

castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 101 - Julio 2019 - 2€

Nuestros chefs:

Fernando Molina Gil

La Cuina de Fernando (Castelló)

D U N A

Hotel Boutique

(Peñíscola)

Los mejores
quesos de la
Comunitat Valenciana



De Menú:

Restaurante

La Borda

(Grao de Castelló)



ELS PORTS

"Camí de Conquesta"



Pulpo con patata chafada, aceite de oliva, kimchi y rúcula

RTE. MAR BLAVA BY VERICAT
(BENTICARLÓ)

SUMARIO

Duna Hotel Boutique (Peñíscola)

Restaurante Mar Blava by Vericat (Benicarló)	3	La carne está de moda	29
Restaurantes recomendados	8	Pesca Turismo El Paraíso	30
Ashotur	9	Premios "Concurs de Cuina Familiar"	32
Ntrs. chefs: Fernando Molina Gil (Cuina de Fernando - Castelló)	10	Duna Hotel Boutique (Peñíscola)	33
Productos Gourmet: Quinta Couselo Selección	12	Alojamientos recomendados	36
De menú en: La Borda (Grao de Castelló)	13	De ruta por: Vía Verde del Mar (Benicàssim - Dropesa)	37
Todo cerveza	14	Turismo activo	38
Hora d'esmorzar: La Bodeguetta de Casa Perito (Benlloch)	16	Mancomunitat Els Ports	40
Productos de la Comunidad Valenciana: Quesos	18	C. I. P. F. P. Costa de Azahar	42
Coctelería	20	Universitat Jaume I	43
Vino del Mes: Chivite Las Fincas Blanco 2 Garnachas	21	Literatura y viaje: Ibiza	44
El arte de la sala	22	Aeroport de Castelló	45
Productos de CS: Finas. Horneados artesanos (Burriana)	23	Castellón ciudad: Descúbrela	46
Panadería y repostería artesanal	24	Tesoros de la provincia	48
Rutas gastronómicas por la provincia	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50
Rincón de Quesomentero	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

Verano Gastronómico

No hay excusas, el veranos ya está aquí y trae consigo más horas de sol, días de vacaciones y multitud de ocasiones en las que disfrutar frente a una buena mesa. Platos ligeros, saludables rápidos y deliciosos.

Bueno, pues sepan que este va a ser el primer verano en el que el producto turístico gastronómico y agroturismo, con la marca Castelló Ruta de Sabor, se incorpore a la oferta turística provincial, y con él cerca de 300 productos y 164 experiencias relacionadas con la apuesta gastronómica de la Diputación de Castellón.

Disfrute del verano, disfrute de nuestra provincia.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

MAR BLAVA BY VERICAT

we Gastro & Lounge we
(Benicarló)



En esta ocasión nos desplazamos a Benicarló para probar lo nuevo de Carlos Miralles, que tras su experiencia en Peñíscola, comienza una nueva andadura junto a Eva Miralles y Joan Lluch en el restaurante Mar Blava by Vericat. Un lugar idílico, cálido y acogedor, donde las paredes son la vegetación; los cuadros, el mar; y los “cudols” de la línea de costa se prolongan creando un espacio *chill-out* hasta la tarima donde se encuentran las mesas. Conceptualmente **gastro&lounge**, del género chiringuito Premium. No hay nada innecesario... Ni el cerramiento de cristal que nos puede proteger de las inclemencias del tiempo.

En la cocina se sigue la estela de su línea profesional y se enriquece respetando los proyectos existentes, consiguiendo un espectro aún más amplio de posibilidades, todo rematado con su toque experto. Carlos pone en ello todo su empeño: formación, tradición, fusión, técnica, riesgo, acierto, imaginación, cuidado por el detalle y trabajo, trabajo y trabajo, contando para ello con un equipo muy implicado que son Joan, Eva, Joel Albert, Raül Carceller, Vicky, Lucía, y Lili.

La oferta se articula en torno a una carta con una selección de seductoras propuestas divididas en **fríos**, **calientes**, **segundos**: del mar y de la tierra, **arroces marineros**, terminando con los **postres**. Destacamos el **menú Mar Blava**, no es un menú gastronómico del montón, es una opción muy interesante y competitiva, basado en la carta y que consta de aperitivo, tres entrantes y un plato principal a elegir, terminando con un prepostre y un postre. De cara al verano se ofrecerá una propuesta de menú más fresca y liviana, aumentando la oferta estival.



Buñuelo de bacalao con miel de romero y esferificación de oliva canetera



Tartar de remolacha



Tartar de gamba con su cabeza a la brasa sobre piel crujiente de pollo



Carlos Miralles combina con acierto la fusión de la cocina tradicional con toques de las asiáticas y sudamericanas, conjugación de especias, ingredientes y técnicas depuradas con cocina lenta y puntos justos. Nos parece muy sofisticada, fruto de la experiencia y el esfuerzo, consigue un toque personal que le distingue. Aprovecha la vajilla para montar cada elaboración, sugiriendo justo aquello que vamos a encontrar: sabor, texturas, aromas, atrevimiento, sensaciones y ese algo más que no se aprecia a simple vista: producto, mucha técnica, elaboraciones infinitas, y cocciones sublimes.

Veamos qué platos nos ha preparado el chef Carlos Miralles con el fin de dar a conocer su nueva oferta gastronómica.

Buñuelo de bacalao con miel de romero y esferificación de oliva canetera. Servido en rectángulo de cerámica negra, el espectacular y delicado “bunyolet” con miel, elaborado a partir de la patata delfín con un ajustado punto de sal, textura crujiente en el exterior y suave en su interior, alternando en esta ocasión con una sorprendentemente delicada y finísima esferificación de oliva canetera sobre cucharita de madera, explosión de sabor para los amantes de las aceitunas. Un punto de partida genial.

Tartar de remolacha. Original aperitivo servido sobre una cuchara de presentación, la remolacha cincelada y macerada, rematada con mahonesa, perejil y hierbabuena, tiene un toque picante con matices que recuerdan a la carne y a la tierra.

Tartar de gamba con su cabeza a la brasa sobre piel crujiente de pollo. ¡Qué decir! Sin palabras. Esta deliciosa combinación se quedará en el recuerdo como uno de los momentos más felices vividos, experiencia inolvidable altamente recomendable.

Ensaladilla con toque cítrico y hierba mediterránea. Una elaboración muy fresca y acertada. La ensaladilla servida sobre hojas de cogollo, pan muerto y aire de lima. Presenta los típicos inconvenientes a la hora de usar los cubiertos, que están sobra-

Steak tartar ahumado con su toque valiente



Carrillera de ternera a baja temperatura con especias y aire de coco





Ensaladilla con toque cítrico y hierba mediterránea



Carpaccio de lubina, mango y cítricos



Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y aromas marinos



Pulpo con patata chafada, aceite de oliva, kimchi y rúcula



Lomo de atún rojo en tataki con cerezas, ponzu y lima

damente justificados en aras a una presentación espectacular, muy tridimensional. Lo aconsejable es comerlo con las manos, siguiendo un instinto ancestral, aumentando considerablemente el placer percibido, y chuparse los dedos.

Carpaccio de lubina, mango y cítricos. Delgadas láminas de llobarro, vinagreta de cítricos y soja, aceite de oliva y totopos de maíz recién hechos, los brotes morados y verdes, los dados del aromático mango junto al aceite de oliva son el escenario y la lubina es la protagonista. La sutileza de este plato contrasta con la intensidad de la lima y las crujientes tortitas y confirman que nada se deja al azar y cada matiz sirve para satisfacer cada bocado.

Ceviche de langostinos, fruta de la pasión y aromas marinos. Carlos utiliza la técnica del ceviche con puré de pasión, servido con sus cabezas a la plancha y acompañado con pequeñas joyas como el codium, hierba del rocío y salicornia, además de la necesaria cebolla morada. Sorprendente y delicado, complejo y sabroso, excitante.

Pulpo con patata chafada, aceite de oliva, kimchi y rúcula. Pulpo cocido y marcado en plancha, acompañado de un sabroso puré de patata Mona Lisa machacado a tenedor, condimentado con emulsión de aceite de oliva de Canet y rúcula, complementado con el milagroso alimento del futuro, el kimchi o col fermentada coreana, es otro ejemplo del nivel gastronómico aplicado en favor de una sensación única.

Lomo de atún rojo en tataki con cerezas, ponzu y lima. Carlos nos desvela en cada plato su *know how*, los trucos y técnicas para conseguir que sus elaboraciones tengan ese punto tan especial, en este caso cómo atempera el lomo de atún para que sea agradable en boca sin estar frío en el núcleo y sin comprometer la seguridad alimenticia. Estaba perfecto, extraordinariamente bien cocinado, con un punto de sal comedido, combinado con el dulzor y la acidez que proporciona las cerezas de la Salzadella, nos ha dado una sensación francamente buena.



Arroz con papada ibérica y calamar



Sorbete de mango con espuma de coco



Helado de amapola



Coulant de avellana



Steak tartar ahumado con su toque valiente. Una cápsula de cristal contiene el espeso gas, enigmática niebla de romero, que mantiene en misterio su contenido e inunda el ambiente de aroma ahumado al destaparla y revela en su interior un timbal de rubia gallega macerada y aderezada con los condimentos precisos, acompañada de tápenas, brotes y mahonesa, textura nada empalagosa y agradable que te hace disfrutar al instante. Una delicia para los más carnívoros.

Carrillera de ternera a baja temperatura con especias y aire de coco. Esta carrillera está guisada lentamente con vino y hortalizas, a la manera tradicional para extraerle todo su jugo, condimentado con jengibre, sechuan, aceite de sésamo, ajos y chalota. Su jugo reducido e infusionado con menta, albahaca, cilantro y ligado con raíz de kuzu que le aporta beneficios digestivos y textura. Con todo se consigue un intenso sabor, un color impresionante y una estructura tierna increíblemente fundente y delicada, terminado con un de aire de coco que le aporta un toque Thai y en este sentido, mejora la presentación y el sabor, afortunadamente es un acierto y nos quedamos con ganas de más.

Terminamos con un espectacular **Arroz con papada ibérica y calamar**, que combina la melosidad de la papada y el sabor del mar, con el arroz como hilo conductor.

Una buena costumbre que se va instaurando, es la de presentar un **prepostre**, herencia de los sorbetes que se servían entre la carne y el pescado en los grandes banquetes como refrescante y digestivo, y que ha ido evolucionando hasta convertirse en un paréntesis entre la comida salada y los dulces. Tiene que ser pequeño, fresco, estimulante y poco dulce. Y Carlos nos sorprende con un tarro de **sorbete de mango con espuma de coco**, que cumple con todo lo estipulado, ahora sí que estamos preparados para el postre.

Terminamos este extenso documento con un delicioso **Coulant de avellana y helado de amapola**, aunque viendo la carta de postres, no sé, habrá que volver... Exagerado, desmesurado, superior...

Nos sentimos abrumados ante tal despliegue de belleza culinaria, sufrimos el síndrome de Vericat, una especie de Stendhal gastronómico. Todo está pensado. No es tan solo producto de calidad, que también, es el buen hacer de un trabajador del arte culinario, es el resultado del esfuerzo y la constancia, ejemplo a seguir de muchos jóvenes a los que tampoco la vida se lo va a poner fácil y que al final debería ser recompensado.

Vericat como marca, Carlos Miralles como concepto intelectual, trabajador altamente cualificado con estilo y técnica propios, fruto de sus vivencias y duro trabajo, el saber hacer le acompañará allí donde se encuentre. Sus orígenes en su querido Canet y su proyección de futuro astronómico. Sentarse a la mesa de Carlos es disfrutar de la experiencia de un viaje espacial, es sentirse como en ingravidez dentro del cosmos.

MAR BLAVA by Vericat
Carrer del Riu, 24, Benicarló
Teléfono: 693 75 35 84
marblavabenicarlo.com





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



MAR BLAVA by Vericat

Carta de vinos

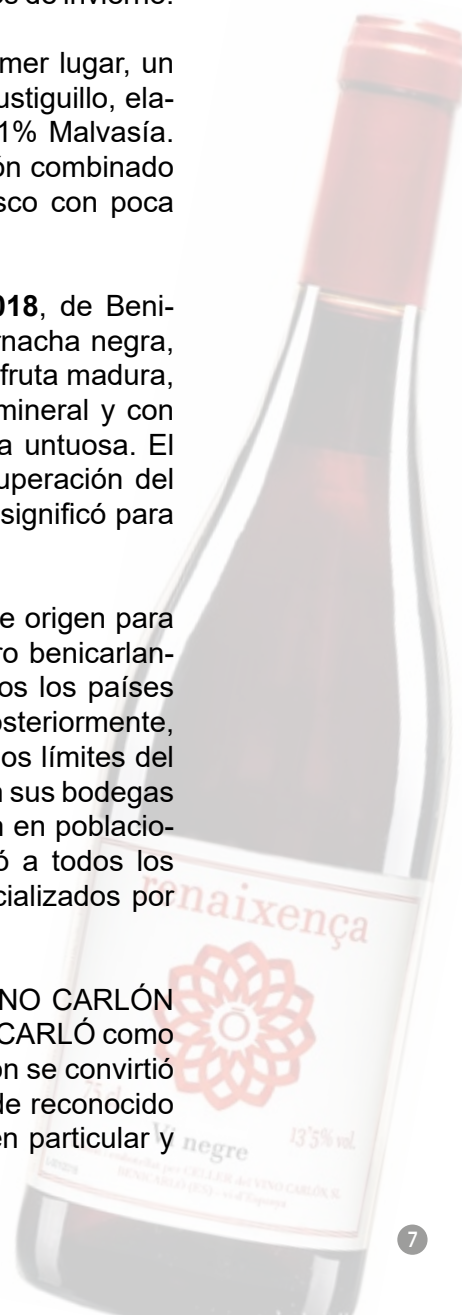
La carta de vinos, se nos antoja un poco corta en lo que a referencias se refiere, aun así, cabe destacar la mezcla de vinos clásicos con modernos, en un afán de querer gustar a los máximos clientes posibles. Las pautas de la carta no están demasiado claras todavía, ya que se están planteando abrir el restaurante todo el año, con la idea de tener dos cartas, una para verano, con más referencias de vinos blancos y otra para el invierno, donde predominarían más cantidad de tintos. No es mala la idea, ya que por la calidad de la cocina se podría hacer un par de cartas para poder maridar perfectamente los platos de verano y los de invierno.

