

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 100 - Junio 2019 - 2€



Junio sabe a Cerezas

Sentits Restaurant
..... (La Vilavella)


HORCHATA Y GRANIZADOS
(Almassora)

 **Bar El Barco**
(Castellón)

De menú en

EL CIGRÓ 
RESTAURANT
(Castellón)

 **ELS PORTS**
és camins



Hotel Rural
Cau Blanch
(Les Useres)



Timbal de rabo de buey
(Restaurante Al d'Emilio - Vila-real)

Chipirones sobre fideos crujientes (Sentits Restaurant - La Vilavella)

Junio sabe a cerezas	3	Rincón de Quesomentero	29
L'EXQUISIT mediterrani: Nueva marca gastroturística	4	Rutas gastronómicas por la provincia	30
Sentits Restaurant (La Vilavella)	5	Las playas de la provincia consiguen 33 Banderas Azules	32
Restaurantes recomendados	9	Hotel Rural Cau Blanch (Les Useres)	33
Nuestros chefs: Emilio Miralles Serrano (Vila-real)	10	Alojamientos recomendados	36
Productos Gourmet: Baigorri de Garage 2014	12	Turismo activo	37
De menú en: El Cigró Restaurant (Castellón)	13	Mancomunitat Els Ports	38
Todo cerveza	14	De ruta por: Montanejos	40
Hora d'esmorzar: Bar El Barco (Castellón)	16	Gran Hotel Peñíscola se integra en Castellón Ruta de Sabor	41
Productos de la C.V.: D.O.P. "Aceite de la Comun. Valenciana"	18	C. I. P. F. P. Costa de Azahar	42
Coctelería	20	Universitat Jaume I	43
Vino del Mes: Attis Lias Finas 2018 Albariño	21	Literatura y viaje: Prizren (Kosovo)	44
El arte de la sala	22	Aeroport de Castelló	45
Productos de CS: MGO Horchata y Granizados (Almassora)	23	Castellón ciudad: Descúbrela	46
Panadería y repostería artesanal	24	Tesoros de la provincia	48
II Concurso Internacional Arrocito de Castelló	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50
Recetas Caseras: Gazpacho de sandía	28		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.es

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló



L'EXQUISIT mediterrani

Turisme Comunitat Valenciana ha presentado la nueva marca gastroturística de la Comunitat que aportará visibilidad y promoción al producto gastroturístico, además de dar valor a la gastronomía y poner de relevancia la calidad extraordinaria del territorio valenciano y modo de vida.

Se trata de una nueva acción del departamento de turismo de la Generalitat Valenciana con la finalidad de potenciar el turismo gastronómico de la Comunitat.

Junio sabe a cerezas

La Salzadella y Caudiel celebran sus tradicionales ferias

Junio llega acompañado por las deliciosas y sabrosas cerezas. Grandes, pequeñas, rojas, anaranjadas, dulces... existen muchas variedades y cada una de ellas con unas características peculiares. En la provincia de Castellón, las cerezas más afamadas son las cultivadas en las poblaciones de La Salzadella y Caudiel -ambas con marca propia de calidad de la Comunidad Valenciana- donde celebran sendas ferias dedicadas a este riquísimo manjar durante el primer fin de semana de este mes.

La “XI Fira de la Cirera, Art i Tradició” de La Salzadella acoge decenas de puestos en los que se pueden adquirir cerezas, así como todos sus derivados, como licores, “pastissets”, cerezas con chocolate, en aguardiente... También se organizan muestras de artesanía, actuaciones musicales, y de teatro, desfiles de cabezudos, así como actividades para los más pequeños. Los bares y restaurantes también elaboran menús especiales con la cereza como protagonista y se organiza un show-cooking y el XI Concurso de Postres. Una iniciativa de este año es la visita a un campo de cerezos y la ruta de senderismo para ver los cerezos, llamada “ruta dels cireres”.

La Feria de la Cereza de Caudiel cuenta con un extenso Mercadillo Artesanal y Popular, que se complementa con actuaciones de charangas, grupos de jotas y talleres para los más pequeños. También se preparan visitas guiadas por el pueblo, además del tradicional reparto de “Olla de Pueblo” y cerezas. Por otra parte, coincidiendo con esta celebración, se ha montado una exposición de fotografía y se ha instalado la V Feria Empresarial del Alto Palancia.

Con la cereza como reclamo, La Salzadella y Caudiel logran dinamizar la actividad económica local a partir de la promoción y venta del producto agrícola autóctono de gran calidad, a la vez que dan a conocer su rica gastronomía, artesanía y folclore.

Más información: <http://www.lasalzadella.es>
<http://www.caudiel.es/>





L'EXQUISIT mediterrani

Nueva marca gastroturística

Turisme Comunitat Valenciana crea la nueva marca turística, "L'Exquisit Mediterrani", para identificar y aglutinar la oferta de turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana. El objetivo es impulsar la generación y promoción de experiencias turísticas vinculadas a la gastronomía mediterránea típicamente valenciana que respondan a unos parámetros de calidad determinados.

La nueva marca tendrá tres funciones diferentes: Identidad de la Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, marca promocional y sello de producto gastroturístico.

Así, "L'Exquisit Mediterrani" será la identidad corporativa de la nueva Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana, que pretende agrupar a todos los agentes públicos y privados en un sistema de gobernanza colaborativa para conservar y promocionar la gastronomía mediterránea auténtica.

Además, la nueva marca estará presente en todas las acciones promocionales de turismo gastronómico de la Comunitat Valenciana, ya sean las realizadas directamente por Turisme Comunitat Valenciana o aquellas realizadas en convenio con otras entidades. "L'Exquisit Mediterrani" aparecerá en convivencia con la palmera Comunitat Valenciana y el eslogan Mediterráneo En Vivo. De hecho, la nueva marca está basada en los colores de la palmera y asociada a los valores de la dieta mediterránea y la hospitalidad como atributos diferenciales de nuestro destino.

"L'Exquisit Mediterrani" funcionará como sello distintivo para empresas, productos y servicios que cumplan con unos requisitos de calidad y autenticidad definidos. Para disponer de este sello será necesario que la experiencia gastronómica busque atraer al turista o cliente mediante la puesta en valor de las raíces culinarias mediterráneas e innovación gastronómica.

CREA gastronomía

La línea gastronómica de la revista

Castelló turisme i
gastronomia

Impresiona a tus invitados

Disponemos de:

- **Cocina profesional portátil**
 - **Chefs profesionales**
 - **Fotografía y vídeo**
- **Mesas, sillas, cubertería, cristalería...**
- **Cualquier otro complemento**

Un espectáculo con el que sorprender a todo el mundo



Más información: 680 58 13 12 (Javier)
jmartinavarro@gmail.com

sentits

restaurant

(La Vilavella)

Nos planteamos, en esta sección, dos líneas de restaurantes claramente distintas. Por una parte, restaurantes de corte gastronómico, más exclusivos, con un tipo de cocina más de vanguardia, muy al día y muy cuidada, donde sorprender al exigente cliente es un reto en cuanto a técnica, puntos de cocción, nuevos sabores, atrevimientos y experiencias. Y, por otra parte, restaurantes más funcionales pensados para aquellas personas o momentos que, a lo mejor, no apetecen mucho las rarezas pero si apetece salir, porque en el fondo todos tenemos esa necesidad, y se apuesta más en aspectos como la funcionalidad. La cocina tradicional, nos ofrecer todo aquello necesario para disfrutar una comida eliminando un poco lo accesorio, sin descuidar la calidad.

Hoy nos vamos a la Vilavella, población conocida por sus aguas termales ya utilizadas durante la época romana y que todavía podemos disfrutar en su antiguo balneario. Nos dirigimos a la calle Figueral número 5 en una zona donde es fácil acceder y aparcar.

Siguen el concepto de cocina tradicional, el Chef Juan Arnau ha trabajado en la cocina con su madre Fina Ferrandis durante 20 años. “Una cuina de mare a fill”, eso le ha dado experiencia que ha complementado con diferentes cursos de formación. En marzo de 2019, el propietario y Chef Juan Arnau pone en marcha este nuevo proyecto, y tiene el propósito de ofrecer algo diferente en Vilavella, orientando el menú de diario a aquellos trabajadores que quieren algo diferente y, los fines de semana para familias y amigos que buscan ese algo más que le falta a la gastronomía local.

Es un restaurante de menús que ofrece una buena relación calidad-precio en los que va realizando ajustes coincidiendo con las temporadas, cambiando algunos platos e introduciendo nuevas propuestas. Ofrece un espacio amplio y cómodo, con detalles que actualizan el ambiente y le ofrecen cierto encanto, tanto para la comida del día a día, como para cenar los sábados, con una capacidad de 76 comensales, contados sin remontar mesas. Abren todos los días de la semana a mediodía y los sábados para las cenas.



El Chef Juan Arnau junto a su madre, Fina Ferrandis



Crema caliente de setas, verduras y aceituna negra



Salteado de ajos tiernos, alcachofa, sepia y chipirón



Trabaja los menús de diario a un precio asequible, que no va a defraudar por que ofrece lo que se espera de él. Ofrece Menú del día con primeros y segundos a elegir y para fines de semana y días de fiesta el Menú Festivo, más elaborado. Buena comida a buen precio.

Nos recibe el Chef Juan Arnau, que tiene la necesidad de un buen profesional de sala que complemente la cocina y gestione las labores de servicio y sumillería. No es el único, ya que andamos faltos de estos profesionales tan necesarios para el buen funcionamiento de un establecimiento de hostelería, y que tenemos un gran centro de formación pública de hostelería y turismo en la provincia, la verdad, bastante desaprovechado en el apartado de servicios. Realmente, una profesión de futuro.

Como decíamos, nos recibe el Chef Juan Arnau, que nos acomoda en la mesa, para degustar las especialidades que nos ha preparado para promocionar su nueva aventura en este reportaje.

Para comenzar, un entrante de cortesía, que consiste en un vaquerito de **Crema caliente de setas, verduras y aceituna negra**. Es reconfortante comenzar con una elaboración ligera y a partir de aquí se encadenan sus propuestas.

Salteado de ajos tiernos, alcachofa, sepia y chipirón. Servido en plato hondo espolvoreado con pimentón dulce. Combinación acertada, sencilla y tradicional.

Pulpo a la gallega con Parmentier de patatas y almendra. El pulpo tierno y crujiente está cocido y marcado a la brasa, aderezado con pimentón picante. La crema de patata es un buen acompañamiento que se complementa a la perfección con el pulpo.

Chipirones sobre fideos crujientes. Unos calamares de tamaño mediano, cincelados, marcados en plancha y terminados con aderezo valenciano, sobre una fideuà de fideos finos acompañada de rodajas de aromático limón. Suave y jugoso.

Gambón a la sal. Primero se hace la cama de sal y luego se disponen los gambones encima y se decora con perejil picado. Enorme gamba blanca, con un buen punto de cocción. A continuación, un **Erizo relleno de nécora y gamba con Bechamel de pescado**, servido en copa plana sobre unas piedras de sal, rellenos de una farsa y napado con una Velouté.

Erizo relleno de nécora y gamba con bechamel de pescado



Patatas crujientes con su piel y pimientos del Padrón



Chuletón de Angus





Pulpo a la gallega con Parmentier de patatas y almendra



Chipirones sobre fideos crujientes



Gambón a la sal

Nos parece que por estos lugares son aficionados a los frutos de mar, ya que muchas de las especialidades que Juan nos ha preparado se basan en ellos, ¿es lo que esperan sus potenciales clientes? Al menos es lo que el Chef pretende destacar en esta promoción.

Nos sirven una fuente con **patatas crujientes con su piel y pimientos de Padrón**, preludeo de algún plato de carne. Efectivamente, se trata de la guarnición de un **Chuletón de Angus** de 60-70 días de maduración, de más de 1 kg, sazonado con sal negra. La carne tierna, sabrosa y jugosa es el gran contraste a un menú bastante marino. Buenísima. Los más carnívoros podrían pedir uno por persona. Vale la pena.

Es el momento de los postres, que preparan con las recetas tradicionales de su madre y de su tía, además de algunas elaboraciones que ha aprendido durante su formación.

Una **Tarta Tiramisú** servida en plato, con un bizcocho muy tierno y una crema de relleno sabrosa. Gran sensación de ligereza.

Nos sirven dos postres en vasito, servidos sobre hidráulicos: una **Tarta de profiteroles con flan de moka y chocolate caliente** y **Tarta de queso con mermelada de grosellas**. Los postres en vasito nos parecen una atractiva forma de presentación, la cantidad adecuada, el juego de texturas y colores que se puede ver, levantar, pensados para sorprender por la vista, además de por el paladar.

El Chef Juan Arnau se sienta en nuestra mesa y conversa con nosotros. Define su cocina como una fusión del tipo de cocina moderna con las recetas tradicionales de toda la vida. Cuida el emplatado, la decoración y platos actuales como los Tataki y los Ceviche. También platos tradicionales como Olleta de la Plana, Fabes con almejes, Jarrete de cordero a la segoviana y bunyols de manetes... de verdad que nos hubiera gustado probarlos.

Un restaurante honesto, con una buena relación entre calidad y precio, confortable, en definitiva, una oferta bastante buena. El hecho de contar con una cocina tradicional hace que sea una opción a tener en cuenta si estamos buscando eso, comer bien y a buen precio.

