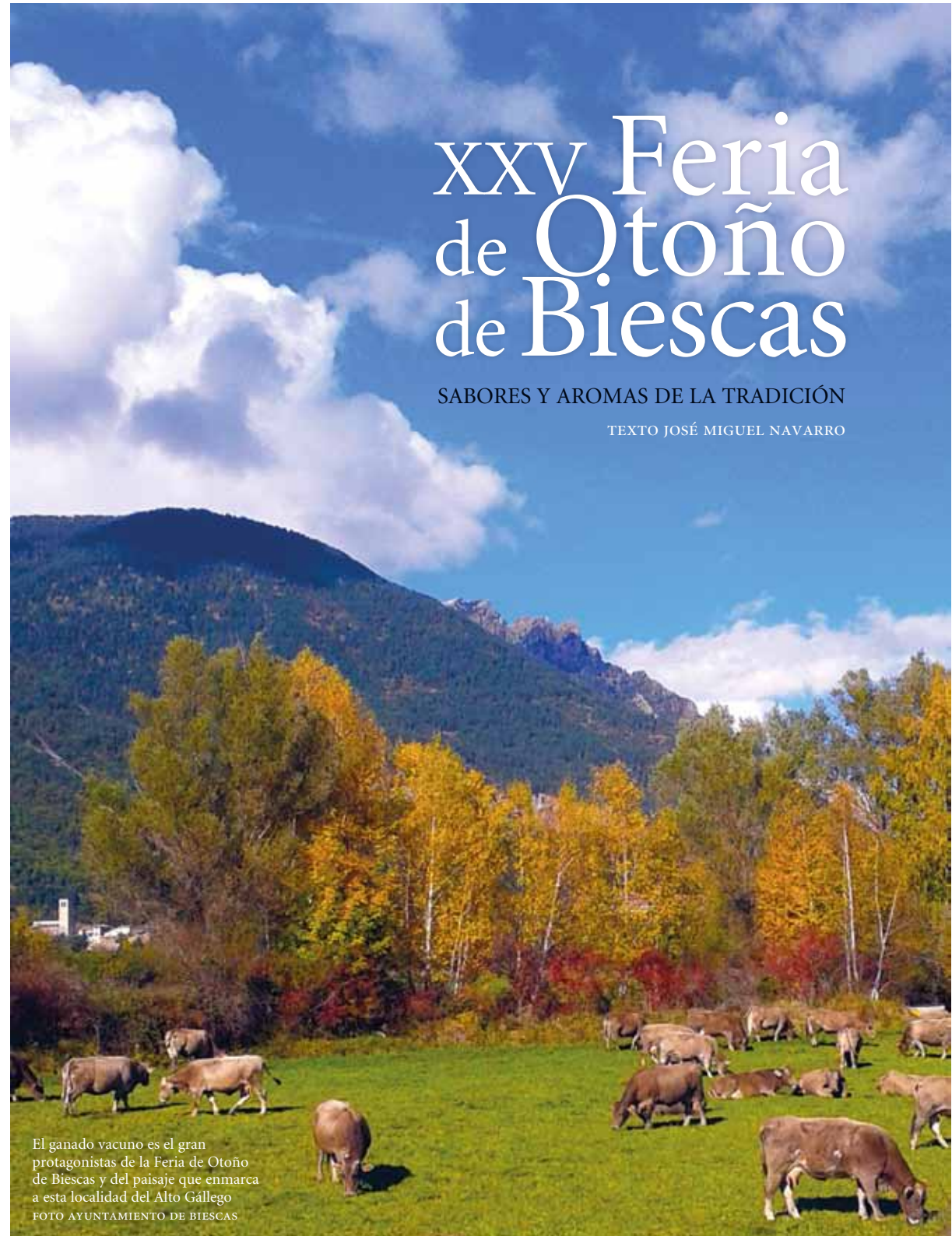


gps.huescalamagia.es



xxv FERIA de Otoño de Biescas

SABORES Y AROMAS DE LA TRADICIÓN
TEXTO JOSÉ MIGUEL NAVARRO

El ganado vacuno es el gran protagonista de la FERIA de Otoño de Biescas y del paisaje que enmarca a esta localidad del Alto Gállego
FOTO AYUNTAMIENTO DE BIESCAS

