Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 103 - Septiembre 2019 - 2€

De menú:

Restaurante
María de Luna
Segorbe

CASTELLÓ RUTA DE SABOR
avala los **productos autóctonos**

Feria del Jamón y del Embutido Artesanal de Segorbe

Turismo activo: Dormir bajo las estrellas

Ostrón del Delta del Ebro con kéfir y jalapeño

Restaurante
ATALAYA
(Alcossebre)
Compartiendo sabores

Hotel
Aparthotel
Spa Acuazul
(Peñíscola) ****

SUMARIO

Ruta por las pasarelas del Parrizal de Beceite

Feria del Jamón y del Embutido Artesanal de Segorbe 3
Ashotur 4
Restaurante Atalaya (Alcossebre) 5
Restaurantes recomendados 9
Ntrs. chefs: Juan Traver Gómez (Instinto Carnívoro - Castelló) 10
Productos Gourmet: Montse. Bodega Rimarts 12
De menú en: Restaurante María de Luna (Segorbe) 13
Hora d'esmorzar: Torrador – Rest. El Barrull (Castelló) 14
Castelló Ruta de Sabor avala 300 productos autóctonos 16
Todo cerveza 18
Productos de la Comunidad Valenciana: All i oli 20
Coctelería 22
Vino del Mes: El Hombre Bala. Albillo Real 23
El arte de la sala 24
Recetas Caseras: ¡Vamos a hacer conservas! 25
Productos de Cs: Aceites Finca Varona la Vella (Sant Mateu) 26
Panadería y repostería artesanal 28
Rutas gastronómicas por la provincia 30
Casa Rural El Rincón de Jara (Caudiel) 32
El Jardín Vertical (Vilafamés) 33
Entrada de Toros y Caballos de Segorbe 34
Hotel-Aparthotel & Spa Acuazul (Peñíscola) 35
Alojamientos recomendados 38
Matarraña (Teruel) 39
De ruta por: Las Agujas de Santa Águeda (Benicàssim) 40
La senda histórica del Portell de l'Infern (La Tinença) 41
Turismo activo: Dormir bajo las estrellas 42
Literatura y viaje: Pontevedra 44
Aeroport de Castelló: Nuevas rutas 45
Castellón ciudad. Descúbrela: Castelló despega en el s. XIX 46
Tesoros de la provincia: Vilafamés y su museo 48
Universitat Jaume I 50
Diputación provincial: Turismo y cultura 51

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

La cultura del almuerzo

El almuerzo en nuestra provincia es tradición, por lo menos, desde que se inventó la sardina de bota y el huevo frito; es mucho más que la mejor comida del día; es una religión, un dogma, que además de servir de terapia ante el estrés laboral, es un válvula de escape ante la presión social y familiar.

En nuestra provincia son cada vez más los bares que se preocupan en ofrecer una buena barra a la hora del almuerzo; es más, algunos de ellos viven gracias a esta cultura culinaria que solo tenemos los valencianos y especialmente los castellonenses.

Hay que cuidar las barras y ofrecer, además de variedad, calidad y buen servicio. Las tradiciones hay que cuidarlas, sobre todo, los profesionales del sector, porque les va mucho en ello.

Feria del Jamón y del Embutido Artesanal de Segorbe

Del 9 al 15 de septiembre

La Feria del Jamón y del Embutido Artesanal de Segorbe se ha convertido en uno de los complementos gastronómicos más multitudinarios de la tradicional Entrada de Toros y Caballos de la capital del Palancia, que se celebrará del 9 al 15 de septiembre.

Durante la internacional semana taurina de Segorbe, la Feria del Jamón y el Embutido Artesano es el lugar perfecto para degustar jamón recién cortado y toda clase de productos elaborados por las carnicerías de Segorbe. Un punto de encuentro que cada año atrae a miles de visitantes, lo que permite poner en valor los productos agroalimentarios tradicionales del municipio y su comarca.

La feria, que se ubica en el jardín Botánico Pau, se compone de varias casetas en las que secaderos de jamón, carnicerías y tiendas de embutidos de Segorbe se enorgullecen de ofrecer productos autóctonos de la máxima calidad. Así, se puede probar jamón, queso, pan con tomate, embutido seco y embutido fresco, entre otros exquisitos productos.

La Feria del Jamón de Segorbe es más que una oferta gastronómica. Tiene un efecto dinamizador que va más allá del impacto directo sobre el sector agroalimentario y alcanza a todos los sectores que forman parte de la vida económica y social de Segorbe y su entorno territorial, implicando a la hostelería, el turismo y el comercio local y comarcal, ya que es un incentivo más para acercarse a conocer toda la riqueza gastronómica, histórica y natural que atesora la ciudad.

Carlos Escorihuela Artola.

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

El culebrón del verano: La Tasa

Antes incluso que el verano, llega en los últimos años el debate político (no social ni empresarial) sobre la llamada Tasa Turística, incorrectamente denominada así, ya que es una Tasa Hotelera y no turística, que pretende gravar las pernoctaciones hoteleras.

Desde Ashotur no vamos a caer en el simple a maniqueo sobre si debe o no implantarse, sin mayor análisis. Vamos a tratar de poner sobre la mesa nuestros argumentos sobre la cuestión, ya que no queremos que nuestra negativa parezca infundada, o peor incluso, insolidaria para con la sociedad en su conjunto:

· La Provincia de Castellón tiene unos ingresos medios por habitación disponible un 40% inferior a la media española, y a la cola del resto de provincias de nuestra comunidad.

· El sector se está, aún, recuperando de la crisis, que dejó a muchísimas empresas muy tocadas. Y ahora estamos en plena recuperación y creando empleo y riqueza.

· El auténtico cáncer que supone el intrusismo sigue desbocado, a pesar de los esfuerzos de algunas administraciones que han abordado el asunto tarde y de forma descoordinada, pero al menos lo están abordando. Este fenómeno perjudica seriamente nuestra competitividad, y antes de su resolución parece muy inoportuno establecer un nuevo impuesto sobre el alojamiento legal, que abriría más la brecha de la competencia desleal que practican los ilegales, que obviamente tampoco pagarían la Tasa.

· Los partidarios de la Tasa la están planteando con desacierto. Lo hacen como si fuese necesario imponer una tasa para que los turistas compensen por las molestias que causan. Un buen anfitrión, y el sector lo es, nunca plantearía así las cosas.

· Las cifras que se manejan son insignificantes desde el punto de vista del resultado. Con lo que se obtendría no podríamos solucionar todos los problemas que trata de resolver la Tasa.

· Olvidamos que la Tasa sería una doble imposición. ¿O acaso los turistas no pagan ya el IVA por cada servicio que consumen?

· Ignoramos porqué la Tasa tiene que ser recaudada por los hoteles, como si no hubiera nadie más en la cadena de valor que crea el turismo.

· Ignoramos la cuantía, las excepciones, el destino de los fondos, el gestor de los mismos.

· Se alega que en Cataluña y Baleares ya se aplica, pero no se dice que ambas comunidades nos doblan en precio medio.

Éstas, y otras reflexiones, queremos poner encima de la mesa para debatir sobre la cuestión, y sobre todo, para evitar pronunciamientos rápidos, alejados de la realidad y un punto demagógico. Nuestra negativa a la creación de una nueva figura impositiva está cargada de sólidos argumentos, que estamos dispuestos a contrastar.

gescit software
Informática personalizada para empresas

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

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

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

TPWeb
Software para comercios
TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.
La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.

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

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

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

Texto y fotografía: Pablo Montero e Ignacio Porcar

Sección patrocinada por

makro TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

RESTAURANTE

ATALAYA

(Alcossebre)

COMPARTIENDO SABORES

Cocina creativa, fresca, divertida y dinámica. Elaborada por una joven pareja, muy preparados, exigentes e informados. La generación Y. Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci tienen un estilo elegante y transmiten una imagen impecable en todo lo que hacen. “Cocinamos lo que nos gusta y lo que nos gusta es lo que mejor hacemos”.

Alejandra estudió en la escuela de Hostelería de Castelló, y Emanuel en la escuela Bellart de Barcelona, se formaron con Berasategui, Sergi Arola, Pepe Solla… iniciaron juntos esta aventura en Alcossebre; despiertos e inconformistas nos revelan su estilo personal, profesional y cuidado. Dos mentes inquietas trabajando al unísono buscando constantemente la perfección.

La vajilla es de María Durante, madre de Alejandra, con piezas únicas e irrepetibles. Obras de arte a medida de cada elaboración dan un tratamiento personalizado a cada plato y mejoran cada experiencia. La cubertería de Laguiole también es digna de mención, de calidad y con mucho carácter ¡Muy chula!

El interior está muy bien resuelto y luce una atmósfera agradable, ambiente luminoso, relajante, minimalista y actual, con espacio para toques divertidos. Podemos ir todos los días hasta el mes de diciembre, excepto los martes por descanso del personal.

Nos recibe Emanuel, que transmite profesionalidad y confianza. Abrimos la carta. Dispone de tres menús de degustación, y la oferta se articula en tres sencillos pasos: abriendo boca, del mar y de la tierra y momentos dulces. Es altamente atractiva. Nuestra primera impresión: ¡quiero probarlo todo!

Antes de nada unos snaks y, prepárense porque… comienza la función.

Patata soufflé con mahonesa de Wasabi; Empanadilla de nabo Daikon con tartar de Corvina y Jalapeño; y Crujiente de tapioca y algas con camarones y Codium

Aceite de oliva texturizado, Mantequilla atemperada y aromatizada con ajo, cebollino, tomillo y romero, y sal en escamas

Gilda líquida

Consomé de tomates asados, mejillones escabechados y aire de su escabeche

Gilda líquida, ya saben, verde, salada y un poco picante. Delicada esferificación con todo el sabor del pincho encapsulado en una finísima estructura gelatinosa, intensa y fugaz.

