2023 FESTIVAL VINO SOMONTANO

BARBASTRO (HUESCA)

3.4.5.6 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21H

MUESTRA DEL VINO SOMONTANO

JUEVES 3 DE AGOSTO (20H)
GRAN CIRCO ACROBÁTICO DE CHINA

VIERNES 4 DE AGOSTO (20H)
HOMENAJE A MECANO "LA FUERZA DEL DESTINO"

SÁBADO 5 DE AGOSTO (20H)
"ILUSIONARTE" CON JORGE BLASS

DOMINGO 6 DE AGOSTO (20H)
DUMBO, EL MUSICAL

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS
E INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:
DOSOMONTANO.COM / 974 31 30 31



WINE-MODERATION

CHORIZA: SOMONTANO

FINANCIAN: Aragón, Barbastro Ayuntamiento, Diputación de Huesca, Unión Europea, Gobierno de Aragón

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2023

LA GRAN FIESTA DEL VINO

Desde el primer momento en el que soñamos con el Festival Vino Somontano hace más de veinte años, hasta esta nueva edición que ya será la vigésimo segunda, el Festival siempre ha sido LA GRAN FIESTA DEL VINO y esa seña de identidad y mejor definición es la que toma el gran protagonismo de la imagen, la programación y los mensajes de este año. Una auténtica invitación para vivirlo así, como es, como una gran fiesta en torno al vino que nos une a todos: los que mimamos los viñedos y la uva, que es la excelente materia prima de cada uno de nuestros vinos; los que la convertimos en vinos creados disfrutar con el espíritu Somontano en cada botella; los que lo contamos y los llevamos por todos los rincones del mundo y, los protagonistas clave y esencia de todo lo demás: quienes los eligen para disfrutarlos, copa a copa.

La MUESTRA DEL VINO SOMONTANO es su gran estrella y, un año más, ofrecerá una amplia gama de vinos Somontano de las bodegas de la DOP Somontano y ricas tapas preparadas por los mejores restaurantes de la provincia de Huesca en el recinto exterior de la Feria de Barbastro. Todo amenizado con música en directo interpretada por grandes artistas.

Junto a ella, el PROGRAMA DE CATAS sorprendentes, originales y divertidas en la sede de la Denominación de Origen y los cuatro ESPECTÁCULOS que están de gira en los mejores teatros de España y del mundo y tomarán como escenario el Centro de Congresos de Barbastro completan la rica propuesta cultural del Festival.

La gran fiesta del vino Somontano, el Festival Vino Somontano, nació en agosto del año 2000 cuando la Denominación de Origen diseñó esta fiesta del vino absolutamente distinta a las promovidas entonces en España por las zonas vinícolas. Un festival que rompió con las tradiciones

e innovó con un formato abierto, fresco, en el que *el sector del vino se abría y aliaba con la cultura y la gastronomía* invitando a disfrutar sus vinos y también una oferta gastronómica y cultural de primer nivel.

DEL 3 AL 6 DE AGOSTO esta gran cita del verano vivirá su vigésimo segunda edición, retomando su condición de ser, además de la gran fiesta del vino Somontano, *uno de los eventos enoturísticos, enogastronómicos y enoculturales más relevantes de nuestro país*.

Organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano, cuenta con la colaboración del Ayuntamiento de Barbastro, la Diputación Provincial de Huesca, Aragón Alimentos Nobles - Gobierno de Aragón y el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER).

LOS ESPECTÁCULOS

El Festival Vino Somontano refleja la *vinculación de la Denominación con la cultura, el teatro y las artes* quienes vuelven a ser los compañeros de viaje de los cuatro días más esperados del verano en Somontano con la puesta en escena de cuatro grandes espectáculos, uno para cada una de las cuatro noches del certamen.

El *Centro de Congresos de Barbastro* será, de nuevo, el escenario de los espectáculos del Festival Vino Somontano. Un espacio perfectamente preparado para los cuatro espectáculos variados que están llenando todos los escenarios en sus giras por los principales teatros de toda España y del mundo.

VENTA DE ENTRADAS

El PRECIO DE LAS ENTRADAS ES DE 25€ para cada uno de los espectáculos, son NUMERADAS y la venta anticipada COMIENZA EL MIÉRCOLES, 5 DE JULIO, A LAS 10:00H., A TRAVÉS DE LA WEB WWW.DOSOMONTANO.COM

El mismo día de cada uno de los espectáculos las entradas también se venderán en LAS TAQUILLAS DEL CENTRO DE CONGRESOS DE BARBASTRO. Las taquillas se abrirán dos horas antes de las actuaciones.