Para la comida, nos ofrecieron dos vinos. En primer lugar, un vino blanco **Mestizaje Blanco 2017**, de bodegas Mustiguillo, elaborado con un 65% Merseguera, 24% Viognier y 11% Malvasía. Con unas notas de fruta de hueso como el melocotón combinado con una gran frescura. En boca es agradable, fresco con poca acidez, elegante y con un buen final.

En segundo lugar, un vino tinto **Renaixença 2018**, de Benicarló, del Celler del Vino Carlón, elaborado con garnacha negra, garnacha tintorera, cariñena y syrah, es un vino con fruta madura, notas de grosella, frambuesa, picotas, especiado, mineral y con un toque floral. En boca es fresco, con una entrada untuosa. El Celler del Vino Carlón nace como proyecto de recuperación del famoso Vino Carlón, vino desaparecido y que tanto significó para esta tierra y sus gentes.

El vino CARLÓN es una antigua denominación de origen para unos vinos que, procedentes en un principio de agro benicarlando, eran ya conocidos a partir del siglo XV por todos los países del ámbito mediterráneo y del norte de Europa; posteriormente, cuando la creciente demanda del CARLÓN superó los límites del excedente local y los comerciantes de aquí ampliaron sus bodegas y las acabaron de llenar con los vinos que adquirían en poblaciones vecinas, dicha denominación de origen abarcó a todos los vinos de la comarca que eran elaborados y comercializados por los mercaderes instalados en Benicarló.

Es del todo evidente que la denominación de VINO CARLÓN deriva de VINO DE BENICARLÓN, o VINO DE BENICARLÓ como también en ocasiones aparece escrito. Esta reducción se convirtió en sinónimo y a la vez en denominación de origen de reconocido prestigio internacional para los vinos de Benicarló en particular y del Maestrat en general.





Restaurantes recomendados que hemos visitado

Restaurante Sentits (La Vilavella) C/ Figueras, 5 - 640 67 37 15	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 (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	Rest. Casa Lola (Grau 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. El 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.



L'Exquisit Mediterrani: un acierto

La Ley 15/2018, de la Generalitat, de Turismo, Ocio y Hospitalidad de la Comunidad Valenciana, está dando sus frutos. Uno de ellos es la creación de la Red GastroTurística de la CV, y de su marca paraguas L'EXQUISIT MEDITERRANI. Dicha Ley protege expresamente la gastronomía propia como recurso turístico de primer orden. Dicha declaración, ya de por sí importante, necesitaba de una concreción práctica y del desarrollo de un plan de acción que convierta un deseo en una realidad tangible.

Dicho y hecho. El plan existe, la marca existe, y la voluntad política está perfectamente alineada con la voluntad del sector empresarial. Ashotur va a ser un actor necesario en la implementación de la estrategia trazada; estamos convencidos y preparados para ello.

La marca creada "tiene la misión y el compromiso de preservar el valor de la gastronomía y enriquecer la experiencia de nuestros turistas y visitantes con ofertas honestas y creativas en torno a ella, así como fomentar el turismo gastronómico a través del conocimiento, la innovación culinaria y la proyección exterior de los valores gastronómicos auténticos del Mediterráneo en Vivo". Se trata de poner en valor un recurso turístico, la gastronomía, que no siempre ha sido considerada como un producto turístico de primer nivel. La gastronomía siempre ha estado ahí, pero nunca como ahora, ha jugado un papel tan nuclear en la propuesta turística global que ofrece la Comunidad Valenciana.

Como asociación empresarial, asumimos como propios los objetivos de la Xarxa GastroTurística, que son:

- . Captar conocimiento que aporte valor a la gastronomía como producto turístico.
- . Generar sinergias entre agentes en favor del turismo gastronómico.
- . Mejorar la imagen y el posicionamiento de nuestros productos gastronómicos en clave turística.
- . Promover, desde la gastronomía, la incorporación de atributos de singularidad y diferenciación en los destinos.
- . Compartir un sistema de reconocimiento del producto turístico gastronómico bajo una misma marca paraguas.

Desde Ashotur hemos analizado el Plan de Acción diseñado, y nos parece un muy buen comienzo de un proyecto que necesita del impulso de todos para que surta los efectos deseados. Con el desarrollo de dicho plan, podremos comprobar como la gastronomía se convierte en uno de los principales productos-tractor de nuestro destino. Con este plan, pasaremos de tener una gastronomía tratada poco menos que como una simple "commodity", a una gastronomía como producto turístico de primer nivel, que, junto al resto de nuestros productos turísticos, siga convirtiendo a nuestra comunidad como un destino turístico excelente, diferenciador y atractivo. Con esta estrategia sumamos, con este plan ganamos todos.



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 multiejericio, 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 multiejericio 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

Fernando Molina Gil

Propietario y cocinero de La Cuina de Fernando (Castelló de la Plana)



La sencillez y el amor por su tierra y sus raíces han marcado la cocina del chef Fernando Molina Gil (Castellón, 1976): autóctona y sencilla, donde prima el producto de Castelló. Una cocina con nombre propio, “Desoca”, con la que, desde su restaurante “La Cuina de Fernando”, ha querido reivindicar las recetas tal y como se han hecho desde hace siglos, con la capacidad también actualizarlas.

En sus nuevas instalaciones -estrenadas hace apenas seis meses en la calle Joaquín Costa, 63- nos ofrece menús con platos que cocinaba su tatarabuela, actualizaciones de algunos clásicos y la introducción de productos locales en platos contemporáneos. Sin duda, comienza un nuevo reto profesional para este cocinero “de soca”, que ha ido evolucionando desde sus inicios en el mundo de la pastelería y panadería.

¿Cómo dio el paso a la cocina de un restaurante?

Empezamos preparando eventos en un salón junto al obrador de la pastelería y panadería. Después fue surgiendo todo.

¿Cómo aprendió el oficio? ¿Qué evolución ha vivido profesionalmente?

El oficio lo aprendí del día a día y formándome por varias escuelas. Mi evolución ha sido constante y progresiva.

En la actualidad es propietario y chef del restaurante La Cuina de Fernando ¿Cuándo nació este proyecto gastronómico?

El proyecto nace en 2002 adecuando como restaurante el salón contiguo al obrador de pastelería de la Quadra Borriolec.



¿Cómo definiría el tipo de cocina que hacen en su restaurante?

Nuestra cocina tiene nombre propio con la marca “Desoca”. Se trata de poner en valor, sin prejuicios, el recetarito local, sus productos y la cocina de mi casa: bien sea respetando los platos tal cual se hacían antes o actualizándolos.

¿Qué importancia tienen los productos autóctonos y de temporada?

Importancia prioritaria, pero hay que ser conscientes que debido al cambio climático etc, cada vez será más difícil utilizar este tipo de productos. Aunque ponemos todo de nuestra parte para poner en valor la despensa de la provincia.

¿Qué no puede faltar nunca en su cocina?

Tener siempre un buen fondo en la cocina es primordial.

Como cocinero ¿cuál es su especialidad?

La cocina local. Los platos típicos de mi ciudad.

Teniendo en cuenta sus orígenes en un obrador

¿Qué importancia le da a los postres a la hora de elaborar un menú?

Como cualquier entrante o plato principal.

Contar con un buen equipo también es muy importante en un restaurante.

¿Quiénes le acompañan?

Ahora mismo somos una jefa de cocina una cocinera, un “friege” y yo en cocina. Una jefa de sala que hace labores de “somelier”, un camarero especialista en quesos y un camarero.

Ha colaborado con algunas asociaciones culinarias y participa en diferentes iniciativas gastronómicas y proyectos. ¿Nos podría destacar algunas de ellas?

Ahora mismo estoy centrado en el cambio de local, que se encuentra en la calle Joaquín Costa, 63, y ponerlo al máximo nivel posible. Al mismo tiempo, trabajo para evolucionar la “cuina Desoca”.

No podemos salir de La Cuina de Fernando sin probar...

La coca de tomate Fernando.

“Nuestra cocina tiene nombre propio con la marca ‘Desoca’. Se trata de poner en valor sin prejuicios el recetarito local, sus productos y la cocina de mi casa”



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Quinta Couselo Selección

D.O. Rias Baixas

Félix Tejeda

Director Gerente de DiVino



Esta pequeña y acogedora bodega, de larga tradición familiar, siempre se ha caracterizado por su amor por el vino y su respeto por el entorno. Actualmente corresponde a Grandes Pagos Gallegos de Viticultura Tradicional.

En Quinta de Couselo quieren transmitir que detrás de cada botella hay todo un mundo de tradiciones que han ido adaptando a las nuevas tecnologías, consiguiendo la más alta calidad en la elaboración de sus vinos, aguardientes y licores.

Quinta Couselo pertenece a la subzona de O Rosal, dentro de la Denominación de Origen Rías Baixas. La bodega se encuentra en el valle de O Rosal, que limita al sur con el río Miño en su desembocadura, y al oeste con el Océano Atlántico. Sus tierras se benefician de un microclima especial de influencia atlántica que proporciona temperaturas suaves, abundantes precipitaciones y las horas de insolación necesarias para una maduración apropiada de las uvas. Los viñedos se localizan en suelos de origen sedimentario, franco, rico en materia orgánica, ácido y profundo. Las variedades que cultivan son Albariño, Caiño blanco, Marqués (loureira) y Treixadura.

Las plantaciones son cuidadas con prácticas compatibles con la protección y mejora del medio ambiente (Producción Integrada). Se utilizan dos sistemas de conducción, la espaldera y el emparrado gallego.

Quinta Couselo Selección es el vino top de la bodega, de viñedos propios (8 hectáreas) y fincas arrendadas bajo control técnico de la bodega. La edad de los viñedos son 25 años, con sistema de conducción de la viña tradicional de la costa gallega, el emparrado. Con suelos graníticos en su mayoría con algunas fincas de esquistos pizarrosos.

Las variedades utilizadas para la elaboración de este vino son Albariño, Caiño Blanco, Loureiro.

La elaboración sigue un riguroso control en el viñedo con vendimia manual en cajas de 15Kg. Transporte inmediato a bodega donde la uva se somete a control de temperatura mediante su introducción en cámara frigorífica a temperatura controlada de 5°. Selección en mesa vibratoria racimo a racimo. Despalillado y maceración de uva entera antes del prensado neumático durante 1 hora y 30 minutos. Separación de mostos. Desfangado estático. Fermentación a temperatura controlada. Crianza sobre lías finas durante 28 meses. Estabilización en acero inoxidable hasta alcanzar la madurez suficiente para el embotellado.

Producción: 3.270 botellas. Su precio, alrededor de 25,00€



De menú en...

Sección patrocinada por

Antonio Mata
LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón
964 24 77 24

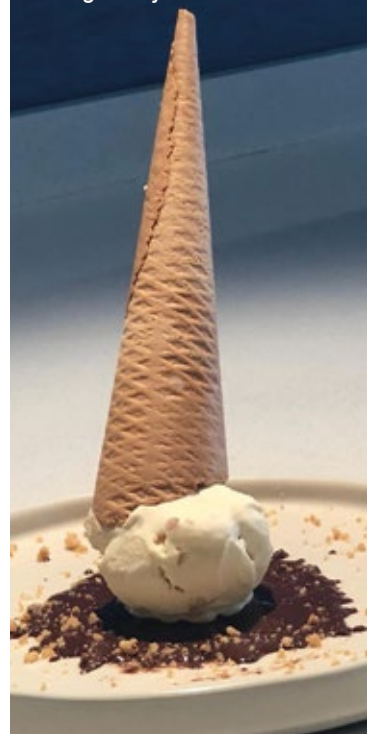
ESPECIALISTAS EN JAMÓN, EMBUTIDOS, QUESOS,
LOTES Y PRODUCTOS GOURMET

www.antoniomata.com



La Borda *(Grao de Castelló)*

Pipo invertido sobre
ganduja de chocolate



La Borda es un gastrobar que se ubica en el centro del Grao de Castelló. Un espacio gastronómico con encanto donde prima una cocina con sabor, fresca y de temporada. Porque una buena materia prima es la base de los platos que conforman su carta y menús, con una cuidada selección de tapas, montaditos, arroces, ensaladas, pescados y carnes de primera calidad. Sus propietarios, Manuel Cazorla e Isabel Alonso, apuestan por ofrecer un atento servicio, en un ambiente acogedor y una variada oferta gastronómica tanto para quienes prefieren un restaurante más formal como aquellos que optan por taburete alto y un buen tapeo.

