

# castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 102 - Agosto 2019 - 2€



El aeropuerto abre **nuevas conexiones** con Europa

Mas de Roures  
Restaurante (Vall d'Alba)

Turismo activo:  
**El Salt del Cavall**  
(Llucena)

De ruta:  
**Pozo negro**  
un espectáculo natural  
(Fuentes de Ayódar)

Agustí Marcos  
Chef de Noubar (Vinaròs)

recetas caseras:  
**Al rico helado!**



TURI MAESTRAT



Complejo Rural (Sant Mateu)

# SUMARIO

Mas de Roures Restaurante (Vall d'Alba)

Vinaròs celebra su tradicional Fiesta del Langostino .....	3	Recetas Caseras: ¡Al rico helado! .....	30
Ashotur .....	4	Rincón de Quesomentero .....	31
Mas de Roures Restaurante (Vall d'Alba) .....	5	Verduras y hortalizas para un verano saludable .....	32
Restaurantes recomendados .....	9	Fruta fresca, más que un postre .....	33
Nuestros chefs: Agustí Marcos Calabuig (Noubar - Vinaròs) .....	10	Camping & Bungalows Monmar (Moncofa) .....	34
Productos Gourmet: Las Viñas de Eusebio. D.O. Ca. Rioja .....	12	TuriMaestrat Complejo Rural (Sant Mateu) .....	35
De menú en: L'illa Restaurant Asador (Alcossebre) .....	13	Alojamientos recomendados .....	38
Instinto Carnívoro sorprende a chefs y críticos gastronómicos .....	14	De ruta por: Pozo negro (Fuentes de Ayódar) .....	39
Hora d'esmorzar: La Carxofeta y San Rafael (Benicarló) .....	16	Turismo activo .....	40
Todo cerveza .....	18	Mancomunitat Els Ports .....	42
Productos de la Comunidad Valenciana: Pescados azules .....	20	Literatura y viaje: El Caribe .....	44
Coctelería .....	22	Aeropuerto de Castelló .....	45
Vino del Mes: La Candelera de la Rica 2018 blanco .....	23	Castellón ciudad: Descúbrela .....	46
El arte de la sala .....	24	Tesoros de la provincia .....	48
Productos de Castelló: Melones Gamberro (Xilxes) .....	25	Universitat Jaume I .....	50
Panadería y repostería artesanal .....	26	Diputación provincial .....	51
Rutas gastronómicas por la provincia .....	28		

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://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

## Los atractivos del interior de Castelló

La oferta cultural, paisajística, gastronómica, deportiva y el turismo activo en general, deben posicionarse como atractivo turístico, si queremos evitar la congestión y agotamiento de los recursos turísticos relacionados con el producto sol y playa.

Probablemente, el turismo de sol y playa, no tenga mucho más margen de crecimiento, por ello debemos diversificar los atractivos del interior de Castellón y explotarlos de manera sostenible.

Debemos hacerlo de una manera ordenada, con formación del personal y ofreciendo experiencias que resulten atractivas a la hora de elegir destino.

No olvidemos, que el turismo es uno de los sectores más rentables de nuestra provincia.

# Vinaròs celebra su tradicional Fiesta del Langostino

Vinaròs rinde homenaje a su producto estrella con la celebración de la Fiesta del Langostino el 8 de agosto. Un acto gastronómico y turístico que convoca a centenares de vecinos y visitantes para degustar los langostinos al punto de sal preparados por los restauradores de la Asociación de Hostelería local, al mismo tiempo que disfrutan de una agradable velada, que se ha convertido en una ineludible cita gastronómica del verano.

La Fiesta del Langostino es una celebración muy arraigada a la actividad turística de Vinaròs que se celebra desde la década de los 60. De las primeras celebraciones destacan las de 1965. Ese año, el invitado de honor fue el genial pintor Salvador Dalí. Su visita situó Vinaròs en el mapa turístico nacional y, de paso, dio a conocer su producto gastronómico más destacado. Hoy en día continúan siendo una de las grandes atracciones en agosto.

Cabe destacar que esta ciudad marinera resguarda un cuidado frente litoral de más de 12 kilómetros de costa, que se extiende desde el río Sénia hasta el barranco de Aiguadoliva. En esta costa existen abundantes y ricos caladeros que ofrecen gran variedad de pescados y mariscos, entre ellos el rico langostino, que destaca tanto por su calidad como textura. Su diferencia la marca las aguas de baja salinidad del litoral y un clima suave y atemperado durante todo el año.

El langostino de Vinaròs presenta un tamaño que puede llegar hasta los 20 centímetros en los ejemplares grandes, y con un grosor muy considerable. Su color fluctúa entre los rosáceos y marrones, con una serie de bandas transversales en su abdomen. Estos tonos que se ven matizados por el brillo de su frescura, que le proporciona reflejos de color naranja vivo. Físicamente tiene unas características distintivas, la carnosidad y fuerza de su cuerpo. En cuanto a su sabor, puede afirmarse que se trata de uno de los langostinos más sabrosos de la Península.

*Vinaròs nos invita a disfrutar de este riquísimo  
manjar del mar el 8 de agosto.*

*Más información: <http://turisme.vinaros.es>*



**Carlos Escorihuela Artola.**

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)



## La importancia del asociacionismo empresarial

Desde la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón, ASHOTUR, entidad a la que represento, constituida en el año 1977, defendemos los derechos e intereses de los empresarios turísticos de la provincia de Castellón y ponemos al alcance de todos nuestros asociados los máximos servicios, y desarrollamos iniciativas y proyectos para dinamizar el sector. Representamos distintas ramas de actividad dentro del sector de la hostelería como son Hoteles, Viviendas turísticas, Campings, Restaurantes, Bares y Cafeterías, Ocio Nocturno y Actividades Afines y Turismo Rural.

El asociacionismo es la herramienta que nos permite ser más visibles, ser más fuertes, ser oídos por nuestros representantes políticos, ser el motor entre lo público y lo privado. Apoyarse, de forma común, para conseguir unas mejores condiciones de trabajo frente a sus clientes y frente a sus proveedores.

El hecho de pertenecer a una asociación implica tener voz y voto en las decisiones que se tomen, al mismo tiempo que redundará en una mayor información de su entorno, que puede ser utilizada en la toma de decisiones de futuro para sus negocios, de una forma más lúcida y acertada, que individualmente.

En la actualidad y dada la fuerte competencia existente, es necesario potenciar el asociacionismo empresarial en todos los sectores como herramienta para la unión, búsqueda de soluciones, ejecución de acciones conjuntas y para la relación con las administraciones públicas. Las asociaciones son un elemento de presión o de defensa para sus intereses, y también un elemento coordinador, que ayuda a identificar oportunidades para sus asociados que puedan aprovecharse en el futuro. El asociacionismo debe ayudar a los comerciantes en la forma de orientar sus negocios frente a los cambios constantes del entorno.

Pertenecer a una asociación como Ashotur, aumenta las posibilidades para competir sin que ello afecte a la individualidad de cada empresa. Dentro de la asociación pueden estar y de hecho están, integrados los intereses individuales con los comunes.



### 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 multiejerercicio, 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 multiejerercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



### waster

Software para gestores de residuos

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



### TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

## Restaurants recomendados de la provincia

Texto y fotografía: Pablo Montero e Ignacio Porcar

Sección patrocinada por

# makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

# Mas de Roures

## Restaurante

(Vall d'Alba)



**E**l Mas de Roures està obert des de fa 125 anys, i ja va per la quarta generació des de que l'agüelo Roures servie cassalles als llauradors quan el poble encara no tenie bar. Al mas feien ball i ere el punt d'encontre dels veïns dels masos, de Vall d'Alba, de Benlloch, de Cabanes... xa! Estave de gom a gom. La gent de Castelló venien els caps de setmana i el pare, Aurelio Roures, va començar a fer xulles i botifarres, i entre setmana, a collir o lo que fere falta, ens conta Teresa. Va arribar el moment en que les filles es van fer càrrec i van canviar de filosofia.

**La filosofia.** El local és un mas, no té res i ho té tot. És un d'eixos llocs en el que u es troba a gust, i no se sap molt bé per què. És la màgia. Teresa Roures és la responsable de sala. Dins, en un segon pla però no menys important, està Mari Carmen Roures que s'encarrega dels afers interns, la cuina, la brasa, les postres... és més vergonyosa i no ha volgut fer-se ni una foto i deixa tot el protagonisme a la seua germana. Teresa és pura energia positiva i les dos són l'ànima d'este temple gastronòmic. Posseeix una sèrie de característiques que un bon restaurant ha de tindre sí o sí, i el Mas de Roures ho té. La primera, **bons productes** per fer **elaboracions immillorables**, la segona, punts de **cocció** perfectes, per això el Mas de Roures té una **brasa excepcional**, la tercera, una presentació tradicional que posa de relleu la **qualitat i amor** en que ha sigut cuinat. I quarta, un entorn agradable **únic i personal** a on sentir-se a gust i acollit. En el Mas de Roures tenim tot això. El local ha anat evolucionant des dels modals de camp per adaptar-se als temps però sense perdre l'accent masover. En este aspecte algú pot tirar a faltar un local modern, però això al final no és un problema, per que permet gaudir d'un entorn únic i irrepètible, i menjars espectaculars, àpats dignes del gegant de Pantagruel.

**La carta.** Cuina arcaica del domini del foc, tècniques ancestrals, en definitiva cuina masovera i autèntica de producte local i de molta qualitat, lo millor de lo millor, hortalisses fesques i temporada: tomates, albergínies, carabassetes, pebreres... els millors salaons: anxoves, moixama... peix de la llotja del Grau: polp, gallineta, rap, emperador, orà... les millors carns: conill, cabrit, rubia gallega, Waygu... i productes de temprada: trufa, carxofes... tot està cuidat, no se serveix res que no siga lo millor, i això, estimats lectors, té un preu. Demanar no és difícil, tot i que la carta és molt extensa, hi ha que deixar-se aconsellar per Teresa, segur que no errareu: Plats al centre de la taula, Plat principal individual o per compartir i postres casolanes.





Formatge de llet d'ovella amb trufes del Maestrat i pa de cristall torrat



Escalivada



Polp a la brasa



Mosset d'ànec, foie i albergínia



Vaquetes de les Useres, salseta d'ametla, all, safrà, pebre roig i julivert, amb caragols

Els clients potencials són gent que demana producte de qualitat i brasa, això és un dels motius pels que el Mas de Roures va canviar de filosofia. Caben de 50 a 70 persones i obrin entre setmana a dinars i divendres i dissabtes també sopars. Millor fer reserva. Ens espera un reportatge intens, aperitius, entrants, peix, carns, postres, producte local, gastronomia tradicional que només es pot assaborir fent uns pocs quilòmetres cap a l'interior. Ací es ve a menjar, res de modernitats. Comencem

Primer mosset. **Formatge de llet d'ovella amb trufes del Maestrat i pa de cristall torrat.** Un bon aperitiu per encetar el reportatge, que ens sap a poc, però compleix la seua funció, obri l'apetit. El pa és del forn de Pura, lleugerament torrat, amb tomaca refregada i oli d'oliva. Si, és senzill, però és que està molt bo. També allioli casolà, amb oli d'oliva de Vall d'Alba, com no!

En segon lloc els entrants. Una **Escalivada** d'albergínia i pebreres amb anxoves de **Lolín**, moixama, gordales, tomatetes cirera, fulles tendres i oli d'oliva de la Vall d'Alba. Dit d'esta manera pareix lo més normal del món, però no és cosa que estiga a l'abast de qualsevol cuiner poc experimentat, només algú que s'ha forjat entre les brases es pot comunicar amb el foc i cuinar cada aliment com fa mil anys: textura, temperatura i aromes de fumats, un espectacle!

Seguim amb un **Polp a la brasa** sobre creïlles Mona Lisa i ceba, allioli casolà i pebre-roig. Este plat és un habitual en la oferta de Castelló i cada restaurant li dóna un punt únic, i ací el punt és la brasa i molt de sabor. Juguem a fer uns *montaditos* amb la creïlla l'allioli, la ceba i el polp. Boníssim.

Teresa porta una fresquíssima escorpa per que la vegem abans de fer-la.

Continuem amb un **Mosset d'ànec, foie i albergínia**. Fabulós i tendre rotllet de confit desmolladet i gratinat amb fomatge. Quan és època de trufa li'n posen.

Els entrants conclouen amb unes **Vaquetes** de les Useres, en una salseta d'ametla, all, safrà, pebre roig i julivert. Impressionants caragols blancs, cuits al punt, grans i carnosos. El suquet és molt saborós, i és una salsa que combinaria perfectament amb anguila, polp, creïlles, peix... pensem que seria molt polivalent.

En el tercer assalt, als plats principals. Ens serveixen l'**Escorpa a la brasa**, gustós peix de roca, obert en canal i torrat a la brasa i al seu punt, la finíssima carn blanca i la pell cruixent, amb aromes de carrasca i acompanyat amb hortalisses a la brasa, fa que siga una delícia inclús per aquells a qui no es agrada el peix.

**Conill a la brasa amb allioli**, un plat sobradament conegut, el més sol·licitat, el més alabat, el més espectacular, el més lo que vulguen i la veritat és que està tremend. Ens vam entretingre comprovant les nostres bones aptituds amb els dits, té l'avantatge que és un producte de qualitat tractat mínimament per preservar tot el seu sabor, que sumats a la imponent brasa, li confereix un sabor espectacular.

Per acabar la brasa, ens presenten una **Espatlla de cabrit**, per encàrrec, amb aromes de muntanya i tendríssima carn. Què dir?

Ens queda un quart assalt, les postres. En este sentit es juga amb productes tradicionals, preparacions dolces plenes de sabors. Teresa ens serveix una font amb **fruita fresca**, i s'agraeix: meló, meló d'Alger, kiwi gold, cireres de la Salzadella, servit amb fulla de parra i gel granissat. Lleuger i refrescant.

La varietat de postres casolanes es molt àmplia, i es poden demanar de manera individual o per compartir. Provem un plat amb un combinat de dolços.

Deliciós **Flam de xocolata blanca**, sense foradets, símptoma d'una cocció lenta i suau. **Tortada de formatge**, fonent pel centre i mermelada de fruits rojos, textura coulant cremosa i addictiva. **Tortada de moka de la iaia**, esponjosa, àeria, subtil, d'una tenuïtat extrema però d'intens sabor. I més postres encara que haurem de provar en una altra ocasió...