Jueves, 3 de agosto. 20h.

CIRCO ACROBÁTICO DE CHINA





El famoso y prestigioso GRAN CIRCO ACROBÁTICO DE CHINA será el espectáculo de apertura de la nueva edición del Festival Vino Somontano que vivirá sus días grandes en agosto.

Calificado como *único en el mundo* y con más de treinta artistas en escena, la mayoría medallistas olímpicos y varios procedentes del Circo del Sol, el show invita al público a viajar junto al protagonista, un niño soñador que entra en un mundo de fantasía.

Un espectáculo de gira mundial que cuenta con *magníficas críticas* en medios como “The New York Times”, “The Boston Globe” o “CBS News”.

Viernes, 4 de agosto. 20h.

HOMENAJE A MECANO
“LA FUERZA DEL DESTINO"





La música de MECANO ha calado hondo en varias generaciones. Este homenaje a la banda, CREADO POR MÚSICOS, CANTANTES Y BAILARINES DE LOS MUSICALES DE NACHO CANO, recrea un trayecto en metro, donde las paradas se convierten en los grandes éxitos del trío. Un viaje por la banda sonora de nuestras vidas con notas de pop, rock, rumba, salsa, flamenco, soul o jazz.

Un tributo, apoyado con un gran montaje audiovisual, combina la MÚSICA EN DIRECTO, la DANZA y la INTERPRETACIÓN de los personajes que dan vida a estas canciones.

Sábado, 5 de agosto. 20h.
“ILUSIONARTE” CON JORGE BLASS



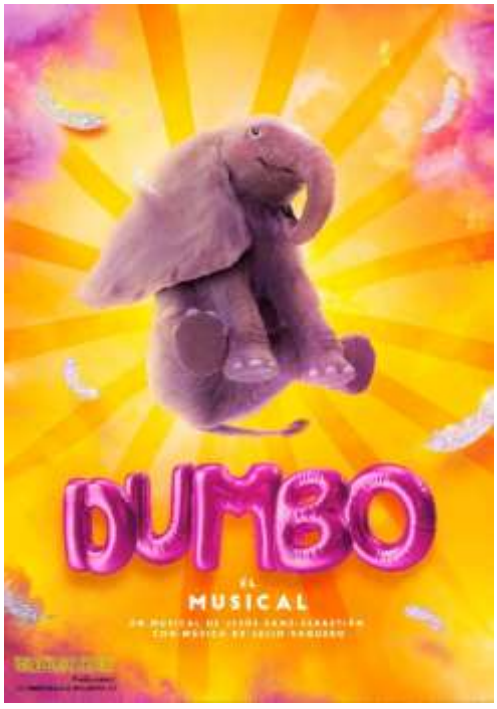


El mago español de proyección internacional, JORGE BLASS, vuelve al Festival Vino somontano, con “ILUSIONARTE”, su repertorio más personal y con *ilusiones originales e imposibles* nunca antes vistas que dejarán a todos boquiabiertos con la combinación de la ilusión y el arte entendido como la habilidad de crear y reproducir una obra con el fin de expresar ideas, emociones, percepciones y sensaciones.

El *show más íntimo y cercano* del mago que es un auténtico viaje a la más pura esencia del ilusionismo y en el que el público jugará, fantaseará y participará en las experiencias mágicas de forma *interactiva*.

Domingo, 6 de agosto. 20h.
DUMBO, EL MUSICAL





DUMBO sabe que es distinto. Todos se burlan de él. Dumbo quiere ser como los demás pero tiene que descubrir que *su diferencia es su mayor virtud*.

Una divertida aventura con una *espectacular y colorida puesta en escena, voces en directo e increíbles efectos visuales*.

Un musical para todas las edades repleto de divertidas canciones con las que pequeños y mayores disfrutan juntos mientras aprenden la importancia de respetar a los que son diferentes.

3, 4, 5 y 6 de agosto. A partir de las 21h.

LA MUESTRA DEL VINO SOMONTANO



La MUESTRA DEL VINO SOMONTANO año tras año supera todas las expectativas creadas y sigue siendo *la gran protagonista* del Festival.