Patata soufflé con mahonesa de Wasabi. tal vez escasa pero… es un snak. Resultan livianas y atrevidas, un bocado sorprendente con un puntito picante.

Empanadilla de nabo Daikon con tartar de Corvina y Jalapeño. Con interior sabroso, sorprendentemente crujiente y un poco atrevido.

Crujiente de tapioca y algas con camarones y Codium. El sonido en boca contrasta con el intenso sabor del mar que proporciona el Codium y los gustosos camarones.

El servicio del pan de hogaza y el pan de nueces y pasas, tiernos y esponjosos. Un untuoso **aceite de oliva texturizado**, **mantequilla atemperada y aromatizada con ajo, cebollino, tomillo y romero**, muy acertado, y **sal en escamas**. ¡Les va a costar no acabarse el pan!

Consomé de tomates asados, mejillones escabechados y aire de su escabeche. Delicado encaje junto a los aromáticos mejillones, de aroma penetrante con notas de Palo Cortado y ligera espuma. Un sorbo diferente, lleno de sabor y de texturas.

Ostrón del Delta del Ebro con kéfir y jalapeño. Las algas salvajes aportan un agradable aroma yodado. El ostrón ligeramente escaldado, de textura delicada y tierna, sobre una crema con recuerdos de yogur y contrastes de intenso Jalapeño. El conjunto resulta equilibrado y vibrante.

Tomates con bonito marinado, mahonesa de albahaca y crema yodada. El jugo precipitado es una fundente *gelée* con todo el sabor. Una versión de la ensalada de tomates, muy refrescante.

Ostrón del Delta del Ebro con kéfir y jalapeño

Tomates con bonito marinado, mahonesa de albahaca y crema yodada

Puerro asado con pil pil de anguila y katsuobushi. Asado a baja temperatura, salsa ahumada, el salino de las huevas y la misteriosa danza de las finísimas láminas de bonito deshidratado.

Bacoreta ahumada con ajoblanco de coco y cerezas encurtidas. Según la lonja, este plato puede ser Caballa o Bonito. Con Bacoreta está buenísimo, de verdad. Los contrastes asiáticos y mediterráneos unidos a la untuosidad de la salsa, ofrece sabores conocidos y exóticos pero sin abusar. Delicioso.

Rape en suquet thai de galeras con ñoquis de patata y navajas. De gran complejidad técnica y gustativa, el aire se volatiliza por momentos, parece animado y aporta un aroma y una sensación inesperada.

Pichón con mole de umeboshi, mayonesa de cacao y ciruelas. Punto de cocción, jugo de asado ligeramente ligado y la guarnición a modo de puntitos, resalta un plato muy apetecible y divertido, es especial, sutil y armónico.

Melocotón en ceviche dulce, crema de vainilla y espuma de yogur. Esmerada combinación de cremosos, vaporosos, crujientes, helados, cargados de frescura y sintonía. Las notas del cilantro, jengibre y lima complementan los toques de albahaca fresca y la frambuesa liofilizada.

Baileys con espuma de toffee, bizcocho de café y velo de cacao. Escenifica la continuación de este momento dulce, igual no lo creen, pero resulta refinado y ligero, y en conjunto es fascinante.

Terminamos, ahora sí, con un té de rooibos y algas y unos cautivadores *petit fours*: **rocas de muesli,** delicadas **trufas de sal y pimienta**, **gominola de mango** y **nubes de piña colada**.

Una oferta bien estructurada, repleta de momentos cumbre, un punto necesario de atrevimiento, equilibrio, tradición, naturalidad, sabor, talento y elegancia. Alejandra y Emanuel se desmarcan con personalidad y estilo propio, con platos diferentes pero reconocibles y bien elaborados, con infinidad de matices del mundo que suman pero no saturan, buscando en cada elaboración la proporción. Siempre intentamos retarles a que visiten nuestros restaurantes recomendados, pero en esta ocasión, les instamos a vivir una experiencia gastronómica de creatividad, frescura, diversión, dinamismo y juventud. Quizá la perfección la encontremos en su búsqueda.

Puerro asado con pil pil de anguila y katsuobushi

Bacoreta ahumada con ajoblanco de coco y cerezas encurtidas

Rape en suquet thai de galeras con ñoquis de patata y navajas

Pichón con mole de umeboshi, mayonesa de cacao y ciruelas

Melocotón en ceviche dulce, crema de vainilla y espuma de yogur

Rocas de muesli, Trufas de sal y pimienta, Gominola de mango y Nubes de piña colada

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

Carta de vinos del restaurante Atalaya

El nombre de Atalaya, es un homenaje a la abuela de Alejandra. En Atalaya Restaurante la bodega es tan importante como la cocina. Todos sus vinos han sido cuidadosamente seleccionados, de forma que exista un gran entendimiento entre plato y vino. En la carta conviven las grandes marcas, conocidas y respetadas en todo el mundo, con los más pequeños viticultores, románticos y no convencionales, que nos enseñan en cada botella la tradición, el "terroir" y variedades autóctonas casi perdidas. La carta de vinos, nada clásica, viene a hacer referencia a la carta de cocina, joven, dinámica y atrevida. Alrededor de 110 vinos (nacionales e internacionales), todos catados por Emanuelle y Alejandra, antes de introducirlos en carta.

Para la elaboración de tan amplia carta se dejaron aconsejar por clientes, distribuidores, sumilleres… sin dejar de lado la formación continua, viajes a bodegas, redes sociales, un sinfín de inquietudes para tener una gran carta. Realizan dos veces al año el cambio de carta, pero sin desmantelarla toda. Nuestro fantástico menú, fue maridado por una buena cantidad de vinos.

Manzanilla Papirusa, 100% palomino fino de bodegas Lustau, D.O. Xerez. Envejecido bajo velo de flor, en boca es seco, ligero, fresco y punzante en el paladar, aromas a camomila y notas herbáceas.

Albariño de Fefiñanes 2018, 100% albariño de bodegas Palacio de Fefiñanes, D.O. Rias Baixas. Notas tropicales, punto perfecto de acidez, amargos en su justa medida, fresco y aromático.

Chablis Gautheron 2016, 100% chardonnay, Borgoña (Francia). Manzana verde, melón maduro, notas anisadas, untuoso, glicérico, largo en boca y con toques finales de manzana asada.

Andeluna 1300 2015, 100% torrontes, Valle de Uco, Mendoza (Argentina). 1300 hace referencia a la altura de los viñedos con los que se elabora este vino. Notas de flores blancas, violetas, melocotón maduro, anisados, en boca es maduro, ácido, amplio e intenso.

Puszta libre!, uvas Zweigelt (85%) y St. Laurent (15%), Austria. Nariz marcada de inicio por toques animales, que desaparece en aireación dejando paso a notas de fruta roja, ciruelas, sutiles aportes terrosos y minerales acompañados de aromas especiados de pimienta y clavo. Tiene muchos parecidos a los vinos "Beaujolais".

Grand Tokaj Edes Szamorodni 2013, variedades Furmin y Hárslevelű, entre otras. Hungría. Corteza de naranja, cítrico, toques de miel, goloso, ácido, agradable, suave, dulzura en su punto justo. Todo esto y mucho más dan las uvas botritizadas que se han elegido para la elaboración de este vino.

Cream Colosia, 50% palomino fino y 50% px. D.O. Xerez. Tostados, miel, avellana tostada, higo pasificado… acidez perfecta, frutos secos, almendra amarga. Un gran vino para un gran final de comida.

Como se puede observar, un maridaje espectacular y esto es solo una pequeña muestra de su gran carta de vinos. No duden en visitarlos, no les dejará indiferente.

Restaurante Atalaya
Camino l'Atall 1A (Las Fuentes), Alcossebre
964 41 49 30
atalayarestaurante.com · rest.atalaya@gmail.com

Restaurantes recomendados que hemos visitado

	Mas de Roures Rest. (Vall d'Alba) Masia Roures, s/n bajo - 964 32 01 09	**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 (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	**Rest. Casa Lola** (Grau de Castelló) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97	**FLOTE Restaurante** (Castellón) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84
Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustin Sebastian, 4 - 964 14 70 27	**L´Illa Rest. Asador** (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	**El Melic Restaurant** (Castelló) Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139	**Rest. Pou de Beca** (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59	**¡ATAULA! 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.

Juan Traver Gómez

Carnicero-Chef del restaurante Instinto Carnívoro

(Avda. de Lairón, Nave 13, Castelló de la Plana)

Juan Traver con carne madurada

El restaurante Instinto Carnívoro abrió sus puertas de la mano del maestro carnicero y chef Juan Traver (Burriana, 1970) con el objetivo de ofrecer un producto de alta calidad y poner al alcance de todos los públicos las mejores carnes del mundo con las máximas garantías. Seis años más tarde, su proyecto gastronómico es todo un éxito con la elaboración de exquisitas propuestas culinarias que integran las mejores carnes del mundo en una cocina de vanguardia.

¿Ha logrado despertar ese "instinto carnívoro" en los castellonenses durante este tiempo?

Así ha sido con aquellos que han pasado por el restaurante. Estamos muy satisfechos de haberlo logrado y también de haber contribuido a fomentar la cultura carnívora y a degustar carnes y cortes gourmet que no existían en Castellón.

¿Cuál ha sido la clave de su éxito?

Sin duda, la apuesta de que el restaurante tuviese una propuesta gastronómica que girase únicamente sobre mundo de la carne. Ser la cuarta generación de carniceros unido a la formación e inquietudes gastronómicas me hacían pensar que el concepto tendría una excelente acogida.