Acabem amb un café cremadet: el carajillo de Castelló, ben fet, com *agrade* per ací, i per acompanyar-lo una **coqueta de Castelló** i uns **rotllets d'anís**.

Què els ha paregut? Pot ser parega simple, però quan en un lloc s'uneixen tradició, bon fer, un entorn agradable i únic com el Mas de Roures, on concloem esta experiència de gastronomia essencial, ha demostrat sobradament que és perfecte, i fa goig que les nostres tradicions i sabors estiguen vius. Ens preguntem: què és lo millor del Mas de Roures? Pensem que lo millor que té es el fet de que existisca, que hi haja un lloc a prop a on trobar l'essència d'allò autèntic en un entorn únic, modest però rigorós i de qualitat.

*És un honor quan escoltem que les nostres paraules els han animat a visitar els establiments que hem reportat. Quan tornen a un restaurant, diguen que han llegit el reportatge de la revista Castelló, turisme i gastronomia, els pronostiquem un tracte exquisit, millor encara, si és que això és possible.*



Escorpa a la brasa



Conill a la brasa amb allioli



Espatlla de cabrit



fruita fresca

Flam de xocolata blanca, Tortada de formatge, Tortada de moka de la iaia...



Cremadet, coqueta de Castelló i Rotllets d'anís





**Bodega  
Les Useres**

Carretera Vall D'Alba - Les Useres, km. 11  
964 76 00 33 · [www.bodegalesuseres.es](http://www.bodegalesuseres.es)



## Carta de vinos Mas de Roures

Ya la cuarta generación familiar, de la mano de Ingrid (hija de Carmen y sobrina de Tere), que está al pie del cañón para seguir los pasos de sus familiares. De taberna de aldea a restaurante top, eso es lo que han conseguido en el Mas de Roures, gracias a Tere y a Carmen. Carmen se encuentra a la sombra, entre fogones y Tere es la cara visible, el alma mater.

La carta de vinos es clásica, se deja aconsejar mucho por sus clientes, a la hora de elaborar una nueva carta, la cual cambia cada seis meses. Tiene una serie de vinos recomendados, entre blancos, tintos, rosados y espumosos. La gran mayoría de los vinos son de la D.O. Ribera del Duero y de la D.O. Ca. Rioja, con un toque de vinos de la Comunidad Valenciana.

Para nuestra comida, empezamos con un vermut casero como aperitivo, para luego dar paso a un vino blanco.

**Jose Pariente 2018**, D.O. Rueda, 100% verdejo, en nariz, herbáceo, anisado, con toques de eucalipto y fruta blanca como la pera, en boca una acidez media, ligero, fresco y con un toque de amargor final.

El vino tinto fue un **Zuazo Gastón 2016 roble**, D.O. Ribera del Duero, aromas de chocolate, que dan paso a torrefactos y un sutil toque de madera, en boca suave, ligero y no muy largo.

Cabe destacar que Tere estuvo atentísima durante toda la comida, lo cual lo hace todo mucho más agradable. Y como no, el agua mineral fue “Agua de Benasal”, que como dice Tere ... “ni fa bé, ni fa mal”

Mas de Roures, en Vall d’Alba, un lugar de los que no quedan, muy familiar, te hacen sentir como en casa, muy recomendable.



**Mas de Roures Restaurante**  
Masia Roures, s/n bajo, Vall d'Alba  
Teléfono: 964 32 01 09

# Restaurantes recomendados que hemos visitado

**MAR BLAVA by Vericat** (Benicarló)  
C/ del Riu, 24, - 693 75 35 84

**Restaurante Sentits** (La Vilavella)  
C/ Figueral, 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** (Grao de Castelló)  
Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97

**FLOTE Restaurante** (Castellón)  
C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84

**Restaurante La Farola** (Altura)  
C/ Agustín Sebastián, 4 - 964 14 70 27

**L'illa Rest. Asador** (Alcossebre)  
Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02

**El Melic Restaurant** (Castelló)  
Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96

**TOBIKO japan rest.** (Burriana)  
C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139

**Rest. Pou de Beca** (Vall d'Alba)  
Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59

**iATAULA! GastroBar** (Castellón)  
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00

**Rest. ReLevante** (Castellón)  
C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00

**Restaurante Bergantín** (Vinaròs)  
C/ Varadero, 8 - 964 455 990

**Rest. Brisamar** (Grao de Castellón)  
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664

**Restaurante El Cid** (Onda)  
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045

**El Vasco Restaurante** (Vila-real)  
C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41

**Restaurante RamSol** (Xert)  
Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57

**La Mar de Bó** (Benicarló)  
Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58

**Restaurante Pairal** (Castelló)  
C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04

**Rest. Círculo Frutero** (Burriana)  
C/ San Vicente 18 - 964 055 444

**La Cuina de Fernando** (Castellón)  
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35

**Restaurante Al d'Emilio** (Vila-real)  
C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41

**Rest. Mediterráneo** (Grao Castellón)  
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09

**La Borda** (Grao de Castellón)  
C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18

**MalaBar** (Castellón)  
C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01

**Rest. María de Luna** (Segorbe)  
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01

**Ous & Caragols** (l'Alcora)  
Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339

**Restaurante Daluan** (Morella)  
C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71

**Quesomentero** (Vila-real)  
C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830

**Farga Restaurant** (Sant Mateu)  
Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586

**Rest. La Llenega** (Castellón)  
C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26

**Restaurante Candela** (Castellón)  
C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77

**Restaurante Pilar** (Artana)  
P. la Generalitat, 4 - 605 942 170

**Mesón La Setena** (Culla)  
C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88

**Pizzeria Rest. Pinocchio** (Borriana)  
C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513

**Rest. Il Fragolino Due** (Castellón)  
C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00

**Rest.-Tapería Xanadú** (Benicarló)  
P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12

**Cal Paradis** (Vall d'Alba)  
Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

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

Nuestros chefs

# Agustí Marcos Calabuig

*Chef y copropietario de Noubar (Vinaròs)*



*Agustí Marcos (primero por la derecha, de blanco) junto a su hermano, Vicent Marcos (segundo por la izquierda) y todo el equipo del restaurante Noubar*

**E**l chef Agustí Marcos Calabuig (Vinaròs, 22-02-1971) creció entre fogones ayudando en el negocio familiar, el mismo que junto a su hermano, Vicent Marcos (jefe de sala), se ha convertido en todo un referente gastronómico en Vinaròs. Durante estos años, Agustí Marcos ha elaborado en el Restaurante Noubar una cocina mediterránea, respetando al máximo sus cualidades sin desvirtuar sabores, en la que el producto de cercanía ha tenido siempre un protagonismo especial.

**Han sabido dar continuidad al proyecto gastronómico de Noubar que un día iniciaron sus padres ¿Cuándo y cómo nació este restaurante? ¿Cómo ha evolucionado?**

Nuestros padres Enriqueta y Agustín abrieron en 1981 Noubar siendo cafetería y bar de tapas. Eran los clásicos, la ensaladilla y el “cremaet”, junto con los bocadillos y platos marineros que ofrecían, sobretodo, en los almuerzos. En los almuerzos y cafetería todavía sigue igual, pero la evolución natural nos ha llevado a cambios en la sala y los platos de cocina.

**Ha estado vinculado al mundo de la restauración desde joven ¿cómo fueron sus inicios en la profesión?**

Desde joven, no; desde niño ya ayudaba en los menesteres básicos del bar. Pronto y con la práctica ya me dejaban servir a los clientes empezando por los amigos. Mi fuerte era los cafés, pero como limpia vasos no tenía rival.

**¿Qué van a encontrar los clientes de Noubar? ¿Cómo definiría el tipo de cocina que hace en su restaurante?**

La voluntad de hacerlo todo bien, desde el café de las 9 de la mañana hasta los postres de la cena. Nuestra carta se caracteriza por la importancia del producto de cercanía, una cocina mediterránea respetando al máximo sus cualidades y sin desvirtuar sabores. Elaboraciones sencillas pero de la mano de las nuevas técnicas culinarias que ayudan a ofrecer platos equilibrados cuidando cocciones y presentación.



**Una de las singularidades de sus menús es el protagonismo que cobra el vino ¿Cómo surgen estos platos maridados?**

Una de las evoluciones de estos últimos años ha sido la capacidad de establecer maridajes desde el vino. Las propias características aromáticas que nos aportan, nos capacitan para elaborar muchos de nuestros platos en armonía con el mismo vino.

**¿Cuál es su maridaje perfecto?**

Para nosotros el maridaje perfecto es el maridaje integral. Aquel en el que encuentras todas las características del plato en el propio vino y el resultado debe ser excelente. Un claro ejemplo es la “ostra escabechada con horchata, almendra y tuétano” acompañada de una copa de Manzanilla Pasada.

**En su apuesta por el producto de proximidad y temporada ¿cuáles no pueden faltar en su cocina?**

Podemos empezar por los aceites de oliva, el cordero de la zona dels Ports aunque en realidad es difícil elegir. Nos encontramos en un espacio privilegiado. Hortalizas, carne, marisco y pescado. En menos de 80 km a la redonda nos abastecemos de trufas y setas en invierno o atún, langostinos o huevos de “gallina feliz” para nuestra tortilla “Premium” durante la primavera.

**Como cocinero ¿cuál es su especialidad?**

Intentamos siempre cuidar y tratar el producto de la mejor manera posible y gran respeto. Nuestra carta es dinámica, y jugamos también con cenas temáticas, maridaje con grandes vinos, por lo cual, estamos en continuo movimiento. No ponemos barreras a nuestra cocina, solo respeto al producto. ¿Nuestra especialidad? La cocina fresca y joven del Noubar.

**En un restaurante es importante trabajar en equipo. ¿Quién le acompañan en Noubar?**

Nuestro local es pequeño y en el día a día somos 4 personas muy compenetradas, pues llevamos más de una década juntos en esta andadura. Pero la familia aumenta los fines de semana y ocasiones especiales. Entre 8 y 12 personas, según la naturaleza del evento, compone la gran familia del Noubar.

**Suelen organizar diferentes actividades gastronómicas y enológicas que se han convertido en señas de Noubar. Nos podría destacar algunas de estas iniciativas que se preparan a lo largo del año...**

Tenemos la gran suerte de poder contar con el apoyo de grandes profesionales como los vinarocenses Juanjo Roda, profesor de cocina y cocinero, y Alex Carles, sumiller del Celler de Can Roca en Girona.

Con ellos preparamos una serie de cenas maridaje durante el año, con el objetivo de dar a conocer tanto los vinos que acompañan los platos como dar un paso más y compartir conocimientos y experiencia con nuestros clientes y compañeros de profesión. En clave cultural estamos muy orgullosos de haber integrado la parte artística en el mundo de la gastronomía y siempre ligado a nuestra ciudad. Amigos como Carles Santos, Valentín González, Pepe Ferrer o Tony Riobos han estado siempre a nuestro lado para acompañarnos en nuestros proyectos y unir alrededor de una mesa lo mejor tanto de la música, como la fotografía o el vino y la cocina.

**Si vamos a comer a su restaurante ¿Qué recomienda el chef ?**

Dejarse llevar, desde los vinos hasta los platos.



## Productos gourmet

En colaboración con **diVino**, tienda especializada en vinos y productos gourmet

Sección patrocinada por

GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

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



# LAS VIÑAS DE EUSEBIO



**Félix Tejada**

Director Gerente de DiVino

D.O. Ca. RIOJA

Olivier Rivière es un enólogo inquieto y muy admirado por su gran capacidad técnica, tanto en el campo como en la bodega, un hombre que escucha el terreno, la viña, y sabe interpretarla. Sus vinos son honestos, fieles reflejos del terruño y de las uvas, que cultiva tanto en la Rioja Alavesa, como en Arlanza y Navarra, por el momento.

Olivier Rivière ha trabajado en diferentes bodegas de renombre, y codo a codo con personalidades importantes del mundo del vino. Su proyecto Olivier Rivière Vinos comienza en Rioja en el año 2006 y a él se une Antoine Habera en el año 2012.

Los viñedos se cultivan sin utilizar ningún tipo de herbicidas ni abonos químicos, y los tratamientos se realizan exclusivamente a base de productos biológicos, aplicados sólo cuando son estrictamente necesarios. La vendimia es manual y la vinificación se lleva a cabo sin añadir levaduras.

Las Viñas de Eusebio proviene de un terruño en los pueblos de Laguardia y Navaridas que Olivier considera un Grand Cru dentro de la Rioja Alavesa. A pesar de la juventud de sus viñas gestionadas en cultivo ecológico y biodinámica, entrega un tinto con una textura en boca y equilibrio impresionantes. Un vino además dedicado a Eusebio Santamaría, propietario de Bodega El Fabulista. En las últimas tres añadas catadas por Parker no ha bajado de los 93 puntos.

Viñedos de 20 años, con un suelo de arenisca y calcáreo. Vendimia manual, solo se vendimian las cepas que tienen entre 4 y 6 racimos de forma natural. La vinificación con un 50% con raspón, 50% despalillado en depósitos de hormigón abiertos. Y con una crianza en barricas de 500 litros y fudres durante 16 meses.

Un vino 100% tempranillo, del que se elaboran alrededor de 4500 botellas, con una nariz de fruta roja, fruta del bosque y notas balsámicas, en boca es frutal, fresca, con gran acidez. Un gran vino.

Su precio, alrededor de 50,00€ botella.