Tarta Tiramisú



Tarta de profiteroles con flan de moka y chocolate caliente



Tarta de queso con mermelada de grosellas





**Bodega
Les Useres**

Carretera Vall D'Alba - Les Useres, km. 11
964 76 00 33 · www.bodegalesuseres.es



Carta de vinos Restaurante Sentits

Juan está al cargo del restaurante SENTITS, así como de la carta de vinos, la cual elabora junto a la colaboración de sus clientes.

Cata los vinos antes de ponerlos en carta, para poder aconsejar a sus comensales.

Hace cambio de carta dos veces al año, los vinos que tienen menos rotación salen de la carta y se introducen vinos nuevos.

También, trabaja con algunos vinos fuera de carta, particularmente para clientes que les apetezca catar vinos nuevos y diferentes.

Para la comida, Juan nos sacó un par de vinos, un blanco y un tinto.

El blanco fue un Marques de Vizhoja 2017, albariño fuera de D.O. Destaca su fruta blanca y matices florales junto a agradables recuerdos herbáceos. Liger y fresco, muestra notas cítricas y afrutadas.

El tinto, un tempranillo de la D.O. Ca. Rioja, Oinoz 2015, con 12 meses de crianza en bodega, amplio y suave. Complejo en nariz, donde aparecen los aromas de fruta roja madura acompañados de recuerdos minerales y notas tostadas de la crianza.

Restaurante Sentits

Carrer Figueral, 5, 12526 La Vilavella · Teléfono: 640 67 37 15

Facebook: Sentits restaurant



Restaurantes recomendados que hemos visitado

Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44	Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02
aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Oliet, 3 - 964 20 10 10	El Cigró Restaurant (Castellón) C/ Crevillent, 5 - 661 58 72 47	GastroAdictos (Segorbe) C/ Palau, 22 - 655 93 33 02
Lino Restaurant (Castellón) Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00	NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72	Rest. Mar de Fulles (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65
Vericat Restaurant (Peñíscola) Avda. Papa Luna, 10. - 964 48 07 95	Rest. Casa Lola (Grao de Castelló) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97	FLOTE Restaurante (Castellón) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84
Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27	L´Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castelló) Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139	Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00	Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 - 964 455 990	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045	El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58	Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04	Rest. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 - 964 055 444
La Cuina de Fernando (Castellón) C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35	Restaurante Al d'Emilio (Vila-real) C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18	MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339	Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
Farga Restaurant (Sant Mateu) Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586	Rest. La Llenega (Castellón) C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 - 605 942 170	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513
Rest. Il Fragolino Due (Castellón) C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00	Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló) P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12	Cal Paradis (Vall d'Alba) Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

En esta sección premiamos el **esfuerzo**,
dedicación y **buen hacer** de nuestros cocineros.

Emilio Miralles Serrano

Chef y propietario del Restaurant Al d'Emilio (Vila-real)



Emilio Miralles Serrano

Respeto por la tradición, gusto, esfuerzo y humildad en la cocina son señas de identidad de un excelente chef, Emilio Miralles Serrano (Vila-real, 1966), propietario del restaurante Al d'Emilio en Vila-real, que ha sabido aunar la buena mesa con una cuidada atención al cliente, que se siente siempre "como en casa".

Cocinero, maître, restaurador... Se atreve con todo. ¿Con qué actividad se encuentra más a gusto?

Con las tres. No entiendo la una sin las otras. Comencé a los quince años de edad en sala y entendí muy rápido como tratar con los clientes y amigos que venían a disfrutar en los restaurantes en los que trabajaba. Años después, al tener restaurante propio decidí involucrarme también en la elaboración de los platos que servíamos para poder defenderlos mejor cara al comensal y descubrí la pasión por la creación y elaboración. Tal vez, la faceta de restaurador es la que menos me motiva, pero reconozco que es la más necesaria. Hace algunos años decidí que la mejor forma de fusionar estas tres actividades era desde la Sala y en ella me gusta dar a cada comensal un trato especial y personal.

¿Cómo se inició en el mundo de la restauración?

Desde siempre, me he criado en una familia relacionada con la restauración. Mi padre fue Maître durante 40 años maître en varios hoteles; y mi madre cocinera de diferentes restaurantes, tanto como propietaria como empleada. Empecé a trabajar como Camarero y tras algunos escarceos en la cocina el salto definitivo a los fogones se produjo en 1995, en el primer restaurante que regenté, el del Club Náutico de Burriana.

¿Cuándo y cómo nació Al d'Emilio?

En 1998. Creíamos que a Vila-real le faltaba un restaurante especializado en arroces. Había grandes restauradores de Paellas, pero el resto de arroces era más difícil de encontrar a un precio medio. Empezamos haciendo almuerzos, comidas y cenas. Disponíamos de Menú del Día muy económico, pero muy pronto empezamos a crecer en clientes y en exigencia, e introducimos una Carta algo más selecta con pescados de Lonja, arroces, carnes y una buena Carta de Vinos.

¿Qué evolución gastronómica ha seguido Al d'Emilio en estos 21 años? ¿Cómo definiría su cocina en la actualidad?

Seguimos siendo un restaurante tradicional que utiliza productos de temporada: La evolución gastronómica ha sido en calidad. No somos un restaurante que cambie muy a menudo de Carta. De hecho, hay platos que llevan más de 20 años en ella. Pero lo que sí ha evolucionado son los platos que la componen dándoles nuestro toque personal. Gracias a ello tenemos una clientela muy fiel. La carta la complementamos con platos de temporada que ofrecemos diariamente a nuestros clientes. Siendo tradicionales, no estamos reñidos con la evolución. Si definiéramos nuestra cocina en una frase sería: En Al d'Emilio utilizamos productos autóctonos y de calidad, y los cocinamos con toques de creatividad.

Excelentes arroces, pescados y carnes conforman una completa Carta en la que prima siempre el producto de calidad. En su opinión, ¿qué es lo más importante a la hora de elaborar un plato?

El producto es esencial y respetarlo es importantísimo. A un buen plato de jamón no le hace falta nada más, pero si vas a acompañarlo, que sea de un buen pan, un excelente tomate y un aceite de calidad.

Contar con un buen equipo también es muy importante en un restaurante. ¿Quiénes le acompañan en Al d'Emilio?

Mi hermano Miguel Ángel, mano derecha y Jefe de Sala es pieza clave desde que se incorporó hace una década. Importantísima es la aportación de nuestro Jefe de Cocina, José Manuel Martí. Xavi, Lorena, Andri, Manolo y David, se complementan muy bien, hasta el punto que hemos conseguido algo necesario para un chef, poder estar ausente del restaurante sin que se note. Eso me permite poder participar en Show-cookings o Master Class, y en otro tipo de eventos donde enriquecer y ampliar conocimientos, como sucederá en el próximo mes de noviembre, en el que tendré el honor y privilegio de acompañar a nuestro mayor referente mundial, Miguel Barrera, en una gira promocional de la cocina española a Seúl y Singapur, donde tendré la oportunidad de cocinar paellas y arroces.

“En Al d’Emilio utilizamos productos autóctonos y de calidad, y los cocinamos con toques de creatividad”

¿Qué importancia tiene el vino en la mesa?

El vino es importante máxime si se tiene en cuenta que tiene una considerable incidencia en el total de la cuenta, por lo que la satisfacción del comensal que lo solicita tiene también su importancia. Nuestro restaurante está especializado en comida española. Es fundamental que contemos con una amplia oferta de vinos de nuestro país, así como de la zona en la que nos encontramos. La vid es un cultivo tradicional e histórico en nuestra zona, el vino forma parte de nosotros y en nuestra provincia actualmente se hacen grandes vinos, de corte moderno, que seguramente destacarán a corto plazo a nivel internacional. La Carta de Vinos se muestra como la mejor presentación de un restaurante, y



El restaurante Al d'Emilio cuenta con un extraordinario equipo de profesionales

en función de los vinos que contenga sugerirá la excelencia de la propuesta del establecimiento. Por ello hay que dedicarle la misma importancia que a la Carta de cocina. Esto no significa que haya que confeccionar una Carta con cientos de vinos diferentes, pero sí contar con una selección de vinos de calidad, que se ajusten a las necesidades de cada comensal, y consigan dar un salto de calidad a los platos que van a degustar.

Defensor de los productos de nuestra tierra, colabora con asociaciones culinarias y participa en diferentes actividades gastronómicas y enológicas. ¿Nos podría destacar algunas de ellas?

Soy miembro de la Associació Gastronòmica i Cultural de Vila-real desde hace más de 20 años; de la Asociación 8 chefs 8 platos de Castellón y miembro de Euro-Toques España; y nuestro restaurante también ha sido reconocido como miembro de la marca Castellón Ruta de Sabor.

No podemos salir de Al d'Emilio sin probar...

Cualquiera de nuestros arroces: de Pato, Setas y Caracoles; de Vieiras con ajetes y Habitas; caldoso de Galeras. Las Alcachofas salteadas con huevos de Oca y jamón ibérico; la Fritura melosa de verduras o las Manitas de cerdo con gambas y garbanzos. Pescados de Lonja, carnes o cualquiera de los postres caseros: Torrijas de horchata con helado de San Pascual; Semifrío de pistacho y chocolate blanco; Tarta de Avellanas de Benassal con mermelada de higos... Pero si vienes en noviembre no puedes dejar de probar nuestra “Olla de la Plana”, que tantas alegrías nos ha dado.



Tarta de avellanas de Benassal con mermelada de higos



Timbal de rabo de buey

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

Nuevo Centro Autorizado LEXUS CASTELLÓN
C/Grecia, 29 - Ciudad del Transporte II



Baigorri de Garage 2014 D.O. Ca. Rioja



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Baigorri de Garage es uno de los vinos de **alta gama** de la bodega, procedente de viñas muy viejas de Tempranillo. Sus dos años de crianza lo han redondeado suficientemente para mostrarse como un vino suave y muy agradable en el paladar, con gran equilibrio entre la fruta fresca y compotada, hierbas aromáticas y especias. Un tinto de **producción muy limitada** para quienes buscan un vino exclusivo.

Varias microparcelsas de menos de una hectárea situadas en la comarca de Samaniego, en la Rioja Alavesa, son las que dan las uvas para la elaboración de este vino.

La altitud media de las parcelas es de 650 metros, con un sistema de conducción en vaso. Todas estas viñas se trabajan bajo los principios de la viticultura sostenible, con un 100% de trabajo manual. Viñedos de más de 60 años, con un suelo arcillo-calcáreo, pedregoso y muy pobre.

La vendimia es manual, con selección de racimos. La uva despalillada se selecciona a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Largas maceraciones prefermentativas en tinós de madera que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva para posteriormente, y una vez concluida la fermentación alcohólica, pasar a la fase de prensado utilizando especialmente para este vino una prensa vertical. Los vinos, junto con sus lías, se colocan en barricas nuevas de roble francés que se introducen en unos cuartos especiales a temperaturas alrededor de 20°C para realizar la fermentación maloláctica. Terminada esta fase todas las barricas pasan a la nave de barricas donde se controla exhaustivamente la temperatura y la humedad.

Tiene una crianza de 24 meses en barricas de roble francés.

Con un color rojo picota intenso, y unos aromas de fruta fresca y compotada, hierbas aromáticas, especias y minerales. Sensaciones de fruta macerada, tabacos, ahumados, regaliz.

En boca es muy sabroso, redondo, gran equilibrio entre los taninos de la madera y de la uva. Final muy largo y persistente. Con un consumo óptimo hasta 2027 aproximadamente si se conserva en buenas condiciones.

Su precio, alrededor de 40,00€



De menú en...

Sección patrocinada por

Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

ESPECIALISTAS EN JAMÓN, EMBUTIDOS, QUESOS,
LOTES Y PRODUCTOS GOURMET

www.antoniomata.com

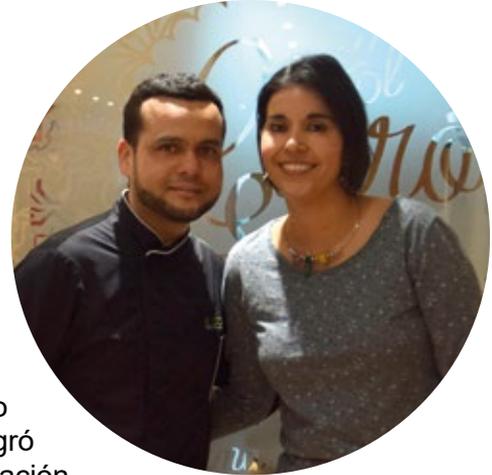


EL CIGRÓ

RESTAURANT

(Castellón)

Una cocina sencilla, de marcado acento mediterráneo, con toques de la nueva cocina peruana, sin exageraciones. El restaurante El Cigró, regentado por Tesa Luis, responsable de sala y Henry L. Medina, Chef, ofrece una amplia gama de ofertas gastronómicas adaptadas a cada circunstancia. En invierno platos más de cuchara; en verano más frescos, con la presencia de tiraditos y ceviches. En esta ocasión, El Cigró presenta en la revista Turisme i Gastronomia de Castellón un menú degustación que se sirve en las cenas.