En la revista **TURISME i GASTRONOMIA de Castelló** nos presentan su propuesta de menú para el fin de semana:

Menú fin de semana

Aperitivo de bienvenida

Entrantes para compartir:

Erizo

Ensalada La Borda 2.0

Gambita blanca de Huelva

Pulpo a la plancha

Segundo a elegir:

Arroz según lonja

Arroz de presa y setas

Fideuá de foie

Lomo de bacalao gratinado

Pluma ibérica

Pan y postre

30 euros por persona



Erizo



Ensalada La Borda 2.0



Arroz de langostinos y esparidenyes



Una cerveza bien fresquita para el verano

Es difícil resistirse a una buena cerveza fría en verano. Es perfecta para hidratarse - prácticamente el 93% es agua - cuando aprieta el calor y además marida con todo a la hora de sentarse en la mesa: Ya sea un arroz, una chuletada o un “pescaíto” frito... La cerveza es una bebida altamente refrescante debido a la temperatura a la que se sirve y su dosis de amargor y acidez, además de ser una bebida de la que puedes encontrar gran variedad de sabores.

Pero, ¿cuál es la temperatura adecuada para disfrutar de ese trago de cerveza? No hay una respuesta contundente, ya que cada variedad de cerveza tiene su temperatura ideal, pero si una serie de pautas que se pueden seguir a la hora de beber una buena cerveza.

- Cada variedad tiene su temperatura ideal, pero a modo general, las cervezas deberían servirse entre 3,5 y 13 °C.

-Las cervezas lagers se sirven más frías que las ales.

-Las cervezas de mayor graduación se sirven más tibias que las de menor graduación.

-Las cervezas más oscuras se sirven más tibias que las cervezas más claras.

-Las lagers industriales se sirven muy frías.

-Servir la cerveza unos pocos grados por debajo de la temperatura deseada permite dar espacio a la tibieza añadida por el cristal y las manos del bebedor.





-También es recomendable que la cerveza se sirva en un recipiente frío, pero nunca congelado, ya que esto no favorece la creación de espuma ni su apreciación visual.

-Además, sería bueno utilizar un cristal transparente y fino, para que se pueda apreciar el color y resulte más agradable su entrada en boca.

-Cuando se sirve en copa o jarra se puede coger por el pie o asa (según el caso) y no calentar así la bebida con la mano.

De hecho, tomar una cerveza excesivamente fría o demasiado caliente puede marcar una gran diferencia. El mayor problema en relación a enfriar la cerveza por debajo de la temperatura recomendada en cada caso, es sin duda que se enmascaran una cantidad considerable de sabores y aromas. Mientras que servir la cerveza demasiado caliente permite apreciar al principio más sabores y aromas, pero a medida que se acerca a la temperatura ambiente las sensaciones de amargor pueden descender.

No existe una regla exacta que determine la temperatura justa para cada cerveza, todo dependerá del estilo de la cerveza, los métodos de elaboración e incluso la tradición, pero sí existen diferentes pautas básicas que, en muchos casos, hacen disfrutar más de nuestra cerveza.

Hora d'esmorzar

LA BODEGUETTA DE CASA PERITO

Benlloch. C/ Sants Màrtirs, 19 – Tel. 964 33 90 54



Tercera generación de esta empresa familiar, con más de 40 años dedicados a la restauración y que no hace demasiado tiempo ha recibido el diploma como establecimiento adherido al producto turístico “Castelló Ruta de Sabor”.

Un establecimiento donde comer bien está asegurado. A la hora de almorzar, sobre todo, sábados y domingos, el establecimiento presenta un lleno absoluto, entre otros, por ciclistas que conocen bien los sitios donde almorzar con garantía y a precios razonables.





Aquí se puede comer lo que uno quiera, desde carnes y embutidos a la variedad de propuesta que hay en la barra. Como les comentaba, se trata de un establecimiento popular a nivel provincial, al que acuden aficionados al almuerzo de todos los lugares de la provincia.

Además, a la hora de comer, ofrece menú y una amplia carta. La calidad de los productos es un tanto a su favor, además de ofrecer raciones bien cumplidas y servicio atento. Si se quiere almorzar hay que espabilar y acudir temprano y si se quiere comer, es imprescindible reservar. 100% recomendable.



Los que ya hemos visitado

Bar Barco (Castellón) C/ Museros, 4 - 964 19 49 98	Mesón El Coll (Ares del Maestre) Coll d'Ares s/n - 964 44 30 88	Bar - Rest. Ronda (Burriana) Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49
Bar - Restaurante Alex (Castellón) C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41	El Asturiano (Vinaròs) C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37	Rest. Ca Jaime (Moncofa) Cami la Vall, 146 - 627 592 343
Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora) Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70	Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón) C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37	Bar la Marjalería (Castellón) C/ la Plana/Caminàs Galí - 646616899
La Bodegueta (Peníscola) C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32	Bar - Rest Les Forques (Almassora) Polígono Ramonet - 964 917 399	Bar La Panderola (Burriana) Ronda Panderola, 37 - 964 516 021
Bar los Almendros (Adzaneta) Avda. Sant Isidre, 2 - 646 396 539	Bar - Rest. Caribe (Castellón) Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723	Hotel Rural Casa Anna (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157
Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036	Bar-Rest. CaixAlmassora (Almassora) C/ Trinidad, 20 - 964 560 036	Casa Julián (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165
Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289	Bar - Rest. Menfis (Vila-Real) C/ Borriol, 68 - 964 534 087	Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes - Partida Benadresa) - 964 767 830
El Perrico (Castellón) Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597	Asador - Rest. Casa Dario (Castellón) C/ Segorbe, 73 - 964 212 677	Bar - Rest. El Miso (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 - 964 520 045
Bar - Rest. Florida (Almassora) Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601	Casa Mercedes (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945	Bar - Rest. Miramar (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843



Quesos de la Comunitat Valenciana

nuestros tesoros lácteos



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

La Comunidad Valenciana no es una tierra que tenga una gran tradición quesera, pero sí que cuenta con algunas elaboraciones muy singulares. En nuestra región se elaboran quesos frescos y curados, pero tradicionalmente son los primeros los más habituales, preparados con leche pasteurizada, siendo unos grandes consumidores de este tipo de lácteos.

La elaboración de los quesos frescos es muy sencilla: el cuajado es esencialmente enzimático y el proceso dura entre 4 y 6 horas. El desuerado se hacía tradicionalmente con un amasado, también mediante un prensado ligero cuando son muy húmedos (60-80% de agua), esto hace que su vida sea corta, no más de 10 días. Antiguamente se elaboraba con leche de oveja o cabra cruda, hoy día también se utiliza de vaca y se hace con leche pasteurizada.

El queso fresco más popular y consumido en la provincia de Castellón es el **Cassoleta**, de forma cilíndrica, con un agujero cónico en el centro y de pequeño tamaño. Se le conoce también por *saladito*, porque anteriormente se conservaba en salmuera.

El **Servilleta** hace referencia al molde con el que se prepara y que le confiere su forma tan característica. Se produce con leche de oveja y de cabra, de ganado de las comarcas de la Costera de Ranes (Valencia) y Alto Vinalopó (Alicante). Podemos degustarlo tanto fresco como curado, y en ambos casos sorprende por su sabor suave y agradable. Tiene un aspecto globoso aplastado, con los bordes redondeados y la cara superior muestra unas estrías marcadas, debido al molde, una tela anudada. Tiene ausencia de corteza, superficie lisa, cerrada, color blanco y los oreados amarillo pálido.

Que te la den con queso



El queso de la **Nuncia** se elabora en la población que le da el nombre. Está moldeado en una huevera de alambre que le da una curiosa aspecto que lo hace reconocible, marcas de enrejado en forma de rombos. Se caracteriza por su fina textura e intenso aroma. Desde el año 2008, cuenta con un reconocimiento a su calidad. En su elaboración se utiliza una mezcla de leche de cabra y vaca, es muy suave, tiene una textura blanda, contiene poca sal y no tiene corteza.

El **Blanquet** es un queso blanco de cabra más representativo de la tradición quesera Alicantina. Se elabora en toda la provincia, y se caracteriza por su intensidad y textura. Desde 2008, cuenta con un sello de calidad. Tiene forma de disco, de 15 centímetros, color blanco y varias muescas en el borde (marca que dejaban los antiguos moldes de esparto en los que se elaboraban). Su sabor es más dulce que salado, puede conservarse en salmuera o como el queso tierno, tras salarlo y someterlo a un período de oreo reducido.

El **Requesón** se elabora a partir del suero, subproducto de la elaboración del queso. Se produce al calentar el suero a 90° C, y así se forma una masa sólida que es el requesón, que se separa de la parte líquida. Estos son los quesos frescos y el requesón característicos de la Comunidad Valenciana. A la hora de adquirir esta delicia blanca tendremos en cuenta que son de consumo rápido.

El **Tronchón**: también se puede encontrar fresco, pero se consume mayoritariamente semi-curado o curado, es muy aromático y cremoso. Se elaboraba tradicionalmente en todo el Maestrat por pastores trashumantes. Su origen es aragonés y el pueblo turolense de Tronchón le cede su nombre. Ganaderos de Castellón y de Teruel lo elaboraban con leche de ganado ovino, caprino o ambos. Tiene un aspecto que lo hace inconfundible, de forma circular achatada, con un hueco en ambas caras, con dibujos de flores en su corteza. El color y el sabor varían dependiendo del estado de maduración: a la vista puede presentar tonalidades que van desde el blanco marfil hasta marrón pálido, su sabor puede variar dependiendo de la leche que se emplea en la elaboración, y si es pasteurizada o cruda, puede ser más o menos intenso.

Los quesos autóctonos de la Comunidad Valenciana son poco conocidos fuera de nuestras fronteras, pero son, sin ninguna duda, originales y de gran calidad. Especialmente los elaborados artesanalmente, que ponen en valor las variedades tradicionales y de nueva creación.



Cassoleta



Servilleta



Nuncia

CASTELLÓN

Quesos Almazora. Quesos muy laureados. www.quesosalmassora.com

Quesería los Corrales. Todo un referente nacional y ejemplo a seguir.

Facebook: Quesería Artesana Los Corrales

Quesos de Catí. Cooperativa que elabora quesos muy galardonados. www.quesosdecati.com

El Pastor de Morella. Queso elaborado con trufa del Ports, muy recomendable su cuajada.

www.pastordemorella.com

Quesos Tot de Poble. Excelentes quesos, originales y singulares. www.queseriatotdepoble.com

Quesos del Niño. Quesos frescos y postres lácteos. www.facebook.com/QuesosyPostresDelNino

Quesos el Maset. Rebaño propio, quesos y postres lácteos. www.masiaelsmaset.es

VALENCIA

Hoya iglesia, Requena. Explotación familiar especializada en lácteos de leche de cabra.

www.hoyadelaiglesia.es

Heretat Pere, Coop. Simona, Quatretonda. Quesos de cabra madurados en cueva natural. www.heretat.com

Granja el Parral, Barxeta. Quesería de 1920. www.quesoselparral.es

ALICANTE

Quesería artesanal San Antonio, Callosa d'en Sarría. Quesos de cabra muy afamados. www.queronsa.es

Quesería Valle de Tibi. Pequeña quesería familiar, excelentes quesos de cabra de rebaño propio.

www.queseriadelvalledetibi.com

La Vaquería del Camp d'Elx. Más de 50 años dedicados a la elaboración de quesos de vaca.

www.lavaqueriadelcampdelx.com



Yeray Monforte

Barman

Pasos para fermentar verdura Encurtido

Llamamos encurtido a todo lo que se conserva mediante la acidez. La mayoría de encurtidos no fermentan en absoluto, depende más del vinagre muy ácido. Normalmente se somete calor a las verduras para esterilizarlas, a base de destruir sus microorganismos en vez de cultivarlos, para su conservación.

1. Picar o rallar verduras, no hay regla sin excepción, no es indispensable hacerlo para fermentar las verduras, el efecto del picado y el rallado es aumentar la superficie expuesta, lo que facilita la extracción de jugos de las verduras para que se puedan sumergir en sus propios jugos.