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



**(Alcossebre)**

# L'ILLA RESTAURANT ASADOR

## Menú

 **CASTELLÓ RUTA DE SABOR**

### Primero a elegir:

- Tabla de quesos de Catí y embutidos del Maestrazgo
- Ensalada del "Maestrat"
- Croquellanas de carne de cocido, con alcachofa y jamón
- Mejillones a la marinera

### Entrepлатos:

- Crema de "tomata de penjar" de Alcalà con espuma de bacalao

### Segundo a elegir:

- Solomillo de cerdo a la cerveza Castelló Beer Factory
- Entrecot de ternera a la brasa
- "Suquet" de gallineta con gambas
- Bacalao confitado con falso alioli y espinacas con frutos secos

### De postre:

- Flan de requesón de Catí con mermelada casera de tomate
- Vino Flor de Taronger, agua de Benassal
- Pan con "tomata de penjar" de Alcalà y aceite Pla de l'Arc

**24,50 € IVA incluido**



*Néstor Amela, propietario del restaurante, y  
Antonio Pitarch, jefe de cocina*



*Mejillones a la marinera*



*Bacalao confitado con falso alioli y espinacas con frutos secos*



*Solomillo de cerdo a la cerveza Castelló Beer Factory*



*Crema de "tomata de penjar" de Alcalà con espuma de bacalao*

# INSTINTO CARNÍVORO SORPRENDE A CHEFS Y CRÍTICOS GASTRONÓMICOS

LA PROPUESTA “PURA CARNE” MARAVILLA A LOS CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN



Juan Traver y Adriana Alberó agasajaron a sus invitados con el impactante menú “Pura Carne”

El pasado 26 de Junio, el restaurante de carne **Instinto Carnívoro**, celebró su VI aniversario con el evento “Los doce apóstoles gastronómicos”.

La velada contó con unos invitados de excepción, afamados chefs con Estrella Michelin y críticos gastronómicos de renombre.

La cena dio comienzo en el espacio de la carnicería “el Origen,” donde Juan Traver haciendo gala de su amplia experiencia como maestro carnicero, deleitó a sus invitados con una variedad de carpaccios con

diversas texturas, sabores y aromas.

Este fue, uno de los momentos más sorprendentes de la noche, donde los comensales tuvieron su primera experiencia sensorial con los sabrosos y tiernos cortes de carne al natural, sin ningún tipo de cocción, ni condimento adicional. Pura carne, Pura emoción.

Posteriormente, en el salón principal del restaurante, los comensales pudieron degustar una amplia muestra de las delicatessen carnívoras representativas de la esencia de la filosofía

del restaurante; “PURA CARNE”.

Este menú de doce platos, ofreció una variada selección de las mejores razas del mundo y todas las bondades que las maduraciones personalizadas de moderada duración pueden ofrecer.

Los cortes especiales se presentaron elaborados en el punto de cocción idóneo recomendado por Juan Traver, permitiendo así extraer el máximo potencial de cada pieza.

Excelentes caldos de bodegas de primer nivel de la geografía española maridaron las carnes.



Juan, mostrando los beneficios de la maduración



Filosofía gastronómica de Instinto Carnívoro



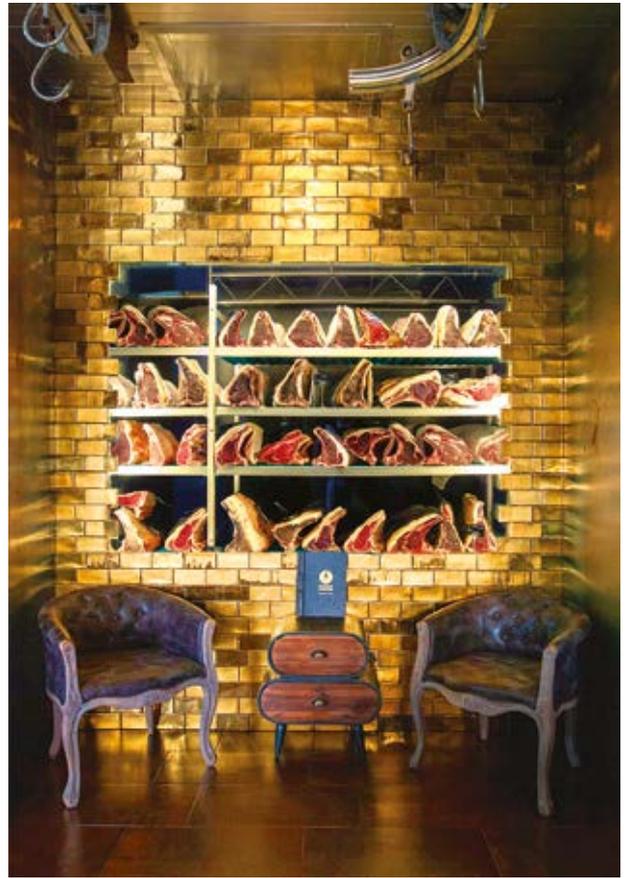
Cuchita Lluch y los chefs, sin perder detalle



Juan, preparando carpaccio con diferentes texturas, sabores y aromas.

## INVITADOS

La lista de **invitados ilustres** estuvo compuesta por; Cuchita Lluch, miembro de la Real Academia Española de la Gastronomía, su marido, el actor Juan Echanove, cinco prestigiosos chefs con una Estrella Michelin; Jose Antonio Campoviejo, Manuel Alonso, Raul Resino Jeroni Castell y Joel Castanyé, los críticos gastronómicos Pedro Mocholí, Francisco González y Fátima García, el bloguero gastronómico Sergio González y el afamado director de sala, Didier Fertilati, conocido por su trayectoria con Quique Dacosta, tres estrellas Michelin.



Uno de los bellos rincones del restaurante, "La Joyería Carnívora"

## TESTIMONIOS DEL EVENTO



★★★

*"Un evento increíble y maravilloso. Mucho oficio y sabiduría. Cocina de producto. Perfecta"*

**Cuchita Lluch**

Embajadora Gastronómica de la Comunidad Valenciana.



★★★

*"Brutal! Genial! Sorprendente! Cena de altísimo nivel gastronómico"*

**Jeroni Castell**

Chef Estrella Michelin - Restaurant les Moles -



★★★

*"El mejor evento gastronómico realizado en Castellón y con diferencia, la mejor cena de carnes de mi vida"*

**Raul Resino**

Chef Estrella Michelin - Restaurante Raul Resino -



★★★

*"Absolutamente perfecto. El mundo de la carne tiene un antes y un después tras esta experiencia"*

**Manuel Alonso**

Chef Estrella Michelin - Restaurante Casa Manolo -



★★★

*"Privilegiado de haber vivido una experiencia única y maravillosa. Inolvidable y mágico el momento en carnicería"*

**Didier Fertilati**

Jefe de Sala y Consultor



★★★

*"El evento fue mas allá de las expectativas. Vivimos una experiencia gastronómica difícil de superar"*

**Paco González**

Gastrónomo



★★★

*"Tremendo placer de poder disfrutar de tanta pasión en el mundo de la carne. Mil gracias"*

**Pedro Mocholí**

Crítico Gastronómico



★★★

*"El nivel de calidad de la carne es muy difícil de encontrar en otro lugar"*

**Juan Echanove**

Actor

Hora d'esmorzar

## Dos bares donde almorzar en Benicarló



# LA CARTXOFETA

Avda. Papa Luna, 78 · Teléfono: 964 88 01 04



**D**os buenas propuestas para almorzar en Benicarló. En el bar S. Rafael, una buena barra donde elegir los platos expuestos, con variedad de oferta en carne, pescado, tortillas y verduras. Hay que ir antes de las 9.30 si se quiere tener mesa; las raciones cumplidas y la relación precio/calidad está muy bien.

En la Cartxofeta ofrecen una buena selección de carnes, embutidos y quesos, además de ajoaceite y tomate con aceite para untar. También buenas raciones y precio normal.





# SAN RAFAEL

C/ Mossén Lajunta, 24  
Tel. 964 461 880

Dos estilos diferentes de bares para almorzar, que también ofrecen comidas y cenas; quedará satisfecho en cualquiera de los dos.



## Los que ya hemos visitado

**Bodeguetta Casa Pedro (Benlloch)**  
C/ Sants Màrtirs, 19 - 964 33 90 54

**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 Bodeguetta (Peníscola)**  
C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32

**Bar - Rest Les Forques (Almassora)**  
Polígon 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



# Sentir la cerveza

Desde la Asociación de Cerverceros de España se hace hincapié en la importancia de los sentidos a la hora de catar una verveza:



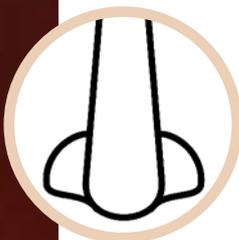
## VISTA

Desvela la transparencia del líquido, que gradualmente puede llegar a tener varias escalas de oscuridad, siendo la cristalina la que ha sufrido varios filtrados.

**Color:** El nivel de oscuridad de la cerveza indica el grado de tueste del grano utilizado, cuanto más tostada la malta, más oscuro será el color final de la cerveza. La intensidad del tono puede llegar a variar entre el blanco marfil y el negro regaliz de las cervezas stout (negra).

**Brillo:** La cerveza siempre ha de ser brillante y esto se consigue con un buen control de filtrados.

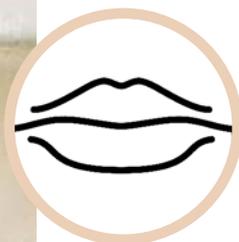
**Aspecto:** El aspecto de la cerveza tipo lager debe ser vivo. En el caso de que sea turbio o velado se debe a una excesiva fermentación, a excepción de la cerveza de trigo que permite una cierta turbidez por sus características particulares.



## OLFATO

Al respirar suavemente sobre el recipiente, identificamos la personalidad de la cerveza. Las sensaciones que se reciben son las del aroma penetrante de la malta, la fragancia del lúpulo y el olor del alcohol. En los aromas de las cervezas intervienen diferentes factores como el tipo de cereal, la variedad y características

de la cebada, el tipo de levadura, el tiempo de guarda y el tipo de fermentación (cuando la fermentación es alta el aroma es más intenso, mientras que la fermentación baja otorga un aroma más ligero). Además, la gama de aromas de los tipos de cerveza es muy amplia, entre ellos podemos encontrar aromas bouquet, es decir, a malta o lúpulo, a cereal crudo, levadura, roble o madeja, resinas, aromas tostados, diferentes finuras de aromas dependiendo de la fermentación e intensidad aromática.



## GUSTO

Procedimiento para apreciar la cerveza en toda su plenitud:

1° Dar un sorbo a la cerveza para humedecer la boca.

2° Dar un segundo sorbo en el que se paladeará y se degustará más despacio para que la lengua identifique cada una de las características de esta bebida. Los principales sabores que se perciben suelen ser suaves, secos, refrescantes, amargos, pastosos, dulces, afrutados, maltosos o ácidos.



## TEXTURA

La textura de una cerveza puede variar considerablemente dependiendo del tipo y calidad de la misma. La variedad de textura comprende cervezas “tupidas”, “espumosas”, como las blancas de trigo o las “compactas”, que llegan a ser tan densas que se pueden tirar de ellas. La espuma es el resultado natural de la estabilidad de los componentes propios de la cerveza, al desprender el gas carbónico que contiene, por lo que siempre hay que servirla con ella. La espuma debe formar una corona de unos 2-3 cm de espesor. En los casos en que la cerveza forma aros de espuma a lo largo de las paredes del recipiente, significa que esta cerveza es de calidad. Una buena espuma debe ser blanca, cremosa y con buen aspecto.





# Pescados azules de la Comunitat Valenciana, la mar de saludables



**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico

**N**o se puede entender la gastronomía valenciana sin los frutos que nos proporciona el mar Mediterráneo, especialmente el pescado azul. La mejor época del año para tomar este tipo de pescado, es la primavera y el verano. Es cuando llegan a las diferentes lonjas de la Comunidad Valenciana repletas de sabor, jugosos, con el punto justo de grasa y a muy buen precio. En este periodo es ideal para tomar a la brasa o a la plancha.

Las diferencias entre pescado blanco y azul, es más desde el punto de vista nutricional que desde el punto biológico.

Un pescado azul puede llegar a contener por término medio más de un 5% de grasa y puede llegar según especies y épocas del año hasta el 30% de grasa. El pescado blanco puede llegar a contener un 2,5% de grasa, a partir de ahí sería pescado que podría considerarse semi azul hasta el 5% de grasa. Hay épocas del año que una lubina puede ser pescado blanco, semi o azul depende de la grasa que tenga y en la época que se encuentre, esto le suele pasar a pescados como el rodaballo, la dorada, el bacalao y la lubina.

El pescado azul se mueve mucho con lo cual necesita mucha grasa, combustible para moverse, viven en aguas poco profundas, se suele capturar con artes de pesca bastante selectivas, cerco y anzuelos.

Lo mejor del pescado azul es que por su cantidad y precio es bastante económico en la mayoría de especies hace que no sea rentable su cría en granjas marinas (piscifactorías). Algo que no pasa con las doradas y lubinas que en la mayoría de casos cuando las compramos de piscifactoría siempre son azules por el tipo de alimentación que tienen con harinas de pescado azul (cuando lo pones en la plancha o en la sartén huelen a sardina en boca son grasos y con gusto a pescado azul). Es muy rico en omega 3, grasas polinsaturadas, muy buenas para elevar el colesterol bueno el HDL y que baje el malo el LDL, ricos en vitaminas A y D, fósforo y calcio, siendo mucho mayor cuando están enlatados. Es un pescado que contiene muchas purinas con lo cual no se debe tomar cuando se tiene gota, no debe comerse en gran cantidad pues es indigesto debido a la gran cantidad de grasa que tiene.



# Sardinias en escabeche de vino blanco

1,5 kg de sardinias de la lonja de Castellón  
½ litro de aceite de oliva virgen extra  
½ litro de vino blanco  
¼ litro de vinagre de manzana

10 hojas de laurel  
5 dientes de ajos  
2 cucharadas de pimentón dulce de la Vera  
Harina y Sal

Se limpia bien las sardinias de vísceras y escamas. Se salan, pasamos por harina y freímos en abundante aceite. Una vez fritas las pasamos a un recipiente de barro o cristal. Se ordena por capas y entre ellas se pone laurel.

Añadimos el aceite sobrante de freír el pescado, los ajos partidos en varios trozos, el pimentón, el vinagre y el vino. Dejamos cocer unos minutos y cuando este frio se vierte el escabeche sobre las sardinias, debe quedar bien cubierto.

El pescado puede conservarse de esta forma muchos días en la nevera. Antes de degustar conviene atemperar unos minutos para que resulte más sabroso el escabeche.

Podemos elaborar esta receta con cualquier otro pescado azul (caballa, jurel, boquerones, truchas y en general pescados no demasiado grandes).

Si nos gusta más suave podemos añadir menos vinagre y más vino.