Su ubicación volverá a ser el *espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro*. Partiendo del gran éxito de asistencia y de la excelente disposición de los espacios, la superficie total contará con más de *23.000 m^2* para disfrutar de las tapas y los vinos sin agobios ni apreturas.

La Muestra vuelve a contar con *sus vías y principales espacios tematizados con nombres de variedades de uva y términos del mundo del vino*: las calles, paseo y avenida toman el nombre de diferentes variedades de uva; el pabellón se denomina Moristel y las carpas de vino tienen como nombres propios “Las barricas”, “Las cepas”, “El descorche” y “Las copas”. A su vez, los escenarios retoman el nombre de los ríos Vero y Alcanadre. Las señales indicadoras de todas estas localizaciones vuelven a facilitar el llegar a las carpas y barras de vinos y decoran los caminos y accesos.

LOS RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS

Este año, VEINTIDÓS RESTAURANTES Y PRODUCTORES AGROALIMENTARIOS, dos más que el año pasado, deleitarán a los asistentes con más de cien tapas elaboradas para la ocasión: PASTELERÍA IRIS, PASTELERÍA GÜERRI, CAFÉS DE LA ASOCIACIÓN DE FAMILIARES Y ENFERMOS DE ALZHEIMER DE BARBASTRO, QUESOS DE RADIQUERO, RESTAURANTE TRES CAMINOS, CAFETERÍA IBERJABUGO, QUESOS SIERRA DE GUARA, GRUPO GHB (GRAN HOTEL CIUDAD DE BARBASTRO), RESTAURANTE LAS TORRES, GRUPO MAS FARRÉ, PASTELERÍA CANELA, PASTEL BIARRITZ ALBÁS, CASA SANTOS, LA LONJA DEL VINO, RESTAURANTE SOMMOS, LA BODEGUITA, PIZZERÍA LA TOSCANA, L'USUELLA, AVI ELABORADOS ARTESANOS, CHEF ROSALÍA, ANETO 3404 Y LA COCINA DE CARMEN.

Los diecisiete primeros son establecimientos veteranos del certamen y los cinco últimos, nuevos participantes que comienzan su historia en el Festival Vino Somontano en esta nueva edición.

LOS VINOS

La Muestra del Vino Somontano, un año más, ofrecerá UNA AMPLIA GAMA DE REFERENCIAS DE VINOS BLANCOS, ROSADOS Y TINTOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA SOMONTANO ADEMÁS DE UNA VARIADA SELECCIÓN DE REFERENCIAS DE LOS LLAMADOS "ESPECIALES" (vinos de alta gama, de autor…).

Elaborados por las bodegas de la Denominación de Origen, son los protagonistas de la atractiva carta de vinos de la muestra conformada por 77 REFERENCIAS VINÍCOLAS con la que maridar y disfrutar las tapas preparadas para la gran fiesta del vino Somontano.

MÚSICA EN DIRECTO

La Muestra del Vino Somontano vuelve a contar con música en directo con la actuación de cuatro grupos de música y artistas que crean un ambiente mágico en torno al vino y la gastronomía en los escenarios "Río Vero" y "Alcanadre" de este espacio gastronómico.

La programación para esta nueva edición del festival mantiene la misma filosofía de ofrecer *repertorios muy amplios de versiones*. Este año, con LEO SUSANA; SILVIA SOLANS & CHABI BENEDÉ, DIEGO MELÉNDEZ y LORD BEYRON. Cada grupo y/o artista actuará dos días en la Muestra. Uno en el escenario Río Vero y otro en el Alcanadre. El primer pase de cada banda será a las 22h. y el segundo, a las 0h.

LOS GRUPOS Y ARTISTAS

LEO SUSANA



La carrera musical de LEO SUSANA, guitarrista, cantante y compositor con raíces dominicanas afincado en España, está vinculada al *rock* pero también recrea *un repertorio infinito de versiones de artistas nacionales e internacionales*.

A Leo le acompañarán en los escenarios de la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano, *José Carlos Ondiviela*, con su voz y guitarra; *Dani Escolano*, con su voz y bajo eléctrico y *José Antonio López*, en la batería. Actuará el *jueves, 3 de agosto*, en el escenario Río Vero de la Muestra del Vino Somontano y el *viernes, 5,* en el Alcanadre.