2. Salar ligeramente las verduras picadas o ralladas. Añadir más sal al gusto y machacarlas o comprimirlas hasta que estén húmedas; alternativamente dejar las verduras en remojo en una salmuera durante unas horas. La sal no es imprescindible, pero les da mejor sabor, aparte de estos 4 beneficios:

- La sal *extrae el agua por ósmosis*, ayudando a sumergir las verduras en sus propios jugos.
- *Deja las verduras más crujientes*, endureciendo los componentes de las células vegetales llamadas pectinas.
- Al crear un entorno selectivo, la sal *reduce el intervalo en que pueden desarrollarse las bacterias*, y da ventaja a las bacterias ácido lácticas que toleran la sal.
- La sal *amplia las posibilidades de conservación*, desacelerándose la fermentación, retardando los mohos en la superficie.

Las sales convenientes para utilizar son las sales marinas no refinadas que contienen muchos oligoelementos, que se vuelven biodisponibles con la fermentación.

Pero se puede fermentar las verduras con cualquier sal que tengas disponibles. Golpear las verduras contribuye a quitarles más agua. Para poder sumergirlas mejor bajo sus jugos, podemos utilizar las manos (bien limpias) o alguna herramienta especializada diseñada para este fin.

3. Envasar las verduras en un tarro o en otro recipiente, apretadas de modo que estén forzadas a permanecer por debajo del líquido. Añadir agua en caso necesario esperar, probar con frecuencia y disfrutar.

A la hora de envase podemos utilizar una vasija, o cerrada herméticamente en un tarro. Es importante que las verduras queden sumergidas en sus jugos, presionándolas con fuerza, o dejándolas machacadas bajo un peso. Si las verduras no están totalmente cubiertas o se ha perdido algo de agua por evaporación, añadir agua sin cloro.

Muy importante, abrir y cerrar los tarros a presión todos los días, pues el CO₂ se acumula dentro, pudiendo llegar a explotar, al cabo del tiempo seguirá produciendo CO₂, pero en mucha menor cantidad.

Se puede resumir en *picar, salar, envasar y esperar*.

- 5 cl Mezcal
- 10 cl Mix Tomate
(tomate natural, aceite y sal)
- 1 cl Sirope Simple
- 1,5 cl Zumo de lima
- 7 gotas de salsa fermentada
lacticamente de ajo

Agitado, vaso Long Drink,
decorado con jamón deshidratado.





LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 • 646159332

Chivite Las Fincas Blanco 2 Garnachas

Garnacha blanca y garnacha tinta

Rafael Vacas Fadrique

Asesor comercial Zona Castellón



J.Chivite Family Estates es una bodega con firma, la de la familia Chivite, con una historia que se remonta a 1647 y una trayectoria que durante 11 generaciones han defendido un modo de vida vinculado a la tierra y a la vid.

En la actualidad el grupo Chivite está presente en más de 60 países y tiene una facturación de más de 60 millones de euros, la sede central está en Cintruenigo (Navarra) y tiene más de 100 trabajadores, el actual presidente es Julián Chivite.

Las bodegas que conforman el grupo son Chivite, Viña salceda, Gran feudo y champagne Taittinger (como importador para España).

Chivite fue comprado en octubre de 2017 por el grupo Perelada formando así un equipo sólido y ganador, el grupo Perelada-Chivite.

Julián Chivite tiene una amistad de muchos años con Juan María Arzak, el famoso y mítico cocinero de 3 estrellas Michelin, de esa relación y de sus numerosos encuentros en torno al mundo del vino salió en la añada 2014 un vino que rompió moldes en el mundo de los rosados, Chivite las fincas rosado, un rosado de Garnacha y tempranillo con crianza en lías que llegó al Top 10 mundial Decanter entre los mejores rosados del mundo.

Ahora lo han vuelto a hacer, después de un gran trabajo de investigación por parte de Cesar Muñoz, enólogo jefe de Chivite y su equipo, han sacado otro vino rompedor, Chivite las fincas Blanco 2 Garnachas, compuesto de Garnacha tinta 51% y Garnacha blanca 49%, el vino es blanco, si, blanco, sería un *blanc de noirs* español. El vino es fermentado parcialmente en roble francés y tiene una crianza de 5 meses sobre lías y sale bajo la denominación I.G.P.V.T.3 Riberas, el vino va firmado por detrás por el cocinero Arzak.

La Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con matices verdosos, aroma a fruta blanca (pera, manzana, níspero) con matices de fruta roja (granada, grosella). En boca es muy vivo, equilibrado con sedosidad y muy largo. Graduación 13,9° vol.

“La redondez, casi opulenta de la Garnacha blanca, la finura y acidez de la Garnacha tinta, y la compleja e inusual nariz del coupage de ambas, hacen de las fincas blanco un vino sorprendente”.

Julián Chivite.

PVP APROX TIENDA 14 Euros

Venta inteligente

7 claves para aumentar el margen de beneficios y el volumen de ventas



Javier Salgado

Maître Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Diseño de la carta: Es una gran herramienta de marketing a la que le podemos sacar un partido asombroso. El cliente destina de media, 3,5 minutos a leer una carta antes de tomar una decisión. Haz una lista de tus platos más rentables en la primera mitad de la carta con 2 ó 3 platos de cada categoría. Un mayor número de opciones puede ralentizar tu pedido y distraer al comensal.

Descripción de la carta: Tus clientes deben quedarse impresionados con tu carta y convencidos de su valor. Las descripciones atraen los cinco sentidos (gusto, vista, tacto, olfato y oído). Nombra los mejores ingredientes sin excederte en el texto.

Sabores sorprendentes: A los clientes, normalmente, les gustan los sabores fuertes. Cualquier carta de éxito debe adquirir el derecho a lo fundamental, no obstante, hay que apostar por incorporar platos diferentes, por ejemplo, dejar las carnes y las verduras puestas en adobo una noche antes para potenciar el sabor y el color. Utiliza combinaciones de sabores difíciles para que tus clientes difícilmente puedan recrearlas en casa.

Ingredientes intrigantes: Utilizar ingredientes inusuales, despierta el interés del público y será una tentación para los clientes más atrevidos y un tema de charla sobre la carta. Ofrece la opción de pagar un extra por un ingrediente exclusivo en algunos platos. También puedes ofrecer la posibilidad de elegir entre varios acompañamientos, y así ampliar la elección e incrementar los ingresos. Unas ensaladas y unas verduras atractivas de acompañamiento con una amplia variedad de aliños y guarniciones funcionan estupendamente.

Presentación perfecta: Presta la máxima atención a la presentación y optimizarás el atractivo y el margen de beneficio de cada plato. El vertido de las salsas del plato en mesa, crea de inmediato una imagen de calidad.

Técnicas clásicas: el show en la sala, haciendo un despliegue de tus productos al servicio del cliente, por ejemplo, un steak tartar preparado al gusto delante del cliente, limpiar un pescado al guerdon, flambear alimentos a la vista, opción de carro de quesos en el postre o en el aperitivo, pasar con un carro de licores después del café, todo esto ayuda a incrementar el precio medio del comensal y la percepción de calidad del mismo. Hay que intentar que la visita al restaurante, merezca verdaderamente el esfuerzo que el cliente hace al elegimos.

Personal con un trato familiar: Todo el personal debería conocer cuáles son sus platos más rentables y como están elaborados, al igual que los vinos y todos los productos con los que y trabajen. Al mismo tiempo explicarlos brevemente cuando proceda a servirlos. Todo esto, transmitiéndolo de una manera sencilla y natural, haciendo sentir al comensal la tranquilidad necesaria para que confíe en nosotros.





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

Castellón, Vila-real y Vinaroz
de Lunes a Sábado de 9 a 22h



Aceite, levadura, harina, agua y sal. Son los ingredientes básicos de las rosquilletas, un producto tradicional de la panadería de la Comunidad Valenciana, que en Finas Horneados (Burriana) han sabido adaptar a nuevos sabores y formatos, manteniendo siempre una elaboración artesanal y su crujiente textura.

Herederos de una larga tradición panadera y con una dilatada experiencia en el sector de los productos horneados, Finas Horneados nació en 1996 con el gran apoyo de su principal fundador e impulsor: José Luis Vicent Vernia. En la actualidad fabrican productos salados, dulces, dietéticos e integrales, totalmente libres de grasas trans. Además, investigan continuamente para lanzar nuevos productos año tras año. Así, ofrecen un amplio catálogo "pensado para los paladares más delicados y refinados, tanto por la exquisitez de sus productos horneados como por la originalidad de sus sabores, solo propios de verdaderos gourmets".

Desde Finas Horneados destacan que durante su trayectoria profesional han ido aplicando lo aprendido de sus antepasados, "que es combinar las mejores materias primas y seguir los procesos artesanos para conseguir el producto excelente que hoy en día podemos ofrecer a nuestros clientes".

"Las rosquilletas son originarias de la Comunidad Valenciana. Al estar cocidas al horno y elaboradas con aceite de oliva virgen y aceite de girasol alto oleico, conseguimos un producto de una gran salubridad, y al combinar estos ingredientes con las mejores harinas y el resto de nuestros componentes, creamos en torno a ellos un mundo de sabores adaptados a todos los públicos y necesidades", explican desde la empresa, cuyo máximo objetivo es la satisfacción total de sus clientes.



Finas Horneados (Burriana)

Parc empresarial Carabona, Avenida L'Argent, 25
www.finashorneados.es



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

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



Del Rollet al Pa de Castelló y el Pa del Castell Vell



Las elaboraciones panaderas artesanas son protagonistas en la historia de Castellón y sus celebraciones desde el nacimiento mismo de la ciudad. De hecho, el 'rotllo' (un pan artesano redondo con un agujero en el medio) es uno de los emblemas de la bajada el Castell Vell a la Plana que llevaron a cabo los primeros pobladores de la ciudad, en el siglo XIII.

Desde entonces, el pan artesano ha sido uno de los principales sustentos de los castellonenses a lo largo de los últimos ocho siglos de historia. Al hilo de esta tradición, con la llegada del siglo XXI, el Gremi de Forners quiso crear un pan propio para la ciudad que distinguiera nuestro saber hacer artesano. Así nació el 'Pa de Castelló', un delicioso pan artesano que se vende en las panaderías y pastelerías agremiadas, elaborado con aceite de oliva virgen de Castellón, sal marina del Mediterráneo y almendras marconas de nuestra tierra. El Pa de Castelló se elabora en formato redondo y se sirve cortado en triángulos para que pueda comerse en cualquier momento, como tentempié o acompañando cualquier comida.

Y en este 2019 el Gremi ha querido ir más allá y ha creado el Pa del Castell Vell para rendir tributo a la historia de Castellón desde nuestras mesas. El Maestro Mayor del Gremi, José Miró, es el creador de la receta —cedida a todos los hornos del Gremi—, que da vida a un pan muy especial.... "Un pan de masa madre hecho a mano, con un aroma y un sabor delicioso, cuyo secreto reside en que está elaborado con ingredientes mediterráneos de primera calidad que han estado presentes en nuestra cultura





La concejala Patricia Puerta, junto a representantes del "Gremi de Forners de Castelló", de "l'Host del Castell Vell" y de la "Colla del Rei Barbut", en la presentación del "pa del Castell Vell"

gastronómica desde el nacimiento mismo de la ciudad", tal y como asegura el propio Miró. De hecho, el Pa del Castell Vell se prepara con harinas de trigo, centeno y maíz, y un toque de uvas pasas y nueces que le conceden un sabor exquisito... La elaboración se acaba con el dibujo de una cruz en su corteza que evoca el distintivo de la Orden del Temple, puesto que el Pa del Castell Vell nace con el objetivo de recordar nuestra historia, teniendo bien presente que los primeros pobladores de Castellón habitaron en el Castell Vell y su entorno, y también el papel de los templarios en la reconquista cristiana del territorio.

El proyecto de creación del nuevo pan cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de Castellón, la empresa Colbake, la Host del Castell Vell y la Colla del Rei Barbut. De hecho, la idea se gestó en el 2018 gracias a las sinergias establecidas por el Gremi de Forners con diferentes entidades castellonenses para potenciar la gastronomía artesana de Castelló, como la Cofradia del Arròs i la Taronja de Castelló y la Host del Castell Vell, y el actual Alcaid del Castell Vell fue el primero en probarlo.



Las playas de Castellón aumentan sus servicios con gastronomía de vanguardia, nuevos clubs y deportes de aventura

Tres, dos, uno.... ¡verano! La cuenta atrás ha comenzado y por eso la playa de Castellón reactiva la diversión, el deporte, el ocio, el relax y a la gastronomía mediterránea de la mano de Adepla, la Asociación de Empresas y Entidades Deportivas de la Playa de Castellón, presidida por Alexis de Pablo, que renueva sus servicios con más propuestas que nunca.

En total, una veintena de empresas dan vida y color a esta asociación, Adepla, que sitúa a Castellón en el mapa turístico nacional e internacional con un 'mix de servicios' increíble: Clubs de playa exclusivos que combinan música, servicios de cafetería, coctelería y restauración, como Nudo, Dharma, Solé Rototom Reggae Beach, Atlanta o La Playa; restaurantes con una amplísima carta de platos mediterráneos y de vanguardia, como el Ri&Co Bistró Restaurant, La Ola o la cafetería del Golf Azahar; y locales singulares como la heladería My Sweet o la mítica hamburguesería Pingüins, frente al mar.