Unas bolas de pimienta negra, unas guindillas enanas o una punta de pimentón picante le da un toque canalla al escabeche.

Opcionalmente podemos añadirle dos o tres clavos de olor le dan un toque diferente al escabeche.



Pescado azul: Sardinias, boquerón o anchoas, según su presentación, es conocido en el norte como bocarte cuando está fresco y aladroc en nuestra Comunidad, el excelente y cotizado atún rojo del Mediterráneo, también llamado cerdo del mar, por el aprovechamiento que se hace del bicho, prácticamente todo es comestible. Aunque es muy apreciado en el recetario popular valenciano no acaba de tener todo el reconocimiento que se merece en culinaria de nuestra Comunidad.

La reserva de las Islas Columbretes, la especial protección y el cambio climático ha sido fundamental para la recuperación de esta especie tan demandada y cotizada. Donde se le saca el máximo aprovechamiento es en Bárbate (Cádiz), aquí se captura de una forma muy especial, como se hacía desde la época de los romanos, en almadraba y especialmente apreciado en Japón donde alcanza unos precios astronómicos. El resto de especies de pescado azul no tiene la suerte del atún rojo y los caladeros están más agotados que hace una década, especialmente la sardina. Si tenemos que destacar un puerto por capturas de pescado azul, es el de Castellón; la lonja del Grau goza de una merecida fama por la calidad de las especies azules que allí se subastan.

No tenemos excusas para consumir uno de los majares más ricos en nutrientes que nos regala el *Mare Nostrum* que baña nuestras costas.



Cámara Oficial de Comercio, Industria,  
Servicios y Navegación de Castellón  
Avda. Hermanos Bou, 79  
12003 CASTELLÓN  
Tel. 964 35 65 00

**Cámara**  
Castellón

www.camaracastellon.com  
info@camaracastellon.com

# Como es la coctelería cruzando el charco



**Yeray Monforte**

Barman

**H**e tenido la oportunidad durante estos últimos meses de viajar mucho, casi más que en toda mi vida, con la excusa de la coctelería, me he pasado mis “vacaciones” del mes de julio recorriendo 25.000 km y 4 ciudades en 12 días. Dos países muy diferentes culturalmente como son Estados Unidos y México y aquí os dejo mis impresiones y experiencias.

Estados Unidos es como diferentes países dentro de uno mismo, mi primera parada Miami me ofreció una sensación de cómo estar en casa, mucha gente de habla hispana, calor, playa y sol, tal y como se relata en las películas.

A nivel de coctelería tuve la oportunidad de visitar *Sweet Liberty* y *Broken and shaker*, dos coctelerías punteras donde los cocteles tropicales de corte dulzón son la gran base de sus cartas, la famosa piña colada de patata del primero y el Old Fashioned de mantequilla del segundo fueron algunas de mis elecciones.

Mi segunda parada fue Boston, me dio una sensación de que la coctelería de buen nivel está presente en la mayoría de capitales americanas, comí ostras como si no hubiese un mañana y visité bares diversos con mixología basada en clásicos, donde destacó sobre manera el bar llamado *Drink*; Sin menú (se pide según tus preferencias) y sin botelleria visible, una de las experiencias más gratas de mi viaje.

Mi tercera fue Ciudad de México, (mi segunda estancia allí en 6 meses) que me vino a confirmar lo que ya sabía, es un país sin una gran tradición de coctelería que se podría comparar a España, y que está creciendo de gran manera, coctelerías variopintas que da mucha diversidad según el tipo de trago que busques, para un amplio abanico de público, su futuro más que prometedor.

Mi cuarta y última fue la Ciudad de Nueva York, un espectáculo visual, con la sensación de que el neoyorquino toma tragos clásicos y/o ligeras variaciones de los mismos, sin garnis, y en su mayoría tragos muy limpios, quizás no me sorprendió como pensaba, pero ellos son los que marcan tendencia por ello la línea de coctelería es muy similar entre ellos, según mi humilde opinión, recomendando efusivamente la coctelería llamada *Amor y Amargo*, Salud.





**LAS AÑADAS**  
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es  
T. 963533845 · 646159332

# LA CANDELERA de la Rica 2018 blanco

*Malvasía, Viura y Garnacha blanca  
D.O.C.a RIOJA, Vino de Labastida.*

**Rafael Vacas**

Asesor comercial Zona Castellón



**F**inca de la Rica comienza su andadura en el año 2009, cuando se juntan cuatro socios para formar este maravilloso proyecto, los hermanos Javier y Arturo Amurrio Barroeta que son viticultores con una tradición de cuatro generaciones, se asocian con Luis López González e Ignacio Uruñuela de la Rica, profesionales del sector del vino que se dedican a la parte comercial. Se juntan unos viñedos que se usaban para abastecer de uva a las mejores bodegas de la zona, con el equipo comercial de Alvaro Palacios durante muchísimos años.

Este equipo ha aportado con sus vinos modernidad, frescor, aires nuevos a la vez que buen hacer a la Rioja, vinos adaptados a los tiempos sin perder la esencia, y unas etiquetas rompedoras les ha puesto a la cabeza de esa nueva generación de vinos modernos de Rioja.

La bodega Finca de la Rica se sitúa en Labastida, Álava, comprende 41 hectáreas repartidas en 40 parcelas distintas, mayoritariamente tempranillo, pero también con Malvasia, Graciano, garnacha blanca y Viura.

Sus vinos tintos El Guía, El buscador, El nómada y Las Cabezadas de Matadula han sido todo un éxito en el mercado tanto en imagen como en calidad.

La Candelera 2018 es un vino que se ha gestado con mimo y bien pensado en el tiempo.. Este proyecto dió sus primeros pasos en el año 2010 con la replantación de garnachas blancas en la finca LA CANDELERA (40%), y el hincado de las primeras cepas de malvasía en la parcela de Anda Verde (30%), unidas al tremendo potencial de Viuras de 70 años de la finca Matadula (30%), todas ellas vinificadas en las mejores barricas de roble francés durante 4 meses, el vino sale con la nueva calificación de Vino del pueblo de Labastida.

## Nota de Cata

Equilibrado y con volumen, Vino de un color brillante, amarillo pálido con ribetes verdosos. En nariz presenta una maravillosa combinación de flores (acacias) y hierbas (hinojo) con frutas de hueso (albaricoque, melocotón) y manzana verde. En boca resulta refrescantemente cítrico en un primer momento, para descubrirnos después su elegantísima corpulencia y complejidad.

Os animamos a probar La Candelera y todos los demás vinos del proyecto Finca de la Rica, porque valen la pena, Grandes vinos-Grandes personas.

PVP APROX TIENDA 15 Euros.



# Carro de quesos

## Un distintivo para las salas de los restaurantes



**Javier Salgado**

Maître Ataula Gastrobar  
Grupo Civis Hoteles

**A**trás quedaron aquellas escenas en las que, distintos carros, ejercían orgullosos de anfitriones en las salas de los restaurantes, como una muestra de poder del lugar donde uno entraba. No había mejor carta de presentación que la exposición de tal arsenal de productos de prestigio. Pero el que acaparaba la máxima atención no era otro, que su majestad el carro de quesos.

Se convirtió en una carrera para ver que restaurante poseía mejor variedad y más prestigiosos, este hecho significaba distinción entre la alta sociedad. Esta figura está resurgiendo y siendo rescatada por algunos nostálgicos del arte del servicio, como por ejemplo el restaurante Ópalo en Oropesa del Mar.

Normalmente, se procedía a su servicio, una vez finalizado el plato principal, antes del postre o como sustituto de éste. También existe la opción de ofrecerlo como aperitivo, antes de empezar a comer.

Para elegir que quesos deben formar nuestro carro, hay que tener clara una base, la elaboración de los mismos y la procedencia animal de la leche.

### Según la procedencia animal:

*Leche de vaca*; suelen ser los más suaves, Emmental y Gouda.

*Leche de oveja*; sabor intermedio, Roquefort y Manchego

*Leche de cabra*; Este tipo de leche es la materia prima más delicada para conseguir elaborar un queso. El Feta es una obra de arte gracias a este tipo de leche.

*Leche de búfala*; con la leche de la hembra del búfalo se elabora la Mozzarella. En Escandinavia se utiliza *leche de Reno*, y en el continente africano *leche de Camello*, consiguiendo resultados asombrosos en su elaboración de quesos.

### Según su elaboración

*Fresco*: Se espera a que el cuajo haga su efecto mientras se sumerge en salmuera 20 días.

*Tierno*: Con curación durante menos de un mes.

*Semicurado*: tiene una curación que ronda los tres meses.

*Curado*: Mínimo cuatro meses de curación y un máximo de siete.

*Viejo*: Tiene más de siete meses de curación, normalmente en cuevas, ya que es ahí donde se establecen las condiciones climatológicas necesarias para su mejor curación de forma natural.

Existen también, según su elaboración, quesos *ahumados*, *con condimentos*, *azules*, *madurados en aceite*...

De esta forma, obtenemos un amplio abanico, para escoger aquellos quesos que más nos gusten, a la hora de formar nuestro tan prestigioso carro de quesos.

Carro de quesos en restaurante Ópalo, Oropesa del Mar





# Melones Gamberro



*los del tío Pepe  
(Xilxes)*



**M**elones Gamberro es la nueva marca comercial de los conocidos hasta ahora como Melones Tío Pepe, avalados por la garantía de origen de Xilxes y una calidad suprema. Fieles a una arraigada tradición familiar y el compromiso de cultivar un producto autóctono de calidad, en Melones Gamberro mantienen prácticamente el mismo sistema de plantación y cuidado del melonar desde hace 50 años.

"No tenemos el proceso mecanizado, si no que trabajamos la tierra con nuestras propias manos: plantamos cada melonera una a una y tapamos cada melón uno a uno en los días más calurosos para que no los queme el sol", aseguran los responsables de esta actividad agraria. Este melonar cuenta con una extensión de dos hectáreas o 24 hanegadas. Por ese motivo, se enorgullecen de que el cultivo de la tierra sea una actividad familiar y su producción reducida. "Es nuestra manera de garantizar que nuestros melones tengan la calidad que los define. Tenemos sólo los melones que plantamos y cuando los vendemos, terminamos la temporada y descansamos", aseguran. La recolecta del melón de Xilxes dura tres meses aproximadamente.

Melones Gamberro es más que un producto, es "un legado". Fue José López Martínez quien empezó este proyecto sin saberlo hace medio siglo, plantando una tira de apenas veinte meloneras. De hecho, a él se debe tanto el nombre inicial de Tío Pepe como el de "Gamberro", que procede de un antiguo apodo familiar.

Tras un cambio generacional y un aumento sustancial de la extensión de tierra de cultivo, siguen respetando todas las enseñanzas que, sin duda, son la clave de que a día de hoy puedan presumir de la calidad suprema de sus melones. Melones Gamberro forma parte de la Asociación Agroxilxes, que nació de la unión de los principales productores de melón de Xilxes con el fin de crear una marca geográfica Melón de Xilxes, afamado por su gran calidad y dulzor especial, que tiene además una textura crujiente y un tamaño que suele duplicar el melón común de venta.

*Melones Gamberro. José López Caballero  
Avda/ Jaime I, 24. Xilxes. [info@melonestiopepe.es](mailto:info@melonestiopepe.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 pic-nic saludable al catering artesano para eventos*

**A** gusto también es mes para disfrutar de la panadería tradicional castellonense. Los mejores pic-nic, por ejemplo, se preparan con las cocas artesanas que elaboran los hornos del Gremi de Forners. De hecho, de la tradicional coca de tomate o de jamón york, se ha evolucionado hasta las de calabacín y longaniza, bacalao con pimienta y muchas otras que integran productos de la tierra como las verduras de la huerta, la morcilla, las olivas mediterráneas y los quesos, en deliciosas combinaciones adaptadas a la demanda actual.

De esta manera, el pic-nic además de rico es muy saludable, ya que las cocas de las panaderías y pastelerías del Gremi están elaboradas con ingredientes propios de la dieta mediterránea, convirtiéndose en 'platos' equilibrados y completos para disfrutar de una deliciosa comida fría en estos días de verano.

Y esta propuesta de alimentación artesana, equilibrada y de calidad se hace extensiva a los catering artesanos de nuestras panaderías, que permiten celebrar eventos y encuentros estivales inolvidables. Cientos de familias buscan una solución para poder invitar a sus seres queridos, familiares y amigos en





Son productos artesanos elaborados para eventos de “Terreta Dolça”, “Vicente Miravete” y “Pa i Pastes Castelló”

vacaciones, ofreciéndoles una rica comida que pueda servirse de forma cómoda y permita a invitados y anfitriones disfrutar de la compañía sin preocuparse de nada más.... Los cátering de las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners son la solución perfecta para preparar un evento adaptado a los gustos y presupuestos de cada anfitrión.

Ana Puig, de Sucre i Farina, explica que los cátering artesanos “incluyen también una amplia variedad de dulces deliciosos que van de las típicas cocas de manzana o crema hasta la repostería o las tartas personalizadas a gusto del cliente”.

Mientras que Ángel Miravete, del cátering Vicente Miravete, recuerda que “la posibilidad de trasladar el cátering a cualquier espacio, montarlo a gusto del cliente e incluir también camareros si lo necesita, suman unas ventajas que los clientes saben apreciar”.... Por eso ¡las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners están también de moda este verano!





## Festa del Llangostí de Vinaròs

8 de agosto

Es el acto de carácter gastronómico y turístico de mayor tradición y antigüedad. El acto más singular de esta festividad es la popular degustación de langostinos que se realizará en la plaza España. En él se reparten hasta 300 kg. de este manjar entre las miles de personas que se dan cita en el evento.