C/ Crevillent, 5, Castelló - Tel.: 661 58 72 47 - Facebook: Restaurant El Cigró

Menú Degustación

*Ravioli de mango con mascarpone y foie
en ligera emulsión de yogur y lima*

*Nuestras patatas bravas con salsa de ají
amarillo y queso fresco*

*Croqueta de cecina y berenjena con miel
de tamarindo*

*Canelón de bacalao y gambas con suave
bechamel de piquillos*

*Taco mexicano de meloso de rabo de Toro,
virutas de plátano macho y guacamole*

Nuestro mojito hecho postre

25 €

comensal

32 €

comensal con bodega

Croqueta de cecina y berenjena
con miel de tamarindo



Canelón de bacalao y gambas
con suave bechamel de piquillos



Mojito hecho postre



Cervezas Lambic



Juan Carlos Pavía García

Farmacéutico y Enólogo



Hoy nos desplazamos al gran país de las cervezas y no me cansaré de decirlo, Bélgica. En esta pequeña nación es donde más tipos y variedades de cervezas producen.

Cuando se clasifican las cervezas por su fermentación, aprendimos que existen dos grandes familias: las de fermentación alta y las de fermentación baja. Para simplificar, en las primeras, la fermentación ocurre en la parte alta del depósito y a alta temperatura; mientras que, en las segundas, la fermentación transcurre en el fondo del depósito y a baja temperatura.

La familia de cervezas de las que hablaremos ahora pertenece al primer grupo, pero con alguna característica que las hacen singulares. Las cervezas LAMBIC nacen y se ubican en el valle del río Senne, en las cercanías de Bruselas. Su principal característica, según se estudiaba, era que su fermentación era espontánea. Las cerveceras preparaban con esmero sus mostos y dejando las ventanas abiertas, facilitaban que el viento nocturno empujara a las levaduras salvajes que viven en el ambiente, para depositarse en la superficie de los tanques de fermentación y realizar la transformación de los azúcares en alcohol. A esto se le llama fermentación espontánea. Esto queda muy poético, pero la realidad es un poco diferente. Las levaduras son las que están viviendo en las cerveceras, en sus techumbres, en las paredes, en su ambiente, y sí, la brisa nocturna ayuda, pero a que caigan estas levaduras en los depósitos.





Además de este tipo de fermentación, en la composición de las cervezas Lambic aparece prácticamente un tercio de trigo sin maltear. Recordemos que en Bélgica no es obligatorio usar malta de cereales, y por ello en muchas de sus cervezas aparecen algunos ingredientes diferentes.

Al terminar la fermentación, la cerveza "joven" se introduce en barricas de madera para su maduración, que puede durar entre uno a tres años. Pero estas cervezas no las encontraremos tal cual a la venta. Lo tradicional es la mezcla de cervezas jóvenes con cervezas maduras, denominándose GUEUZE.

También es fácil encontrar la mezcla de cervezas Lambic de diferentes cerveceras que se intercambian barriles, lo cual hace que se puedan probar un sin fin de mezclas. Suelen ser doradas con notas a sidra y vino, pero con una gran acidez. Debido a ello, podemos encontrar una variante denominada Faro, que es simplemente que le añaden azúcar. Alguna taberna, al servir una Gueuze, te la acompaña con terrones de azúcar. Por último, tal vez, las cervezas Lambic más conocidas en nuestras tierras sean la KRIEK y FRAMBOISE.

Son auténticas Lambic, pero que una vez terminada la fermentación y en su estancia en bodega, se les añaden cerezas o frambuesas. Estas frutas aportan una pequeña cantidad extra de azúcar que fermentará, pero ante todo aportan su color rojizo y sus aromas. No son cervezas de frutas, sino que después de ser cerveza se añaden estas dos frutas.

Por último, las cervezas Gueuze se sirven en vaso alto y grueso, a una temperatura de 7-8 °C. Fantásticas para acompañar cualquier preparación de mejillones y para quesos fuertes. Las Kriek y Framboise se sirve en copa cáliz y a 8 - 10 °C. Maravillosas con una buena tarta de queso. Disfruten.

Hora d'esmorzar

C/ Museros, 4
(Castelló de la Plana).
964 19 49 98



Aconsejado por un amigo amante de la cultura del almuerzo, a las 9 de la mañana, me acerqué a la C/ Museros, 4 de Castellón (el GPS nos lleva a cualquier parte), con la intención de verificar la cantidad de cazuelas que este bar prepara a la hora del almuerzo.

Al entrar ya estaban las mesas puestas con sus platos de aceitunas, cacahuets, vino y gaseosa. Además, ya había un par de mesas disfrutando de la primera comida seria del día: “La faena es fa al matí”, me dijo de broma un ochentero con un agradecido plato de conejo con caracoles entre manos.

Tras presentarme a la propietaria del bar, Elisa Zaragoza, me invitó a pasar a la barra y fotografiar las diferentes cazuelas que había sobre el mostrador. “Aquí la gente es tempranera, como muy tarde a las 9.30 ya están todas las mesas ocupadas” me indica Elisa.

Ajaceite y tomate para untar en el pan, cazuela de pulpo, callos, conejo con caracoles, cazuela de calamar con cebollita, codornices en escabeche, bandejas de longanizas, morcillas y panceta con pimiento italiano, “garretes de corder”, tortillas, cabezas de cordero al horno, habitas con ajos tiernos y panceta, etc.

Y por supuesto, como buen bar de almuerzo, Elisa ya tiene preparada la base del carajillo a falta de quemar y añadir el café para que el cliente no tenga que esperar mucho rato. El precio medio es de 6.50€ por persona.

La verdad es que me sorprendió gratamente este bar, la barra y el buen hacer de Elisa; una chica con encanto que hace de este local un establecimiento recomendado a la hora de elegir donde almorzar.

También cuenta con menú a medio día, que incluye primero, segundo y postre a 9.50 € y cenas los fines de semana. Cierra domingos.

¿Mi consejo? Anote este bar para disfrutar de un buen almuerzo, sin prisas y con amigos. Muy recomendado.



Los que ya hemos visitado

Bar - Restaurante Alex (Castellón)
C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41

Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora)
Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70

La Bodegueta (Peníscola)
C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32

Bar los Almendros (Adzaneta)
Avda. Sant Isidre, 2 - 646 396 539

Bar Gargallo (Castellón)
Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036

Bar Trafalgar (Grao de Castellón)
C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289

El Perrico (Castellón)
Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597

Bar - Rest. Florida (Almassora)
Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601

Mesón El Coll (Ares del Maestre)
Coll d'Ares s/n - 964 44 30 88

El Asturiano (Vinaròs)
C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37

Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón)
C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37

Bar - Rest Les Forques (Almassora)
Polígono Ramonet · 964 917 399

Bar - Rest. Caribe (Castellón)
Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723

Bar-Rest. CaixAlmassora (Almassora)
C/ Trinidad, 20 - 964 560 036

Bar - Rest. Menfis (Vila-Real)
C/ Borriol, 68 - 964 534 087

Asador - Rest. Casa Dario (Castellón)
C/ Segorbe, 73 - 964 212 677

Casa Mercedes (Castellón)
Calle Segorbe, 51 - 964 250 945

Bar - Rest. Ronda (Burriana)
Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49

Rest. Ca Jaime (Moncofa)
Cami la Vall, 146 - 627 592 343

Bar la Marjalería (Castellón)
C/ la Plana/Caminàs Galí · 646616899

Bar La Panderola (Burriana)
Ronda Panderola, 37 · 964 516 021

Hotel Rural Casa Anna (Xodos)
Plaza La Font, 4 - 964 370 157

Casa Julián (La Barona)
Plaza Aldea, 10 - 964 320 165

Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes - Partida Benadresa) - 964 767 830

Bar - Rest. El Miso (Vila-real)
Plaza de la Vila, 6 - 964 520 045

Bar - Rest. Miramar (Castellón)
C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843



D.O.P. "Aceite de la Comunitat Valenciana" oro líquido con nombre y apellidos



El Aceite de oliva es la grasa vegetal por excelencia en la dieta mediterránea desde hace más 3.000 años. Es importante conocer las diferentes categorías que se elaboran con el zumo de las olivas. Virgen y el virgen extra se obtienen a partir de la aceituna mediante procedimientos mecánicos y sin la intervención de procesos químicos. Es puro zumo de olivas, sin ningún aditivo ni conservante.

Cuando este zumo natural expresa su máxima calidad en su características físicas, químicas y sensoriales se considera AOVE, abreviatura de Aceite de Oliva Virgen Extra. Cuando no llega a estos niveles de calidad se considera aceite de oliva virgen y cuando tienen algún defecto, se denomina aceite de oliva lampante. Éste último no apto para consumo, por lo que para consumirse debe tratarse mediante un proceso químico de refinado y adición de aceite virgen para que tenga sabor y aroma. De esta forma se considera aceite de oliva.

El aceite de oliva virgen extra es el aceite más puro, de mayor calidad y el que está amparado por la D.O.P. aceite de la Comunitat Valenciana, por su nivel de frutado, así como su equilibrio en cata y su calidad.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "Aceite de la Comunitat Valenciana", con sede en Segorbe, es el órgano encargado de informar a los consumidores sobre las bondades de los aceites producidos en la Comunidad. El Consejo distingue ocho subzonas en las que cultivan variedades autóctonas que no producen otros lugares, esto hace aceites únicos: Maestrat, Plana Alta-Alcalatén, Sierras de Espadán y Calderona, Serranías del Turia/Ribera del Magro, Utiel-Requena-Valle de Ayora, Macizo del Caroig-Vall d'Albaida, Montaña de Alicante y Vinalopó. Las variedades autóctonas Serrana Espadán y Blanqueta son las más comunes en los aceites amparados por la Denominación de Origen Protegida.

El aceite de la D.O.P está entre los de mayor gama y variabilidad aromática. Destaca su perfecto equilibrio entre el frutado e intensidad de amargor y picante. El Mediterráneo procura unas condiciones especiales, así como homogeneidad en la ecología olivícola de toda la Denominación de Origen Protegida.



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico





Gominolas de aceite de oliva virgen extra

Podemos elaborarlas con diferentes variedades de aceite de oliva virgen extra, D.O.P. "Aceite de la Comunitat Valenciana", obteniendo gominolas, con diferentes matices según la variedad utilizada.

- Elaboración -

Ponemos la glucosa, el azúcar y el agua, en la Thermomix durante 7 minutos, velocidad 1 a 90°. Si no tenemos Thermomix, ponemos los tres ingredientes en un cazo al fuego y con un termómetro controlamos que alcance los 90° C.

Abrimos la vaina de vainilla por la mitad, a lo largo, y con la punta de un cuchillo raspamos el interior, lo que obtenemos lo añadimos a la mezcla anterior.

Ponemos el aceite poco a poco, en forma de hilo para que se vaya emulsionando poco a poco. Con Thermomix 3 minutos en velocidad 4 y si no añadiendo el aceite poco a poco y mezclando con varillas.

Incorporamos la gelatina, escurrida. Mezclamos 10 segundos en velocidad 4 con Thermomix o con varillas hasta que esté integrada.

Vertemos en el molde de silicona como el utilizado para bombones. Dejamos que gelifique unas tres horas. Desmoldamos y pasamos por azúcar, quedaran lista para degustar unas chucherías muy sanas.

Opcionalmente al azúcar le podemos añadir canela o hierbabuena seca picada.

- Ingredientes -

- 120 gr de agua
- 170 gr de azúcar
- 25 gr de glucosa
- 1/2 vaina de vainilla
- 250 gr de aceite de oliva virgen extra
- 10 hojas de gelatina
- Azúcar

En la Comunidad Valenciana encontramos variedades únicas, autóctonas, que habitualmente solo se encuentran en las provincias valencianas y en las aledañas: Serrana Espadán, Canetera, Cuquillo, Sevillenca, Blanqueta, Farga, Empeltre, Sollana, Rojal, Nana, Arbequina Callosina, Lluneta Cornicabra, Morruda, Borriolenca, Morruda y otras minoritarias.

El aceite valenciano es de gran riqueza varietal, características que lo hacen único, por su gran contenido en ácidos grasos y por cualidades organolépticas.

Cabe destacar el elevado nivel de ácido oleico y linoleico, una buena relación entre ácidos grasos insaturados y saturado.

Organolépticamente, destacan aromas frutados de aceitunas verdes, plátano, hoja de olivo, almendras, hoja de higuera, tomatera, piel de naranja, etc. En boca son intensos, encontrándose matices amargos y picantes en niveles medios o ligeros.

El aceite amparado por la D.O.P, será virgen extra, con una acidez inferior a 0,7° y un índice de peróxidos inferior a 20.

El aceite protegido destaca comparándolo con otros aceites de otras zonas por su alto contenido en omega 6 y por su alto nivel antioxidante, lo que lo convierte en un alimento ideal para nuestra salud, ayudando a retrasar la arterioesclerosis y a prevenir las enfermedades cardiovasculares.

Resumiendo, la D.O.P. "Aceite de la Comunitat Valenciana", son únicos y singulares, ideales para realzar el sabor de los platos tanto en crudo como cocinado, y un gran aliado para nuestra salud. Podemos presumir en nuestra comunidad uno de los mejores aceites del mundo.

Una gran variedad de los aceites amparados bajo el paraguas de la D.O.P se pueden encontrar en los mercados. Por lo expuesto anteriormente, no tenemos excusa para utilizar el Aove Valenciano, nuestro oro líquido verde.