Todo ello sumado a hoteles ubicados a solo unos metros de la playa, como el Hotel del Golf Playa, el Hotel Costa Azahar o la Pensión La Ola; espacios para eventos privados como Flamingo; y espacios para practicar los deportes, como el Club de Golf Costa Azahar, con 9 hoyos, y pistas de tenis y pádel, a 50 metros de la playa; el Aeroclub, donde es posible disfrutar de todas las modalidades aeronáuticas o participar en la escuela de pilotos; la empresa Sky Gliding, que ofrece increíbles vuelos en ala delta; la firma Skytime que te permite vivir la experiencia única de saltar de un avión a 4.000 metros de altura; el East Coast Surfers, para disfrutar del surf, paddle surf o las motos acuáticas; y el Club de Cazadores San Huberto, donde se puede practicar tiro con arco, tiro olímpico o paint ball. Y todo ello junto al indispensable servicio de la Farmacia Ansuátegui.

Los empresarios que forman parte de Adepla esperan "que Castellón viva un verano muy especial, poniendo en valor todos nuestros recursos", destacó Alexis de Pablo.



Fira de Sant Pere. Albocàsser



Albocàsser vivirá los días **6 y 7 de julio** una nueva edición de la histórica Fira de Sant Pere. Una vez más el Prat del ermitorio de Sant Pau será el recinto que albergará la exposición agropecuaria y de todo tipo de productos autóctonos. Además, con la vista puesta en el fin de semana, se desarrollarán múltiples actividades en el propio ermitorio y en el recinto. La feria es una de las más arraigadas en el interior castellonense y, especialmente, en el Alt Maestrat. Más información: www.albocasser.es

Feria de la Magdalena de Vilafranca

La feria de la Magdalena de Vilafranca se celebrará del **19 al 21 de julio**. Se darán cita expositores comerciales, muestras de ganadería y diferentes actividades artesanales, culturales y gastronómicas. Más información: www.ajuntamentdevilafranca.es

Feria del Melón (Xilxes)

El fin de semana del **27 al 28 de julio** tendrá lugar la Feria del Melón tendrá con el objetivo de promocionar el producto estrella de la población. Además, se organizarán otras actividades complementarias. Más información: www.xilxes.es





Sant Mateu Medieval



Sant Mateu celebra su feria medieval durante los días **12, 13 y 14 de julio**. El centro histórico de Sant Mateu se ambienta para retroceder a los siglos XIII, XIV y XV y recordar los tiempos en que el comercio de lana con Florencia hizo de Sant Mateu, una de las poblaciones más importantes del Reino de Valencia. Asimismo, durante estos días se puede degustar gastronomía típica de la localidad.

Más información: www.turismosantmateu.es








dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967

www.congeladosdil.com

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

QUESOMENTERO CHEESEBAR

Si hubiese hecho caso de quien me dijo: “No montes un bar de quesos”, “No lo montes en Vila-real”... No sé dónde estaría ahora...

¿Cómo nace el Cheesebar? Pues trabajando en La Rioja me tropecé con un mal jefe y ello propició que aprendiese de quesos de manera autodidacta y después monté un blog. Soy jurado catador de numerosas ferias de España y un buen día decidió volver a la “terreta”.

La palabra Quesomentero es un juego de palabras “Me entero del Queso” ya que mi pasión es que cuando vengas sepas bien qué es lo que estás comiendo.

Con un humilde presupuesto tienes tres zonas: La parte que no reservamos donde hay taburetes, barra y mesas altas; las cinco primeras mesas con el sofá que están enfrente de la barra con nuestra pared pintada con tiza; y las ocho mesas del comedor que rodea una vallita de madera y paredes con césped para que te sientas un poquito cerca de quienes nos dan este producto tan TOP.

Quesomentero está diseñado para pedir platos al centro: si vienen dos personas es recomendable no pedir más de tres platos ¡El queso hincha!

Nuestro plato estrella es el “Panmentero”: Es un bollo abierto por la mitad, retiramos la miga, lo rellenamos de queso, se tapa, añadimos un “topping” y al horno 15 minutos. Si aún no lo conoces, te invitamos a venir.

Ven a probar nuestras croquetas, las “tartiflettes”, nuestras ensaladas de lechuga viva y nuestros postres caseros. Una vez aquí pide una de nuestras tablas de queso y con mucho gusto te explicaré de “pe a pa” los secretos de los quesos que disfrutarás.

La corteza del parmigiano reggiano no se manipula jamás con ningún producto químico. En Italia la consumen cruda o para elaborar caldos.



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar





La carne está de moda

La última tendencia gastronómica: la brasa

España es uno de los países con más consumo de carne del planeta, llegando a consumirse de media, más de 100 kilogramos por persona y año. Para cerciorar que la carne realmente es de calidad, debemos fijarnos en varios factores:

El aspecto es fundamental: debe presentar un color uniforme en toda la pieza, que dependerá del corte, tipo de carne, y grasa del producto. También depende del tipo de animal, de su alimentación, edad, maduración y demás factores. En el cerdo, por ejemplo, la carne fresca se caracteriza por su color rosa-rojizo, mientras que en la ternera se recomienda tener un rojo más oscuro.

La firmeza es otro factor a tener en cuenta a la hora de seleccionar el ejemplar. Una carne excesivamente dura o excesivamente blanda no es de buena calidad, se debe buscar siempre un punto intermedio, evitando, sobre todo, las piezas gelatinosas. En el caso de las carnes maduradas, debe tener una costra seca por fuera y, una vez retirada, debe ser pobre en porcentaje de humedad.

La información más importante a tener en cuenta es la que procede del etiquetado. Si el producto es de calidad se verá reflejado en éste. Además, también es importarte contar con buenos profesionales y proveedores de confianza que asesoren bien en tu compra. Los expertos son la mejor baza para seleccionar las carnes más adecuadas.

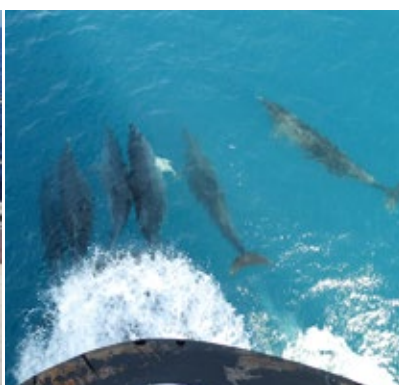
En nuestro país, somos privilegiados en cuanto a las razas, pastos y control de animales. Los prados del norte de España, por ejemplo, tienen una hierba con una humedad constante todo el año, que es uno de los factores que se necesita para una cría de calidad y, si están al lado del mar, hasta recogen alguna propiedad de la brisa marina.

La brasa, con leña fuerte o carbón, así como el control de la temperatura de la pieza y altura de las parrillas hacen que cocinar un auténtico chuletón, se convierta una de las mejores delicias que se puede realizar en familia y con los amigos. Y es que la brasa se ha convertido en una de las últimas tendencias en gastronomía.





Disfruta la Experiencia en alta mar



La actividad pesquera ha sido tradicionalmente un elemento clave en el desarrollo de las zonas costeras, aportando importantes valores culturales, económicos, medioambientales e, incluso, **gastronómicos** a la sociedad. Una herencia histórica que ahora tenemos la oportunidad de conocer a través de Pesca-Turismo “**El Paraíso**”, una iniciativa turística que nos permite vivir, sentir y disfrutar del mar con los cinco sentidos de la mano de la cuarta generación de pescadores. Una ocasión única de convertirse en marinero por un día con la tripulación de “El Paraíso”.

La pesca-turismo se desarrolla a bordo de embarcaciones pesqueras por parte de profesionales del sector, que pretende poner en valor el oficio de la pesca, así como la difusión de un oficio ancestral mientras el turista aprende y disfruta con los cinco sentidos.



Los promotores de Pesca-Turismo en Castellón -que son la **cuarta generación** de una familia de pescadores procedente de Peñíscola- proponen una salida de pesca de bajura en la Costa Azahar, en la que se navega hasta los tradicionales caladeros donde se realiza la pesca. Durante la jornada de pesca los turistas podrán valorar el duro trabajo de los pescadores para traer pescado a nuestras lonjas a diario, disfrutar de la desconexión de la rutina en alta mar, de espectaculares amaneceres, de bellas panorámicas de nuestra costa montañosa y del Parque Natural de Columbretes; también conocerán las costumbres, cultura y gastronomía marinera degustando pescado y marisco km 0, recién pescados, con la máxima frescura y sabor como no podrán saborear en ningún otro lugar de forma tan auténtica. En ocasiones se pueden avistar cetáceos.

El Paraíso sale a faenar cada día desde el puerto pesquero del Grao de Castellón siendo el punto de encuentro con los turistas el Real Club Náutico de Castellón a las 5.30h de la mañana y regresa hacia las 4h de la tarde. Tras realizar una jornada de pesca el turista puede acompañarles a ver la particular subasta por lo que se ve todo el proceso completo de trazabilidad del pescado desde su captura hasta la venta en lonja para consumo.

La embarcación está totalmente equipada con cubierta principal de trabajo y cubierta superior-solarium, amplio puente de mando, cocina-comedor, baño completo y zona de literas, donde los pasajeros disponen de un confortable espacio para descansar durante la travesía.

Pesca-Turismo El Paraíso proporciona una experiencia original y única al turista basada en el disfrute de la cultura de un oficio tradicional como es el de pescador a través del contacto con sus paisajes, gentes y modos de vida. Sin ninguna duda, embarcarse junto a un grupo de amigos, con la familia o en pareja es una excelente opción para aprender y disfrutar de nuestro mar Mediterráneo.



Más información y reservas:
<https://pescaturismo.es>
Telf: 667 67 14 34 y 689 61 83 89
e-mail: elparaiso@pescaturismo.es
Facebook: *Pescaturismo El Paraíso*
Instagram: *Pescaturismo El Paraíso*



Ganadores del “Concurs de Cuina Familiar” disfrutaron de sus premios en Casa Lola, La Setena y El Faixero

Lucía Almajano y Leire Herrero pudieron disfrutar de sus respectivos premios tras quedar finalistas en el “III Concurs Provincial de Cuina Familiar”, organizado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló. Así, Lucía, acompañada por su familia, degustó los platos preparados en el Restaurante Casa Lola (Grao de Castellón). Con tintes marineros, dentro de su oferta gastronómica son famosas sus zarzuelas de pescados y mariscos, “suquets de peix”, “all i pebre de polp”, además es especialista en diferentes tipos de arroces y de fideuà.

Mientras tanto, Leire y su familia, probaron el menú elaborado en el Restaurante La Setena (Culla), donde prima la cocina casera. Todos los platos conservan ese sabor de las recetas de toda vida que tan famosos les han hecho en la comarca. Además de la carta tradicional se puede disfrutar de algunas elaboraciones por encargo, como el “tombet” con baquetas, el cordero al horno o las paletillas de cabritillo.

Por otra parte, Aitana Vicente, segunda clasificada en el “II Concurs Provincial de Cuina Familiar”, se alojó junto a su familia durante un fin de semana en el hotel rural El Faixero (Cintorres), que cuenta con dos ambientes con estilos diferenciados. El edificio que acoge El Faixero *Tradición*, lo compone una casa familiar de montaña. En El Faixero *Evolución* el visitante puede encontrar nuevas instalaciones para los que buscan alojarse en montaña, pero con un plus de confort. Las habitaciones más tradicionales están decoradas al estilo rústico, conservando la estructura de madera y piedra original, mientras que las más actuales ofrecen un diseño moderno. Todas tienen, calefacción, balcón y TV de pantalla plana con canales vía satélite. Sin duda, El Faixero se ha consolidado en la comarca de Els Ports como un alojamiento único que invita a disfrutar en plena naturaleza de un turismo rural de calidad y confort, sin olvidar la tradición y la historia del municipio donde se ubica.

El propietario de El Faixero, Joaquín Deusdad, quiso saludar a Aitana Vicente y su familia durante el fin de semana que se alojaron en el hotel rural



Lola Martínez, propietaria de Casa Lola junto a Lucía Almajano y su familia



José Luis García, propietario de La Setena, acompañó a Leire y su familia durante la comida en el restaurante



DUNA

Hotel Boutique

(Peñíscola)

El hermoso mar Mediterráneo envolviendo el peñón que protege al emblemático castillo del Papa Luna es una de las magníficas panorámicas que se descubren desde el Duna Hotel Boutique, un acogedor alojamiento situado en la primera línea de playa en Peñíscola. Concretamente, el hotel se asoma a la playa Norte que, con sus 5,5 kilómetros de arena fina, es una de las más famosas del litoral del norte de Castellón.