Más información: <http://turisme.vinaros.es>

## Muestra de Oficios Tradicionales de Sant Jordi

El 10 y 11 de agosto se celebrará la Muestra de Oficios Tradicionales de Sant Jordi, considerada todo un referente en el sector. Vidrieros, restauradores de antigüedades, cesteros, alpargateros, apicultores, forjadores, ceramistas, picapedreros, pintores y artesanos de la madera, entre otros, se darán cita en la feria, donde además se habilitarán una decena de puestos de alimentación. En algunos casos se mostrará cómo se elabora el producto de forma artesanal. Más información: [www.santjordí.es](http://www.santjordí.es)



## Mercado Artesanal de Montán

El 3 de agosto se celebra en Montán el Mercado Artesanal, en la que no faltará también la mejor gastronomía de manos artesanas. Será de 10 a 15 horas. Más información: [www.montan.es](http://www.montan.es)

## Feria Medieval de Onda

Del 9 al 11 de agosto, el Ayuntamiento de Onda organizará la Feria Medieval, que se celebrará en el interior y los alrededores del castillo, con decenas de actividades y un gran mercado medieval que durante tres días llenará de actividades y sensaciones el casco histórico de Onda. Más información: [www.onda.es](http://www.onda.es)



# VIII RUTA GASTRONÒMICA DEL CARAGOL 2019



FESTES DEL CRIST  
DEL 17 D'AGOST  
AL 01 DE SETEMBRE 2019  
L'ALCORA, CASTELLO

Coincidiendo con las Fiestas del Cristo de l'Alcora llega la "VIII Ruta Gastronòmica del Caragol" (2019), que se celebrará del **17 de agosto al 1 de septiembre**. Cocinado de una manera más o menos similar pero siempre con sutiles diferencias, casi todos los bares y restaurantes los ofrecen en estas fechas, especialmente los días de actos taurinos. Se suelen guisar con una salsa (*picaeta*) en la que no falta la guindilla, añadiendo a veces hierbas aromáticas de la zona (el romero es la estrella), jamón, tocino, chorizo, almendra, tomate, o algún ingrediente "secreto".

Más información: <http://www.turismelalcora.es>



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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



DeCasa  
ULTRACONGELADOS

7Mares  
DeCasa

# ¡Al rico helado!

*El recetario tradicional ofrece distintas opciones para refrescarnos en verano. Sólo nos hacen falta unos cuantos ingredientes básicos para elaborar nuestros propios helados y bebidas frías tradicionales para combatir las altas temperaturas:*

*Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"*

*Autor: Joan Agustí i Vicent*

*Editado por el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Castellón. (1ª edición 1998)*



## Helados de naranja o limón

Para empezar se necesita el jugo de unas 10 naranjas, un vasito de agua, unos 300 g de azúcar y dos claras de huevo. Se pone al fuego y se mezcla en un recipiente el agua con el azúcar y se procura que esté bien disuelto. Se añade el jugo de naranja y se remueve todo bien. Después se deja en el congelador.

Cuando comience a helarse se añaden las claras de huevo montadas a punto de nieve y se juntan con la mezcla del jugo de naranja, agua y azúcar a medio helar. Se vuelve a poner en el congelador, y después se vuelve a sacar para batirlo y que quede bien esponjoso y helado.

Para hacer helado de limón se hace lo mismo añadiendo un poco más de agua y azúcar para que no esté excesivamente ácido.



## Agua de cebada

Se necesitan 230 gramos de cebada o cebada en grano que, si no se compra ya tostada, tostaremos en una sartén al fuego o al horno, removiendo constantemente para que esté uniforme.

Se deja enfriar y se pone a remojo con agua junto con unos trozos de piel de limón.

Se tiene en maceración durante 24 horas.

Transcurrido este tiempo, se coloca el líquido de la maceración, que habrá tomado un color café, en un recipiente y se le agrega unas cucharadas de azúcar al gusto y se pone en el congelador.

Con la intención de que no se hagan bloques de hielo se irá sacando de vez en cuando y se batirá.

La operación se repite hasta que esté bien helado, sólido y granizado. Se sirve en vaso alto, poniendo una pajita. También se suele poner un poco de leche merengada por encima.

## Helado de crema (mantecao)

Ingredientes: Dos litros de leche; Ocho yemas de huevo bien batidas; Azúcar al gusto; Es optativa la vainilla.

Elaboración: Se pone en un cazo los dos litros de leche, las yemas de huevo batidas y el azúcar al gusto, removiéndolo continuamente. Se pone el cazo a fuego muy lento y se va cociendo, sin dejar de remover, procurando que no hierva. Una vez esté cocido y haya tomado el gusto de todo, se deja enfriar y se pasa a la nevera.



# ¿Qué es eso del queso para veganos?



**Alberto Javier Santos**

Gerente de  
Quesomentero Cheesebar



**T**iene su explicación: A la orden del día está que, o bien por intolerancia o bien por decisión, nuestra dieta es muy diferente entre nosotros. Seguro que conoces a alguien celíaco, a alguien vegetariano y posiblemente a alguien vegano. Esta persona ha decidido comer una dieta vegetariana sin leche ni huevos, es decir, no comen carne pero tampoco nada que venga de origen animal.

Antes de seguir con el tema del queso vegano haré hincapié en que hay público vegetariano que comen queso pero no cuajado, con cuajo de origen animal y es por eso que optan por quesos como la Torta del Casar, que se elabora con la flor del cardo y no con el cuajo animal típico en la mayoría de los quesos.

Quesos veganos, realmente son algo así como un “quiero y no puedo”. Lo cierto es que llamarlo queso es incorrecto pero al darle la forma, al procurar darle aromas y una textura similar, “queso” es como mejor queda para referirse a él.

Generalmente encontramos que se elaboran a base de agua, almidón, saborizantes y el aceite de coco, ya que con su grasa natural ayudará a que al fundirlo adquiera la elasticidad típica de los quesos, quesos.

Tienes mil marcas, pero siendo honesto, no hay ninguna que llegue a asemejarse a un queso real, pero para quien sea vegano, puede ser una opción.

**Los mejores quesos son los elaborados en abril y mayo. Debido a las primeras flores de la primavera que son la dieta del rumiante**





# Verduras y hortalizas para un verano saludable



La huerta castellonense nutre la base de una alimentación suave y natural. Y, principalmente, durante los meses estivales, con una gran variedad de verduras y hortalizas en nuestros campos, que no hay que desaprovechar.

Uno de los reyes indiscutibles de la temporada es el tomate y una fuente de vitamina C, potasio y agua para el organismo, que es bueno para combatir un sinfín de dolencias y enfermedades. Se puede incorporar a todo tipo de ensaladas, elaborar riquísimos gazpachos, salsas y otras sabrosas preparaciones. Sin olvidar el tomate con pan, aceite y sal. Un básico en la dieta mediterránea.

El consumo diario de verduras y hortalizas es fundamental, no solo por su aporte en vitaminas y minerales, sino porque son reguladores intestinales por su alto contenido en fibra y nos ayudan a mantenernos en el peso ideal ya que prácticamente no contienen ni grasas ni calorías y tienen un poder saciante alto, son anticancerígenas, diuréticas e hipotensoras gracias al potasio que nos aportan.

Así que hay que aprovechar esta temporada estival, que nos invitan a disfrutar de un verdadero plantel de verduras y hortalizas, como las berenjenas, calabacines, pimientos, pepinos o judías verdes.

Existen diferentes variedades de berenjenas, pero la más habitual de nuestra provincia es la morada, principalmente, durante estos meses de verano. Aporta minerales (sobre todo magnesio, potasio y fósforo), vitaminas A, B, C y E y muy pocas calorías, lo que la convierte en una de las hortalizas más recomendables para la salud, puesto que más del 90% es agua. Además, se recomienda no tirar la piel, porque es donde residen buena parte de sus nutrientes y tiene potentes propiedades antioxidantes, pero se debe tomar siempre cocida.

El principal componente del calabacín es el agua, seguido de los hidratos de carbono y pequeñas cantidades de grasa y proteínas. Todo ello, unido a su moderada cantidad de fibra, convierte al calabacín en un alimento de bajo aporte calórico, idóneo para incluir en la dieta. Las judías verdes son un alimento con un bajo contenido calórico, al igual que el pepino, que gracias a su elevado contenido en agua permite una buena hidratación en verano. No hay duda que para disfrutar un verano saludable, hay que consumir hortalizas y verduras de temporada.

# Fruta fresca más que un postre



La fruta fresca es mucho más que un postre y, sobre todo, en verano, cuando existe una gran variedad. Por norma general, las frutas de verano son ricas en agua, por lo que además de refrescarnos en las horas de máximo calor nos ayudan a mantener una buena hidratación durante los meses estivales. El melón, la sandía, el melocotón, la nectarina, las cerezas, las ciruelas, las peras de verano y, a finales de agosto, también los higos, son algunas de las frutas de temporada que tenemos al alcance de la mano en la provincia de Castellón.

La gran variedad de sabores que ofrecen estas frutas permiten combinarlas con infinidad de recetas tradicionales, que además aportan múltiples beneficios para la salud. Contienen multitud de vitaminas, celulosa y sacarosa, son fáciles de preparar y siempre resultan apetitosas. Además, combinan bien con casi todos los demás alimentos. Se pueden servir como entremés, plato ligero, un refresco entre platos fuertes y como postre por derecho propio. Sin olvidar que pueden ser un exquisito y refrescante aperitivo entre comidas.

Peladas, cortadas y servidas en una brocheta; a modo de entremés a la italiana, con trozos de melón sobre un lecho de jamón; combinadas con verduras para elaborar una variada ensalada, aliñadas con zumo de naranja o limón; o como una refrescante macedonia. Existen multitud de maneras de presentar y servir la fruta fresca que, sin duda, ha ganado versatilidad en la cocina. Y para lograr preservar al máximo su frescura y sabor es importante guardarla en un lugar ventilado, fresco y seco, aunque si se refrigera puede durar más días. Además, lo ideal es separar las piezas para que no se toquen entre sí.

Sin duda, la fruta de temporada ya no tiene que ser sólo un riquísimo postre y tiene cada vez más un lugar preferente en la cocina.



# Camping & Bungalows Monmar (Moncofa)



**E**n sus seis kilómetros de franja litoral, Moncofa ofrece playas de diferente fisonomía. Suaves guijarros y arena en su interior conforman un conjunto de 16 playetas, en donde se pueden encontrar desde playas urbanizadas (Pedrarroja, Grau y Masbo) y espacios acuáticos ideales para practicar todo tipo de deportes náuticos hasta las zonas tranquilas de las playas del Belcaire, Beniesma y Estanyol.

Un balneario de agua marina que se puede disfrutar desde el Camping & Bungalows Monmar, un alojamiento moderno, confortable y familiar, donde divertirse y relajarse junto a la playa y también la montaña. Y es que Moncofa está a pocos kilómetros de la puerta de entrada del Parque Natural de la Sierran Espadán.

Monmar dispone de un hospedaje de alto standing, tanto en bungalows con porche como en parcelas, además de una piscina con parque acuático, un restaurante y zona polideportiva, con campo de fútbol, pádel y pista de petanca. También hay conexión WiFi gratuita en las zonas comunes.

Las parcelas del camping ocupan unos 70 metros cuadrados y cuentan con fregadero de agua potable, desagüe y electricidad, entre otros servicios. Los bungalows también están totalmente equipados, con baño privado, TV, gas, cafetera, microondas, aire acondicionado, cocina, menaje y mesa. Además, tienen una habitación con cama de matrimonio de 135 cm y otra con dos camas de 80 cm en litera.

Además de unas atractivas instalaciones, el Camping Monmar, que cuenta con la amable atención de un profesional equipo humano, ofrece actividades dentro y fuera del camping, para disfrutar con amigos o en familia. Desde sesiones de aquagym o cenas tematizadas, hasta la pista de pádel, campo de fútbol, y un extenso terreno donde disfrutar del sol y la playa, así como de rutas en plena naturaleza.

**Camping & Bungalows Monmar**  
Camino Serratelles, 95. Moncofa  
Telf: 964 58 85 92  
<http://campingmonmar.com>

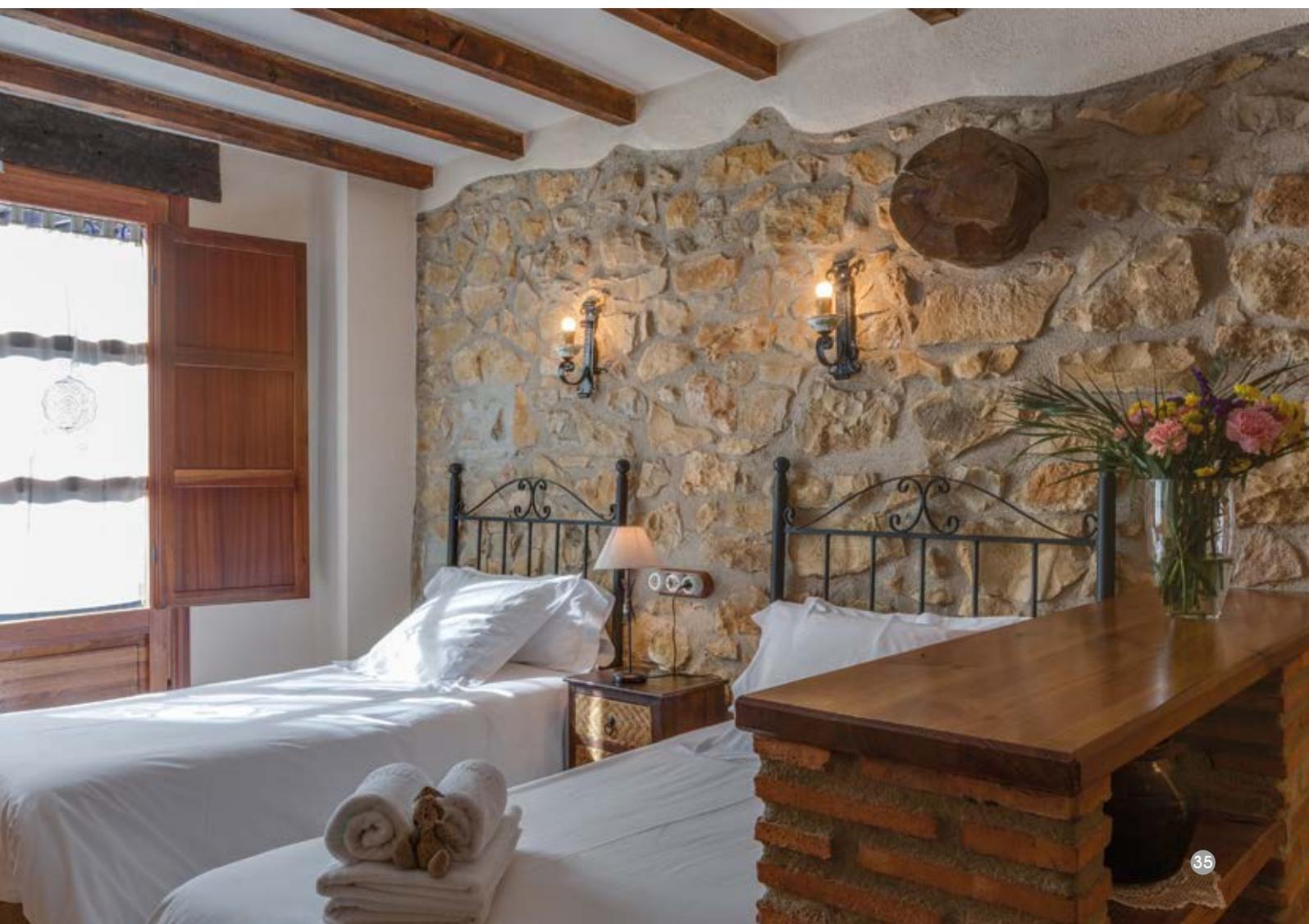


(Sant Mateu)

# TURI MAESTRAT

COMPLEJO RURAL

**T**urimaestrat se presenta como un amplio complejo rural en pleno corazón del Maestrat, con una variada propuesta de alojamiento, servicios y actividades. Un lugar perfecto desde donde descubrir la riqueza cultural, histórica, paisajística y gastronómica de Sant Mateu y su comarca. Contemplar la belleza de palacios, casonas, iglesias románicas y góticas, murallas y torreones, con obras de arte únicas, así como recorrer una amplia red de senderos y practicar actividades deportivas y de aventura son solo algunas de las opciones con las que se encontrará el visitante de Turimaestrat.