SILVIA SOLANS & CHABI BENEDÉ



SILVIA SOLANS y CHABI BENEDÉ ofrecen, en su concierto "SyL & BnD", *un repertorio base* en el *que recrean canciones de los años '90 en inglés*, sumando algún regalo de Queen o estilos colindantes. Canciones que conocemos de toda la vida, que nos sorprendemos de recordar, que forman parte de nuestra memoria musical. Crowed House, Alanis Morisette, The Rembrandts, Meredith Brooks... Repertorio ampliable añadiendo *clásicos del pop rock nacional e internacional*.

Al dúo formado por la voz de Silvia Solans y la guitarra de Chabi Benedé, le acompañarán en los escenarios de la Muestra del Vino Somontano, *Héctor Vera* (batería) Kike Maroto (bajo eléctrico), y *Ángel González* (saxofón y piano). Actuarán el *jueves, 4 de agosto*, en el escenario Alcanadre y el *viernes, 5,* en el escenario Río Vero.

DIEGO MELÉNDEZ



Músico y *agitador cultural* malagueño afincado en Zaragoza, es el *cantante* de la banda *Diario Fantasma*.

Diego Meléndez actuará en la Muestra Gastronómica del Festival Vino Somontano 2023 en *formato trío* con *Daniel Martínez* a la guitarra y *Ángel Herrera* a la percusión. Juntos repasarán clásicos del pop-rock español (Radio Futura, Sabina, Kiko Veneno, Triana...). Lo hará el sábado, 5 de agosto, en el escenario Alcanadre y el domingo, 6, en el del Río Vero.

LORD BEYRON



LORD BEYRON es un grupo de versiones de Zaragoza que cuenta con más de veinticinco años de trayectoria y está formado por cinco de los más prestigiosos músicos de la ciudad: *José Peyrona,* a la voz y a los coros; *Chabi Benedé* a las guitarras y las voces, *José Carlos Ondiviela* a las guitarras y las voces, *Rubén Jaqués* al bajo y a las voces y *José Antonio Ibáñez*, a la batería. Una banda que desgrana tanto temas de las décadas los 80´s o 90´s como canciones que van desde los 2000 hasta hoy.

Lord Beyron actuará el *sábado, 5 de agosto*, en el escenario Río Vero y el domingo, 6, en el del Alcanadre.

LAS PULSERAS DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA



Este año, vuelven las pulseras que los asistentes pueden cargar con el importe que quieran para degustar los vinos y tapas de la muestra.

Con esa pulsera podrán pedir las tapas y vinos en cada caseta de restaurante y barra de vinos donde se los descontarán del saldo que tenga la pulsera.

Una novedad importante de este año es que *el valor de las tapas, vinos y copas será en euros*, no en los tradicionales "tickets" de la muestra. Habrá, como siempre, tres tipos de tapas: la minitapa, de 1,5€; la tapa, de 3€ y la tapa especial, de 4,5€. Los cafés, 1,5€. Mientras tanto, *las copas*, según su tipología, se adquieren por la fianza de 0,50€ para el catavinos o 2€ para la copa. Al devolverlas, se devuelve el importe en la pulsera. Los vinos, según su tipología, 1,5€ o 3€ los especiales y las cubiteras, 1€; con hielo, 1,5€ y la recarga de hielo, 0,50€.

Habrá, al igual que el año pasado, dos tipos de pulsera: *una para adultos y otra para menores de edad,* con la que sólo podrán comprar tapas y agua.

La pulsera tendrá el precio de 1€ (cuyo importe no se devolverá) y SE PODRÁ COMPRAR ANTICIPADAMENTE EN LAS OFICINAS DE LA DOP SOMONTANO (Avda. de la Merced, 64, 2ª planta. Barbastro (Huesca)) de lunes a viernes, de 8 a 15h. desde el lunes, 10 de julio, y en los RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN LA MUESTRA DEL VINO SOMONTANO: Asociación de familiares de enfermos de Alzheimer, Quesos de Radiquero, restaurante Tres Caminos, Grupo Gran Hotel Ciudad de Barbastro (y cafetería La Cantina

del Mercado), pastelería Canela, Pastel Biarritz – Albás, restaurante Sommos, L'Usuella, Aneto 3404 y La cocina de Carmen en sus horarios habituales. También en la sede de la ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE SOMONTANO BARBASTRO (C/ San Gaudens, 1. Barbastro (Huesca)), de lunes a viernes, de 10 a 14h. y puntos de venta de sus comercios asociados. Durante los días del festival, las pulseras también se venderán en las taquillas de la Muestra del Vino en su horario de apertura, de 21h. a 01h.