La importancia de conocer nuestros ingredientes



Yeray Monforte

Barman

En un momento que la coctelería es más *handmade* que nunca, una de las claves es conocer los productos con los que trabajamos, y ya no solo qué sabor tienen mezclándose si no sus propiedades, historia y forma de trabajar. Os dejo varios ejemplos:



ROSA (Flor)

- Fortalecen el corazón, el estómago y el hígado
- Aparece hace 40 millones de años en registros fósiles
- La receta más antigua elaborada con Rosa es "Culpeper", maceración de Brandy en Pétalos de Rosa, con azúcar y trufa.



ALMENDRA (Fruto seco)

- Estrechamente relacionadas con los albaricoques y los melocotones. 12.000 años de cultivo.
- La almendra amarga, en una dosis de 50-70 ud. puede ser mortal por el cianuro.
- (Se utiliza solo para sacar aceite de almendra)
- Técnicamente, la almendra no es un fruto seco, es una drupa, ya que no tiene una cáscara dura y seca.



HIERBABUENA (hierba aromática)

- Es tan fácil de cultivar que es casi una mala hierba
- Para obtener su aceite esencial de la familia menta, se deben aplastar las hojas sin desgranarlas.
- Su hoja tiene forma de lanza.
- La menta, aun siendo de la misma familia, tiene características muy diferentes.



VAINILLA (Especia)

- Familia de las orquídeas (difícil de cultivar)
- El privilegio que tenemos de poder usarlas es muy grande.
- Sus raíces necesitan estar expuestas al aire, no al suelo.
- Necesita ser polinizada por una abeja muy específica.
- Después se desarrolla una vaina durante ocho meses y necesitan un hongo para germinar.
- Después han de fermentar, agua, sol y taparlas con un trapo.
- Es normal que compita con el azafrán como la especia más cara del mundo.



LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

ATTIS LIAS FINAS 2018 Albariño

D.O. Rias Baixas

La bodega Attis se sitúa en Meaño, en el corazón del Valle del Salnés, (D.O. Rias Baixas), en el epicentro de la Variedad Albariño, y con un proyecto claro y definido, auténtico, artesanal y Atlántico a la hora de hacer grandes vinos.

Los orígenes de Attis los encontramos en la Familia Fariña, que regentaban un restaurante y tenían bateas de mejillones y un viñedo de Albariño con viñas viejas en emparrado tradicional. De este viñedo elaboraban un vino para autoconsumo y venta en el restaurante.

El primer Attis se elaboró en la Casa Familiar, en pequeños depósitos de entre 1.000 y 2.500 litros de una manera artesanal. El nombre surgió de la mitología griega: Attis era el amante de Cibele (Diosa de la naturaleza), el conductor de su carroza tirada por leones.

Y así, en el año 2000 se fundó la bodega. Con los hermanos Robustiano y Baldomero Fariña junto con su padre al frente de la misma, y con el enólogo Jean François Hebrard forman el equipo con el que Attis entró en 2016 entre las 100 mejores bodegas del mundo según la revista internacional Wine&Spirits.

La variedad de vinos de la bodega es apasionante y digna de los grandes amantes del vino. Los blancos se centran en la albariño jugando con lias y barrica, Genio y figura joven, Attis lias finas, Attis Embaixador, Attis Nana..y Attis Mar (un vino criado bajo el mar), los tintos apuestan por las variedades autóctonas como Pedral, Caiño Tinto, Espadeiro y Souson, dulce de Albariño como Sitta pereiras o vino de Naraja como Sitta Laranxa.

El vino estandarte de la bodega es el vino blanco seco ATTIS LIAS FINAS, Albariño con 6 meses de crianza en depósito sobre sus lias con Batonnage. Un vino con nariz compleja y elegante de fruta blanca madura (albaricoque y melocotón), flores blancas y toques salinos. En boca sabroso y potente, magnífica acidez. Un vino delicioso, armonioso y complejo.

PVP aproximado tienda: 14 euros

Reconocimientos

Nominada al mejor vino blanco Español Attis Lias finas y al mejor dulce Español Sitta dulce (2016, 2017)

Nominada a la mejor bodega de España (premios Verema 2016)

Nominada a la mejor bodega Gallega (premios magnum do vino galego 2017)

Una de las 100 mejores bodegas del mundo Wine&spirits



Rafael Vacas Fadrique

Asesor comercial Zona Castellón



Temperatura de servicio

El camino hacia la expresión de los vinos



Javier Salgado

Maître Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Cada vino requiere una temperatura óptima de servicio para alcanzar su mejor expresión. Dependiendo de su elaboración, variedad y crianza, ésta varía.

Blanco joven: Se debe servir entre 7 y 10 grados centígrados, para que no destaque el alcohol y percibir los aromas primarios de la uva.

Blanco con crianza o lías: servir entre 10 y 12 grados. A esta temperatura se aprecian los aromas de la barrica y la aportación de las lías, sobre todo en nariz.

Blancos dulces y semidulces: 5 grados. De esta forma el azúcar no se hace empalagoso, y ayudamos a los aromas primarios a expresarse, y a que la acidez se equilibre.

Blanco de aguja: Elaborado de forma natural entre 6 y 8 grados, con anhídrido carbónico añadido entre 4 y 6 grados, por el volumen de la burbuja.

Rosados: Estos se pueden servir bien fríos entre 5 y 7 grados.

Cavas: Con menos de 15 meses, entre 6 y 8 grados; reservas y grandes reservas, entre 8 y 10. A menos temperatura no se aprecian todos los aromas, así que, contra más frío no es mejor.

Champagne: Se debe degustar a 8° en boca. Por debajo perdemos burbujas y aromas; por encima, aumenta en exceso la espuma y se arruinan los aromas.

Tinto joven: Entre 12 y 14 grados, Loira, Rioja alavesa, Cotes Du Rhone, expresión de fruta

Tintos robles y crianzas: De 14 a 16 grados. Su carga tánica es media y la acidez ha disminuido debido a la crianza en barrica y botella.

Tintos reservas y grandes reservas: Entre 16 y 18 grados. Sus aromas terciarios no se notarían por encima o por debajo de esta temperatura

Finos y manzanillas: Con crianza corta 7 grados. Entre 10 y 12 los de larga crianza.

Amontillados, Palo cortado y olorosos: Entre 12 y 15 grados. A más temperatura aparecerá el alcohol, apoderándose de los matices.

Oportos: El blanco se recomienda servirlo a una temperatura de entre 6 y 10° C. El Tawny y Colheita, entre 10 y 14° C. Y el Ruby, LBV y Vintage, entre 14 y 18° C.

El trabajo que se ejecuta en la sala de un restaurante es de tal precisión que cada detalle cuenta, y al llevarlas a cabo el resultado es increíblemente asombroso, exponencial.





MGO

HORCHATA Y GRANIZADOS

EL SABOR DE LA CALIDAD (ALMASSORA)



Elaborada con auténtica chufa de Valencia, la horchata es considerada uno de los alimentos más exquisitos de la dieta mediterránea, tanto por su delicioso sabor como por sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud. Bien lo saben en la empresa MGO, que elabora, de forma artesanal, horchata de chufa natural, horchata de chufa pasteurizada y granizados desde hace más de 30 años

Refrescante, nutritiva y de un sabor único, la horchata es una de las bebidas más codiciadas del verano. Rica en minerales y vitaminas, tiene cualidades beneficiosas que ayudan a la digestión, y es una buena bebida energética. No contiene lactosa ni gluten, ni lleva cafeína ni estimulantes. Sin duda, cualquier momento es perfecto para disfrutar con una horchata artesanal MGO, con un inconfundible sello de calidad.

Además, para combatir las altas temperaturas del verano, el mejor aliado es un granizado bien fresquito. En MGO preparan también granizados de gran variedad de sabores. Son refrescantes y de divertidos y atractivos colores, su textura se funde perfectamente en la boca, logrando inundar el paladar de aromas y sabores espectaculares desde el primer sorbo. MGO cuenta con una extensa variedad de granizados, desde los más frutales y vibrantes hasta los más dulces: Limón, fresa, piña colada, maracuyá, mango, blue tropical, mojito, manzana, cola, menta, piña, manzana-kiwi, leche merengada y café son algunos de los sabores entre los que poder elegir.

MGO (Horchata y Granizados)
Pol. Empr. La Plana, Camí Hostalassos,
Nave 28-B (Almassora)
Teléfono: 964.63.06.50
Email: mgo@mgohorchataygranizados.com
Web: www.mgohorchataygranizados.com





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

Todo lo que buscas en panadería,
pastelería, catering, restauración y hostelería



De la Flor de Lledó a la Coca de Sant Joan



La primavera es un tiempo muy prolífico para los maestros artesanos del Gremi de Forners de Castelló. Es el tiempo en el que cientos de familias encargan a nuestros pasteleros las tartas y pasteles más espectaculares del año para celebrar a lo grande los eventos más importantes del año: bodas, comuniones y bautizos en los que la llegada de la tarta es uno de los momentos más esperados. Y es aquí donde queda demostrado que Castellón cuenta con pasteleros de primer nivel capaces de dar vida a creaciones de alta pastelería a la altura de cualquier evento.

Pero, además, la primavera es un tiempo entrañable para los maestros artesanos del Gremi porque es el momento en el que elaboran todas sus Flores de Lledó, dedicadas a la patrona de Castellón. Y es que el hojaldre con crema de naranja proclamado postre de las fiestas patronales tiene cada vez mayor demanda, por eso este año el Gremi ha querido agradecer a los castellonenses este gran respaldo al postre castellonense con dos eventos sociales.

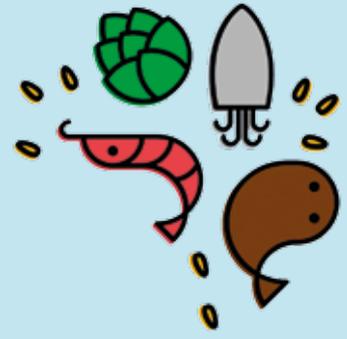


Por un lado, una degustación gratuita de 350 Flores de Lledó que puso el broche de Oro al Pregonet Infantil de las fiestas, en colaboración el Ayuntamiento de Castellón. Y, por otra parte, la participación solidaria en el gran evento que Alcer (la asociación de personas con enfermedad renal) organiza los días 6, 7, y 8 de junio, cuando el Gremi regalará una Flor de Lledó a cada uno de los castellonenses que donen sangre en el autobanco que se instalará en la plaza Mayor el día 8.

Y así, combinando su trabajo artesano con su labor social, los panaderos y panaderas del Gremi de Forners encaminan ya la llegada de las celebraciones de Sant Joan y Sant Pere. Para la primera, las panaderías elaborarán la tradicional coca rellena de deliciosa crema pastelera y decorada con fruta escarchada, tal y como explica la artesana Nuria Calomarde, de La Hogaza. Y para Sant Pere, las cocas saladas y los bocadillitos artesanos serán algunos de los productos más vendidos en los hornos del Grao como preludio de la época veraniega en la que el picnic en el Pinar o el Parque Litoral con productos de nuestras panaderías y pastelerías sabe mejor que nunca.



II Concurso Internacional Arrocito de Castelló



El chef Paco Rodríguez, del restaurante Miguel y Juani, de la localidad valenciana de l'Alcúdia, ganó esta segunda edición



El jurado junto a los ganadores, de derecha a izquierda, el ganador Paco Rodríguez, del restaurante Miguel y Juani, de l'Alcudia; el segundo puesto, Jairo Varas García, del restaurante Avenida 2.0 en Massamagrell y el tercer puesto, Isabel Ribelles del restaurante Nazaret en Puçol.

El Concurso Internacional "Arrocito de Castelló" ha logrado en su segunda edición poner en valor la gastronomía local a la vez que dar un nuevo impulso a la riqueza de sabores de los productos de nuestra provincia. Aceite de oliva virgen extra, tomates, ajos, alcachofas, sepionet de punxa, langostinos de Castellón, rape, fumet y arroz valenciano son los ingredientes básicos del "arrocito de Castellón" que 15 chefs cocinaron a leña siguiendo la receta del chef Miguel Barrera durante el II Concurso celebrado en esta ocasión en la plaza Mayor de Castellón. La concejala, Patricia Puerta, también se atrevió con el reto y preparó un delicioso arrocito, pero fuera de concurso.





La plaza del Ayuntamiento fue el escenario de la segunda edición del "Concurso Internacional Arrocito de Castelló"

Un selecto jurado formado por 10 miembros, entre los que se encontraban prestigiosos cocineros, y reputados críticos gastronómicos, decidió que el chef Paco Rodríguez, del restaurante Miguel y Juani de la localidad valenciana de l'Alcúdia, se llevó el primer premio, dotado con 1.000 euros y un trofeo. El segundo galardón se lo llevó el restaurante Avenida 2.0 de Massamagrell, que lidera Jairo Varas, y que está dotado con 500 € y, finalmente, el tercer lugar, con un premio de 300 euros, fue para Isabel Ribelles, del restaurante Nazaret de Puçol.

Este concurso, organizado por el Ayuntamiento de Castellón, a través del Patronato Municipal de Turismo, pretende consolidar la marca "arrocito de Castellón", con una receta unificada, elaborada con los mejores productos de la huerta y del mar. Por eso, se ha convertido en una gran fiesta gastronómica en la que cientos de personas pudieron ver en directo cómo chefs de primera preparaban sus arroces en el centro de la capital y después, tras el veredicto del jurado, tuvieron la oportunidad de probarlos.



La concejala de Turismo, Patricia Puerta, se animó a cocinar un "arrocito de Castelló" que degustaron los asistentes

Jurado "Arrocito de Castelló"

Chef Miguel Barrera, *del Restaurante "Cal Paradis"*.