Este amplio complejo, ubicado en el centro de Sant Mateu, dispone de once estudios rurales independientes de diferentes capacidades para poder disfrutar de una escapada romántica para dos, viajar con la familia o con amigos e, incluso, organizar reuniones de empresa. Cada estudio rural proporciona la intimidad y la independencia que se necesita. Y si acuden en grupos, podrán estar todos juntos en el gran salón, donde organizar una tarde de juegos, una velada alrededor del fuego, el sabor de una buena carne a la parrilla con los amigos... todo pensado para crear un ambiente acogedor.

Los once estudios de Turimaestrat, cómodos y confortables, están decorados con especial cuidado en los detalles y tienen capacidad desde dos a seis plazas: doble, doble superior, doble con cuna, familiar, familiar superior, triple, individual, y para grupos. Todos disponen de calefacción central y aire acondicionado. Se ofrece conexión Wi-Fi gratuita. Cada estudio tiene una zona de estar-comedor con TV y una zona de cocina con placa eléctrica y nevera. Algunos cuentan con dormitorio independiente y otros son de planta abierta, con una cortina o una pared que separa la zona de dormitorio de las demás zonas. También hay lavandería y accesorios de planchado compartidos entre todos los apartamentos.

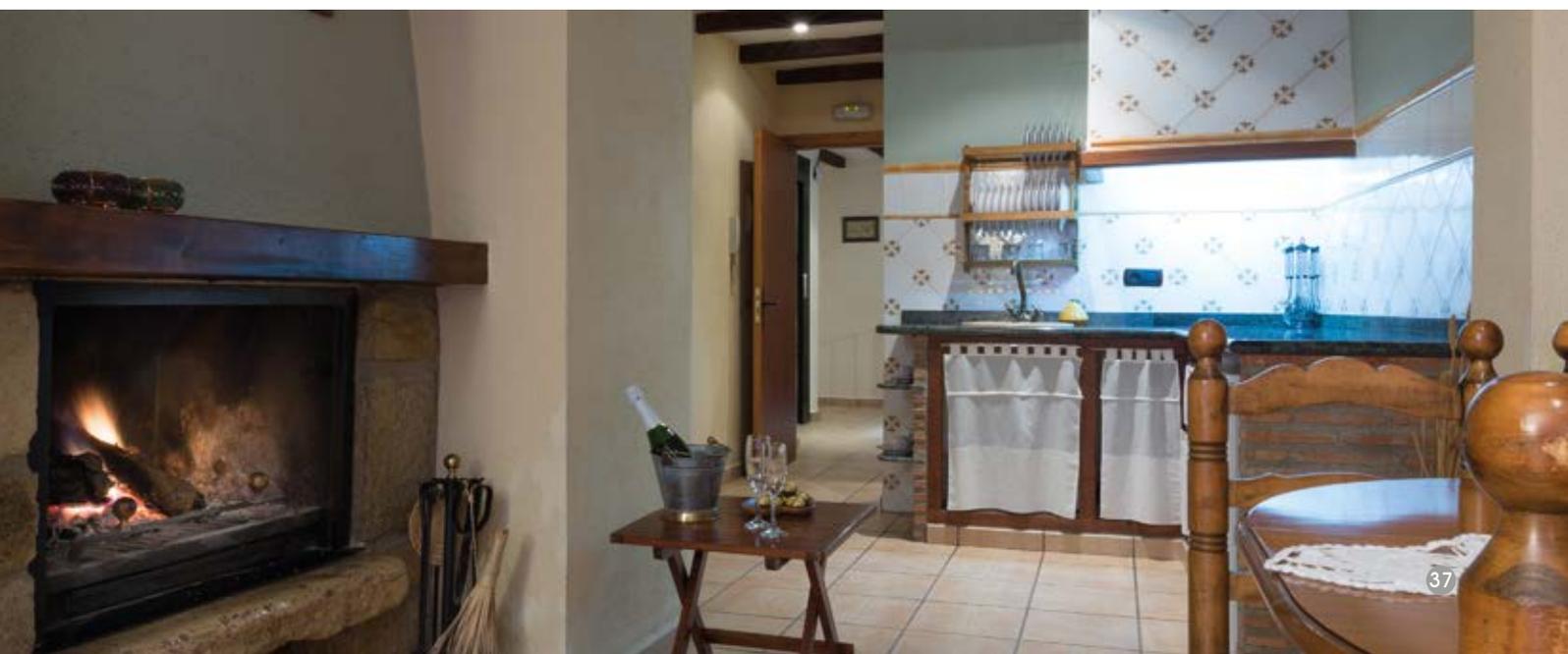




Por otra parte, con el único fin de que la estancia resulte lo más satisfactoria posible, el personal del complejo, junto a un excelente servicio y trato familiar, proporcionan consejos e informaciones sobre itinerarios particulares, restaurantes típicos donde degustar las deliciosas especialidades de la cocina local y sobre las rutas de senderismo y ciclismo de la región del Maestrat. También ofrecen información sobre otras actividades para visitar la comarca del Maestrat y disfrutar de multitud de actividades de Turismo Rural: senderismo, montar a caballo, parque de aventuras, olivos milenarios... Cabe destacar que en el complejo rural también se aceptan mascotas.

Sin duda, en familia, pareja o con amigos, Turimaestrat Complejo Rural es siempre una excelente opción, donde se puede encontrar actividades diferentes para quien busca pasar un fin de semana tranquilo y desconectar de la rutina diaria o disfrutar de las riquezas históricas, naturales, paisajísticas y gastronómicas de Sant Mateu y conocer un poco más la comarca del Maestrat y alrededores.

**Complejo Rural Turimaestrat**  
*C/ Historiador Beti 37. Sant Mateu*  
*Tel. 964 416 079 o 615 253 213*  
*Email: [info@turimaestrat.com](mailto:info@turimaestrat.com)*





## Alojamientos recomendados que hemos visitado

Duna Hotel Boutique (Peñíscola) Avenida de la Mar, 35 - 964 48 02 05	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 (Castellnovo) Ctra. Geldo-Castellnovo 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 (Cabanes) 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 (Alfondeguilla) 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 Ilesuela, 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 Palasiè (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

De ruta por ...

# Pozo negro

*Un gran espectáculo natural  
(Fuentes de Ayódar)*

La población de Fuentes de Ayódar se encuentra en una de las zonas más acuíferas de la provincia de Castellón, en las últimas estribaciones de la Sierra Espadán que, junto a sus frondosos pinares, compone un espectáculo natural impresionante.

Pinos, alcornoques y encinas cubren la fértil tierra de espesos bosques y el agua emana de las fuentes y de cualquiera de los abundantes pozos naturales que el Río Chico deja a su paso como el Pozo del Perejil, junto al paraje de la Fuente del Cañar o el Pozo Negro, junto al paraje de la Fuente del Zuro.

Precisamente, el Pozo Negro (a medio camino entre Fuentes de Ayódar y Torralba del Pinar) es una de las piscinas naturales más bellas de la provincia, con una profundidad de unos tres metros que se ha creado de forma natural por el desgaste del impacto del agua a través del tiempo sobre las areniscas. Destaca su agua muy fría, transparente y limpia.

Y para llegar a esta maravilla de la naturaleza, se sigue una preciosa ruta que, en algunos tramos, sigue el curso del río Chico y se puede contemplar un paisaje lleno de pinares, alcornoques, encinas y una gran vegetación que convive en armonía con montañas de color rojizo, una tonalidad característica del rodano.

Desde Fuentes de Ayódar hay que buscar la pista forestal en dirección a Torralba del Pinar, siguiendo las indicaciones hacia el Pozo Negro. El itinerario continúa en suave y continuo ascenso hasta llegar a una bifurcación: la pista principal continúa hasta Torralba y el camino de la derecha, con una bajada pronunciada, conduce al merendero de la fuente del Zuro. Desde allí, remontando el curso del río por un sendero corto, se alcanza el Pozo Negro, con su fresquita y cristalina agua. Sin duda, un buen lugar para darse un refrescante chapuzón y soportar las altas temperaturas de agosto.

**Más información:** [www.fuentesdeayodar.es](http://www.fuentesdeayodar.es)



# Rutas por el Penyagolosa

**E**l verano es una buena época para conocer Penyagolosa. Por eso, dentro de nuestras actividades podemos encontrar la nocturna Penyagolosa, visita al barranco de la Pegunta o la cueva de los aragoneses en Atzeneta.



**Marc Collado**

Co - Fundador de Persenda.  
Esports d'Aventura

En esta ocasión queremos huir de las altas temperaturas, con tiempo para almorzar y darnos un chapuzón en la piscina local. Por eso empezamos con una ruta familiar que recorre el **barranco de la Pegunta**. En Sant Joan de Penyagolosa podremos contemplar la micro reserva de flora, sus secretos y diversidad.

-Hora de quedada en Persenda, Atzeneta 7:00 h. En el santuario de Sant Joan a las 8.00 h. (quedamos tan pronto para evitar el calor y poder almorzar al finalizar).

-Tiempo aprox 2 h. – 3 h. por terreno fácil.

-Ruta de senderismo guiada + seguro RC, accidentes por 12,50 euros, niños hasta 12 años GRATIS.



**La ruta nocturna Penyagolosa.** En esta opción se pasa la noche a 1813 m. junto a las estrellas y ver amanecer. Sin duda, una experiencia única:

-Hora de quedada en Persenda, Atzeneta 20:00 h. Desde allí nos desplazamos al restaurante para cenar en Vistabella y después de cenar empieza la ruta desde Sant Joan de Penyagolosa.

-Tiempo aprox. 2 h. hasta la cima y 1:30 h. al día siguiente de vuelta, 9k 500+ en total.

-Ruta de senderismo guiada + seguro RC, accidentes + cena en restaurante local por 35 euros.



Inauguramos una ruta espectacular en Atzeneta del Maestrat, **la cueva de los aragoneses**, un lugar mágico con mucha historia y una vistas maravillosas:

-Hora de quedada en Persenda, Atzeneta 7:00 h. Nos desplazamos en nuestros vehículos hasta el Mas de Vicent, unos 8 kilómetros (quedamos tan pronto para evitar las altas temperaturas y así poder almorzar después).

-Tiempo aprox 2 h. – 3 h. por terreno fácil.

-Ruta de senderismo guiada + seguro RC, accidentes por 12,50 euros, niños hasta 12 años GRATIS.



**Para todas las actividades es necesario ropa y calzado de montaña, mochila y agua.  
Para nuevas fechas síguenos en rss: [www.persenda.com](http://www.persenda.com)**

# El Salt del Cavall

## leyenda y aventura

**E**l 23 de mayo del año 844 tenía lugar una de las batallas mas célebres de la Reconquista en las cercanías de Clavijo (La Rioja) donde el ejército del Rey Ramiro I completamente rodeado y a punto de sucumbir ante las tropas de Abderramán II tuvo la ayuda milagrosa de Santiago Apóstol que, a lomos de un corcel blanco y armado con una espada de plata, le guió hasta la victoria.

Esta épica gesta tuvo su réplica en numerosas batallas a lo largo de todo el territorio peninsular, los caballeros cristianos se encomiaban a Santiago o Sant Jaume, como se conocía por estos lares, para que les ayudara en sus enfrentamientos. Y así fue como casi 4 siglos después, en la comarca de l'Alcalatén, ante una situación similar aparece de nuevo Santiago con su equino compañero, pero en este caso el enemigo es más fuerte y numeroso por lo que el santo retrocede y obliga a su caballo a saltar un cortado que separa dos montañas provocando que el ejército enemigo se precipite por el acantilado.

Este cortado es conocido desde entonces como Salt del Cavall, un imponente desfiladero situado en el término de Lucena del Cid con más de 200 metros de altura. El acceso al mismo se realiza a través de la pedanía de Araya siguiendo las indicaciones de la ruta PR-CV 120 hasta el cruce con el mismo barranco, desde allí se puede atravesar por el lecho o bien ascender hasta uno de los cortados.

A pesar de que el mencionado barranco se encuentra seco en la mayor parte de su recorrido, en su zona media, a cinco kilómetros del citado desfiladero, se haya un pequeño oasis debido a la aportación de varios afluentes y fuentes. Aquí el agua emerge del subsuelo y se precipita formando diversas cascadas, la más grande de ellas, con casi 40 metros de altura es conocida como el Chorrador del Mas d'Andreu. Este paraje se ha convertido en los últimos años en un lugar de peregrinación para los amantes del barranquismo ya que en un corto recorrido se concentran numerosos obstáculos perfectos para la práctica de este deporte: destrepes y rápeles se entremezclan con saltos y nados en pozas de agua cristalina.