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

Desde el comienzo, nuestra idea original ensalzó al producto como protagonista total y absoluto de la carta. De hecho, la propuesta culinaria tiene por nombre ”Pura Carne”. Contentos por tanto de que la corriente actual de cocina nos haya dado la razón al respecto.

¿Qué es lo que hace único a Instinto Carnívoro ?

Nuestra meta es seducir al comensal con una sorprendente propuesta, «confeccionarle un traje a medida" en el universo de la carne. En una breve interacción con el comensal logramos detectar sus gustos y preferencias y de esta manera conseguimos que tanto la degustación como la experiencia global sea personalizada y satisfactoria.

Una de las características de Instinto Carnívoro ha sido el punto de maduración de las carnes ¿Qué es exactamente la maduración de la carne?

La maduración es una técnica que facilita la maceración del tejido muscular de la carne, eliminando la humedad no deseada. Es un proceso de añejamiento y envejecimiento de la carne.

En Instinto Carnívoro dejamos reposar la carne en cámaras especiales con una atmosfera controlada. Cada pieza y corte reciben su exclusivo tratamiento de temperatura, humedad y tiempo.

¿Qué se consigue con la maduración?

En nuestro proceso de optimizar al máximo la calidad de nuestros productos, sometemos la carne a una afinación totalmente personalizada, desde la selección de la raza hasta el momento en que el corte llega a la parrilla. En este proceso, es prioritaria la maduración, que nos ayuda a extraer todo el potencial de textura, ternura, aroma y sabor de cada pieza, haciendo de ella una auténtica joya gastronómica.

Somos partidarios de maduraciones moderadas. La experiencia de todos estos años nos ha demostrado que es lo mejor para el producto, así que dejamos las maduraciones extremas cuando la pieza y el animal lo requieren.

Disponen de una extensa y variada carta de carnes internacionales y nacionales y cortes especiales -quizás una de las más amplias del territorio español- ¿Cuáles destacaría?

Con mucho esfuerzo y sacrificio hemos hecho posible que Castellón tenga el restaurante de carnes con el mayor número de cortes en su carta de toda España. Por destacar, nombraría las carnes de Black Angus, Wagyu y Rubia Gallega que tienen una gran demanda. En cuanto a los cortes, el chuletón y los cortes americanos T-bone y Tomahawk destacan entre los demás.

¿Cómo se consigue el punto de cocción ideal que nos permite disfrutar de la carne?

La cocción es la última fase de nuestro proceso de cocinado. La parrilla simplemente pone en valor todas las anteriores fases; la selección de razas y cortes, la maduración y afinación exclusiva de la pieza y su atemperado personalizado.

En su afán de dar a conocer el sinfín de posibilidades de la carne ¿Realiza catas, talleres o cursos?

Hacemos catas durante todo el año, maridadas con las mejores bodegas del país. La formación me atrae mucho y colaboro impartiendo clases en talleres y cursos formativos del CDT y de Gasma.

No podemos salir de Instinto Carnívoro sin probar...

El menú *"Origen"*, en especial la degustación en la zona de Carnicería. Todo el mundo queda impactado por la experiencia sensorial de las diversas texturas, aromas y sabores de nuestras "delicatesen de carne al natural", sin ninguna cocción ni condimento adicional.

Sección patrocinada por

MONTSE

Brut Nature Gran Reserva, D.O. Cava
Bodega Rimarts

Félix Tejeda
Director Gerente de DiVino

Rimarts es una bodega pequeña y familiar, donde se elaboran cavas de altísima calidad, prescindiendo de toda metodología moderna y trabajando largas crianzas con el trabajo y la dedicación diaria que esto supone. Situada en Sant Sadurní d'Anoia.

La uva es la principal protagonista desde que entra en la bodega, en un proceso totalmente artesanal, obteniéndose una gama de espumosos, todos ellos, de calificación extraordinaria y perseverando con las largas crianzas que exigen dedicación y un esfuerzo diario.

Fue fundada por Ricardo Martínez de Simón en el año 1987 siendo actualmente sus hijos Ernest y Ricard quienes dirigen la bodega familiar cuya producción no alcanza las 80.000 botellas anuales.

Cavas que son fruto de la pasión por una tierra y por su fruto, elaborando cavas singulares que se expresan en cada botella. La honradez en todo el proceso de elaboración es uno de los principios que han sido transmitidos por Ricardo Martínez a sus hijos. Cavas de artesanía.

Rimarts lleva a cabo una minuciosa selección de viñedos ya que de momento no posee viñas propias llevando a cabo todo el proceso de elaboración de forma manual y artesanal. Hasta el degüelle se hace a mano botella a botella lo que le ha llevado a conseguir el sello de Garantía de Artesanía asegurando al consumidor la calidad de sus cavas.

MONTSE, Brut Nature Gran Reserva, con un mínimo de 50 meses en rima, elaborado con las variedades xarel.lo, macabeo, parellada y chardonnay.

De color amarillo dorado brillante, burbuja muy pequeña, fina y persistente, debido a su larga crianza. Aromas de tostados, fruta madura, levaduras y frutos secos con un carbónico perfectamente integrado, y un final de boca largo y muy agradable.

Todo esto hace del cava MONTSE un grandísimo espumoso, del cual solo se elaboran 1000 botellas en formato magnum (150 cl.) y 100 botellas en formato jeroboam.

MONTSE es el homenaje de Ernest y Ricard a su madre.

Precio por magnum, 38€ aprox.

Sección patrocinada por

Restaurante María de Luna

Hotel Martín el Humano. C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. Segorbe

*El respeto a la tradición ha sido una constante en la cocina de Javier Simón, chef y propietario del restaurante María de Luna, integrado en el Hotel SPA Martín el Humano**** de Segorbe. Por eso, ofrecen en su carta desde el mes de septiembre hasta junio el "Menú Tradición", que representa muy bien la cocina tradicional del Palancia, siempre teniendo presente el producto de proximidad y de temporada; y su particular manera de entender la gastronomía.*

Menu Tradición

-Aperitivo: Pan, aceite y aceitunas, (el gran producto del Alto Palancia, sin más, con un pan de masa madre “de los de verdad”.

Entrantes centro de mesa:

Croquetas artesanas de jamón de Segorbe

Nuestras migas del pastor (versión aligerada de las migas, con una sopa de tomate verde, langostinos de Vinaroz, crema de almendra y emulsión de yema curada).

Degustación de Olla Segorbina. Plato típico de cuchara del interior de Castelló: careta, tocino, mano de cerdo, morcilla, cardo, alubias y patatas son parte de los ingredientes para su elaboración.

Cordero del Palancia, salsa de Romero y cenizas de cebolla. Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, deshuesada y crujiente, acompañada de un trampantojo de cenizas de cebolla y una salsa de la cocción del propio cordero aromatizada al romero.

Tradicional torrija con helado artesano de vainilla. Torrija elaborada con pan de masa madre, aromatizada con canela y limón, acompañada de un helado cremoso de vainilla con nueces de Viver caramelizadas.

El precio es de 25 € IVA y bodega no incluida.

Nuestras migas del pastor

Degustación de Olla Segorbina

Cordero del Palancia, salsa de Romero y cenizas de cebolla

Tradicional torrija con helado artesano de vainilla

Torrador – Rest. El Barrull

Gpo. San Agustín - Avda. Diputación, 10. (Castelló) - Tel. 964 242 678

L'*esmorzar*, además de ser la fuente de alimentación más saludable del día, también sirve de terapia liberadora del estrés laboral y por supuesto, también es fuente de ingreso para el propietario del bar.

Así lo han entendido en el Bar – Rte. El Barrul, un establecimiento en el que el almuerzo es el plato fuerte del día, aunque aquí también se puede comer muy bien a medio-día y cenar los fines de semana.

Pero nos centramos en el almuerzo. Una buena barra con suculentas ofertas: sangre con cebolla; coliflor con ajos tiernos y longanizas; pulpito con aceite y cebollita; calamares en su tinta con ajos tiernos; bacalao frito acompañado de pimiento verde y ajoaceite; caracoles con un toque picante que enganchan; huevos fritos con pimientos de Padrón y un largo etc. de propuestas para elegir en barra, además de longanizas, morcillas, panceta, secreto, etc. a la brasa.

Por supuesto, en mesa ofrecen cacahuetes, aceitunas y encurtidos, sin faltar el vino y la gaseosa o cerveza. Y para finalizar el tradicional y popular carajillo, con su corteza de limón y sus granitos de café.

Pero para que un bar triunfe a la hora del almuerzo es fundamental una perfecta coordinación entre barra, cocina y camareros y en este bar lo cumplen a rajatabla; aquí son profesionales al 100%.

Un establecimiento sumamente recomendable, donde la calidad, variedad de propuestas y el servicio son emblemas de la casa. Precio normal.

Además, según un estudio científico de la Universidad de Murcia, los alimentos que se ingieren a la hora del almuerzo no engordan, ya que se quema todo a lo largo del día.