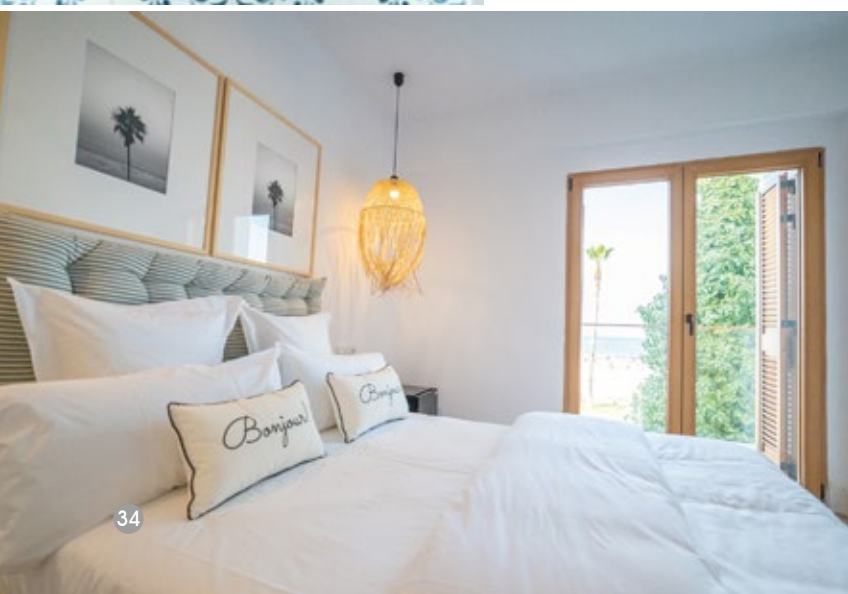
Sin duda, un enclave único donde poder disfrutar de unos días de descanso o unas relajadas vacaciones con el murmullo de las olas y la brisa marina susurrando en los oídos. Además, su privilegiada situación permite a los clientes disponer de una amplia oferta gastronómica y de ocio en el centro de la “Ciudad en el Mar”.

Duna Hotel Boutique, reformado completamente en julio de 2018, cuenta con un total de 20 habitaciones, diez de ellas con exquisitas vistas al mar y al Castillo de Peñíscola; cuatro Deluxe (dos de ellas con vistas al mar); 6 con balcón y dos interiores. Cuatro de las habitaciones cuentan con dos camas individuales de 90 cm y el resto con camas doble de 140 cm.

Este hotel se ha enfocado, especialmente, para adultos. Aunque, ofrece también servicio de cunas para niños de hasta dos años, incluidas en el precio de la habitación. También se pueden hospedar niños, siempre y cuando no se exceda la capacidad de una habitación (2 personas) en cuyo caso será necesario reservar otra habitación.

Los clientes tendrán a su disposición wifi gratuito, Smart tv, climatización, llaves magnéticas, secador de pelo, calentador en cuarto de baño, plancha, minibar y habitaciones completamente renovadas.

Además, la recepción está abierta hasta las doce de la noche en fines de semana y temporada veraniega y hasta las 23:00h fuera de temporada.





Con el único fin de que la estancia resulte lo más satisfactoria posible, el personal del hotel puede proporcionar consejos e informaciones sobre itinerarios y restaurantes típicos donde degustar las deliciosas especialidades de la cocina peñíscolana y sobre exposiciones u otros eventos culturales que tengan lugar en la ciudad. Y es que el Duna Hotel Boutique se encuentra ubicado en una de las mejores zonas de Peñíscola, donde se puede disfrutar de una completa actividad comercial y recorridos por su casco antiguo coronado por el Castillo del Papa Luna, centro histórico-cultural, sin olvidar la completa programación lúdica y artística que ofrece la Ciudad en el Mar.

Duna Hotel Boutique
Avenida de la Mar, 35. Peñíscola
Teléfono: 964 48 02 05 · dunahotel.es





Alojamientos recomendados que hemos visitado

	Hotel Rural Cau Blanch (Les Useres) Partida Camps s/n - 627 35 37 41	Vinatea Suites (Morella) C/ Sant Julià, 19 - 964 160 744
Casa El Català (Vall d'Alba) 636 488 978 (Victoria Valls)	Masía Durbá (Castellón) Ctra. Geldo-Castellón Km1 - 964 764 419	Aldea Roqueta (Culla) Mas d'en Roqueta, s/n - 648 197 425
Casa Rural L'Artesà (Eslida) C\ Baix, 12 - 964 62 82 40	Eurohotel Castellón (Castellón) C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59	Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464
Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán) Els Rosildos - 659 535 011	El Planet de Maella (Xert) C/ Horno, 11 - 686 34 09 35	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 - 964 310 099
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 - 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	El Forn del Sitjar (Cabanès) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
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	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
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	H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
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. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
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	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiet (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	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

VÍA VERDE DEL MAR

(Benicàssim - Oropesa)

La Vía Verde del Mar es una joya natural que recorre la costa agreste y natural que separa Benicàssim y Oropesa. En este antiguo trazado del ferrocarril, de 5,7 kilómetros, el protagonista es un paisaje litoral mediterráneo donde el antiguo tren, en su esfuerzo por avanzar en tan difícil orografía, ha dejado su huella a modo de obras titánicas como profundas trincheras, un largo túnel iluminado, puentes metálicos...

A la Vía Verde se puede acceder por las dos poblaciones. En Oropesa se entra por la Calle Tramontana, en la Playa de la Concha; y desde Benicàssim, por la Calle El Palassiet, junto a la Playa del Voramar. El itinerario ofrece espectaculares vistas a zonas rocosas, acantilados y rodeado de vegetación autóctona y pino mediterráneo. Trascurre por parajes naturales de gran valor medioambiental, como el entorno natural del Monte Bovalar, las calas y fondos rocosos de la Playa de La Renegà o el entorno de Les Patgetes de Bellver. Durante el recorrido es posible descansar en áreas de recreo como la del Bovalar, con bancos y estacionamiento para bicicletas. Durante el trayecto es posible también contemplar el patrimonio cultural de Oropesa, Bienes de Interés Cultural como el Poblado Íbero de Oropesa la Vella o las Torres vigías de la Corda y de la Colomera.

Cabe destacar que el diseño de las Vías Verdes aprovecha las ventajas de los trazados ferroviarios sobre los que discurren ofreciendo un máximo grado de facilidad y comodidad en su recorrido, garantizando la accesibilidad universal, incluyendo a niños pequeños, personas mayores y personas con discapacidad.



Más información:

www.viasverdes.com

www.turismobenicassim.es

www.oropesadelmarturismo.com



La playa de agua dulce de Onda



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Tec. Deportivo y Entrenador de Piragüismo



Onda, localidad con rica tradición cerámica, es conocida turísticamente por su centro histórico artístico y su castillo, ambos declarados bienes de interés cultural en 1967. Su término, con más de 100Km2 aguarda increíbles recursos naturales emplazados entre la cuenca baja del río Mijares, la llanura costera de la Plana y las agrestes montañas de la Sierra Espadán.

Uno de estos recursos es la playa fluvial del embalse del Sitjar situada en la parte más septentrional del mismo que, acompañada de una estupenda área recreativa rodeada de pinos, nos permite disfrutar de una agradable jornada en contacto con la naturaleza. En esta zona se depositan los sedimentos terrígenos arrastrados por el río Mijares desde las montañas de la Sierra de Gúdar y responsables del color turquesa tan especial del agua al conjugarse las partículas cálcicas disueltas con los reflejos especulares del sol.

El pantano, construido en 1960, tiene una capacidad de 49 hectómetros cúbicos y una superficie de más de 300 hectáreas que aguardan paisajes de increíble belleza como son sus islas, sus desfiladeros o los pequeños bosques sumergidos. La mejor manera de disfrutar de este entorno y, en ocasiones, la única forma de acceder a estos pintorescos rincones es mediante la práctica del piragüismo, una actividad deportiva que nos permite navegar con embarcaciones ligeras y la propulsión de un remo o pala.

Cabe resaltar que el acceso de dichas embarcaciones está regulado debido a la plaga del Mejillón Cebra, una especie muy dañina para las infraestructuras hidráulicas, por lo que es imprescindible cumplir con la normativa de la Confederación Hidrográfica del Júcar en cuanto a control, confinamiento y limpieza de las mismas. Los kayaks de Sargantana Aventura fueron los primeros en cumplir esta normativa y desde entonces dicha entidad ofrece paseos y travesías para descubrir este increíble entorno, un genuino mar entre montañas, bajo la supervisión de sus monitores titulados como técnicos deportivos y entrenadores de piragüismo.



Vacaciones por el camino

Muchos son los que esperan todo un año, en vacaciones, para hacer el camino de Santiago. En este caso queremos hablar del camino de Santiago en pareja. Existe un dicho desde hace mucho tiempo que dice que *«antes de casarte debes hacer el Camino de Santiago a manos de tu pareja por lo menos una vez.»*. Esta frase tiene mucha verdad, y todo el sentido del mundo, ya que, a lo largo del Camino tendrás muchas situaciones de sufrimiento, de cansancio, incluso irritables. Y si conseguís estar en armonía y felices durante tantos días seguidos y superando tantas dificultades, es una clara señal de que existe respeto y tolerancia en la pareja.

El Camino puede ser un pre-examen que te pone a prueba con situaciones límite y difíciles que si consigues sobrellevarlas estás preparado/a para poder afrontar los futuros problemas en la vida que te surgirán con tu pareja. Aunque pueda parecer que os conocéis bien, ten presente que vais a estar unos días completamente solos, compartiendo todo tipo de situaciones, ¿y sabéis una cosa?

Una de las mejores cosas que tiene el Camino de Santiago, lo hagas solo o acompañado, es que saca a relucir como son las personas en realidad, es muy difícil ser y actuar como una persona que no eres, o lo que es lo mismo te hace ser tú mismo sin falsedades ni intereses de por medio, como puedes imaginar es genial poder ver el «rostro destapado» de todo el mundo, en este caso tu pareja, quizás te sorprenda.

Durante el Camino te encontrarás con muchas dificultades, por eso queremos que tengas un apoyo. Y que mejor apoyo que tu propia pareja. Iréis hablando de cosas tan sencillas que hará que el Camino se haga más llevadero, iros turnando para llevar determinadas cosas o apoyaros cuando «no seáis capaces de seguir». Está claro que ayuda mucho tener a una persona de confianza cerca con la que hacer el Camino, porque no solo lo disfrutarás al máximo, sino que será mucho más llevadero. Repetirás seguro.

A veces necesitarás por ejemplo que tu chico lleve algún peso extra en su mochila, aunque ya sabes que puedes contratar los servicios de transporte de mochilas en el Camino que te llevan tu mochila o bulto hacia el siguiente albergue. Igual tienes suerte y formas parte de ese bajo porcentaje de personas que hacen el Camino de Santiago y no cogen ampollas en los pies, pero muchas personas sufren un daño terrible en los pies. No solo las ampollas, sino las rozaduras, que en muchas ocasiones dificultan seguir caminando por el dolor. Llevando a tu pareja tendrás el mejor aliado posible para que te haga las curas. O simplemente sentir ese masaje relajante que ayudará a descontracturar tus piernas y espalda para que al siguiente día estéis al 100%. Podrás contar con el apoyo del otro para prepararte las etapas, los sitios donde comprar o hacer la colada cuando llegues al albergue, las tareas cotidianas se hacen más llevaderas con su ayuda.

En otro momento os asesoraremos sobre el material a utilizar, mientras tanto puedes dejar tus preguntas en: www.persenda.com

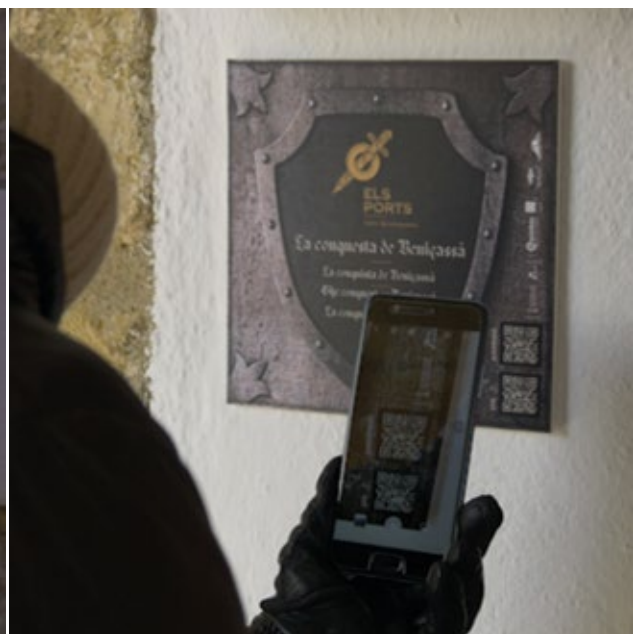


Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura



Visita Els Ports a través de la nueva app para dispositivos móviles



La comarca de Els Ports es un lugar cargado de historia. Con la visita a sus municipios se puede disfrutar de un patrimonio único, conservado en museos, centros de interpretación, así como repartido por sus calles y plazas.

Desde hace unos meses, el destino Els Ports cuenta con una nueva herramienta informática que ayuda a complementar las visitas a sus municipios. Se trata de una aplicación para dispositivos móviles (teléfonos o tabletas), que bajo el nombre “Camí de Conquesta” y con una importante base histórica, permite obtener información de interés de diferentes puntos de la comarca y conocer su historia y curiosidades.