Tanto el acceso a la cascada del Chorrador del Mas d'Andreu como el tránsito por el desfiladero del Salt del Cavall requiere salvar numerosas trepadas y zonas expuestas, por lo que la visita de estos parajes exige de altos conocimientos y elevada experiencia para progresar en el medio natural, en caso de no poseerlos lo más recomendable es contratar los servicios de un guía. Con los monitores titulados de Sargantana Aventura no solo es posible acceder y contemplar estos parajes sino que mediante la técnica de rápel y la práctica del barranquismo se puede vivir la experiencia de descender los increíbles saltos de agua que se encuentran durante el recorrido.



**Jorge Martínez Pallarés**

Director Técnico Sargantana Aventura  
Técnico Deportivo en Espeleología



# Un verano en Els Ports

**E**l verano es una época ideal para disfrutar del interior de la provincia de Castellón. Els Ports ofrece muchas posibilidades al visitante, un variado abanico que permite elegir entre unos días tranquilos hasta otros de lo más activo, combinando actividades de ocio con momentos de relax.

Te proponemos un agosto diferente e inolvidable, con actividades al aire libre, fiestas, exposiciones y noches frescas y estrelladas.

Si quieres realizar diferentes actividades en la naturaleza, visitas guiadas a los municipios, entrar en los museos, conocer su gastronomía, etc. Puedes informarte en la página oficial de turismo de la comarca.

Además, en agosto, todos los pueblos organizan sus fiestas patronales, con multitud de interesantes actos culturales y festivos.



Morella es la capital de la comarca de Els Ports

## AGENDA DE VERANO DE ELS PORTS – Actos destacados –

### MORELLA

- 3 de agosto: Festival infantil con los gigantes.
- Del 9 al 15 de agosto: XXXVI Festival Internacional de Música.
- 14, 15 y 16 de agosto: Saltapins a la luz de la luna.
- Del 18 al 23 de agosto: Fiestas de toros de San Roque.

### FORCALL

- 10 de agosto: Caminata "Les 4 Moles".
- 2, 9 y 16 de agosto: cena de tapas en los bares y restaurantes "Els divendres sopem de tapes".
- Del 23 al 31 de agosto: fiestas patronales.

### LA POBLA DE BENIFASSÀ

- Del 14 al 19 de agosto: fiestas patronales.

### LA MATA

- Del 8 al 14 de agosto: fiestas patronales, con actividades para niños y adultos.
- 9 de agosto: Matarrock, festival de música con concurso de bandas.
- 10 de agosto: Holy fest.

"Els divendres sopem de tapes" (Forcall)



Olocau del Rey es uno de los bellos municipios de Els Ports que se puede visitar durante todo el año





Saltapins a la luz de la luna (Morella)



"Danza guerrera" de Todolella



Música, actos taurinos, celebraciones religiosas y actividades infantiles y culturales copan la mayoría de programaciones festivas de Els Ports



### VILAFRANCA

- 3 y 4 de agosto: VI Festival de música.
- Del 10 de agosto al 29 de septiembre: exposiciones en las salas góticas del antiguo Ayuntamiento.
- Del 9 al 18 de agosto: Fiestas patronales.

### CINCTORRES

- 15 de agosto: aperitivo musical.
- 16 de agosto: actuación de la banda de la Societat Musical Cincorrana.
- Del 25 de agosto al 2 de septiembre: fiestas patronales.

### TODOLELLA

- Del 18 al 26 de agosto: fiestas patronales.
- 21 de agosto: actuación de la Danza Guerrera.

### CASTELL DE CABRES

- 15 y 16 de agosto: fiestas de agosto.
- 31 de agosto y 1 de septiembre: fiestas de San Lorenzo.

### OLOCAU DEL REY

- 15 de agosto: día de la Virgen de Agosto: parque y talleres infantiles, hinchables acuáticos, fiesta de la espuma infantil, cena popular y discomóvil.
- 16 de agosto: San Roque.

### VALLIBONA

- 3 de agosto: presentación del libro "Un pas pel cel", de Josep Prades.
- Del 3 al 11 de agosto: fiestas patronales.

### VILLORES

- 8 de agosto: Concierto musical.
- Del 12 al 17 de agosto: fiestas patronales.

Para información completa de cada uno de los actos, fiestas y exposiciones, consultar la página oficial de turismo de Els Ports és autèntic, donde encontrarás la agenda comarcal: [www.elsports.es](http://www.elsports.es)

# El Caribe

## y sus preocupantes contrastes



**Víctor J. Maicas.**

Escritor



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

**E**l Caribe es un mar cálido, como muchos otros que he podido visitar, pero en cambio éste lleva tatuado en su historia todas aquellas andanzas de piratas y bucaneros que despertaron mi imaginación con apenas diez años. Sí, el Caribe es el mar de los sueños, de los paraísos perdidos que se venden al precio de dos por uno en las agencias de viajes de cualquier ciudad europea. Ese mar en el que los sueños deben hacerse realidad, y en el que su indiscutible belleza natural se ha de fundir con la felicidad de los que allí viven. Quizá sea esto lo que nos quieran vender, sabiendo de antemano que sus paisajes no nos defraudarán y dando por hecho que el interés del turista hacia sus gentes no irá más allá de un simple comentario con el camarero que nos sirve los daiquiris. Pero la realidad, como siempre, es otra. De todas formas, intentaré también hablar aunque sea brevemente de todo lo bello, de sus increíbles playas atestadas de cocoteros, de sus ciudades coloniales llenas de vida y del carácter abierto y alegre de sus gentes, a pesar de todas las penurias por las que han de pasar.

He tenido la oportunidad de visitar varias veces aquel mar, engullendo sus sabores tropicales y deleitándome con sus colores. Sus playas de arena blanca se mezclan con sus aguas color turquesa, y la frondosidad y exotismo de sus árboles y plantas te hacen pensar que el paraíso realmente existe, al menos en lo que a la naturaleza se refiere. Las casas pintadas con los colores del arco iris te transmiten una informalidad y alegría dignas de un edén. Desde la República Dominicana hasta México, pasando por Jamaica y un sinnúmero de islas, sus paisajes te hipnotizan de tal forma que pensar en el mundo real parece un imposible. Sus ciudades coloniales te trasladan a tiempos pasados, con fuertes y fortalezas que rememoran viejas batallas de corsarios y soldados con casaca. Santo Domingo, San Juan y un sinnúmero de lugares te recuerdan su intenso pasado, pero sobre todas ellas, La Habana, esa ciudad que te transmite mil sensaciones y que, de una forma u otra, nunca te pasa inadvertida.

La Habana, como decía, es un conglomerado de sensaciones y, por qué no decirlo, de preocupantes contrastes. La bella y remozada arquitectura de su casco antiguo, La Habana vieja, contrasta con la precariedad y aparente abandono del resto de la ciudad. Es sobrecogedor adentrarse por sus largas avenidas y calles en las que tus ojos afirmarían que por allí ha pasado un huracán o un tornado, ya que la dignidad de los edificios ha sido tan dañada, que su aspecto se parece al de un moribundo esperando la extrema unción. Tampoco te dejan de sorprender esos vehículos anclados en los años cincuenta que conviven con la modernidad de los teléfonos móviles. Pero La Habana es mucho más que eso, incluso más que su famoso Floridita o La Bodeguita del Medio, tan anunciados para deleite de turistas y curiosos. La Habana son sus gentes, la vida intensa que ves en sus calles, la alegría de un grupo de muchachos y muchachas bailando al son de la música de un viejo radiocasete y, por qué no, la inagotable sonrisa y esperanza que observas en sus rostros.

Pero evidentemente, y como decía al principio de este escrito, no todo es tan maravilloso, pues la zona del Caribe, como la mayor parte de Centroamérica y Sudamérica, han tenido que sufrir constantemente el azote de su «vecino del norte», los siempre presentes Estados Unidos que, de una u otra forma, siempre han intentado controlar la economía y el devenir de estos países sin tener casi nunca presente la precariedad en la que viven y han vivido la mayor parte de sus habitantes. Un control, desgraciadamente, consentido por la mayoría de los países pertenecientes al llamado primer mundo.



# El aeropuerto abre nuevas conexiones con Europa

*La instalación enlazará a partir de 2020 con Londres-Luton, Viena y Marsella*



**E**l aeropuerto de Castellón dispondrá de tres nuevas rutas a partir 2020 que conectarán con Viena, Londres-Luton y Marsella por un periodo de tres años.

Estas conexiones se han logrado a través del plan de posicionamiento internacional del aeropuerto, promovido por la sociedad pública Aerocas, adscrita a la Generalitat, con el objetivo de captar tres conexiones con mercados turísticos europeos.

La nueva ruta anual a Londres-Luton, operada por la aerolínea Wizz Air, tendrá una frecuencia de dos vuelos semanales y la previsión es de 32.000 pasajeros al año.

La ruta de Viena, también de Wizz Air, operará durante 22 semanas, entre junio y octubre, con dos frecuencias semanales, en lunes y viernes. La previsión de la aerolínea es de unos 17.000 pasajeros en cada una de las tres anualidades.

Por último, la conexión con Marsella, operada por la compañía Volotea, funcionará durante 29 semanas a partir del 14 de abril y tendrá una frecuencia de un vuelo semanal. La previsión es de 8.000 personas por anualidad.

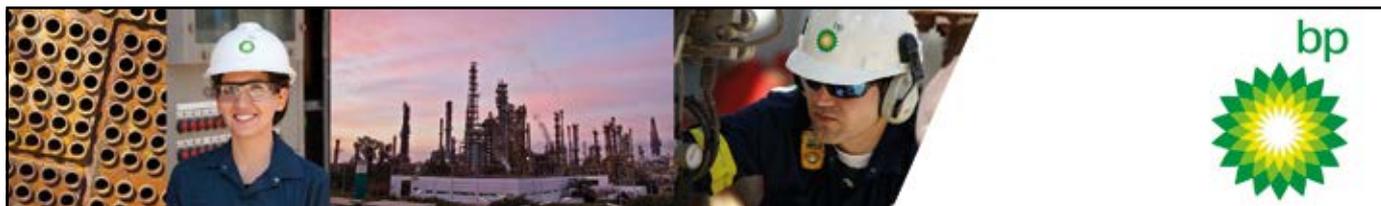
## Nueva escuela de vuelo

El aeropuerto de Castellón avanza en los preparativos para acoger a partir de este verano a la escuela de pilotos británica Skyborne Airline Academy.

El inicio de las clases está programado a partir del 26 de agosto. Un primer grupo de alumnos comenzará el curso en esa fecha y progresivamente se irán incorporando más cadetes al programa de entrenamientos para la obtención de la licencia europea de piloto de transporte de línea aérea.

Skyborne tiene previsto basar a partir de agosto cuatro aeronaves modelo Diamond DA40 e irá aumentando gradualmente la flota hasta alcanzar los 11 aviones en el plazo de tres años. En ese periodo de tiempo, la empresa contempla incorporar un total de 20 trabajadores a su plantilla en Castellón, entre instructores y personal de operaciones.





# Castelló y su reconocimiento a Cardona Vives



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y XXVI Premio Ciudad de  
Castellón de Humanidades



Retrato de Cardona Vives

Esta sección de cariz histórico alcanza ya los últimos años del siglo XIX con profundos cambios en la ciudad de Castelló. Un tiempo iluminado por nuevos conocimientos y personajes, además de, por modernas mejoras como la de las farolas de luz eléctrica que empezaron a instalarse en 1899. De este tiempo es protagonista un nombre propio, reconocido además como hijo predilecto de la ciudad, que no fue otro que el sacerdote castellonense Juan Bautista Cardona Vives. Hijo de una de las familias más acaudaladas de la ciudad, este hombre dedicó su vida a los más pobres. A este insigne personaje se le ha dedicado, entre otros reconocimientos, una plaza que recientemente muestra parte de la muralla primitiva de la villa. El presbítero fue nombrado hijo predilecto por unanimidad en un pleno celebrado un 20 de agosto de 1885 gracias, en parte, a su apoyo en el brote de cólera que azotó la ciudad desde finales del verano de 1884. Ordenado sacerdote en 1857, Cardona Vives fue Arcipreste de Santa María y Prior de la Basílica del Lledó.

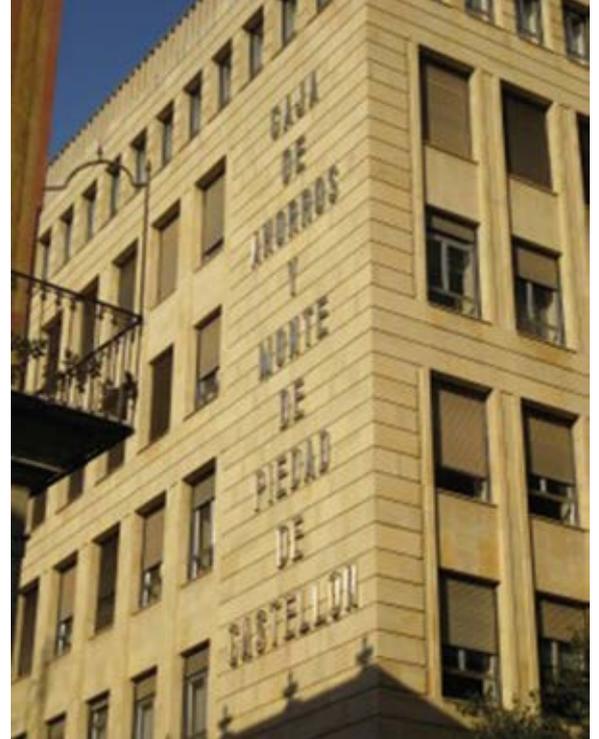
Reconoce el Cronista Oficial de la Ciudad Antonio José Gascó Sidro que “no fue sólo el reconocimiento por la abnegación y el heroísmo del benemérito presbítero en la epidemia de 1885, pues fueron muchas las acciones, en bien de su pueblo, que le hicieron ampliamente merecedor del máximo reconocimiento que otorga la ciudad a uno de sus paisanos”.

Precisamente en la plaza que lleva su nombre se instaló hace algunos años la antigua verja donada por Cardona Vives y que rodeó en su día la estatua del Rey Jaime I -obra del escultor José Viciano Martí-, también erigida gracias al impulso del sacerdote. Una verja que, posteriormente, estuvo ubicada junto al Fadri.