Chef Miguel Ángel Mayor Moyano, *del Restaurante "Sucede"*

Chef Cristina Figueira, *del Restaurante "El Xato"*

Chef Bernd H. Knöller, *del Restaurante "Riff"*.

Chef Luis Valls Rozalén, *del Restaurante "El Poblet"*

Chef Rafa Soler Atanet, *del Restaurante "Audreys"*

Santos Ruiz Álvarez, *Crítico Gastronómico*.

Manuel José Rodríguez-Murcia Ruiz, *Presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana*.

Jesús Terrés Ruiz, *crítico Gastronómico*.





Gazpacho de sandía



Ana Antequino

Editora del blog AnaCocinitas.
Community Manager y creadora
de contenido digital gastronómico

www.anacocinitas.es ·  [anacocinitas](https://www.instagram.com/anacocinitas)

Ingredientes (4 personas)

- 2-3 rodajas grandes de sandía
- 2 tomates de pera
- 1 pimiento verde
- 1 pepino
- 1 rodaja de melón
- 1/2 cebolla morada
- Sal
- Cubitos de hielo
- Aceite de oliva

Preparación

1. Pelamos y cortamos la sandía, los tomates, el pimiento verde, el pepino, el melón y la cebolla en trozos grandes.
2. Añadimos en el vaso batidor los ingredientes con un par de cubitos de hielo y lo trituramos todo.
3. A continuación, incorporamos la sal y el aceite de oliva y volvemos a batir. Aquí ya os lo dejo a vuestra elección el añadir más o menos aceite y sal según vuestros gustos.
4. Dejamos reposar unas horas en el frigorífico para que este más frío.

Clasificación del queso

Muy buenas Quesomenteros. El queso no tiene un lenguaje universal y pienso que se lo merece. Después de mucho leer, mucho aprender (pues no me queda...) y mucho documentarme en general, me he dado cuenta de que no hay dos libros que coincidan en este punto. Por eso mismo lanzo una clasificación ¡esperando que sea la definitiva!

Hay, ante todo, una verdad absoluta que es que la principal clasificación será el animal del que procede su leche: leche de vaca, oveja y cabra ¿Ya está, no? No. También tenemos la búfala, la burra, la camella, tenemos leche de yak, de rena, de yegua... y cuanto más busques más sorpresas. Una vez sabemos la procedencia de la leche del queso en cuestión, la siguiente clasificación se divide en 8 partes:



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



(Importante: pueden haber quesos que estén en más de un grupo)

Frescos:

- No tienen corteza
- Es el tipo de queso que más porcentaje de humedad conserva.
- No tienen proceso de maduración.

Frescos madurados:

- Pueden presentar corteza.
- Conservan gran parte de humedad.
- Tienen una maduración de entre 7 y 14 días.

Cremosos:

- Pueden presentar corteza (pueden venderse en envases o recipientes y por ello no tenerla)
- Por su método de maduración y/o elaboración son quesos que retienen más humedad y/o grasa.
- Durante su tiempo óptimo de consumo no endurecen.

Semi blandos:

- Poseen corteza.
- Hay un gran mercado de este tipo de quesos.
- Son cremosos cortables con cuchillo.
- Generalmente su textura se debe a su alto contenido en grasa.

Semi duros:

- Poseen corteza.
- Conservan mucha menos proporción de humedad que los anteriores.
- Son pastas duras maleables/ elásticas.

Pastas duras:

- Poseen corteza.
- Pastas duras quebradizas con muy poco contenido en humedad.
- Generalmente han tenido una larga maduración.

Azules:

- Quesos de cualquier tipo de leche con penicillium controlado, dándole sabores intensos y salados.

De técnicas o sabores añadidos:

- Cualquiera de los antes mencionados que hayan sufrido de manera artificial la inclusión de especias, bebidas alcohólicas o tratamientos externos en su pasta o corteza.

Y ahora cuéntame,
¿qué tienes en casa?
¿Quizá un semiblando ahumado o
quizá fresco madurado con especias
en su corteza?

Rutas gastronómicas por la provincia



II Jornadas Gastronómicas del Mar y de la Huerta (Peñíscola)

Durante todo el mes de junio, restaurantes de Peñíscola ofrecen menús a precios especiales donde cobra protagonismo un amplio abanico de pescados, carnes y hortalizas de la zona. Más información: www.peniscola.es



Hasta el 9 de junio. Bares, cafeterías y restaurantes del Grao de Castellón participan en la nueva edición Ruta de Tapas del Mar. Cada uno de los establecimientos participantes propone dos tapas, realizadas con productos de proximidad y a un precio popular.

Más información: www.facebook.com/SaboresCastellon/

Feria de la Cereza 2019 - Caudiel

Días 1 y 2 de junio.

Mercadillo artesanal y popular, charanga, juegos infantiles

Más información:
www.caudiel.es



Cartel ganador del concurso "FERIA DE LA CEREZA 2019" realizado por la alumna Sonia Martínez San Bernardo del C. P. "Torre del Molino" de Caudiel

XII JORNADES DE LA CUINA DEL



DEL 17 DE MAIG AL 16 DE JUNY | VINARÒS 2019



Jornades de la Cuina del Llagostí de Vinaròs

Hasta el 16 de junio. Restaurantes de la localidad prepararán menús especiales en los que primará la presencia del langostino.

Más información: www.vinaros.es



Más información:
www.lasalzedella.es



Hasta el 24 de junio, el Grao de Castellón acogerá la V edición de las Jornadas Gastronómicas Pulpo y Sepia Grao de Castelló. Doce de los mejores restaurantes de la zona han vuelto a unirse para proponer menús entre 25 y 30 euros cuyo plato principal es el arroz complementado con un aperitivo, dos entrantes y un postre, bebidas aparte

Más información: www.castellonturismo.com

I Jornadas Gastronómicas Mancomunidad Espadán-Mijares

Hasta 9 de junio, todos los sábados y domingos varios restaurantes de las localidades de Aín, Fuentes de Ayódar, Ribesalbes, Sueras y Tales preparan menús especiales.

Más información: www.espadan-mijares.es



www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247
Castellón: Tel. 964 22 50 50
Valencia: Tel. 961 25 07 73



Las playas de la provincia consiguen 33 Banderas Azules

Los ciento veinte kilómetros de costa de la provincia de Castellón cuentan con 33 Banderas Azules otorgadas por la "Federación para la Educación Ambiental". Un año más, numerosas playas de la provincia han conseguido la Bandera Azul que las certifica como playas de calidad por los servicios que ofrecen y por el excelente estado del agua.

El gran número de galardones otorgados rubrica el gran trabajo de todo el sector turístico de la provincia para conseguir estas certificaciones, y consolidar a la provincia de Castellón como destino que ofrece a sus visitantes estupendas playas, con servicios de gran calidad medioambiental.

Banderas azules
provincia de Castellón 2019

Alcalà de Xivert:

El Carregador
La Romana
El Moro
Manyetes

Almenara:

Casablanca

Benicarló:

Morrongo
La Caracola

Benicàssim:

Vorammar
L'Almadrava
Torre de Sant Vicent
Heliópolis
Els Terrers

Borriana:

L'Arenal
El Grao-Malvarrosa

Castelló de la Plana:

Pinar
Gurugú
Serradal

Moncofa:

El Grao
Pedra Rotja
Masbó
Estanyol

Nules:

Marines

Oropesa del Mar:

La Conxa
Les Platgetes de Bellver
Les Amplaries
Morro de Gos

Peñíscola:

Sud
Nord

Torreblanca:

Torrenostra

Vinaròs:

Fora Forat
Fortí

Xilxes:

Les Cases
El Cerezo

10 OL gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



contactit

Software de contabilidad para PYMES

- Potente y sencilla herramienta de trabajo para la gestión contable de su empresa.
- Multiempresa y multiejercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



waster

Software para gestores de residuos

- Software diseñado específicamente para gestionar los procesos habituales de los gestores de residuos, reduciendo el tiempo empleado en generar y transmitir toda la documentación administrativa, teniendo controlados los costes de gestión y logística, compartiendo a tiempo real la información con sus clientes, comerciales y transportistas.



TPWeb

Software para comercios

TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.

La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.



- Hosting
- Diseño web
- Páginas dinámicas
- Tienda virtual
- Escaparate online

c/ Cronista Doñate, 12A
12540 - Vila-real
CASTELLÓN

www.gescit.es
info@gescit.es
964 531 062
669 297 455

Hotel Rural Cau Blanch

(Les Useres)

La histórica peregrinación de Els Pelegrins y su Museo, las rutas senderistas de fin de semana y la feria del vino son algunos de los atractivos que atraen a numerosos visitantes hasta Les Useres, un municipio en el corazón de L'Alcalatén, asentado entre barrancos y montañas. Y, en medio de este espectacular paisaje, el Hotel Rural Cau Blanch es un excepcional punto de partida para descubrir ancestrales ritos y un emblemático patrimonio arquitectónico y natural, sin olvidar la rica cultura vinícola de Les Useres y su comarca.

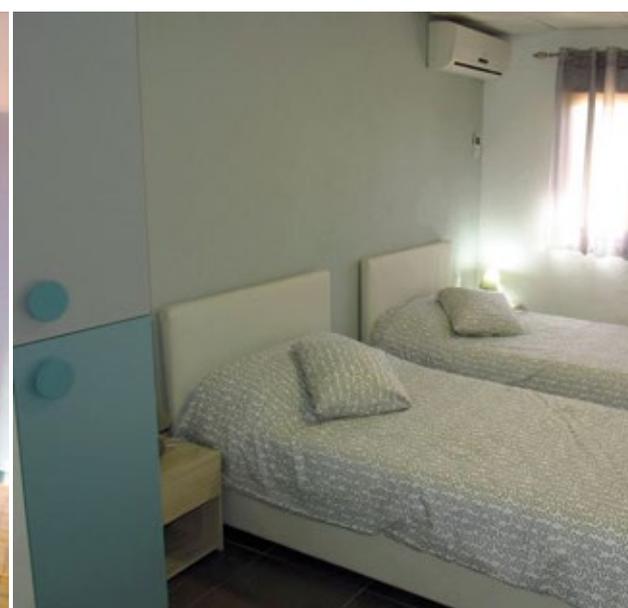




Este hotel rural es una apuesta segura para relajarse y disfrutar de la naturaleza y de una gastronomía tradicional. Ofrece un confortable hospedaje, buena cocina y actividades en plena naturaleza. De construcción moderna, decoración sencilla y con mucho encanto, es un lugar perfecto para disfrutar en pareja, familia o amigos.

Cau Blanch cuenta con tres habitaciones dobles, dos familiares (acceso a minusválidos) y una triple. Está acondicionado para el disfrute de un entorno único y la paz y el descanso que el viajero busca. Algunas estancias, incluso, tienen zona de estar y todas incluyen TV de pantalla plana, aire acondicionado y baño privado con artículos de aseo y secador de pelo.

Los viajeros pueden disfrutar también de una piscina al aire libre y vistas a un jardín y solárium. Además, hay un aparcamiento privado gratuito.





Otro de los grandes atractivos del Hotel Cau Blanch es su bar-restaurante, donde destaca una cocina de mercado (nacional e internacional). Así, se pueden degustar variedad de entrantes, ensaladas, carnes, pescados, arroces, paella valenciana, canelones, macarrones y diferentes especialidades italianas y francesas. El restaurante está abierto todos los días. Hay un menú diario, y otro de fin de semana, con "buffet de entrantes". También cabe resaltar los aceites caseros que se utilizan en la cocina, de oliva virgen y producción propia.

Por otra parte, desde este excepcional emplazamiento se puede explorar el casco antiguo de Les Useres, que ofrece un conjunto interesante de edificios cargados de historia, como la Iglesia Parroquial de la Transfiguración del Señor, con fachada de estilo renacentista, y algunas casonas de la misma época y medievales. Un recorrido urbano que se puede completar con interesantes sendas para conocer bellos parajes, como el del Parque del Penyagolosa. Además, como el ocio y el entretenimiento es parte esencial de las vacaciones, cerca del hotel se pueden organizar visitas a bodegas y viñedos, el Parc Miner del Maestrat en Culla y las pinturas rupestres de Valltorta, entre un sinfín de alternativas lúdicas. Todo un mundo de posibilidades con la seguridad de hospedarse en un alojamiento tranquilo y confortable, rodeado de una gran belleza natural.



Hotel Rural Cau Blanch
Partida Camps s/n (Les Crevades) Les Useres
Telf: 964 81 26 09 · 697 45 49 66 · 627 35 37 41
e-mail: cau.blanch@yahoo.fr





Alojamientos recomendados que hemos visitado

Casa El Català (Vall d'Alba) 636 488 978 (Victoria Valls)	Masía Durbá (Castellnovo) Ctra. Geldo-Castellnovo Km1 - 964 764 419	Vinatea Suites (Morella) C/ Sant Julià, 19 - 964 160 744
Casa Rural L'Artesà (Eslida) C\ Baix, 12 - 964 62 82 40	Eurohotel Castellón (Castellón) C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59	Aldea Roqueta (Culla) Mas d'en Roqueta, s/n - 648 197 425
Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán) Els Rosildos - 659 535 011	El Planet de Maella (Xert) C/ Horno, 11 - 686 34 09 35	Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítim Concha, 12 - 964 310 099
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 - 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77	Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moredal, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
Thalasso H. El Palasiè (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
		Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 006

En esta sección premiamos el **esfuerzo**, la **dedicación** y el **buen hacer** de la gestión de nuestros alojamientos

Navegando entre montañas

En el margen derecho del río Veo, en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán, se encuentra Benitandús, una pequeña pedanía cuyo origen se remonta a la época musulmana. Sus dos estrechas calles emplazadas entre bosques de alcornoques y pinos convierten al lugar en todo un remanso de paz.