Desde aquella lejana primera mención documental, en 1020, en un viejo legajo del monasterio de San Juan de la Peña hasta la actualidad, mucho ha debido de cambiar la villa de Biescas. Situada en el curso alto del Gállego, al pie de las Sierras Interiores pirenaicas y en un importante y secular cruce de caminos, su población supo aguantar despoblaciones medievales, invasiones norteñas, guerras fratricidas y éxodos en pos de mejores medios de vida.



Biescas, villa de realengo y solar de infanzones, bien comunicada, a orillas de un río que fertiliza sus campos, ha constituido una importante subcabecera comarcal prestadora de servicios desde aquellos lejanos años medievales hasta la actualidad. Su economía, basada en la ganadería, la agricultura y la artesanía, apostó decididamente a mediados del siglo XX por el sector terciario, convirtiéndose en un pueblo vacacional y de servicios sin dejar de mirar orgullosamente atrás, a sus orígenes agroganaderos, el origen de la Feria de Otoño.

EN ESTA PÁGINA Diferentes rincones de la localidad y carteles de diversas ediciones de la feria



TRADICIÓN SECULAR

A decir de sus mayores, ferias siempre las hubo. La estratégica ubicación, su papel aglutinador de núcleos, servicios y comercio hicieron que una vez al año, para noviembre, se organizara una feria principalmente dedicada a los animales, especialmente al bovino, donde ganaderos de buena parte de la provincia –y aún de lugares más alejados– concurrían a comprar, intercambiar o comerciar. Buen ejemplo de ello es la noticia que daba el *Diario de Huesca* el 14 de noviembre de 1898:



El día 18 del actual se celebra la afamada feria en la villa de Biescas. A ella acuden compradores y vendedores procedentes de los Valles de Broto, Basa, Sarrablo, Val ancha, Val estrecha, Acumuer, Tena y Aso. También van muchos marchantes de Jaca, Canal de Berdún y Galliguera alta y media. Las transacciones son muy conocidas. Es la feria que cuenta con el mejor ganado vacuno joven—terneros y terneras— que hay en Aragón. Allí acuden ahora, en busca de tan excelente carne, tratantes de tierra baja, de todos los pueblos más importantes desde Huesca para arriba, hacia la montaña. De Huesca saldrán este año algunos muy conocidos, que no quieren desperdiciar la ocasión de hacerse con una buena piara de terneros y terneras para las necesidades de la población y de sus industrias. En su día ya diremos algo del resultado habido.

La exposición de razas de ganado en la feria es uno de sus grandes atractivos

La fecha elegida, noviembre, no es casual. Bajados los ganados de los puertos y antes de la llegada del invierno y la trashumancia a tierras bajas, era época de almacenamiento, de tratos y ajustes antes que se iniciara un nuevo ciclo anual. La segunda mitad del siglo XX, supuso un revulsivo importantísimo para la población. La bonanza económica, el turismo, el advenimiento y socialización del ocio y la cultura hicieron que se replanteara el concepto de feria, hasta entonces sectorial, para convertirla en un evento festivo donde tienen cabida tanto el ganado como otros productos relacionados con el sector primario, la artesanía o la agroalimentación. Se trasladó a octubre, el fin de semana después de la fiesta del Pilar, al ser, como norma, un momento de dulcificación de las temperaturas, evocador en cuanto a luces y colores otoñales y una época de transición entre la vorágine estival y la invernal del valle.