Por todas estas razones …. *¡¡llarga vida a l'esmorzar!!*

Los que ya hemos visitado

San Rafael (Benicarlò) C/ Mossén Lajunta, 24 - 964 461 880	**La Carxofeta** (Benicarlò) Avda. Papa Luna, 78 - 964 88 01 04	**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 Bodegueta (Peníscola) C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32	**Bar – Rest Les Forques** (Almassora) Polígono Ramonet · 964 917 399	**Bar La Panderola** (Burriana) Ronda Panderola, 37 · 964 516 021
Bar los Almendros (Adzaneta) Avda. Sant Isidre, 2 – 646 396 539	**Bar - Rest. Caribe** (Castellón) Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723	**Hotel Rural Casa Anna** (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157
Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036	**Bar–Rest. CaixAlmassora** (Almassora) C/ Trinidad, 20 - 964 560 036	**Casa Julián** (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165
Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289	**Bar – Rest. Menfis** (Vila-Real) C/ Borriol, 68 – 964 534 087	**Venta Guillamón** (Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa) - 964 767 830
El Perrico (Castellón) Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597	**Asador - Rest. Casa Dario** (Castellón) C/ Segorbe, 73 - 964 212 677	**Bar – Rest. El Miso** (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 – 964 520 045
Bar - Rest. Florida (Almassora) Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601	**Casa Mercedes** (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945	**Bar - Rest. Miramar** (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843

CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR

avala ya a cerca de **300 productos autóctonos**

La marca "Castelló Ruta de Sabor", nacida al amparo de la Diputación de Castellón, aglutina ya a más de un centenar de productores que elaboran cerca de 300 productos dentro de la provincia, esencialmente mediterráneos, que siguen unos estrictos estándares de calidad. Aceites de oliva, aguas minerales, carnes y embutidos, cervezas artesanas, frutas, hortalizas y frutos secos, licores, mermeladas, productos panaderos y de repostería, pescado y marisco, quesos y derivados lácteos, turrones, vinos, trufas y setas, cafés, huevos… forman parte del amplio y variado catálogo de productos certificados con la marca "Catelló Ruta de Sabor".

Junto a estos productores, unas 200 empresas, entre agencias, alojamientos, gastrobares, restaurantes, comercios, mercados, centros de interpretación, oficinas de turismo, industrias agroalimentarias, lonjas, pesca turística y productores agroganaderos, se han integrado dentro de este proyecto y respaldan los productos elaborados en la provincia.

Cabe destacar que "Castelló Ruta de Sabor" pretende crear las herramientas necesarias que sirvan para identificar aquellos productos, restauradores, agricultores, artesanos… que promuevan productos de calidad y autóctonos. Así, fomenta la realización de jornadas formativas y eventos gastronómicos, además de proyectar la imagen de los productos castellonenses en las más importantes citas gastronómicas nacionales. También organiza ferias gastronómicas propias y colabora con otras de índole municipal.

Para consolidar el proyecto Ruta de Sabor es también necesario que el consumidor tome conciencia de la importancia de apostar por la excelencia de nuestros productos, hechos y distribuidos desde la provincia de Castellón. Porque consumir productos de proximidad con el sello "Castelló Ruta de Sabor" permite beneficiarse de la calidad de buenos alimentos al mismo tiempo que genera oportunidades de futuro, sobre todo, en los pueblos más pequeños de interior y favorece el dinamismo económico provincial. En este sentido, "Castelló Ruta de Sabor" se ha implantado en la mayoría de las comarcas castellonenses, teniendo un especial protagonismo en las zonas rurales en las que se está consolidando como una vía importante para generar empleo y motivar el relevo generacional en negocios agroalimentarios y turísticos.

En esta línea de trabajo, el objetivo es que la marca esté presente en comercios, ferias, supermercados y grandes superficies de la provincia y parte del territorio español como un certificado diferenciador de la máxima calidad y autenticidad.

Más información: www.castellorutadesabor.dipcas.es

Fría, en copa de cristal y con espuma

Servir bien una cerveza puede ser todo un arte. Por eso, desde la Asociación Cerveceros de España se ofrecen unos consejos prácticos para el correcto servicio de la cerveza:

-El recipiente perfecto para servir una cerveza es una copa o vaso de cristal. El cristal permite percibir mejor el color y el brillo de la cerveza. Se aconseja huir de los recipientes de mayor grosor porque impiden apreciar la bebida en su plenitud y, en general, resultan menos agradables al beber.

Las copas permiten el agarre por la caña, un gesto que evita que la cerveza gane temperatura y se caliente. Además, este tipo de recipiente, por su abertura, favorece el desarrollo del carbónico, la conservación de los aromas y la oxigenación del líquido. El vaso es el recipiente más popular en algunas zonas geográficas. Existen diferentes formatos dependiendo de la región.

-Existen algunos recipientes para beber cerveza que determinan las cualidades a resaltar de cada bebida. Por regla general, las cervezas más ligeras se sirven en recipientes más estrechos para que el carbónico tenga un desarrollo más ligero y se conserven mejor los aromas. A medida que la cerveza gana tueste, cuerpo o graduación, requiere recipientes de mayor embocadura en los que el líquido se oxigene mejor y se desarrolle todo el potencial aromático de las cervezas.

Fuente: Asociación Cerveceros de España (cerveceros.org)

-Los recipientes deben estar fríos pero nunca escarchados o congelados porque el frío excesivo modifica el sabor y el aroma de la cerveza e impide la formación de la espuma. Antes de nada es aconsejable humedecer la copa para eliminar posibles restos y favorecer que la cerveza resbale por el interior de la copa. En cuanto a la temperatura, en España se suele beber la cerveza bien fresca. La temperatura de servicio puede oscilar entre 5º y 10º dependiendo del tipo de cervezas.

-Se recomienda servir la cerveza con espuma, preferiblemente con una copa de entre 1,5 y 2 centímetros de grosor. La espuma, además de mantener los aromas y el sabor de la cerveza, permite una liberción del carbónico más lenta.

¿Y por qué no beberla directamente de la botella? Los expertos cerveceros recomiendan beber la cerveza en copa, vaso o jarra, sin importar si es una marca comercial o artesana. El gesto de servir la cerveza permite la liberación del gas carbónico y la formación de espuma, elementos imprescindibles para disfrutar de esta bebida.

All i oli de la Comunidad Valenciana

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Por común, sencilla y habitual, en el recetario valenciano muchas veces pasa desapercibida. Hablamos de la salsa patria de nuestra Comunidad, la que no puede faltar en ninguna mesa de Castellón, Valencia y Alicante: salsa all i oli o ajoaceite. All i oli es como se conoce en la comunidad Valenciana y Cataluña, en castellano ajoaceite. Sin embargo esta salsa mediterránea tiene un origen incierto que pocos conocen.

El all i oli o ajoaceite no se inventó en ninguna de las comunidades anteriormente nombradas. Historiadores apuntan a que esta salsa provienen del Antiguo Egipto y que fueron los romanos quienes, después de adoptar su uso, la exportaron a la Península Itálica, Sicilia, Calabria, Occitania, Valencia, Baleares, Cataluña y algunas zonas de Aragón, Murcia y Andalucía, donde gozan de una gran popularidad.

Acompaña con acierto a patatas, carnes, pescados, mariscos, arroces y no puede faltar en las populares barbacoas. Hoy día hay variantes de esta salsa a las que se le añaden, membrillo, manzana asada, peras, perejil, cebollino, piquillos, ajo negro, tinta de calamar, algas, miel de azahar y un largo etc. Hasta hay quien se ha atrevido a elaborar para paladares aventureros un helado de all i oli.

Como su propio nombre indica es ajo, aceite y sal. Los puristas y defensores de esta salsa no admiten más ingredientes ni variantes. Se elabora con productos, sencillos, comunes y económicos. La técnica para su elaboración es muy antigua, sencilla pero no está exenta de cierta dificultad a la hora de emulsionarla o ligarla. Si la preparamos en casa y lleva huevo tendremos en cuenta que hay que conservarla siempre en frío hasta su consumo que tiene que ser inmediato.

Donde se rinde culto a la Salsa más Mediterránea, el all i oli

Mercado Central de Castellón:

Encurtidos y Salazones Manolo. Manuel Espinosa lleva más de 50 años elaborando a diario y artesanalmente all i oli. www.facebook.com/pg/aceitunasmanolo/posts

Encurtidos y comidas preparadas Sonia. un all i oli muy afamado, con personalidad. Elaboración artesanal y diaria. Gran variedad de formatos. www.facebook.com/salazonesyencurtidossonia

Desde hace unos pocos años la provincia de Castellón tiene tres fábricas que elaboran esta rica salsa de forma industrial pero con un resultado muy similar al que podemos obtener de forma artesana en casa.

El all i oli L´Autèntic. Fabricación propia hecho sin conservantes y distinguido sabor, estilo tradicional, como hecho en casa. www.tpm-gourmet.es/empresa

Artesanos Gil. Con el sabor de casa de toda la vida y sin ningún tipo de aditivos. Con aval de Ruta de Sabor marca de calidad de la Diputación. www.artesanosgil.com/salsas

Salsas Murcia, comenzó de forma artesanal y tras el éxito conseguido empezaron a fabricar a nivel industrial con marca propia “CM”, también elaboran para empresas de distribución. www.salsascm.com

Receta

All i oli tradicional

· Ajos
· 200 ml de Aceite de oliva por cada ajo
· Sal

En un mortero machacamos hasta que quede una masa homogénea y fina, la sal y los ajos. A continuación añadiremos el aceite con un fino hilo de aceite mientras removemos de forma circular siempre en el mismo sentido hasta que emulsione la mezcla y nos quede buen aspecto. Es el preferido de los puristas.

Receta más popular

All i oli con Huevo

· Ajos
· 200ml de Aceite de oliva por cada ajo
· Sal
· Huevo

Esta receta es perfecta para prepararla con la batidora de mano. En un vaso alto para batidora añadimos todos los ingredientes y batimos sin parar y sin separar la batidora del fondo hasta que emulsione la mezcla y quede homogénea. Esta receta hará que la mezcla nos quede parecida a una mahonesa. Esta es la receta más popular del all i oli.

Los amantes de esta preparación tienen su meca en la Sirena de Petrer. Mari Carmen Vélez, jefa de cocina y copropietaria de este restaurante está considerada la reina del all i oli. Elabora más de 120 variantes de esta salsa. Destacaremos el de frambuesa, de almendra, ron y pasas mandarina, chocolate, tinta de chipirones y piquillos. Esta maga del all i oli se preguntó qué pasaría si lo preparaba con distintos aceites, trabajando el ajo con otras técnicas, usando diferentes variedades, emulsionando el aceite de varias formas para lograr nuevas texturas.