Para poder disfrutar de los contenidos, los visitantes encontrarán carteles por las calles de los pueblos donde, a través de unos códigos QR, podrán descargar la herramienta. Una vez instalada en el dispositivo, ésta geolocalizará al usuario sugiriendo los recursos turísticos que tiene más próximos al lugar de la comarca donde se encuentre, y le mostrará la historia del lugar, los hechos que ocurrieron allí mismo, permitiendo, además, la entrada virtual a diferentes puntos de interés que en ese momento no sean visitables, bien por estar fuera de su horario de apertura o por cualquier otro motivo.





Un recorrido por los orígenes históricos de esta comarca, unos orígenes muy especiales situados en los tiempos medievales, cuando, con la conquista de Morella y poblaciones alrededor de ésta por parte del caballero Blasco de Alagón, mayordomo mayor del rey Jaime I, se inicia la conquista del Reino de Valencia.

La entidad impulsora del proyecto ha sido la Mancomunidad Comarcal Els Ports, que ha contado con el trabajo del historiador medievalista Vicent Royo como director de contenidos de las recreaciones históricas, elaborando los guiones y realizando el asesoramiento histórico en todo el proceso. La nota más especial del proyecto es el hecho de que los actores que protagonizan las escenas son los propios vecinos y vecinas de los municipios que, durante los días de grabación, se convirtieron en diferentes personajes del siglo XIV: campesinos, damas, jurados, justicias, caballeros, artesanos o reyes.

Así, la colaboración económica ha sido a cargo de Turisme Comunitat Valenciana y el Patronato de Turismo de Castellón, con la implicación de la asociación de empresarios turísticos Asetmico, como promotores del Plan de Competitividad Turística de Els Ports, proyecto en el que se enmarca la iniciativa.

La historia de Els Ports a través de las nuevas tecnologías, una herramienta más para conocer la autenticidad de este destino.

***Más información en:
www.elsports.es***



Bon estiu! Bona campanya!



S'acaba el curs, com cada any el temps passa volant i, de nou, acomiadem alumnes que acaben els seus estudis i s'incorporen al món laboral.

Aquest curs, ha estat marcat per la celebració del nostre 50 aniversari, però, a més d'aquesta data assenyalada, hem dut a terme moltes més activitats. Al llarg de l'any els alumnes han realitzat cates, visites a empreses, visites a destins i recursos turístics, tallers intercicles a l'escola, etc. L'alumnat de segon ha realitzat les seues pràctiques en empreses i, en un altíssim percentatge, han trobat l'oportunitat de quedar-se contractat en eixos mateixos centres de treball. Eixe és el major reconeixement que els docents podem obtindre i és, alhora, l'objectiu que pretén aconseguir la formació professional.

Formem a les persones que faran de Castelló i província, una destinació de qualitat, on els sectors de l'hostaleria i el turisme són peça clau. També s'estudia al centre la especialitat d'Indústries alimentàries, on es formen futurs forners i pastissers, que gaudeix de la mateixa quota d'inserció al món laboral.

Desitgem a totes les empreses una excel·lent campanya estival i al nostre alumnat, que forme part activa d'aquest èxit i puga demostrar totes les capacitats que ha adquirit durant els seus estudis. Ens enorgulleix trobar exalumnes a moltes institucions i empreses de la província, és un plaer veure com aconsegueixen els seus objectius, com fan realitat els seus somnis.

Per això, els diem, fins prompte, perquè de segur ens veurem aviat als restaurants, hotels, agències o qualsevol altre punt on demostrin la seua professionalitat i saber fer.

El Programa de Deportistas de Élite de la UJI cumple 20 años

Fotos: Damián Llorens

La rectora de la Universitat Jaume I, Eva Alcón, recibió a los deportistas de élite de la universidad castellonense, un programa que este año cumple 20 años y que durante dos décadas ha permitido apoyar a más de 500 estudiantes que han podido compaginar su vida académica con una actividad deportiva de alto nivel.

Este año hay incluidos 59 deportistas en el programa: 32 hombres y 27 mujeres; en un total de 20 modalidades diferentes: Atletismo, Golf, Taekwondo, Balonmano, Tenis, Esgrima, Hípica, Espeleología, Fútbol, Kick boxing, Natación, Piragüismo, Halterofilia, Rugby, Voleibol, Ciclismo, Yudo, Luchas Olímpicas, Pesca y Deportes aéreos. De estos 59 estudiantes deportistas incluidos en el programa, 15 pertenecen a la Escola Superior de Tecnologia i Ciències Superiors; 14 a la Facultat de Ciències Jurídiques i Econòmiques; 19 a la Facultat de Ciències de la Salut y 11 a la Facultat de Ciències Humanes i Socials y, por lo tanto, están bastante bien representados todos los centros y ámbitos de la universidad. De ellos, más de la mitad (36 de 59) recibió una beca del Villarreal CF durante el pasado curso 2017-2018.

La rectora ha explicado que “con este programa hemos intentado ayudar a nuestros deportistas poniendo a vuestro alcance instalaciones, becas de apoyo, tutores académicos, ayudas económicas, y créditos de libre configuración, como los que ofrecemos por la obtención de buenos resultados en los Campeonatos de España Universitarios. Y parece que dan buenos resultados, puesto que 8 de las 9 medallas obtenidas este curso en los Campeonatos de España Universitarios las habéis ganado deportistas de élite de la UJI. Se trata de unas ayudas que hemos ido ampliando y mejorando todo lo que hemos podido”.

Eva Alcón también ha querido poner en valor el compromiso de la UJI con el deporte, “entendemos la práctica deportiva como consustancial con la vida académica, universitaria”.



Ibiza

y sus increíbles calas



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Resguardada por el cálido mar Mediterráneo, la bella isla de Ibiza destaca, sobre todo, por la belleza de sus pequeñas y cristalinas calas. Y es que, al margen de su bullicio turístico en cuanto a discotecas, yates de lujo e infinidad de instalaciones hoteleras, la isla ofrece al visitante un sinfín de diminutas playas incrustadas entre las rocas que hacen que el espectáculo visual sea digno de admirar. Más aún si tenemos en cuenta el color cristalino de sus aguas y la calma placentera de su dulce y relajado oleaje.

Yo les recomendaría que visitasen el mayor número de calas posible, pero, sobre todo, no dejen de admirar la singular belleza de "Cala Salada", un pequeño rincón de la isla en donde podrán relajar su mirada en una reducida porción de arena resguardada por las rocas del pequeño acantilado que la protege.

No obstante, y si prefieren algo más de bullicio, pueden visitar "Platges del Comte", con sus curiosas formaciones de rocas, o la playa de "Portinatx", pegada a la propia población.

Dignas también de admirar son las calas de "Xarraca" o "Cala d'Hort", entre muchas otras, aunque eso ya deberá formar parte de otra visita puesto que sin duda en su primer viaje no tendrán tiempo de admirar todas esas pequeñas joyas que nos ofrece alegremente esta preciosa isla. Y bueno, además de visitar sus pequeñas poblaciones o admirar una bella puesta de sol desde la localidad de San Antonio, no dejen de visitar igualmente el recinto amurallado de la propia ciudad de Ibiza, pues su belleza le ha valido ser considerada Patrimonio de la Humanidad.

¡Buen viaje!, y disfruten de los bellos y sugerentes paisajes que nos ofrece nuestro entrañable mar Mediterráneo.



El aeropuerto de Castellón estrena rutas

La instalación prevé 60.000 pasajeros este verano con la puesta en marcha de las conexiones a Budapest y Katowice

El aeropuerto de Castellón ha reforzado su oferta de conexiones internacionales y su actividad con la puesta en marcha de las nuevas rutas estivales de Budapest y Katowice.

Con motivo de la apertura de estas dos rutas, el aeropuerto de Castellón y la aerolínea Wizz Air han protagonizado un acto conjunto, al que han asistido el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat; la directora del aeropuerto, Ivana Guinot; el responsable de comunicación corporativa de Wizz Air, Andras Rado; y la agregada comercial del Consulado de Hungría, Kitty Udvaros.

Joan Serafí Bernat ha explicado que, con la incorporación de las nuevas conexiones estivales, el aeropuerto dispone de seis rutas que enlazan con cinco destinos internacionales: Londres, Bucarest, Sofía, Budapest y Katowice.

"La convergencia de estas rutas durante el verano supone que el aeropuerto alcance su máxima actividad desde la apertura al tráfico, al ofrecer 13 frecuencias semanales", ha explicado Bernat.

El director general de Aerocas ha señalado que la previsión es que entre mediados de junio y mitad de septiembre el aeropuerto registre cerca de 60.000 pasajeros, "lo que supone un récord durante el periodo estival".

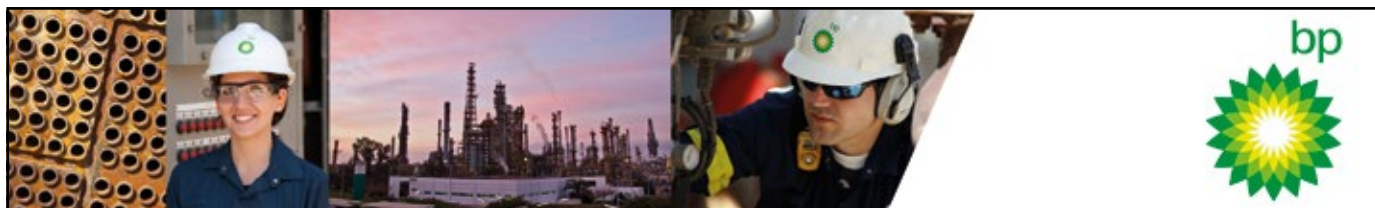
Por su parte, el responsable de comunicación corporativa de Wizz Air, Andras Rado, ha manifestado su satisfacción con la apertura de las nuevas rutas y ha destacado que la aerolínea oferta tres destinos a Castellón: Budapest, Bucarest y Katowice. Rado ha expresado su deseo de que la cooperación entre Wizz Air y el aeropuerto "sea larga y duradera".

Nuevas conexiones en 2020

La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha adjudicado dos nuevas rutas que arrancarán en 2020 y tendrán un periodo de vigencia de tres años.

Por una parte, la aerolínea Wizz Air propone una ruta anual a Londres-Luton, con una frecuencia de dos vuelos semanales. Esta conexión arrancaría en el primer trimestre de 2020 con una previsión de 32.000 pasajeros y pasajeras al año.

Por otra parte, la compañía Volotea contempla una conexión con Marsella durante 29 semanas, dentro del periodo comprendido entre abril y noviembre, y una frecuencia de un vuelo semanal. La previsión es de 8.000 personas por anualidad.



Castelló y sus comunicaciones en el s. XIX



Patricia Mir Soria.

*Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades*

En los próximos meses de legislatura escucharemos hablar mucho a nuestros concejales de Castelló sobre el nuevo Plan General de Ordenación Urbana. En esta sección que mira al pasado queremos recordar el primer plano urbano para el que tendremos que remontarnos a mediados del siglo XIX.

Según explica Gascó Sidro en su Crónica, el Ayuntamiento encomendó en 1850 al arquitecto José Zacarías Camaña el trazado de un plan, previo al plan general aprobado nueve años más tarde. En esta década también se ordenó la elevación de las aceras de todo el centro de la ciudad con las consiguientes ventajas añadidas. Y hablando de urbanismo, recordar que entre 1852 y 1860 se desarrollaron las obras de la carretera que unía Castelló con Morella. Y no sólo mejoramos las comunicaciones por carretera, sino que el 26 de diciembre de 1862 los castellonenses inauguraban la línea del ferrocarril que uniría Valencia con Castelló. Desde 1857 otra opción de comunicación era utilizar el recién estrenado servicio de telégrafo.

Gascó recuerda que en esos tiempos Castelló inició una política de reorganización urbana para tratar de combatir el paro con obras públicas y municipales. Algo que tampoco nos parece tan lejano. Los munícipes de entonces optaron por crear a partir de 1854 un modelo unificador de las fachadas de las viviendas para tratar de buscar la alineación de las mismas en las calles.

Cementerio de San José





Plaza del Calvario (actual plaza Tetuán)



Plaza de los Lavaderos viejos (actual plaza de la Paz)

Uno de los cambios urbanísticos más significativos de esos años fue la construcción del cementerio de San José encargado al arquitecto Manuel Montesinos Arlandiz. El camposanto se inauguró en 1860 sobre los terreros del vecino José Mut, llamados popularmente “garroferal del Mut”, junto al cauce del Río Seco. Como anécdota señalar que uno de los nichos más antiguos de este cementerio cobija los restos del propio arquitecto Montesinos y su familia.

Por cierto, que sobre el antiguo solar del cementerio del Calvario se decidió construir algunos años después un parque dedicado a la memoria del pintor barroco Francisco Ribalta que por aquel entonces se creía erróneamente que había nacido en estas tierras. Las obras de esta nueva zona verde darían asimismo trabajo a los muchos parados con los que contaba la ciudad en esos años tan convulsos.

Nuevas rotulaciones

Dos de las plazas más conocidas de la ciudad fueron rotuladas de nuevo en esos años a causa de la guerra de África que tantas víctimas se cobró. La plaza del Calvario pasó a denominarse plaza Tetuán para conmemorar la victoria en la batalla de la ciudad marroquí y la plaza de los Lavaderos viejos en plaza de la Paz en alusión a la firma de armisticio con el sultanato norteafricano.