25 ANIVERSARIO

Desde principios de la década de los 90 –en 2017 se cumplen 25 años– la feria de otoño no ha dejado de crecer. Dirigida por un comité ferial en el que tienen cabida todos los sectores implicados (políticos, técnicos, ganaderos, artesanos, veterinarios...), la feria constituye un fin de semana festivo, de reencuentro con los orígenes y con los amigos, escaparate y muestra de lo más granado y actual de la producción agroganadera, artesanal y gastronómica de Aragón, sin olvidar los orígenes transaccionales y de negocio. Allí están las subastas nacionales de ganado, las jornadas técnicas y los tratos que se cierran, como siempre se ha hecho, con un apretón de manos.

Articulada en torno a la plaza, núcleo central y socializador de la población durante todo el año, al sur del núcleo urbano, donde tradicionalmente se desarrolló, encontramos, convenientemente protegida por carpas de las posibles inclemencias meteorológicas, la muestra de ganado bovino, ovino, caprino y caballar. Anecdóticamente tienen cabida otro tipo de animales, como perros de razas autóctonas, gallinas, patos u otros animales que han sustentado, desde siempre, las economías de las casas de montaña. Junto a ellos, maquinaria agrícola y pequeña herramienta completan una zona expositiva que encandila a mayores y pequeños.

Material agrícola y ambiente agro-ganadero



Expositores de artesanía

Al norte, en la zona deportiva, se ubica la exposición de artesanía y agroalimentación. Textiles, muebles, licores, vinos, artesanía en madera, embutidos, aceites, repostería, mieles, complementos... se agrupan hasta completar los más de setenta expositores habilitados al efecto, constituyendo una mezcla heterogénea y seductora de olores, colores y sabores para deleite de todos nuestros sentidos. Todos con una línea de excelencia y calidad que diferencia notablemente a la feria de Biescas de otros certámenes más generalistas.

EL QUESO DE OTOÑO

De entre todos los productos, tiene especial protagonismo uno de los pilares básicos de la gastronomía de montaña, el queso. Nada menos que cuarenta productores, venidos de buena parte de Aragón, de algunas comunidades vecinas y del sur de Francia, concurren en la pasada edición, en la que se vendieron cerca de 5 000 kg de queso de todas las variedades, formas, sabores y texturas, entre las casi 10 000 personas que se estima que acudieron al evento.

Asociado a este producto, se celebra un concurridísimo concurso donde, tras la selección por un jurado técnico de los tres quesos finalistas de cada edición entre todos los presentados, es el público asistente el que tiene la oportunidad de catarlos, por un precio simbólico, y votar al que será declarado "Queso de otoño", marca de calidad preciada y reconocida a nivel nacional dentro del mundo de la agroalimentación.

Pero la feria no solo constituye una muestra donde se compra y se venden productos. Se trata de un acontecimiento pensado para que sea especialmente participativo y lúdico, donde niños y mayores disfrutan de otras actividades paralelas –catas de setas, de ternera, de queso, homenajes a oficios y juegos tradicionales, cocina de vanguardia, conciertos, concursos de fotografía– hasta redondear un fin de semana inexcusable para cualquiera que quiera sentir esa vida que late, desde la Edad Media, en los valles pirenaicos.



Las actuaciones musicales son para niños y mayores

Biescas es una población con vocación turística, cultural, ferial y de servicios. La muestra nacional de teatro amateur, la joven y pujante feria de primavera, dedicada a la horticultura, jardinería, la ecología y el medio ambiente y la veterana feria de otoño, las semanas culturales, las de montaña, las jornadas de orquideología... una multitud de eventos a lo largo del año que convierten a Biescas en un relevante punto de encuentro entre todas las poblaciones de los Pirineos. Un lugar al que acudir regularmente, del que disfrutar con sus gentes y sus actividades... un lugar donde vivir, siquiera temporalmente. Como reza la publicidad institucional, *'Te esperamos todo el año... Ven a vernos a Biescas'*.

La gastronomía siempre presente en las feria de Biescas