Desde el mismo momento de la compra de la pulsera, el saldo se podrá cargar y recargar a través de su código QR y aplicación de la plataforma. Durante los días del certamen, también se podrá hacer en las casetas de venta de pulseras de la Muestra del Vino Somontano y en los cinco cajeros de autogestión que posibilitarán la recarga sin necesidad de utilizar el móvil.

El sistema cuenta con mejoras respecto al año anterior, es coherente con el *compromiso de la denominación de origen con la sostenibilidad* (única DOP aragonesa que cuenta con el sello de Responsabilidad Social Corporativa), avanza en las *ventajas que aporta la digitalización* y *mantiene la devolución del importe no gastado de la pulsera* durante la muestra: el usuario podrá solicitar la devolución del saldo que le haya sobrado través del mismo código QR de la pulsera. Esta operación será sencilla a través de la misma web-aplicación de la plataforma Bracelit que gestiona el sistema de las pulseras. Simplemente tendrán que leer con la cámara de fotos del móvil el código QR de la parte trasera de la pulsera, acceder con el correo electrónico y contraseña con el que se registró en la plataforma (o registrarse en la misma), ir al apartado "Solicitar devolución" e indicar su nombre y apellido, el código IBAN de la cuenta bancaria donde se quiera recibir la devolución y el código QR de pulsera. Una vez seguidos estos pasos, el solicitante recibirá un correo electrónico confirmando la solicitud. Estas devoluciones se gestionan automáticamente con un coste asociado por transacción bancaria de 0,50€ para todas las tarjetas de crédito con la excepción de las no comunitarias cuyo coste será el que aplique a la plataforma el banco.

La devolución del saldo no gastado en las pulseras se podrá solicitar DESDE EL LUNES, 7 DE AGOSTO, a las 12:00h. HASTA EL 17 DE AGOSTO, A LAS 23:59H.

Una vez solicitada la devolución del saldo, la plataforma hará el abono de dicha devolución entre 3 y 10 días desde la fecha de esa solicitud.

Es importante destacar que la devolución del importe de las copas se podrá recuperar, exclusivamente, en las casetas de devolución de copas de la Muestra del Vino Somontano durante las cuatro noches del Festival.

EL CONCURSO DE TAPAS



El Festival Vino Somontano convoca, de nuevo, el CONCURSO DE TAPAS cumpliendo, este año, su octava edición.

Como principal novedad del concurso este año el concurso es completamente abierto y participan todas las tapas de todos los restaurantes y establecimientos participantes en la Muestra del Vino Somontano durante los cuatro días del Festival.

Se establecen dos categorías: PREMIO A LA MEJOR TAPA, con primero, segundo y tercer clasificado y la MENCIÓN ESPECIAL TAPA "ARAGÓN ALIMENTOS ARAGÓN". Entre los criterios de valoración del concurso son objeto de especial estimación cuestiones como el maridaje entre ingredientes, su creatividad y originalidad, su presentación y el que estén elaboradas con productos locales y aragoneses.

Este año, el Jurado está presidido por *Miguel Orduna* (director de la revista *"Horeca"*). Junto a él, decidirán los premios citados, *Carmelo Bosque*, presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca

y propietario y cocinero del restaurante Lillas Pastia de Huesca y los reconocidos periodistas gastronómicos *Cristina Arguilé* (redactora jefe de *El Gastrónomo Zaragozano* y miembro de la *Academia Aragonesa de Gastronomía*), *Mariano Millán* (redactor de *"Heraldo de Aragón"* y del suplemento semanal *"Con mucho gusto"* del mismo diario), *Enric Ribera* (colaborador de medios de comunicación gastronómicos (Siete caníbales…) y secciones gastronómicas de medios generalistas (La Mañana…) y responsable de www.gourmetvinos.com, www.lacuinadecatalunya.com, www.rutasviajeras.com, y *José Miguel Urtasun* (director de la revista *"Gastro"* y columnista de *"El Periódico de Aragón"*). Completará el jurado, *Óscar Torres,* director técnico del *Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Somontano*, entidad organizadora del concurso.

El sábado, 5 de agosto, el jurado profesional fallará los cuatro premios de las dos categorías.