En sus alrededores aparecen espectaculares formaciones rocosas de rodano donde destacan los Órganos, un gran macizo montañoso con elevados acantilados. A los pies de los mismos, en la década de los 50, la Confederación Hidrográfica del Júcar construyó un pequeño embalse a petición de la Comunidad de Regantes de Onda. Con un 1Hm3 de capacidad, este pantano no ha hecho sino sumar belleza al entorno simulando ser un pequeño lago.

Practicar senderismo en esta zona se convierte en toda una experiencia para los sentidos, no obstante, la mejor forma de disfrutar del mismo es navegando por las aguas transparentes del citado embalse.

El uso de una embarcación permite adentrarnos en pequeños rincones donde la exuberante vegetación bloquea el paso, descubrir las mejores vistas del entorno, admirar el reflejo de las montañas sobre el lecho fluvial o adentrarnos en el antiguo molino que proveía de harina al pueblo.

Para tal actividad no hay mejor opción que remar en una tabla de Paddle Surf, una embarcación de origen polinesio que en la última década se ha extendido por todo el mundo. La navegación mediante dicha tabla se realiza de pie, teniendo una visión privilegiada sobre otro tipo de embarcaciones para poder disfrutar del paisaje. Las dificultades que se pueden encontrar para mantener el equilibrio durante la remada son prácticamente nulas debido al particular enclave del embalse, completamente rodeado de montañas y protegido de las inclemencias del tiempo permitiendo que el agua siempre se mantenga calmada.

Con Sargantana Aventura podrás disfrutar de esta y otras actividades a cargo de sus monitores titulados.



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Tec. Deportivo Piragüismo



Els Ports, és camins

Descubre los encantos de la

Hay momentos a lo largo del año que son ideales para realizar actividades al aire libre. Las distintas estaciones que se suceden aportan diferentes matices a la impresionante naturaleza de Els Ports, combinando infinidad de tonalidades a sus montañas y bosques, poblados de árboles y plantas forman parte de nuestros paisajes de interior. Las gélidas estaciones previas a la primavera alimentan el espíritu auténtico de estas tierras y dan paso a un clima templado que invita a recorrer sus rincones llenos de encanto.

Els Ports cuenta con una extensa red de senderos homologados que pueden ser recorridos a pie, a caballo o en bicicleta, disfrutando de bonitos paisajes y naturaleza en estado puro. Existen distintos Senderos Locales (SL) y Senderos de Pequeño Recorrido (PR) con trazados de diferentes dificultades, aptos para todo tipo de perfiles, y que rodean o conectan los diferentes municipios de esta comarca.

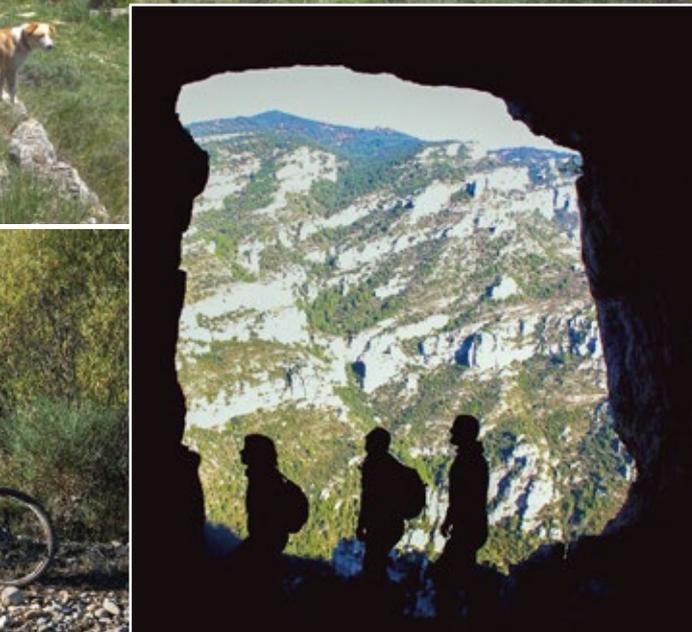
Desde el destino turístico Els Ports és autèntic, existe una cuenta de wikiloc, "Els Ports, és camins" (www.elsports.es/es/que-hacer/turismo-activo/senderismo), lugar en el que el visitante podrá encontrar los tracks, recorridos e información de alrededor de un centenar de rutas homologadas por la comarca.

Además, y como novedad, este año se acaba de inaugurar el nuevo sendero de Gran Recorrido, el GR 331 Els Ports "Camí de Conquesta" que, con sus más de 160 kilómetros, reta a los senderistas a caminar por las montañas y valles que conectan todos los municipios que forman parte de la Mancomunitat Comarcal Els Ports. Para recorrerlo, se ha editado una topo guía completa, con toda la información sobre sus diferentes etapas, dificultades, descripción de recorridos e información sobre todos los elementos del patrimonio natural, histórico, arqueológico o arquitectónico que se pueden descubrir a lo largo de su recorrido.





comarca de Els Ports a pie



Este sendero está tematizado, y cada etapa conecta dos municipios, oscilando entre los 7 y los 15 los kilómetros a recorrer en cada una de ellas (para obtener más información: www.elsports.es/es/cami-de-conquesta-2/gr-331-els-ports-cami-de-conquesta).

La tranquilidad y sosiego de los distintos paisajes de estas tierras inspiran e invitan a sentirse renovados; la sonrisa de sus gentes amables, la autenticidad de sus bares, alojamientos y restaurantes, hacen de la visita una experiencia enriquecedora.

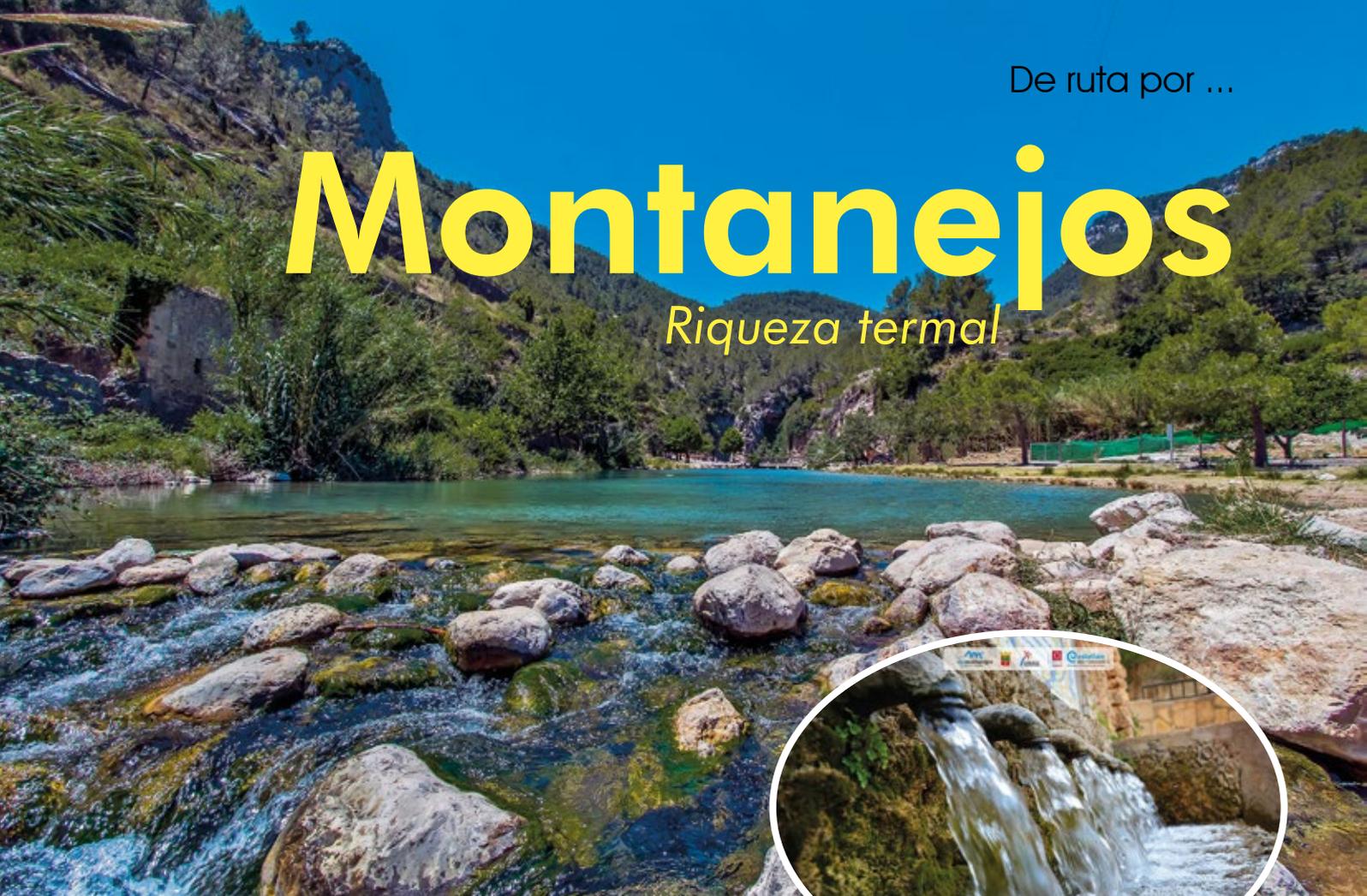
Todo un lujo para el caminante poder llegar a cada municipio y pasear rodeado de construcciones de piedra en seco en Vilafranca, disfrutar de los restos de dinosaurios en Cincorres, descubrir la tradición alpargatera en la Mata, callejear por el maravilloso Olocau del Rey, dejarse impresionar por el majestuoso castillo de Todoella, pasear por las montañas con importantes restos arqueológicos de Forcall y llegar a Villors caminando junto al río Bergantes, maravillarse ante las murallas y portales de la imponente Morella, respirar y sentir la naturaleza en cada rincón del Parque natural de la Tinença de Benifassà, con pequeños y encantadores municipios como Castell de Cabres, y descubrir el pasado carbonero de otros como Vallibona.

Cada rincón de Els Ports merece ser visitado y recorrido a pie, para desconectar, disfrutar de la naturaleza y sentir la inspiración que despiertan sus paisajes en cualquier época del año.

Por eso, deja de imaginártelo y ven a descubrirlo. Reserva ya tu experiencia en www.elsports.es

Montanejos

Riqueza termal



Escendida entre montañas se encuentra la población de Montanejos, uno de los principales destinos termales de España. Los parajes naturales abundan en los alrededores del municipio, sobre todo, los formados en el itinerario del río Mijares a su paso por el término de Montanejos. Entre ellos, destacan los Estrechos del Mijares donde se han abierto vías de escalada, las Piscinas Naturales que nutren sus aguas de las fuentes Los Baños; y la fuente La Cerrada.

Sin duda, el enclave natural más característico de la población es la fuente Los Baños. Se trata de un manantial de agua termal. Antiguamente fue un Balneario, y hoy en día es una zona de baños muy agradable, ya que el agua brota durante todo el año a 20-25°. Hay que destacar también las propiedades minero-medicinales que poseen las aguas de este manantial. Estas aguas son llevadas directamente al Balneario de Montanejos. Además de la Fuente Los Baños, los turistas y visitantes pueden disfrutar del baño en las distintas piscinas naturales que forma el caudal del Río Mijares a su paso por Montanejos con las aguas de la Fuente Los Baños.

El senderismo brinda al visitante la oportunidad de conocer la belleza paisajística de esta localidad, a hora y cuarto de Castellón. De los senderos existentes, la mayoría circulares, quizás el más interesante –por su popularidad– sea el de "La Bojera", (7 Km. ida y vuelta), donde los amantes de la naturaleza pueden disfrutar de las vistas panorámicas que ofrece el Barranco de la Maimona y también de "La Cueva Negra".

Otros senderos de interés son el PR-126 que va desde Montanejos hasta Rubielos de Mora (22 Km.); el GR-7 que cruza la comarca del Alto Mijares desde Villahermosa hasta Montán, pasando por Montanejos; y por último, el GR-36 que recorre toda la Sierra de Espadán desde Montanejos hasta Villavieja.

El Gran Hotel Peñíscola se integra a Castelló Ruta de Sabor

“Castelló Ruta de Sabor” integra al Gran Hotel Peñíscola como nuevo establecimiento adherido a su oferta de promoción gastronómica

El establecimiento hotelero de referencia de Peñíscola se convierte en el primero con particularidades de “buffet” en ser reconocido por su labor de promoción gastronómica.

Desde hace ya más de una década, el Gran Hotel Peñíscola **** lleva trabajando, como apuesta de elemento diferenciador, en converger su gastronomía hotelera de modalidad buffet hacia un producto de proximidad, auténtico, autóctono, que enriquezca la experiencia, en su visita al establecimiento, del cliente. Por ello, el uso y presencia de productos locales, de kilómetro 0, o el uso de recetas autóctonas y originales siempre han sido una realidad en sus servicios de restauración en modalidad buffet, y en cualquier época del año, algo que los miles de comensales alojados en estos años han podido identificar hasta la fecha con el sello propio de "producto local" creado en su momento a tal efecto.

