observar nuestro rico patrimonio natural

Ruta del aceite



-  *Estás aquí*
-  *Ruta del Aceite*
-  *Ruta de Plan Dulcis*
-  *Panel informativo*
-  *Torno de Buera*
-  *Ermita de San Juan*
-  *Pozo d'os Moros*
-  *Cruce Colungo - Dulcis - Los Corrales*
-  *Molino y fuente Los Corrales*
-  *Santuario de Dulcis*
-  *Bosque de los Olivos*
-  *Reloj de sol de los Olivos*
-  *Mirador de la Barraca*



05

• **Fiestas y Tradiciones** •
Vivimos la tradición a través de nuestras fiestas

Te invitamos a descubrir el corazón de nuestra cultura olivarera durante nuestros días más especiales.
En estas fechas señaladas podrás vivirla de forma diferente.

Ven con tu familia o amigos y sumérgete en una experiencia que combina naturaleza, tradición y sabor.

Romería al Santuario de Nuestra Señora de Dulcis

Es una tradición que tiene lugar cada mes de mayo en el Santuario de Buera. A lo largo de generaciones, los devotos han acudido en romería para honrar a la Virgen y pedir protección o para realizar rogativas por lluvia en épocas de sequía. El santuario, del siglo XVII, es un lugar de gran devoción y belleza artística, rodeado por un entorno natural de encinas y quejigos.

 **Lugar: Buera**
Fecha: mes de mayo

Jornadas del AOVE y biodiversidad del olivar en el Somontano

Cada año, el Torno de Buera te invita a disfrutar de un recorrido sensorial que une lo mejor del aceite de oliva con música, gastronomía y temáticas novedosas como la cosmética natural o el aceite ecológico. Una experiencia única que despierta los sentidos y revela nuevas facetas de esta tradición.

 **Lugar: Torno de Buera**
Fecha: mes de octubre

Saborea Somontano: el Primer Aceite

Una jornada para profesionales y público en general en la que cada año las almazaras y sus propietarios nos presentan los primeros aceites. Un lugar ideal para degustar y comprar una amplia selección de aceites de Somontano.

 **Lugar: Moliné de Barbastro**
Fecha: mes de diciembre



• De toda la vida •

Queridas costumbres

Las tradiciones cuentan la historia de nuestro arraigo y cultura.

Ven y conócelas.

Fiesta del Crespillo

Barbastro prepara, durante esta fiesta declarada de Interés Turístico Regional, miles de crespillos, unos dulces tradicionales hechos con hojas de borraja rebozadas y fritas. Amenizados por música tradicional, decenas de voluntarios y asociaciones participan en su elaboración y reparto entre los cientos de vecinos y visitantes que disfrutan de este día. Se celebra el domingo más próximo al día de la Encarnación, con la finalidad de propiciar mágicamente la fertilidad de las oliveras.

 **Lugar:** Plaza del Mercado en Barbastro
Fecha: marzo

Olivos en los balcones

En algunas localidades, las ramas de olivo del Domingo de Ramos tradicionalmente se usan para proteger los sembrados y las viñas del pedrisco y las heladas. Se colocan en los balcones, ventanas y puertas de muchas casas del Somontano y se cuelgan cuando se da por terminada la recogida de olivas.

La leyenda de la lámpara de Dulcis

Para agradecer la generosidad de las oliveras, el primer aceite que se obtenía cada año, era donado por los vecinos para alumbrar los altares de las ermitas del Somontano.

En el Torno de Buera, para trasvasar el aceite de los depósitos a los recipientes de boca estrecha en los que se trasportaría, eran necesarios embudos de hojalata que se dejaban escurrir en una pileta. El aceite que día tras día se acumulaba allí era el que se donaría al Santuario de Dulcis para iluminar la lámpara de la Virgen. Asegura la tradición que untar la lengua de los niños pequeños con aceite de la lámpara que arde junto al altar, les concede facilidad de palabra.





07

• Gastronomía d'o lugar •

Descubre cómo el aceite transforma cada plato en una experiencia única: el alma de nuestra gastronomía. El aceite del Somontano aporta profundidad de sabor, equilibrio y una riqueza nutricional única a cada plato.

Y podemos disfrutarlo de muchas maneras diferentes; la forma más auténtica y fácil, mojando en aceite un buen pan elaborado por nuestros panaderos artesanos. O como aliño de las verduras de temporada, donde el aceite del Somontano combina de forma mágica realzando su sabor.

· Ajaceite como acompañante

Comienza pelando uno o dos dientes de ajo y machacándolos en un mortero junto con una pizca de sal hasta formar una pasta suave y aromática.

En algunas versiones de la receta se incorpora una yema de huevo, que ayuda a dar consistencia al ajaceite; simplemente añádela al mortero y mezcla bien con el ajo hasta obtener una pasta homogénea.

El siguiente paso es agregar el aceite de oliva virgen extra, poco a poco, en un hilo fino. Mientras viertes el aceite, remueve constantemente para emulsionar la mezcla, logrando una textura similar a la de una mayonesa o alioli.



· El apañijo

Junto a nuestro afamado Tomate Rosa de Barbastro, cebolla y olivas negras, el aceite une los sabores de un plato siempre presente en las cartas de nuestros restaurantes en la época de verano.



“Descubre la esencia de nuestra gastronomía”



• Ahora te toca a ti • ¡Reserva!

En tus manos, sentir el Somontano. En las nuestras, hacer de ello una experiencia única. Tu satisfacción, la razón de nuestro esfuerzo. Ahora es tu turno: recorre, disfruta y vive Guara Somontano en cada paso.

La esencia del Somontano está esperando por ti. ¿Te animas?

Cómo llegar al Somontano

- **Por avión:** aeropuerto de Zaragoza, a 120 km.
- **Por tren:** estación de Huesca, conectada por AVE con Zaragoza, Madrid y Barcelona.
- **Por carretera:** desde Zaragoza (A-23 y N-240), Barcelona (AP-2 y N-240) y Madrid (A-2 y N-240).
- **En autobús:** conexiones directas a Barbastro y Huesca desde las principales ciudades.

El Somontano ofrece opciones para todo tipo de viajeros:

- **Familias:** actividades adaptadas para disfrutar en grupo.
- **Hoteles y casas rurales:** lugares llenos de tradición para sentirte como en casa.
- **Campings:** espacios rodeados de naturaleza y vivir una experiencia al aire libre.
- **Autocaravanas:** áreas habilitadas

¡Planifica tu visita!
Organiza tu viaje y vive la experiencia
Guara Somontano





SABOREA

GUARA SOMONTANO

Más información en:

<https://turismosomontano.es>

Síguenos en:



[/guarasomontanodestino](https://www.facebook.com/guarasomontanodestino)



[@guarasomontano](https://www.instagram.com/guarasomontano)



[/GuaraSomontano](https://twitter.com/GuaraSomontano)



[/GuaraSomontano](https://www.youtube.com/GuaraSomontano)