Receta Vanguardista

Patatas con all i oli de piquillos

· 1 kilo de patatas nuevas de guarnición
· 4 huevos cocidos
· 1 diente ajo morado crudo
· 5 dientes de ajos confitados
· 5 dientes de ajos blanqueados (escaldados)
· Una cucharada de zumo de limón
· 2 yemas de huevo
· Sal
· 500 ml de Aove de Arbequina (Aceite oliva virgen extra)
· 6 pimientos del piquillo.
· Una cucharada de cebollino o perejil muy picado

Hervimos las patatas con piel y los 4 huevos hasta que estén cocidos. Dejamos enfriar, pelamos huevos y patatas. Cortamos y reservamos. Blanqueamos 5 dientes de ajos en agua hirviendo durante 2 minutos. Confitamos 5 dientes de ajos en aceite de oliva a fuego muy lento hasta que tengan el punto deseado.

Trituramos el diente de ajo crudo con los confitados y los blanqueados, junto a una pizca de sal y una cucharadita de zumo de limón. Seguidamente añadimos la yema de huevo y volvemos a triturar. Cuando la pasta está bien fina añadimos los piquillos y batimos hasta que la mezcla esté homogénea. Añadimos el Aove dejando caer un hilillo hasta que emulsione. Un all i oli de sabor y textura diferente. Y listo para mezclar con las patatas y los huevos cocidos, Espolvorear con el cebollino o el perejil picado.

Opcionalmente podemos añadir a las patatas y a los huevos cocidos una lata de ventresca en conserva.

Sección patrocinada por

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

Cámara Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

119 gin premium alcanza la excelencia internacional

Destilerías Carmelitano
(Benicàssim)

La ginebra 119 Gin Premium, elaborada en las destilerías Carmelitano de Benicàssim, se ha convertido en la ginebra de fabricación española con mejor trayectoria internacional, tras obtener la medalla de plata en la San Francisco World Spirits Competition 2019, auténtico campeonato del mundo de bebidas espirituosas.

La destilería y bodegas Carmelitano de Benicàssim gozan desde hace mucho tiempo de una sólida tradición y gran arraigo en la Comunidad Valenciana. Hace un lustro, Carmelitano decidió dar el salto a las bebidas premium -fundamentalmente ginebra y vodka- asumiendo una condición irrenunciable: que la calidad de sus nuevos productos se mantuviera en lo más alto, obligados por su tradición de doscientos años fabricando licores usando refinadas fórmulas y medios técnicos únicos -como un alambique de cobre del siglo XVIII- para obtener productos de una calidad inigualable.

Surgió así 119 Gin, una ginebra con certificación del tipo “London Dry” (doble destilado sin aditivos tras el destilado), utilizando fundamentalmente botánicos de la zona del Desierto de las Palmas que le confieren unas características aromáticas y de sabor únicas.

Esta ginebra 119 Gin junto a otros sabores elaborados por la destilería puede ser degustada por el público durante las visitas guiadas al Carmelitano, que mantiene sus puertas abiertas durante todo el año para recibir a todos aquellos que quieran sumergirse en la historia de las bodegas y Benicàssim.

Carmelitano S.A.U.
Calle Bodolz, 12 · Benicàssim
Tel: 964 30 08 49
carmelitano@carmelitano.com

Sección patrocinada por

LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES

comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

EL HOMBRE BALA Albillo Real

D.O. Vinos de Madrid

Rafael Vacas
Asesor comercial Zona Castellón

El Hombre Bala Albillo Real blanco entra dentro de la denominación Uvas Felices de Vila Viniteca, que consiste en participar en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española.

Los proyectos vinícolas que componen Uvas Felices son Ca N'Estruc, L'Origan, El perro verde, Fenomenal, El Jardín de Lucía, Sospechoso, Venta Las Vacas, Paisajes, La Locomotora, Viña Al Lado de la Casa y El Hombre Bala.

Las bodegas que colaboran están situadas en denominaciones como Yecla, Rueda, Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Vinos de Madrid, Cava y Cataluña.

El Hombre Bala y La Mujer Cañón son tintos que nacen en el año 2010 en colaboración de los 3 enólogos iniciales de Comando G con Vila Viniteca. Comando G, tras la marcha de Marc Isart (Bodegas Bernabeleva), son actualmente 2 amigos, enólogos y viticultores: Fernando García (Bodegas Marañones) y Daniel Gómez Jiménez-Landi (Daniel Landi Viticultores).

Con ellos surge el proyecto de elaborar dos vinos de viñas viejas de garnacha de la Sierra de Gredos, que en el caso de la Mujer Cañón y la Reina de los Deseos provienen de viñedo propio. Con edades comprendidas entre los 50 y los 90 años de edad, se seleccionaron 4 fincas de 3 pueblos diferentes situados al oeste de Madrid; Cadalso de los Vidrios, Cenicientos y Rozas de Puerto Real.

El Hombre Bala Albillo Real es la última novedad en la Sierra de Gredos de Comando G, es un vino blanco de uva 100% Albillo Real de más de 60 años de edad y procedente de viñedos en Cadalso de los Vidrios (Madrid). Se vinificó en barricas de roble francés, donde fue criado sobre sus lías durante 6 meses. La producción es muy limitada de 4979 botellas.

Nota de cata: bonito color dorado pálido y brillante. En nariz es seductor y elegante, con notas de piel de limón fresco, albaricoque, manzanilla y clavo. En boca es untuoso y con una frescura vibrante. Placentero final con recuerdos cítricos y de albaricoque blanco con una nota ligeramente salina.

Maridaje: perfecto para acompañar verduras a la brasa, todo tipo de pescados, carnes blancas, un arroz cremoso o quesos de cabra

P.V.P APROX TIENDA 24 Euros.

Mise en place

Javier Salgado

Maître Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

La base del éxito del servicio en sala

El término francés *'mise en place'* (MEP) significa, colocar o poner en su lugar y se refiere a la ejecución de las actividades necesarias para la preparación de las instalaciones, materiales, maquinaria, mobiliario y otros elementos, antes de abrir nuestro establecimiento al público. Con estas operaciones previas al servicio, evitamos tener que improvisar, ya que procuraremos que todo esté en perfecto estado para poder ofrecer el mejor servicio posible. Esta primera etapa, es la más importante para el éxito de nuestros establecimientos.

El éxito de una buena mise en place reside en una buena planificación. Para que todos sepan lo que tienen que hacer y quede todo perfectamente preparado, es necesario que el Maître coordine a su brigada de trabajo, con el fin de que todas las funciones se realicen.

En sala, una mise en place básica de cualquier restaurante, podría ser la siguiente:

Higiene y limpieza del establecimiento (sillas, mesas, ventanas...). Repasar y distribuir el material, vajilla, cristalería y cubertería, estos últimos se colocarán en muletillas. Preparación de los gueridones, litos, aceites, sales, vinagres, panes. Cubiteras hechas, para cuando nos pidan vinos que así lo requieran. Montaje de mesas según reservas. Normalmente, el rellenado de cámaras y de la vinoteca, se realiza después de terminar el servicio, por lo tanto, esta función tiene que estar hecha antes de empezar la mise en place previa al mismo.

Preparación de la barra, cafetera limpia y nutrida de tazas, platos, café en tolva y rellenar azucareros. Revisar el stock de espirituosos, guarniciones para los refrescos, combinados y bebidas que vayan acompañadas de algún complemento. Hielo en la cámara. Distribución de los utensilios necesarios para coctelería y combinados (abridor, exprimidor, medidor, agitador, mano de mortero, vaso coctelero, colador gusanillo, coctelera), así como sus respectivas copas o vasos para cada coctel o combinado.

También es importante generar ambiente, para esto debemos revisar la temperatura del local, la iluminación, la decoración en mesas, y la música. Para que todo esto se cumpla se establece un listado de funciones "check list". En él se plasman todos los pasos a seguir para la preparación de la mise en place y sirve de hoja de ruta para su cumplimiento.

Por último, se coordina con cocina la estrategia del servicio, número de reservas, hora de llegada de las mesas, alergias, encargos previos, existencias de la carta, sugerencias y distribución de rangos, para que cocina sepa quien lleva cada mesa.

Con todo esto realizado, es hora de esperar a nuestros comensales y disfrutar del servicio.

Estamos en place!

¡Vamos a hacer conservas!

Aceitunas verdes enteras en conserva

Cogeremos unos dos kilos de aceitunas verdes, un limón, un manojo de ajedrea y también se puede poner además una hoja de algarrobo, romero o tomillo.

Disolveremos en un litro de agua entre 15 y 25 grumos de sosa cáustica por kilo de aceituna. Pondremos en un barreño las aceitunas y les tiraremos el litro de agua preparado con la sosa, añadiendo más agua hasta que cubramos todas las aceitunas. Durance 10 horas las mantendremos en maceración. No es conveniente tenerlas más tiempo.

Transcurridas las 10 horas tiraremos el agua y las lavaremos bien con agua abundante, dejándolas de nuevo cubiertas con agua, que cambiaremos dos veces al día durante el tiempo necesario hasta que el agua esté bien clara y las aceitunas estén duras, y estirada la piel.

Prepararemos la salmuera como hemos visto en las aceitunas verdes partidas y cubriremos con ello las aceitunas que pondremos en un bote o jarra, además de unos trozos de limón y la ajedrea u otras hierbas si se quiere. Dejaremos reposar unos días y ya se pueden consumir.