Ahora se confirma que la apuesta hotelera encajaba perfectamente en el marco de la iniciativa emprendida hace cuatro años por la Diputación de Castellón, consistente en promover entre quienes visitan nuestra provincia la posibilidad de que puedan conocer de cerca y saborear la excelencia y calidad de los mejores productos y gastronomía de ésta, nuestra provincia, cariñosamente ya conocida como "la despensa del Mediterráneo".

Durante el acto, otras 9 empresas más de la localidad costera, entre comercios gastronómicos, empresas de actividades y restaurantes, recibieron esta distinción.



50° aniversario

Desde 1968 construyendo nuestra escuela



La historia de nuestra escuela comienza en 1968 cuando el Ayuntamiento de Castellón aceptó la donación del Estado, de una parcela para la construcción de una Escuela de Hostelería, que inició su primer curso mixto preparatorio en noviembre de ese mismo año.

No fue hasta 1972, cuando se pusieron en funcionamiento la residencia y la cocina.

En 1978 pasó a ser titularidad del Ministerio, se integró en el INEM, y ofrecía las enseñanzas de Oficialía Industrial de Cocina, Servicios y Administración.

Es en 1981 cuando la escuela pasó a llamarse Centro de Formación Profesional Costa Azahar. Durante los siguientes años siguió creciendo ampliando su Formación Profesional de Primer y Segundo Grado. Así fue como, durante el curso 1985/86, se iniciaron las clases prácticas de su Restaurante Pedagógico y pasó a pertenecer a la Conselleria de Educación.

En los años posteriores, el centro siguió adaptándose a las necesidades del entorno socioeconómico y fue en 1997 cuando arrancó con la oferta que actualmente se conoce como Ciclos Formativos.

En 2005 se inauguraron las actuales instalaciones, que dotaban al centro de una personalidad única por sus características y diseño. En la actualidad, el centro ofrece una oferta completa abarcando las ramas de Hostelería y Turismo además de Industrias Alimentarias.

El CIPFP Costa Azahar ha cumplido 50 años llevando a cabo una de las labores más gratas, formar a profesionales del sector de la Hostelería, el Turismo y las Industrias Alimentarias. Junto con las empresas públicas y privadas que desde nuestros inicios han acogido a alumnos en prácticas, complementando así su formación.

El pasado viernes 17 de mayo de 2019, celebramos una jornada de reconocimiento y homenaje al personal y alumnado del centro. En el acto institucional se presentó la nueva imagen corporativa: un isotipo que junto con la palabra COSDA (Costa de Azahar) simboliza los valores que desde el centro se quieren transmitir: profesionalidad, innovación y unión de todas las personas que forman esta gran familia de profesionales.

Sólo podemos agradecer a todos los asistentes su presencia y a todos cuantos participaron en la organización su implicación y entrega. Autoridades, antiguos alumnos y alumnado actual, personal de administración, de limpieza, docentes que estuvieron en el pasado y profesorado que a día de hoy se sigue esforzando en cada clase, muchas gracias a todos por el magnífico día que pasamos juntos, tanto en el acto institucional de la tarde como en la posterior velada, llena de emociones y reencuentros.

¡Felicidades Cosda! Salud!



La UJI impulsa "Universitat d'Estiu"



La rectora de la UJI, Eva Alcón (centro), junto a la vicerrectora, Carmen Lozano, y Santiago Posteguillo

La Universitat Jaume I ha presentat una nova proposta formativa i cultural per al període estival denominada "Universitat d'Estiu", amb l'objectiu de donar un impuls a aquest àmbit i acostar-se a la societat. La rectora de la UJI, Eva Alcón; juntament amb la vicerectora de Cultura i Relacions Institucionals, Carmen Lázaro, i el responsable del projecte, Santiago Posteguillo, van presentar aquest projecte.

La rectora explicà que l'objectiu és combinar les activitats acadèmiques que ja s'ofereixen en estiu i cursos dissenyats des del Consell de Direcció, per destacar aquells temes que es consideren estratègics, amb cursos proposats per la comunitat universitària. Els cursos es faran a Benicàssim, una localització que ja té tradició en aquest tipus de propostes formatives.

Per la seva banda, Santiago Posteguillo, delegat de la rectora per a l'impuls de la Universitat d'Estiu, destacà la importància de situar a la UJI "com a punt de referència en cursos d'estiu per a Castelló que sigui un pol de atracció on gaudir de formació i cultura".

Per un altre costat, com a director del curs «La literatura i el temps: la recreació del passat en la novel·la», que es farà del 26 al 28 de juny en el marc d'aquest programa, Posteguillo ha avançat alguns noms destacats d'aquest gènere que participaran en la cita com José Luis Corral, José Calvo Poyato, Alejandro Corral o Antonio Pérez Henares. A més, la proposta formativa també reunirà a autoras amb una carrera literària reconeguda com Carmen Posadas, María Dueñas, Espido Freire o Ayanta Barilli.

Cursos de la Universitat d'Estiu 2019

**La literatura i el temps:
la recreació del passat a través de la novel·la**
Dates: 25, 26 i 27 de juny de 2019

**El talent que caldrà a les universitats.
Reterni-lo, atraure'l i recuperar-lo.**
Dates: 3, 4 i 5 de juliol de 2019

Transparència i bons governs als nous ajuntaments
Dates: 8 i 9 de juliol de 2018

**Art, ciència i màgia.
La imatge entre el mite i el coneixement**
Dates: 10, 11 i 12 de juliol de 2018

**Comunicació per a la salut centrada
en les persones cap a un abordatge
interdisciplinari (primera edició)**
Dates 10, 11 i 12 de juliol de 2019

**Delictes d'odi i protecció de les víctimes.
Ferramentes pràctiques per a l'acció**
Dates: 15, 16 i 17 de juliol de 2019

**L'espai iberoamericà del coneixement.
Contribucions de la universitat a una
economia avançada i sostenible en la regió.**
Dates: 15 i 16 de juliol de 2019



Prizren: la joya de Kosovo



Víctor J. Maicas.

Escritor



El nuevo libro de Víctor J. Maicas: "El despertar de los sentidos", ya a la venta

Plagada de mezquitas y bañada por un pequeño río que le da un encanto especial al pasar por su centro histórico, la ciudad de Prizren se muestra al viajero vestida con todas sus mejores galas.

Desde el bello puente otomano divisarán su castillo presidiendo una alta cumbre, pero, aunque el esfuerzo es notable hasta llegar a él, no eludan hacerlo puesto que las vistas desde allí son realmente espectaculares. Y es que es precisamente en su castillo desde donde podrán apreciar una panorámica de toda la ciudad en la que, como hace un momento les decía, se divisan un sinfín de mezquitas y ese río que la cruza desde tiempos inmemoriales.

Así pues, y una vez realizada tan grata labor para sus pupilas, desciendan poco a poco hasta llegar de nuevo a su centro histórico para visitar su iglesia ortodoxa, su mezquita principal, los baños turcos y su famosa fuente inmersos en un conglomerado de calles y callejuelas en donde la vida y el clamor de las gentes se notan a cada paso.

Fotografíen desde la proximidad el puente otomano, citado anteriormente, y acérquense hasta el pequeño museo en donde hace siglos se forjó la patria albanesa. Y es que, en Kosovo, como me dijo uno de sus habitantes, además de sentirse kosovares se sienten sobre todo albaneses: "Albaneses de Kosovo", tal y como me dijo él mismo para ser más preciso.

Sin lugar a dudas, esta hermosa ciudad les encandilará, pues no en vano es una de las poblaciones más turísticas de esta joven nación que, a día de hoy, todavía muestra en sus calles las fuerzas de la KFOR para que la paz ganada hace más de una década sea una realidad duradera.

Sí, disfruten a lo largo del día de las maravillas de Prizren y, llegada la noche, siéntense en alguna de las numerosísimas cafeterías y restaurantes situados a lo largo del río para disfrutar del ir y venir de unas gentes ansiosas por renacer, definitivamente, de sus cenizas.

¡Buen viaje!



El aeropuerto amplía la plataforma para dar respuesta al incremento de la actividad

La zona dedicada al estacionamiento de aeronaves aumenta para atender las nuevas necesidades

El aeropuerto de Castellón ha ampliado la plataforma de estacionamiento de aeronaves con el objetivo de dar respuesta al aumento de la actividad en las instalaciones.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha explicado que estas obras incrementan en aproximadamente 6.400 metros cuadrados las dimensiones de la plataforma.

Según ha señalado, esta actuación “atiende las nuevas necesidades que se han generado en el aeropuerto, que requieren que se habilite más espacio para que se desarrollen de manera adecuada y en previsión de futuros crecimientos”.

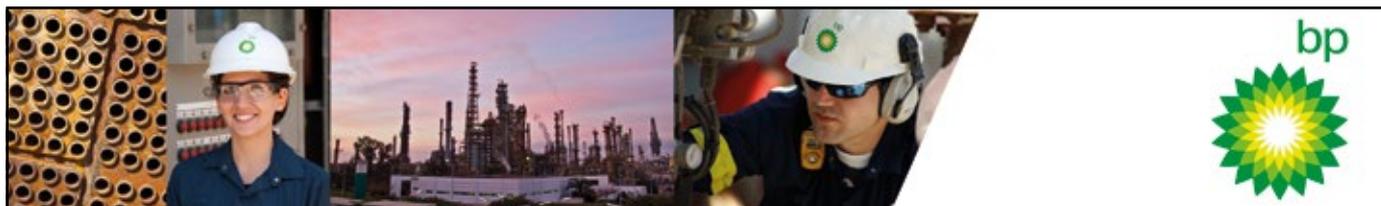
El director de Aerocas ha afirmado que, por una parte, la actividad comercial se va a ver reforzada con las nuevas rutas que se han captado a través del plan de posicionamiento internacional del aeropuerto. Bernat ha recordado que en junio empiezan a operar las conexiones de Budapest y Katowice, que se sumarán a las ya existentes.

Por otra parte, la apuesta del aeropuerto por ampliar la cartera de servicios también supone un aumento relevante de la actividad. En este sentido, dos empresas están desarrollando labores de desmontaje y reciclaje de aviones y está prevista la construcción de un hangar de 500 metros cuadrados junto a la terminal de carga.

Así mismo, ya está operando una escuela de pilotos y a final de verano iniciará su actividad una segunda academia, además de haberse instalado una empresa que ofrece servicio de aerotaxi. A ello hay que añadir que el aeropuerto acoge una base para los medios aéreos de extinción de incendios de la Generalitat.

El director Aerocas ha destacado que el aeropuerto “está avanzando en la implementación del plan estratégico, un documento que propone la diversificación de la actividad, aunque manteniendo como eje central el desarrollo del tráfico de pasajeros y la vocación turística de la instalación”.





Castelló y el final de la primera guerra carlista



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Mural Salón de Plenos del Ayuntamiento de Castellón



Los lectores fieles a esta sección recordarán que habíamos dejado el repaso a la historia de Castelló con los últimos estertores de la primera guerra carlista. En 1843 el techo del Ayuntamiento se decoró, como ya comentamos, con unas pinturas alegóricas alusivas a la victoria local sobre las tropas carlistas.

Precisamente en el mes de junio, pero de 1845 la ciudad recibía con vítores la visita de un cortejo muy especial formado por una joven Isabel II, su hermana Luisa Fernanda y su madre. Las tres mujeres viajaban desde Valencia a Barcelona haciendo parada en nuestra ciudad. Cuenta el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó, que la capital “presentaba su mejor aspecto con las casas del recorrido blanqueadas, iluminaciones nocturnas, tablados en que se ubicaron dos bandas de música en la plaza Mayor y todo el pueblo puesto en la calle para llenar de aclamaciones el itinerario”.

Cuando la visita real recaló en Castelló se preparó todo para que sus majestades se hospedaran en la casa de Manuela de Pedro (viuda de Mas), una suntuosa vivienda de la calle de Enmedio. Crónicas de la época explican que 24 parejas de labradores danzaron bailes típicos, que había volteo de campanas, cohetes, castillo de fuegos artificiales, música y muchos vítores para la reina y sus acompañantes. Eso fue un sábado del año 1845. Al día siguiente,

domingo, la reina y su cortejo escuchó misa en la iglesia mayor de la que hablamos en la entrega anterior y marcharon para no volver, ya que Isabel II no volvería a poner sus regios pies en nuestra ciudad.



Reina Isabel II



De mediados del siglo decimonónico es otro hito importante para esta ciudad. Un hito que debemos en parte a la figura del asturiano Ramón de Campoamor, nombrado jefe político de la provincia en 1847. Además de pavimentar las calles y plazas, mejorar las candelas y prolongar el encendido del alumbrado público hasta las 12 de la noche Campoamor impulsó el nuevo camino del mar.

En su crónica Gascó nos recuerda que el viejo camino del mar no se había reformado desde su creación en tiempos de Jaime I pese al intenso flujo que soportaba. Había habido intentonas previas, pero sin mucho éxito. No fue hasta la llegada del literato Campoamor cuando por fin se tomó cartas en el asunto.