Los cuatro premios se entregarán en la Muestra del Vino Somontano, el sábado, 5 de agosto**,** de forma que esa noche y la del domingo, quienes tengan interés en probar las tapas ganadoras, puedan hacerlo en las *dos últimas noches de la Muestra*.





EL PROGRAMA DIURNO: "CatanDO SOMONTANO"



En el marco del Festival Vino Somontano y con el objetivo de ampliar -durante el día- la oferta de actividades del Festival Vino Somontano y aprovechar el flujo de turismo para dar a conocer el patrimonio vinícola de la zona, la Denominación de Origen Protegida Somontano organiza diferentes tipos de actividades para que quienes están en Somontano con motivo del certamen puedan realizar otras actividades originales vinculadas al vino además de disfrutar de la Muestra del Vino Somontano y de los espectáculos.

El programa cuenta con *cuatro actividades*. Todas se desarrollarán en el *Espacio del Vino de la Denominación de Origen Protegida Somontano* (Avda. de la Merced, 64, 1ª planta. 22300 BARBASTRO (Huesca) a las *6 de la tarde*, tienen una duración de *dos horas* y *un precio de 6€ por persona la del jueves, 4 de agosto,* y *15€ por persona las otras tres.*Las *inscripciones* de la primera cata se gestionan a través del Área de Juventud del Ayuntamiento de Barbastro (C/ Zaragoza, 9, de Barbastro. Tel. 974 306 875. E-mail: juventud@barbastro.org) y las otras tres a través de la página web www.dosomontano.com.

EL PROGRAMA

Jueves, 3 de agosto (18h.)
CATA PARA JÓVENES
"CATANDO SOMONTANO SOMONTANO"



Joaquín Gálvez, director y presentador del programa de televisión "Wineman. El superhéroe del vino" compartirá el alma y personalidad de la DOP Somontano con 8 vinos presentados en singulares parejas a jóvenes de 18 a 30 años. La mejor forma de estrenar, a lo grande, la gran fiesta del vino: el Festival Vino Somontano.

Cata organizada con el Área de Juventud del Ayuntamiento de Barbastro.

Precio por persona: 6€.

Reservas: Área de Juventud del Ayuntamiento de Barbastro. C/ Zaragoza. 9. Barbastro (Huesca). De lunes a viernes, de 8 a 15h. E-mail: juventud@barbastro.org Tel.974 306 875

Viernes, sábado y domingo (18h.)
FESTIVAL VINO SOMONTANO. LA GRAN FIESTA DEL VINO
UN MARIDAJE PARA CADA FIESTA

Saber más de los vinos Somontano y del territorio se convertirá en un brindis por la tierra a ritmo de la música.

Viernes, 4 de agosto (18h.)
FIESTA GUATEQUE

Maridaje de cuatro vinos y cuatro piscolabis con la música de los años '50 y '60: las canciones de Los Bravos, Los Brincos o Los Pequeniques con los que tantos jóvenes conocieron a su primer amor.

Precio por persona: 15€
Reservas: ww.dosomontano.com

Sábado, 5 de agosto (18h.)
FIESTA 80'S Y 90'S

Maridaje de cuatro vinos, cuatro canapés y los grandes éxitos de dos de las décadas más famosas del siglo XX de la mano de Nacha Pop, Radio Futura, Alaska, Duncan Dhu, Olé Olé o Danza Invisible.

Precio por persona: 15€
Reservas: ww.dosomontano.com

Domingo, 6 de agosto (18h.)
LA GRAN FIESTA

Maridajes elegantes y seis vinos para ocasiones especiales amenizados con canciones de hoy y de siempre: Michael Jackson, Frank Sinatra, Tina Turner... Canciones eternas y universales. Como lo son los grandes vinos.

Precio por persona: 15€
Reservas: ww.dosomontano.com



EL TREN DEL FESTIVAL

En su apoyo histórico al Festival Vino Somontano, este año el AYUNTAMIENTO DE BARBASTRO, además de organizar la cata para los jóvenes dirigida por el director y presentador del programa "*Wineman. El superhéroe del vino*", vuelve a patrocinar el *tren urbano* que trasladará a los viajeros desde el centro de Barbastro a la muestra gastronómica del Festival Vino Somontano, ininterrumpidamente, desde las nueve de la noche hasta el cierre de la feria.