Tras el impasse de la tercera guerra carlista y la ascensión al trono de Alfonso XII otro de los hitos que cambiaron la fisonomía de la ciudad fue la llegada del alumbrado público con luz eléctrica. Desde el 24 de noviembre de 1899, la ciudad comenzó a contar con farolas de luz eléctrica y con alumbrado en las viviendas particulares, según recuerda Gascó.



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



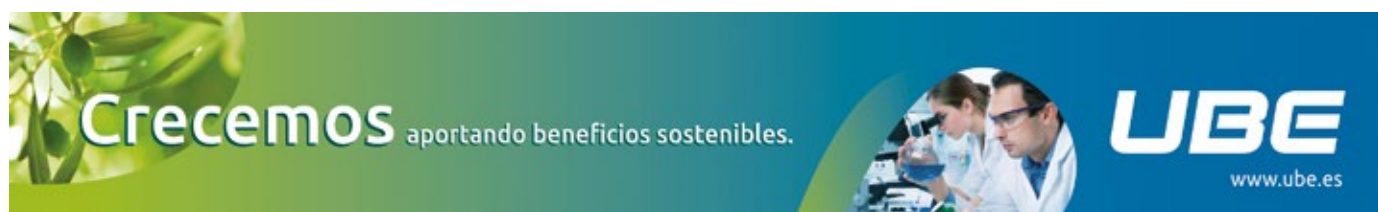
Tambors de Passió



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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



La arquitectura del riego en el tramo final del río Millars

Viajero, desde tiempo inmemorial, los que aquí viven o llegan como invasores o repobladores, o mejor aún, los agricultores de la Plana, de los cuatro pueblos que utilizan el llamado riego tradicional en Borriana, Vila-real, Almassora y Castelló, hoy en Borriana, Nules, Mascarell, Vila-real, Alquerías, Almassora y Castelló; se benefician del agua del río Millars. Y estos no han dejado nunca de proyectar y levantar diferentes construcciones, para aprovechar, al máximo, el agua que el río ha ofrecido y todavía ofrece.

Esto hace que en los cauces del río y la rambla de la Viuda se conserve una importante muestra de infraestructuras hidráulicas en uso o restos de las que en otros tiempos se utilizan, creadas por el hombre para desviar y canalizar el agua hasta las tierras de cultivo. De entre ellas, las más importantes son los azudes, «assuts», del árabe «as-sad»; barreras o presas artificiales ubicadas, al través, en el curso del agua, que paran, suben el nivel y derivan el agua a las acequias de la red de distribución de los regantes.

Los primeros azudes, con seguridad, vienen de tiempos romanos; los árabes, conservan, amplían, potencian y mejoran tecnológicamente esa red de riego y a partir del siglo XIII, con la repoblación cristiana, se utilizan las infraestructuras preexistentes y se da la actual configuración del aprovechamiento de las aguas del Millars, con la ampliación de tierras de cultivo, ganando tierras de regadío al marjal, hacia el mar, o en el secano, hacia el interior del término.

Así los restos de azudes conservados son restos de construcciones duraderas, ya que han desaparecido los azudes provisionales o efímeros de troncos, ramas y piedras, que han de rehacerse con cada avenida de agua importante. De ahí la necesidad de construir azudes, partidores y acequias perdurables y resistentes.

En cuanto al uso del agua y su ordenación tradicional en la Plana, viene a estar conformado por diferentes acuerdos. De estos, los más importantes son la «Sentència atorgada per l'infant Pere d'Aragó en 1347», la Sentencia por las aguas entre Castelló y Almassora por el marqués de la Torre en Carrús y ratificada por el rey Carlos IV en 1789 y el Convenio de Bases para las Ordenaciones de las Aguas del río Mijares de 1970.

Aguas arriba del término de Almassora, en Vila-real, antes del meandro de la Virgen de Gracia, podemos encontrar la Estación de Aforo del río Millars o «Medidor del Millars», donde desde siempre, se calcula el caudal del río, ante la posible, necesaria y justa partición del agua. Hoy en día, esta medida resulta menos necesaria, ya que el caudal del río está marcado y regulado por el desembalse de agua del pantano de Sitjar.

Ya en el meandro de la Virgen de Gracia, vemos el imponente azud de Vila-real. Cabe decir que la acequia «Major» de Vila-real se construye, pocos años antes de 1274, por mandato de Jaume I, fecha de fundación de la villa, estableciendo un imprescindible azud para el nuevo asentamiento.



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia



Presas y Caseta dels Moros. Assut de 1519



Assut de Castelló y Almassora de 1895



E. Beltran Manrique. 1958. Restos del azud

Entrada y salida del Sifón de la Bota y boqueras

Hay noticias de azudes de madera y otros elementos vegetales, con una base de piedras, por ejemplo, en 1307, 1377 y 1410. En 1468 el «Consell» de Vila-real acuerda y ordena rehacer parte del azud con piedras escuadradas, y en 1518, se construye en su totalidad de piedra; que con diferentes reformas y reconstrucciones ha llegado al aspecto que hoy conocemos. Además, tenemos las acequias que discurren a partir de este azud, algunas con una antigüedad importantísima.

Bajando por el río Millars, en Almassora, encontramos el «Pantanet de Santa Quiteria». Presa,alzada entre 1981 y 1984, para la regularización del caudal del río, evitando el riego durante la tradicional tanda de noche o en los días de fiesta, salvando las pérdidas de agua.

También en el paraje de Santa Quiteria, en el margen izquierdo del río, por encima una cornisa hasta la confluencia con la rambla de la Viuda, encontramos restos de acequias excavadas en la roca, posiblemente, de época romana y medieval. Otras construcciones que podemos rastrear son restos de molinos hidráulicos en la ribera de Almassora, el de Montserrat, y en la de Vila-real, el de Llop, Paquero, l'Ermita, Bisbal y del Terraet, entre otros.

Desde el siglo XIII hasta el siglo XVI Almassora y Castelló mantienen azudes efímeros y diferenciados, al paio de las grandes avenidas del río y/o la rambla. El de Castelló ubicado un poco más abajo de la unión de la rambla con el río Millars y el de Almassora bajo del castillo. Así, aparece la necesidad de construir conjuntamente un azud de piedra y mampostería, a fin de cubrir los elevados gastos de construcción y mantenimiento de una infraestructura de mayor envergadura.

En el lecho del Millars, pocos metros aguas abajo del castillo de Almassora, vemos el primer azud de piedra de Castelló y Almassora, de 1519. Sus restos están junto al captador de agua, con seguridad, más antiguo que el azud, la «Caseta dels Moros». También hay restos de otro azud conjunto, ubicado pocos metros abajo de la unión de la rambla y el río Millars, fechado en 1549. Y frente a este, de la misma época, vemos restos del azud de Borriana. Con posterioridad, una vez arruinado estos últimos azudes, y para salvar la eventual violencia de las aguas de la rambla y el río, junto a la construcción actual del siglo XIX, dentro del lecho del río, tenemos el azud de 1618. De esta época también son obras de impresionante magnitud como la acequia minada que desde el azud lleva el agua a Castelló y Almassora y el «Sifó de la Bota», gran obra de ingeniería hidráulica que hace que la acequia minada salve el paso del lecho de la rambla de la Viuda.

De finales del siglo XVIII con la partición de las aguas de Castelló y Almassora, tenemos el alargamiento de la acequia minada, la «Casa de les Reixes» o «Nuevo Partidor» y la «Mina» de la acequia «Major» de Castelló, desde la «Casa de les Reixes» hasta el término de Castelló y sus boqueras.

De finales del siglo XIX es el majestuoso azud de Castelló y Almassora inaugurado el 12 de julio de 1895, todavía en uso. El edificio o casa del azud y las compuertas son la parte visible, pero cabe anotar los muros de mamposterías y sillares encajados, de más de dos metros de ancho, que se alzan seis metros sobre un lecho empedrado. Es una construcción hidráulica práctica y moderna, en su época, con detalles artísticos en las cornisas redondeadas, los cantos biselados, los paneles en relieve, las piedras repicadas y pulidas, los pasamanos de hierro, etc.

En el mismo lugar podemos ver el actual azud de Borriana - Nules - Mascarell, de los años 80 del siglo XX, con la entrada de las aguas por la ribera derecha del río, frente al azud de Castelló y Almassora de 1895, con la presa contigua a este. El agua se deriva en el canal Vicent Serra, que discurre hasta la acequia «Major» de Borriana, de modo paralelo al río. Y frente a la «Casa de les Reixes» vemos la antigua construcción del azud de Borriana - Nules - Mascarell, «les Revalladores», con más de cuatro siglos de antigüedad, con continuas reformas y reparaciones, como las de 1887, 1909 y 1962.

Viajero aparte de lo que en estas líneas podemos escribir, estas construcciones, que llegan hasta nosotros, merecen ser visitadas, entendidas y reconocidas en su justa valía por todos los que de una u otra manera somos hijos del esfuerzo de los que las utilizan y aprovechan para forjar lo que ahora es la Plana.





La Diputación ha generado ya un total de 160.000 pernoctaciones turísticas en la provincia gracias a las cuatro ediciones de su exitoso programa de viajes para mayores Castellón Sénior con el que han viajado ya 40.000 castellonenses. 20.000 castellonenses ya han solicitado su plaza para la quinta edición del Castellón Sénior que comenzará el próximo mes de septiembre.

Son todas ellas cifras que constatan el éxito rotundo de esta iniciativa puesta en marcha a favor de la desestacionalización turística, la difusión de la oferta provincial y por el bienestar de las personas mayores de Castellón. Hay que tener en cuenta que las subvenciones de este programa se destinan a un mínimo de 6.100 plazas para el programa 'Vacaciones en la Costa de Castellón' por temporada, de las cuales 1.743 plazas serán para 2019 y 4.357 para 2020.

Un total de 2.633 plazas serán para las 'Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural', de las cuales 640 plazas serán para 2019 y 1.993 plazas para 2020. Y por segundo año consecutivo y tras su excelente comportamiento en la edición anterior, se incluyen las 'Estancias en Balnearios' con 1.000 plazas, de las cuales 208 serán para 2019 y 792 para 2020.

Más información: www.dipc.es

Diputación subvenciona las principales Fiestas de Interés Turístico



La Diputación ha aprobado la concesión de 71.426,31 euros de subvenciones para potenciar tanto la calidad como la asistencia de visitantes a las fiestas declaradas de interés turístico de toda la provincia. Gracias a estas inversiones las principales celebraciones de la provincia pueden multiplicar las oportunidades y el beneficio económico que generan en los municipios.

Unas ayudas que han sido aprobadas en la Comisión Permanente del Patronato Provincial de Turismo, celebrada recientemente. Entre los 17 municipios que han obtenido estas ayudas, destacan por su importancia la Entrada de Toros y Caballos de Segorbe, el Carnaval de Vinaròs o las fiestas de La Magdalena de Castelló.

XXII Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola



El buen ritmo en la venta de entradas del XXII Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola avala la apuesta de la Diputación por consolidarlo en la élite de las artes escénicas. Este ciclo comenzará el 5 de julio con el espectáculo 'Palabras por un tubo' que discurrirá por las calles del casco antiguo con comienzo a las 20:30 horas en la plaza del Faro. Estará dirigido por Rodrigo Puertas, con la Compañía Generación Teatro.

El sábado 6 de julio ya comienza el horario habitual de las 22:30 horas que se mantendrá en todas las obras, así como su ubicación en el Patio de Armas del Castillo. Tendrá lugar 'El enfermo imaginario', de Molière dirigida por Eva del Palacio con la Compañía Morboria Teatro. El ciclo se prolongará hasta el 27 de julio.

Más información: www.dipc.es

Campaña Impulso de la Cultura Tradicional

La Diputación retomará en julio su cuarta Campaña de Impulso de la Cultura Tradicional en la provincia de la mano de Xarxa Teatre y su 'Dolçainer de Tales' para llenar de actividad cultural todas las comarcas de la provincia. A las actuaciones ya realizadas en Alcalà de Xivert y Oropesa del Mar, el ciclo continuará el mes que viene en Figueroles, Vilafranca y Jérica, y en agosto Moncofa, Puebla de Arenoso y Ares del Maestrat.

Más información: www.dipcas.es



Nuevo récord de la Llum de la Memòria

La extraordinaria acogida que está teniendo la exposición de arte sacro restaurado de la Diputación La Llum de la Memòria en la ciudad de Castelló hace que encare su recta final el mes de julio consolidándose en su cuarta edición con un récord histórico de visitantes. Y es que han sido ya 24.685 personas las que han visitado la muestra en sus dos sedes, la Sala San Miguel y la iglesia de San Vicente Ferrer.

En esta muestra se recupera y reivindica el patrimonio y arte castellonense con un completo recorrido a través de 52 atractivas piezas del rico patrimonio sacro de la provincia, que vuelve a contar con un amplio grupo de obras de gran calidad. Más información: www.dipcas.es



“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 contagiats d'Hospitalitat i has
contagiat 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