Conserva de tomate natural

Los tomates petenecen al grupo de frutos ácidos, lo cual hace que sea un producto que pueda conservarse con garantías, ya que su tratamiento de esterilización puede hacerse con recipientes tratados al baño María a 100 ºC o si se quiere con olla a presión a temperatura superior.

La calidad de la conserva dependerá de la variedad empleada para hacerla. La de pera y las que daban nuestros cultivos de piel fina, carnosas y de pocas semillas eran las mejores.

Después de limpios y seleccionados aquellos que no tienen ninguna tara ni mancha, separando los que no tienen el grado de madurez adecuado, los escaldaremos en una olla durante un minuto y a continuación los enfriaremos en otra olla de agua fría, lo cual nos permitirá pelarlos con más facilidad. Toda la operación de pelado debe hacerse teniendo cuidado de realizarla sobre algún recipiente para recoger los jugos que caen al manipular los tomates. Una vez pelados pueden partirse a trozos, picarlos pequeños o dejarlos enteros.

Tanto si los hacemos troceados como si los queremos hacer enteros, prepararemos antes botes de cristal o botellas previamente esterilizadas en agua hirviendo y sobre todo bien limpios, que iremos llenando. Una vez los botes o botellas estén llenas de tomate con su jugo, añadiremos una cucharada de jugo de limón por botella o bote de un litro.

Una vez llenas, las pondremos en un recipiente con agua al fuego y haremos un precalentamiento de 10 minutos, antes de taparlas. Después taparemos y para botes de un kilo estará hirviendo aproximadamente unos 50/60 minutos.

Una vez esterilizados, dejaremos enfriar los botes y los guardaremos en lugar seco y fresco, si es posible cabeza abajo.

Nota: Como orientación hay que saber que las berenjenas, coliflor, champiñones, espárragos, judías, guisantes, habas y pimientos pertenecen al grupo de frutos básicos (no ácidos) y deben esterilizarse en olla a presión a 110/115 grados como mínimo, aunque también hay mucha gente que lo hacía al baño María. Pero para mayor garantía hay que hacerlo a temperatura superior y durante más tiempo.

Todas las conservas es conveniente etiquetarlas, poniendo la fecha para saber el tiempo transcurrido desde la confección para su consumo.

Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: ***Joan Agustí i Vicent***

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

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

WEBSHOP del Año España 2016 - 2017
Carrefour.es Tu compra online
Carrefour
Castellón, Vila-real y Vinaroz
de Lunes a Sábado de 9 a 22h
24h.

FINCA VARONA la VELLA
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

(Sant Mateu)

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) es un valioso tesoro de la tradición gastronomica española. Además de dar sabor, aroma y color, modifica texturas y personaliza los platos. Por eso, cada vez más se busca una mayor calidad y autenticidad en el proceso de producción de este oro líquido que, sin duda, es la base de la cocina mediterránea.

Ese mismo afán por encontrar la excelencia, unida a la pasion por el olivo y el aceite llevó a Pablo Pascual, ingeniero agrónomo de formación y larga tradición familiar en el cultivo del olivo, a crear en el 2017 la empresa Finca Varona la Vella. Desde entonces se han volcado en la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad, preservando la biodiversidad y el paisaje del olivar típico de la comarca del Maestrat, lo que ha valido numerosos reconocimientos en el ámbito internacional.

"Nos dedicamos a la producción de aceite de oliva virgen extra de alta calidad y queremos compartir nuestra pasión por el olivo y el aceite. Con el objetivo de poner en valor el aceite de oliva de las variedades autóctonas cultivadas en el Maestrat, nace este proyecto que aúna tradición con los últimos avances tecnológicos", destacan desde la empresa.

Cabe destacar que la Finca Varona la Vella, propiedad familiar desde hace cuatro generaciones, se encuentra en el término municipal de Sant Mateu, situada en la ladera de la montaña La Bastida, a una altura media de 370 metros sobre el nivel del mar, con orientación suroeste y con una superficie de unas 18 has, de las cuales 12ha. están dedicadas al cultivo del olivar.

Originalmente la finca era un monocultivo de olivos centenarios y milenarios de la variedad autóctona 'Farga'. "La helada del año 1956 modificó la estructura varietal de la comarca, realizándose nuevas plantaciones para sustituir los árboles dañados". Recuerdan. En Finca Varona la Vella se introdujo en un inicio el cultivo autóctono 'Morrut', muy adaptado a la zona y con una maduración más tardía respecto a la 'Farga'. Posteriormente, en los años noventa se realizaron nuevas plantaciones de la variedad 'Empeltre', proveniente de la región limítrofe del Bajo Aragón y de la variedad 'Picual', originaria de la provincia de Jaén.

Hasta hoy han llegado 80 olivos 'Farga', 57 de los cuales están catalogados como milenarios.

FINCA VARONA LA VELLA MONOVARIETAL 'MORRUT'

Olive Japan 2019
Medalla de Plata

Medalla de Oro 2019 en la Guía de Aceites de la Comunidad Valenciana 2019

FINCA VARONA LA VELLA MONOVARIETAL 'FARGA'

Primer Premio ESAO Awards Mejor Aceite de Productor de la Comunidad Valenciana 2018/19

Medalla de Plata 2019 en la Guía de Aceites de la Comunidad Valenciana 2019

En la actualidad, producen una gama de monovariatales de cosecha temprana procedentes de la finca familiar, de las variedades '*Farga*', '*Morrut*' y '*Picual*' seleccionando las mejores aceitunas en su momento óptimo de maduración para elaborar el mejor aceite de oliva virgen extra, que "se caracterizan por su intenso frutado, equilibrio, frescura y complejidad en sus notas sensoriales".

Por otra parte, procedentes de plantaciones de Sant Mateu y comarca, realizan una selección de las mejores aceitunas del amplio espectro varietal existente: *Farga, Morrut, Empeltre, Llumera, Canetera, Arbequina* o *Picual* conforman este aceite de oliva virgen extra que se caracteriza por su perfil de frutado verde medio con toques de maduro y aromas frescos y frutales.

VARONA LA VELLA
Pol. Ind. Santa Bárbara
C/ Uno, 14. Sant Mateu
www.varonalavella.com
info@varonalavella.com

Sección patrocinada por

José Miró, Maestro Mayor del Gremi de Forners de Castelló

Las panaderías de Castellón sorprenden con **panes especiales** con un **plus nutricional**

Septiembre es el mes en el que retomamos todas las rutinas. Y una de las más saludables es volver a disfrutar del pan artesano en cualquier momento del día.

De hecho, no hay mejor desayuno que unas buenas rebanadas de pan con un chorrito de aceite (acompañadas de un zumo natural o un lácteo)… y además, el pan artesano es un elemento indispensable en cualquier almuerzo, en forma de 'tosta', bocadillo o montadito.

Una de las rutinas más saludables es disfrutar del pan artesano en cualquier momento del día

De igual modo, es importante acompañar las comidas con algunas rebanadas para garantizar un aporte adecuado de hidratos de carbono. Y al hablar de la alimentación infantil es fundamental recordar que el pan artesano es fuente de salud y energía para los niños y por eso es muy importante elegir un pan elaborado en las panaderías artesanas de Castellón, con los mejores ingredientes.

En este sentido, destaca la apuesta de los panaderos y panaderas del Gremi de Forners de Castelló por los panes preparados con masa madre y una larga fermentación que permite asimilar de mejor forma sus vitaminas y minerales, y los hace más digestivos.

Es fundamental recordar que el pan artesano es fuente de salud y energía para los niños

Además, los artesanos del Gremi de Forners sorprenden ahora a los castellonenses con una gama de panes artesanos especiales en la que se incluyen los panes con semillas ricas en minerales, como el calcio o el hierro, cereales integrales y superalimentos que nos aportan un plus a nivel nutricional con la ingesta habitual de pan.

En esta categoría podemos encontrar el pan con sésamo, lino, espelta, chía o cúrcuma, cebada, centeno o espelta, entre muchos otros.

Los artesanos del Gremi de Forners sorprenden a los castellonenses con una gama de panes especiales

Y mención aparte merece la apuesta de los artesanos del Gremi por incluir en el pan artesano algunos de los alimentos más representativos de la dieta mediterránea, dando fruto a recetas como el pan con tomate, aceite y orégano; el pan de quesos; el pan con tinta de calamar, panes de aceite de oliva, o el “Pa de Castelló”, con almendras marconas.

Así que septiembre es un momento ideal para que toda la familia disfrute del auténtico placer de comer los panes artesanos, sabrosos y saludables que preparan nuestros artesanos ¡bon profit!

Ruta de la Tapa (Alcossebre)

Del 7 al 15 de septiembre se organiza la Ruta de Tapa por distintos bares y restaurantes de Alcossebre (Alcalà de Xivert). Más información: www.alcaladexivert.es/

Jornades Gastronòmiques del Arròs i la Paella (Moncofa)

Del 5 al 15 de septiembre, bares y restaurantes de Moncofa participarán en las "Jornades Gastronòmiques del Arròs i la Paella". Se ofrecerán menús en los que diferentes entrantes darán paso a la elección de varios tipos de arroces y paellas tradicionales y marineras.

Más información: www.moncofa.es

Día Mundial de la Tapa (Vinaròs)

Del 5 al 30 de septiembre se celebrará el Día Mundial de la Tapa, impulsado por Saborea España y Turespaña, una ruta gastronómica en la que participan más de 25 establecimientos de Vinaròs y permitirá degustar tapas únicas y diferentes.

Más información: www.vinaros.es

Las Jornadas del Pulpo a Caduf y Pescado de Lonja (Benicarló)

El jueves **26 de septiembre** se dará el pistoletazo de salida a las Jornadas del Pulpo a Caduf y Pescado de Lonja con una degustación en el Mercado Municipal. Las Jornadas del Pinxo empezarán el **27 de septiembre**, mientras que las Jornadas Gastronómicas en los restaurantes irán desde **el 6 de octubre al 3 de noviembre**.