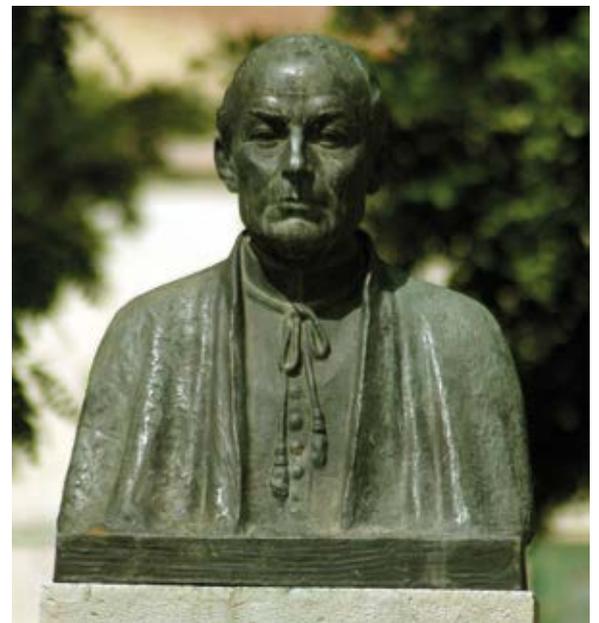
Y los reconocimientos no acaban ahí. En uno de los extremos de la plaza que lleva su nombre se inauguró en diciembre de 2013 un busto dedicado al sacerdote y miembro de la Real Academia de Historia. El busto es una réplica en bronce de la obra que cinceló el es-

cultor Adsuara y reposa sobre piedras de sillería de la antigua iglesia de Santa María rescatadas en 1936. El acto se celebró precisamente cuando se cumplían 123 años del fallecimiento del religioso. Como anécdota señalar que en el interior del pedestal que sustenta el busto se depositaron también una medalla de la Mare de Déu de Lledó, una breve publicación con la vida y obra del homenajeado, así como un retal de una sotana que vistió el propio Cardona Vives en el ejercicio de su sacerdocio. A la hora de promover y costear la colocación de esta pieza colaboraron no solo el Ayuntamiento de Castelló, sino también la Basílica del Lledó y BP Oil. Otro de los bustos dedicados a este personaje se instaló en la plaza Escuelas Pías y, más tarde, se trasladó a la avenida Valencia.

El benefactor Juan Bautista Cardona Vives falleció el 2 de diciembre de 1890 en su casa de la calle de Caballeros. Sus restos mortales están enterrados en la iglesia de la Trinidad que él mismo impulsó. En su testamento legó todas sus posesiones a los más desfavorecidos, sin olvidar su papel de mecenas en algunas obras capitales como la reforma de la Concatedral, la iglesia de la Trinidad, el colegio de los Escolapios o la Sagrada Familia. En el ámbito del cuidado de los más pobres reseñar el impulso para la creación de la casa asilo para ancianos desamparados de la calle Gobernador. En la vivienda familiar donde expiró Cardona Vives se construyó la sede de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castelló, fundada para evitar precisamente la usura con los más pobres.



*Edificio de la Caja de Ahorros, construida sobre la casa natalicia de Cardona Vives*



*Busto del escultor Adsuara en la plaza del Monte de Piedad*



*Estatua de Jaime I en tiempos de Cardona Vives*



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.



[www.nidorimedia.com](http://www.nidorimedia.com)  
[hola@nidorimedia.com](mailto:hola@nidorimedia.com)  
 605620077  
[vimeo.com/nidorimedia](https://vimeo.com/nidorimedia)  
[facebook.com/nidorimedia](https://facebook.com/nidorimedia)  
[twitter.com/NidoriMedia](https://twitter.com/NidoriMedia)



## Peníscola y su Castillo



**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

**V**iajero, si recorres las comarcas costeras del norte de Castelló, antes o después encontrarás en tu camino la imponente mole de la península de Peníscola y, como no, con su castillo en la cúspide de la villa.

Este peñón y península que se adentra en el mar ha sido y es una importante villa desde la época de las colonizaciones griegas y fenicias de nuestras costas, a la que Avieno en la Ora Marítima llama Quersonesos, que algunos identifican con la actual Peníscola, ya que el significado de Quersonesos en griego es península. Parece que también es ocupada por los romanos y en época musulmana se la conoce como Baniskula, que tiene una alcazaba del siglo XII, que después de dos asedios es conquistada en 1233 por el rey Jaume I.

La alcazaba musulmana de Peníscola estaba sobre la cúspide del peñón, a 64 metros de altura sobre el mar, donde hoy se alza un castillo enteramente cristiano de los siglos XIII y XIV, que los templarios alzan entre 1294 y 1307.

Tras la caída de la Orden del Temple, en 1312 Jaume el Just cede el castillo a la Orden de San Juan de Jerusalén, por un breve periodo de tiempo, pasando, entonces, el «castell i vila de Peníscola» a la Orden de Santa María de Montesa, dentro de la Encomienda Mayor de Montesa.

En 1411 el papa Benedicto XIII, conocido como el papa Luna, se instala en Peníscola junto con la corte papal de Avignon, realizando la última reforma importante del Castillo, antes de la restauración actual. A su muerte ocupa el lugar su sucesor, Clemente VIII, hasta la finalización del Cisma de Occidente, en que el castillo y villa de Peníscola pasan a la Corona.

El castillo y la villa de Peníscola, aparecen de nuevo en la historia en el siglo XVI, durante las Guerras de les Germanies; en el siglo XVIII en la Guerra de Sucesión, después de la cual el rey concede a Peníscola el título de ciudad; y en el siglo XIX, que aparece como prisión de liberales, fortaleza francesa y sufre un cruento sitio español a la plaza, que destruye parte de la ciudad y afecta al castillo.

Hoy, es un castillo, declarado Monumento en 1931, y una villa amurallada de gran actividad turística, con la categoría de Conjunto Histórico Artístico desde 1972. El castillo de Peníscola nos llega en un estado de conservación muy bueno,



Salón Gótico



Patio de armas



debido a su solidez y buena construcción, todo y haber sufrido daños y destrucciones sobre todo en la guerra del Francés o de Independencia, que modifican su fisonomía al destruirse una torre y parte del lienzo exterior. A nosotros también llega su historia con templarios, caballeros de Montesa, sede del papa Luna, que hace que a su alrededor aparezcan numerosas leyendas sobre tesoros templarios, o hechos del papa Luna que cuentan que construyó la escalera exterior sobre la roca en una sola noche, etc.

Desde la villa se accede al castillo por un solo acceso, mediante una portada de arco de medio punto que tiene por encima, en la fachada, un friso corrido con un escudo con una cruz, de la Orden del Temple, varios de Berenguer de Cardona, con una planta de cardos por blasón, penúltimo maestre de la Orden, y otros del comendador del castillo Arnaldo de Banyuls, que presenta un blasón con fajas horizontales.

Dentro del Castillo se accede a una ubicación que da paso a diferentes salas subterráneas del complejo. Las caballerizas se encuentran en una gran sala rectangular, cubierta con bóveda de cañón y otras dos de reducidas dimensiones: la sala de los Símbolos y la sala del Honor. Las salas del Cuerpo de Guardia ocupan tres habitaciones, entre las que están la sala de Armas y un antiguo aljibe, todas en el piso inferior de la fortaleza.

Subiendo una escalera de piedra accedemos al Patio de Armas, que sobre el mar se distribuyen las principales estancias del castillo: la iglesia, el salón gótico y las estancias del papa. Este patio, en su origen era el claustro de la iglesia templaria y con el papa Luna se construye un pórtico para comunicar sus dependencias con la capilla, y aparece un jardín.

La portada sobre el patio de la iglesia es de estilo románico y el templo es una gran sala con bóveda de cañón y estrechas ventanas con arcos de medio punto.

El salón Gótico es el espacio más importante del castillo. Es una sala rectangular con bóveda de cañón y con grandes ventanales, utilizada para recepciones y audiencias .

Al lado del Salón Gótico está la Casa de la Cisterna y cocina, donde hay un aljibe de la fortaleza, que permitía extraer el agua del aljibe. Existe un pequeño patio, que es la parte superior de una antigua torre derruida y sala utilizada como despensa.

En la parte superior del salón gótico y de la iglesia existen las terrazas. Desde el patio de Armas, se accede, mediante una enpinadísima escalera, a un nivel inferior del castillo donde encontramos el denominado salón del Cónclave. Esta gran sala, es conocida por este nombre por la leyenda que cuenta que aquí donde se celebra, en 1423, el cónclave para elegir al sucesor de Benedicto XIII. En realidad esta sala es la bodega del castillo.

En este nivel inferior se encuentran las mazmorras y en el exterior la escalera labrada en las rocas, la conocida como del papa Luna, que acaba en el mar.

En un extremo del patio también tenemos el acceso a un nivel superior a la torre del homenaje, donde estaban las habitaciones del papa Luna distribuidas en tres plantas con la biblioteca, dormitorio, estudio y otras dependencias papales.

Con todo, además del magnífico castillo, Peníscola la villa, conserva numerosos lienzos de murallas que abarcan diferentes épocas de construcción desde la Edad Media a la época de Felipe II, diseñadas por Antonelli en el siglo XVI. Y en estas podemos traspasarlas mediante dos puertas, una, el portal de Sant Pere, del siglo XV, con el escudo del papa Luna; y la otra, el portal Fosc, de la época de Felipe II.

Viajero, piérdete por las callejuelas de Peníscola, visita los rincones con encanto que esconde y sobre todo empápate de la majestuosidad el castillo que corona el peñón sobre el que se alza la villa de Peníscola.



*El Papa Luna, Benedicto XIII*



# Exposición del material de los deportistas de élite



El Servicio de Deportes de la UJI ha organizado una exposición con material deportivo de diferentes disciplinas que han practicado algunos de los más de 500 universitarios y universitarias que han pasado en estos veinte años por el Programa de Deportistas de Élite. La muestra se reparte por las cuatro instalaciones deportivas universitarias y podrá ser visitada hasta septiembre.

La exposición permite ver y, en algunos casos, tocar, el material que utilizan los deportistas de élite. En el pabellón polideportivo se pueden ver tres pruebas atléticas; en el módulo 2 se han situado referencias del salto de pértiga, con la espectacular altura del récord del mundo, con el listón suspendido en el techo del pabellón a 6 metros y 15 centímetros en la modalidad masculina y 5 metros y 6 centímetros en la femenina. De igual manera pasa con los listones de salto de altura, a 2 metros 45 centímetros en hombres y 2 metros 9 centímetros en mujeres, que se han ubicado en el vestíbulo del pabellón.

Por último, en este edificio también hay una muestra de las pruebas más complicadas del atletismo, el triple salto, donde se puede contemplar el récord del mundo y el no menos espectacular récord de España que ostenta el estudiante de la UJI Pablo Torrijos, todo acompañado de un vídeo con la técnica y mejores saltos de la especialidad.

En la zona de piscina hay dos estands, uno de ellos con zapatillas de diferentes especialidades deportivas que permitirá comparar al visitante el calzado y su especialización según las necesidades de cada deporte. El otro stand permite apreciar la envergadura de los nadadores, sorprendiendo que la distancia pueda llegar, por ejemplo, en el caso de Michael Phelps a 2 metros 8 centímetros, lo que le da mucha ventaja a la hora de nadar más rápidamente.

En la zona de raquetas se ha montado una minipista de atletismo con vallas a la altura de hombres y mujeres de forma que se pueda comprobar *in situ* la dificultad de pasar los obstáculos a toda velocidad, teniendo en cuenta que los chicos tienen las vallas a 1 metro y 6 centímetros y las mujeres a 84 centímetros.

Por último, en la zona de aire libre se ha montado un expositor con los artefactos de las modalidades atléticas de lanzamiento con la intención de que la gente pueda comprobar el peso, tamaño y formas de los artefactos, que por ejemplo en el caso del peso o el martillo llega a más de 7 kg en las modalidades masculinas.

En la zona de la pista de atletismo se ha optado por medir las distancias relativas de la prueba reina de los juegos olímpicos, los 100 metros lisos.

## La Diputación coordinará su política turística con la Generalitat



El presidente de la Diputación, José Martí, se reunió con el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, al que le ha transmitido su voluntad de coordinar y consensuar con la Generalitat la política turística de la institución. En este sentido, ha recordado que “además de las ideas de concertación e intermunicipalidad, una de las líneas estratégicas de la nueva Diputación será la de trabajar de forma coordinada con la Generalitat en todas las materias en las que ambas instituciones tienen competencias”.

### Excavaciones en el yacimiento de El Puig de Vinaròs

El Servicio de Arqueología de la Diputación está trabajando en el yacimiento ibérico del Puig de la Misericordia, que forma parte de 'Castellón Arqueológico', donde se está estudiando la residencia fortificada familiar del jefe de la élite social de la zona en el siglo VII antes de Cristo. Estos trabajos tienen un innegable interés educativo y pedagógico y ofrecen nuevas oportunidades de rendimiento turístico para Vinaròs.

### 20.000 personas avalan el éxito de "La Llum de la Memòria"

La exposición "La Llum de la Memòria" ha cerrado sus puertas con un éxito rotundo. Unos 20.000 visitantes han recorrido la muestra ubicada en la Sala San Miguel de la Fundación Caixa Castellón y la Iglesia de San Vicente Ferrer. El objetivo fue recuperar y reivindicar el patrimonio y arte castellonense con un completo recorrido a través de 52 piezas restauradas por la Diputación.

### El Feslloc potencia la difusión de la música en valencià



El presidente José Martí visitó el festival Feslloc, nacido para promocionar la música en valenciano, que hoy es punto de encuentro y referencia para muchos jóvenes de toda la Comunidad Valenciana.

**DIPUTACIÓ D CASTELLÓ** | **CASTELLÓ RUTA DE SABOR**

[www.castellorutadesabor.es](http://www.castellorutadesabor.es)

Instagram | Facebook | Twitter

# UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO

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



SUSI DÍAZ  
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC  
AMBAIXADORA  
D'HOSPITALITAT



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

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

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots,

**CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.**

#ContagiaCV [contagiahospitalitat.com](http://contagiahospitalitat.com)