Explica Gascó que el gobernador creó una comisión al efecto formada por políticos y próceres locales para estudiar las posibilidades de cimentación de un nuevo camino paralelo al anterior, "más amplio y utilitario". Los gastos de la obra no eran pocos -160.240 reales la tasación-, pero al final hubo acuerdo. Incluso la Diputación aportó una gran parte de su presupuesto anual para costear la nueva vía, tal y como recuerda Gascó. Las obras comenzaron en diciembre de ese mismo año con una ceremonia en la que no faltaron bailes y otras fanfarrias.

Las obras que empezaron a muy buen ritmo se dilataron por años de malas cosechas, la crisis de 1848 y el estallido de la segunda guerra carlista hasta que el trazado quedó definitivamente completado en 1850.



Nidori Media es una **productora audiovisual** para quienes la satisfacción del cliente es su principal objetivo. Productora especializada en eventos deportivos, corporativos y diferentes acontecimientos, tanto en la provincia de Castellón como en el resto de España. Precios especiales para empresa.



Carreras BTT Montaña



Motociclismo



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tambors de Passió



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/NidoriMedia



La Cova Remigia del Barranc de Gasulla y el Parque de Valltorta – Gasulla

Viajero, las comarcas de Castelló de Els Ports, l'Alt y Baix Maestrat son las zonas con el mayor número de manifestaciones rupestres prehistóricas del conocido como Arte Levantino. En este contexto dos zonas geográficas sobresalen por el número e importancia de las de representaciones, el barranc de la Valltorta y el barranc de Gasulla; que acogen un número importantísimo de conjuntos pictóricos rupestres, reconocidos como Patrimonio Mundial de la UNESCO desde 1998 y declarados Bien de Interés Cultural con categoría de Parque Cultural, por la Generalitat Valenciana, desde 2016.

En 1917 se conoce la Cova dels Cavalls y diversos emplazamientos con pinturas de la Valltorta. En esa época, las pinturas sufren irreparables daños, sobre todo por el humedecimiento de las pinturas para potenciar el color y las sustracciones de placas de piedra con escenas. Las pinturas prehistóricas del barranc de Gasulla se descubren en 1934, con la Cova Remigia y otros abrigos. La compra del conjunto de Cova Remigia y el Cingle de la Mola Remigia por la Diputación de Castelló y la vigilancia pretenden evitar el deterioro; pero en los años 80, con el aumento de visitantes, el daño acumulado en ambos conjuntos, barrancs de la Valltorta y de Gasulla, es patente.

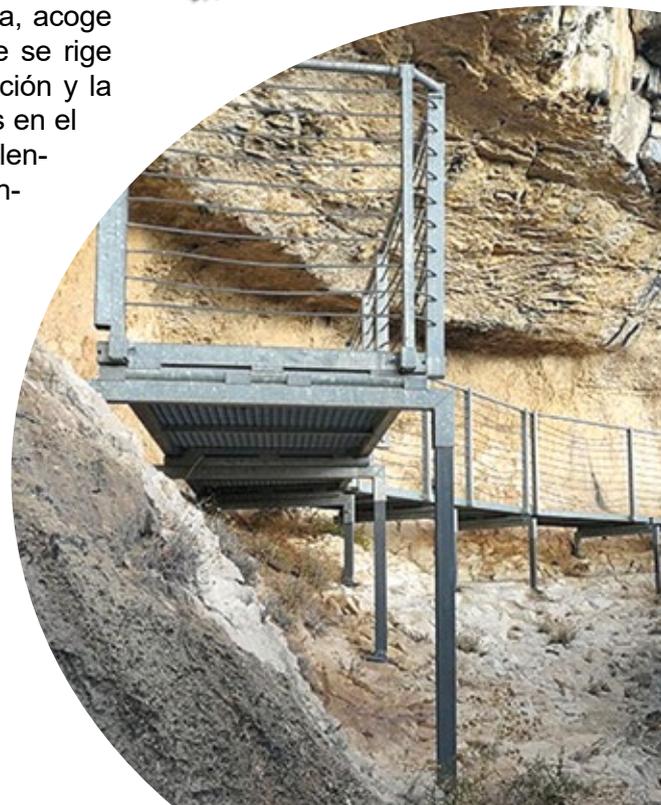
Así, en 1983 la Generalitat Valenciana crea el Parque Cultural de la Valltorta, dentro de un proyecto integral de gestión y protección del patrimonio de la zona. Y dentro del proyecto de Parque Cultural de 1998, se incorpora al barranc de la Valltorta, las manifestaciones del barranc de Gasulla. Hoy el Parque de Valltorta-Gasulla, con casi 22.000 ha, acoge varios términos municipales y el Museu en Tírig, desde donde se rige la gestión del Parque contemplando la protección, la investigación y la difusión de las manifestaciones pictóricas prehistóricas incluidas en el Patrimonio Mundial de la UNESCO y el BIC de la Generalitat Valenciana. Y en esa difusión, a parte de tener exposiciones permanentes y temporales en el Museu, es el lugar desde donde parten y se informa las visitas guiadas a la Cova dels Cavalls, del Civil, la Saltadora, Mas d'En Josep en la Valltorta; y Cova Remigia y el Cingle de la Mola Remigia en el barranc de Gasulla.

Existiendo multitud de información científica y divulgativa sobre estas manifestaciones del Parque Cultural, nos queremos referir, en concreto, al barranc de Gasulla donde tenemos la Cova Remigia y el Cingle de la Mola Remigia, que se localizan próximos una de la otra, siendo el foco más rico del Arte Levantino en Castelló. Estos abrigos, que se sitúan en el término de Ares, son propiedad de la Diputación de Castelló y necesitan del guía, en caso de visita.



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia



Cabe señalar que existen, en el área, otros conjuntos rupestres como el dels Cirerals, Racó Molero, Racó Gasparo, de les Dogues, el Mas del Cingle, la Cova del Mas d'en Llorens o Cova Fosca con muestras de arte paleolítico y de culturas posteriores.

Los investigadores establecen, entre las escenas que se nos muestran en estos abrigos de Cova Remigia y el Cingle multitud de temas, de los que nueve tienen que ver con la caza de cabras, ciervos, jabalíes y toros. Así un importante número de escenas son estrategias de caza, recolección con cestos, colmenas, pastoreo, etc., al lado de otras secuencias de lo que parecen danzas rituales o mágicas, existen varias con impresionantes dramas, que nos presentan figuras humanas ejecutadas. Dentro de las escenas de caza, cabe incluir, huellas, rastros y pistas humanas y de animales; al lado de otros tipos de señales, como rastros de sangre, etc. Dentro de esta temática cinegética, también tenemos la figura humana, el cazador corriendo, disparando, etc. También podemos rastrear la representación de tres mujeres y una pareja humana, que por su posición, escenifican una unión sexual, etc.

Entre las escenas destacan, como hemos dicho, por su interés, como un hecho o drama cultural o religioso, las escenas de ejecuciones, de las cuales existen cinco ejemplos, tres realizadas con un pelotón de guerreros y en dos aparece solo el cuerpo asaeteado. Algunos autores nos hablan de ejecuciones simbólicas que «podrían corresponder a dos tipos de sacrificios: muertes por aplicación de reglas jurídicas o políticas; o bien muertes por ritual estrictamente religioso».

De lo explicado sobre las escenas y los temas que aparecen en la Cova Remigia, algunos autores ven, ante la importancia de las representaciones de escenas de caza, lo que pudiera ser un santuario o lugar mágico dedicado a este tema. Al tiempo, también se argumenta que esta temática diferencia la Cova Remigia del conjunto del Cingle de la Mola Remigia, que nos muestra toros de gran tamaño –de hasta 60 cm- y menos escenas de caza, pudiendo ser un lugar de culto dedicado a otros asuntos de la vida cotidiana de los hombres que habitaron en las proximidades de esos abrigos.

Al tiempo, también cabe señalar, la existencia en el Cingle de un guerrero a caballo o caballero ibérico con casco. Esta figura del caballero ibérico, además de por su importancia cultural, entendemos que su interés reside en la ampliación cronológica de las escenas de las pinturas de estos abrigos, que nos hacen llegar hasta la cultura ibérica.

Como un hecho interesante y culturalmente relevante, cabe señalar la escena de enfrentamiento bélico entre dos grupos de arqueros en la cova de Les Dogues, también el barranc de Gasulla.

Viajero, no lo dudes, visita el Museo del Parc Cultural la Valltorta – Gasulla, en Tírig; recorre, con los guías, los abrigos que puedas y al final verás o entenderás la cultura y la vida cotidiana de nuestros antepasados, a través de las manifestaciones pictóricas que nos han dejado y se han conservado para nuestro disfrute y nuestro mejor conocimiento de nuestra historia.





Vicent Sales Mateu

Territorio Templario es una apuesta por la revalorización del legado del Temple

La revalorización del patrimonio arquitectónico y cultural de la provincia ha constituido uno de los grandes objetivos del gobierno de la Diputación. Los numerosos vestigios artísticos y arquitectónicos de la presencia del hombre en las distintas épocas de la historia en nuestro territorio han convertido a la provincia en un foco de interés para visitantes, curiosos o turistas. Y ahí radica una de las oportunidades para diversificar nuestra oferta turística y cultural.

Entre los grandes proyectos culturales impulsados en los últimos meses, figura Territorio Templario, que nace como una gran acción divulgativa de la historia, concebida para que los que nos visitan puedan revivir la presencia de la más influyente y poderosa orden cristiana que forjó el devenir de la historia medieval: los Templarios.

Desde Peñíscola hasta Burriana, la provincia está llena de huellas de vestigios del medievo, y asentamientos templarios. Con la puesta en valor de estas huellas, queremos revivir la historia a través de la marca Territorio Templario, que cuenta con una inversión de 60.110 euros: un proyecto a caballo entre la ruta turística, cultural y, por qué no, deportiva. La ruta templaria ha sido trazada a través de 12 municipios que fueron testigos de la presencia de la Orden del Temple que nos recuerdan este pasado: Culla, Peñíscola, Alcalá de Xivert, Santa Magdalena de Pulpis, Albocàsser, les Coves de Vinromà, Benassal, la Salzadella, Ares, Atzeneta, Burriana y Vistabella.

Entre los principales vestigios en nuestra provincia, figuran más de 25 recursos patrimoniales que han sido analizados pormenorizadamente y diagnosticado para su evaluación, documentación, protección y puesta en valor. Se trata de conjuntos históricos, castillos, torres, murallas y casas singulares distribuidos en los municipios anteriormente citados. La ruta templaria comenzó con una primera fase de señalización en las localidades que son consideradas epicentros de referencia.

Territorio Templario es un proyecto ambicioso para la Diputación que ha sumado otras iniciativas de divulgación de este interesante patrimonio como la serie de Canal Historia "Territorio Templario" -patrocinado por esta corporación provincial-; el Mirador Templario, que conecta tres de los recursos patrimoniales más importantes de la costa castellonense como el castillo de Xivert, Polpís y Peñíscola; o, la novedosa Territorio Templario Run & Bike Experiencie, que pretende promocionar el patrimonio histórico a través del deporte.



Javier Moliner junto a los actores Ana Arias, Ania Hernández y Juanjo Artero.

Festival de Teatro Clásico de Peñíscola

La Diputación impulsará el Festival de Teatro Clásico de Peñíscola a la élite de las artes escénicas. Un renovado Castillo de Peñíscola será el enclave patrimonial del 5 al 27 de julio para un exclusivo ciclo teatral. Este festival se ha posicionado como uno de los ineludibles del verano a nivel nacional. La calidad de las obras, de los actores y las compañías ha elevado a lo más alto esta cita con el teatro de calidad.

Más información: <https://castillodepeniscola.dipcas.es>

Un cómic juvenil de Els Pelegrins de Les Useres

La Diputación y la Acadèmia Valenciana de la Llengua difunden la ancestral peregrinación de Els Pelegrins de Les Useres a través de la publicación de un cómic juvenil. Con esta iniciativa, ambas instituciones pretenden dar a conocer entre los más pequeños de toda la Comunitat Valenciana la ancestral tradición castellonense al tiempo que fomentan la lectura en lengua valenciana.

XX Premi de Narrativa Josep Pascual Tirado

La Diputación, con el objeto de promover la figura del escritor Josep Pascual Tirado, además de contribuir al desarrollo y promoción de la literatura valenciana, apoya el XX Premi de Narrativa Breu 'Josep Pascual Tirado', dotado con 3.000 euros. Se trata de un certamen de obras escritas en valenciano organizado por la Federación de Collas de Castellón, la Librería Babel y Unaria Ediciones.





Rehabilitarán el Santuario de la Cueva Santa

La Diputación rehabilitará el Santuario de la Cueva Santa como parte de su impulso al patrimonio sacro como dinamizador turístico de los pueblos de la provincia. Los responsables de la Diputación firmaron un protocolo de intenciones en esta primera fase de la rehabilitación con la inversión de 160.000 euros para la restauración del edificio 'Casa del Latonero' como centro de recepción y acogida de visitantes. Cabe destacar que en el año 2018 se contabilizó el paso de 620.000 personas en este espacio.



“AMB UN SOL GEST
ESTÀS CONTAGIANT
MILERS DE PERSONES.”



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



Has de sentir-te orgullós de ser mediterrani
i demostrar que els millors llocs els fa la seua gent.

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i has
contagiad molta més gent és perquè eres un
Ambaixador d'Hospitalitat de la Comunitat Valenciana.

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com