Más información:https://www.ajuntamentdebenicarlo.org

Feria del coent de Burriana

Los sábados del 7 y 14 de septiembre se celebrará la Feria del Coent de Burriana, en la plaza de la Mercé. Las carnicerías locales ofrecen este producto característico de esta población de La Plana. Se trata de un embutido similar a la longaniza seca de pascua, pero un poco más blando y con la particularidad de tener picante. La feria se monta dentro de la programación de las fiestas de la Misericordia y estará abierta de 18 a 22.30 horas.

Más información: www.burriana.es

Ruta de la Tapa (Montanejos)

Diferentes bares y restaurantes de Montanejos participan en la Ruta de la Tapa que se ha organizado entre **el 14 y 29 de septiembre.**

Más información: www.montanejos.es

Jornadas de Cocina del Rancho Marinero (Vinaròs)

Del 20 de septiembre al 20 de octubre se celebrarán las Jornadas de Cocina del Rancho Marinero, que recuperan una larga tradición marinera y pesquera de la ciudad, con recetas como las que los pescadores cocinaban en las barcas, de forma sencilla pero sabrosa, durante sus jornadas de trabajo. Unos platos que, como hoy, ayudan a coger fuerzas de la manera más sana y con los productos del mar más frescos y sencillos.

Más información: www.vinaros.es

Espacio gastronómico (Nules)

La Fira de Maquinària Agrícola i Ramaderia de Nules, que se celebrará **del 19 al 22 de septiembre** en el barrio San Joaquín, tendrá un espacio gastronómico donde tendrán protagonismo los productos de la provincia con una programación también destinada al vino. Más información: www.nules.es

I Feria Gastronómica (Vila-real)

Vila-real acoge la I Feria Gastronómica que se ubicará en la avenida de la Murà durante los 10 días de fiestas de la Virgen de Gracia, **desde el 30 de agosto al 9 de septiembre**. Hosteleros de la localidad ofrecerán una gran variedad de tapas.

Más información: www.vila-real.es

Casa Rural

El Rincón de Jara

(Caudiel)

La Casa Rural El Rincón de Jara es uno de esos alojamientos con encanto donde es fácil detener el reloj y olvidar el ajetrado ritmo de la vida cotidiana. Emplazada en la histórica ciudad de Caudiel, es un lugar especial para descansar y al mismo tiempo disfrutar de una magnífica vivienda reformada, que conserva las característas rústicas y típicas del pueblo pero, a su vez, con las comodidades modernas de hoy en día.

En la casa se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Además, se han añadido las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable, que permite ofrecer una estancia de calidad. Es ideal para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno agradable y relajado.

Así, la vivienda cuenta con cuatro dormitorios independientes, TV de pantalla plana con canales vía satélite, cocina equipada con lavavajillas y microondas, lavadora y dos baños con bañera. También dispone de un jacuzzi de seis plazas, zona de barbacoa, jardines, zona "chillout", parque infantil, y aparcamiento, sin olvidar el servicio de wifi gratuito.

Por otra parte, el entorno de El Rincón de Jara es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos, excursiones y senderismo. Y es que rodeada de cerezos, esta población del Alto Palancia, se alza sobre dos cerros separdos por el barranco del Juésar y custodia imponentes parajes verdes. De hecho, en la Casa Rural se ofrece alquiler de bicicletas para recorrer los diferentes caminos habiltados y descubrir los numerosos tesoros del patriomonio natural, histórico y arquitectónico de Caudiel, donde destaca el Convento de las Carmelitas Descalzas, prácticamente amurallado, que sigue todavía en activo y permite la visita de su iglesia barroca; y la iglesia parroquial de San Juan Bautista en el que llama la atención su esbelta torre.

Un alojamiento ideal para pasar unos días de descanso y al mismo tiempo disfrutar de la naturaleza en estado puro.

Calle Murillo 22 - Caudiel
reservas@elrincondejara.com

El Jardín **Vertical**

(Vilafamés)

La preciosa enrredadera que cubre la altísima fachada de piedra de El Jardín Vertical se ha convertido ya en una seña de identidad de este hotel que ocupa una antigua casa señorial del siglo XVII levantada con piedra roja de rodeno en la población de Vilafamés.

Totalmente reformada y rehabilitada, en esta vivienda de cinco plantas se ha conseguido fusionar modernidad y clasicismo. Sus paredes y estructura original han sido respetadas al igual que algunos elementos arquitectónicos como dinteles, vanos y balconadas y un bonito pavimento hecho a mano con piedra de río.

El hotel ofrece nueve amplias habitaciones de diferentes categorías (estandar, junior suites, suites, duplex y superior) dos salas para el recreo, el estudio o el trabajo; una terraza con excelentes vistas, un confortable comedor y una bonita terraza, además de Red WIFI en todos los espacios. El visitante puede comprobar el contraste entre los antiguos rincones y la contemporánea belleza de su decoración.

Sin duda, es un lugar no solo para descansar, sino un espacio ideal para disfrutar del tiempo libre y recorrer rincones emblemáticos de Vilafamés, como la “Roca Grossa”; la Iglesia Parroquial; el Castillo, el Abrigo del castillo; la iglesia de la Sangre; la Tronera; el Ayuntamiento; el Museo de Arte Contemporáneo “Vicente Aguilera Cerní” y el Centro Internacional de Documentación Artística (CIDA).

El Jardín Vertical, con su esmerado diseño, ha sabido conservar la esencia de la histórica vivienda al mismo tiempo que ofrecer al viajero el confort y las comodidades de un lujoso alojamiento en uno de los pueblos más bonitos de España.

C/ Nou, 15 Vilafames
Teléfonos: 964329938 - 677472396
casarural@eljardinvertical.com

Entrada de Toros y Caballos de Segorbe

La afamada Entrada de Toros y Caballos de Segorbe es una excelente oportunidad para descubrir Segorbe, una ciudad milenaria, ubicada entre dos Parques Naturales: la Sierra Espadán y Calderona, con multitud de enclaves paisajísticos y una rica gastronomía.

La semana del 9 al 15 de septiembre tendrá lugar este histórico espectáculo -cuyos orígenes documentados se remontan al siglo XIV- en el que trece jinetes a lomos de sus caballos y provistos de una fina vara de latonero, guían a seis toros bravos por el medio de la calle Colón de la ciudad de Segorbe, a toda velocidad, entre una multitud, y sin que medie ningún tipo de barrera entre el público, que se abre y se cierra creando un pasillo según avanzan los toros y los caballos. Sin duda, una oportunidad única de disfrutar de una Fiesta declarada de Interés Turístico Internacional y Bien de Interés Cultural Inmaterial, por su peculiaridad y tradición.

Hotel-Aparthotel & Spa Acuazul ****

(Peñíscola)

Situado en primera línea de playa de arena, frente al paseo marítimo de Peñíscola, se localiza el Hotel-Aparthotel & Spa Acuazul, altamente especializado en turismo familiar. Cabe destacar que los aparthoteles de la Cadena Hoteles Mediterráneo de Peñíscola son los únicos con cuatro estrellas de toda la Costa de Azahar.

El Aparthotel dispone de 158 apartamentos tipo junior suite con capacidad 2/4 personas, compuestos de dormitorio doble, salón con sofá cama doble, cocina, baño completo con secador, aseo y terrazas con vistas al mar (suplemento). Todos los apartamentos disponen de aire acondicionado y calefacción, televisión y antena parabólica, microondas, música ambiental, teléfono y caja de seguridad.

El Hotel está situado junto al Aparthotel, a escasos metros de la playa de arena y del paseo marítimo. Inaugurado en el 2006, dispone de 78 habitaciones con capacidad 2/4 compuestas de cama King size (dos camas matrimonio), de las cuales 10 habitaciones son del tipo suite junior, y 8 están adaptadas para minusválidos. Además cuenta con 4 habitaciones temáticas decoradas con motivos infantiles de los personajes de cine y televisión preferidos por los niños, y en todas ellas acompañados de la peculiar mascota del hotel,"ballenita". Todas las habitaciones disponen de aire acondicionado y calefacción, baño completo con secador, televisión, antena parabólica, teléfono, música ambiental y caja de seguridad.

Las instalaciones del complejo cuentan con ascensor panorámico, recepción, salón de lectura, cafetería y restaurante tipo buffet, con show cooking y buffet infantil (temporada alta), climatización, tienda de prensa, cambio de moneda, servicio de toallas, mesa de ping pong, servicio de lavandería y programa de animación. Amplia terraza con chiringuito-barbacoa, zona infantil y piscina para niños y adultos. Programa de animación infantil en temporada alta. Garaje cubierto (pago directo). Los clientes pueden acceder a WIFI en todo el Aparhotel.

Como novedad de este 2019 se ha ampliado la oferta con dos nuevas estancias, ubicadas en el ático del Aparthotel, que disponen de extraordinarias vistas al mar. Una zona está destinada a salón de TV y cafetería, y otra al ocio de niños y adolescentes con sala mini club y máquinas recreativas tipo PlayStation.

Desde estas instalaciones de la cadena Hoteles Mediterráneo se cuenta con acceso gratuito al complejo acuático Acualanda (con aforo limitado) para los clientes del hotel y sus acompañantes (abierto de junio a septiembre), el cual dispone de 6.000 m² de instalaciones deportivas. Alquiler de bicicletas para niños y adultos.

Por otra parte, el SPA complejo Acuazul dispone de servicios de depilación unisex, masajes, circuitos de aguas y gimnasio. Sin salir del Complejo Hotelero, ya es posible sentirse como si se estuviese flotando en el mar Muerto, gracias a la incorporación en el Spa Acuazul del único "flotarium" de Peñíscola, una bañera de alta densidad salina que permite sentir las mismas impresiones que se sienten cuando se penetra en este lago salado situado entre Israel, Cisjordania y Jordania.

Los certificados que avalan la calidad de los establecimientos de la Cadena Hoteles Mediterráneo son los siguientes:

“Q de Calidad” – Certificado de Excelencia Turística otorgado por el Instituto para la Calidad Turística Española (ICTE).

“ISO 9001” – Certificado de Excelencia Turística otorgado por AENOR.

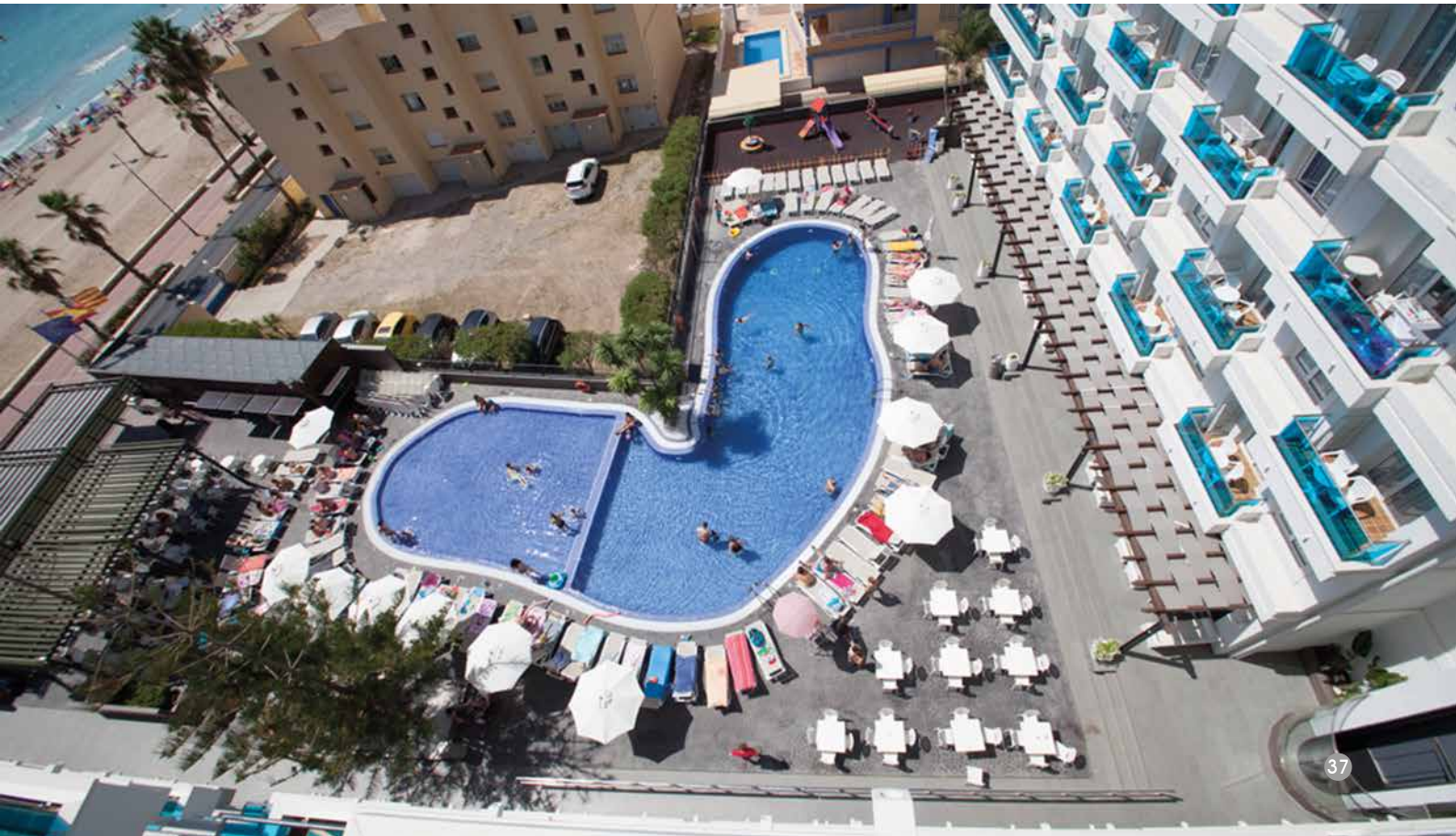
“Sello de Turismo Familiar” de la Federación Española de Familias Numerosas.

SICTED – Sistema Integral de Calidad Turística en Destinos.

TOUR & KIDS – Club de Producto de Turismo Familiar de la Comunidad Valenciana.

ACECOVA – Asociación de Celiacos de la Comunidad Valenciana.

Hotel / Aparthotel Acuazul
Avenida Papa Luna, 47 Peñíscola
Tlf: 964 48 94 20
www.hotelesmediterraneo.com



Sección patrocinada por

Alojamientos recomendados que hemos visitado

Compl. Rural Turimaestrat (Sant Mateu)
C/ Historiador Beti, 37 - 964 416 079

Duna Hotel Boutique (Peñíscola)
Avenida de la Mar, 35 - 964 48 02 05

Casa El Català (Vall d'Alba)
636 488 978 (Victoria Valls)

Casa Rural L´Artesà (Eslida)
C\ Baix, 12 - 964 62 82 40

Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán)
Els Rosildos · 659 535 011

H. del Golf Playa (Grao Castellón)
Av. del Golf, 2 - 964 280 180

TRYP Castellón Center (Castellón)
Ronda Mijares, 86 · 964 342 777

Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca)
Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370

Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre)
Avda. las Fuentres, 26 - 964 41 44 00

Camping Oasis (Oropesa del Mar)
Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77

Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu)
C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082

Casa Rural Pilar (Almedíjar)
Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91

Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418

Hotel El Faixero (Cinctorres)
Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75

H. Rosaleda Mijares (Montanejos)
Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079

Thalasso H. El Palasiet (Benicàssim)
C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250

Hotel Rural Cau Blanch (Les Useres)
Partida Camps s/n - 627 35 37 41

Masía Durbá (Castellnovo)
Ctra. Geldo-Castellnovo Km1 - 964 764 419

Eurohotel Castellón (Castellón)
C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59

El Planet de Maella (Xert)
C/ Horno,11 - 686 34 09 35

Bonterra Park (Benicàssim)
Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007

RH Casablanca Suites (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62

H. Rural Mas El Cuquello (Culla)
Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501

Hotel Spa Xauen (Montanejos)
Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151

Hotel Rural El Prat (Llucena)
Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203

Hotel Voramar (Benicàssim)
Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150

Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán)
C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143

H.-Rest. La Castellana (Benassal)
Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17

H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola)
C/ Porteta 1 - 964 845 162

Palau dels Osset (Forcall)
Plaza Mayor, 16 - 964 171 180

Hotel María de Luna (Segorbe)
Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312

Vinatea Suites (Morella)
C/ Sant Julià, 19 - 964 160 744

Aldea Roqueta (Culla)
Mas d´en Roqueta, s/n - 648 197 425

Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464

Hotel Marina (Oropesa del Mar)
Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099

Hotel Los Delfines (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61

El Forn del Sitjar (Cabanes)
Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38

RH Portocristo Boutique (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18

Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola)
Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00

H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso)
Plaza Iglesia - 964 124 529

H. Rest. Cardenal Ram (Morella)
Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46

Mar de Fulles (Alfondeguilla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809

Parador de Benicarló (Benicarló)
Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00

Masía Villalonga (Alcora)
Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298

C. Rurals Penyagolosa (Vistabella)
Camí Cementeri, 1 - 600 381 045

Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola)
Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 006

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

Matarraña

(Teruel)

Una comarca por descubrir

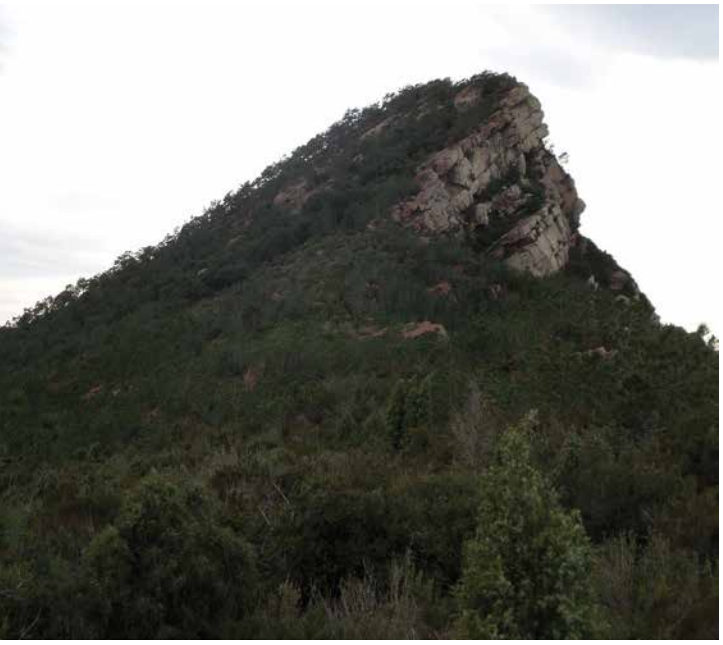
Los pueblos de Arens de Lledó, Beceite, Calaciete, Cretas, Fónoles, La Fresneda, Fuentespalda, Lledó, Mazaleón, Monroyo, Peñarroya de Tastavins, La Portellada, Ráfales, Torre de Arcas, Torre del Compte, Valdeltormo, Valderrobres y Valjunquera conforman la comarca del Matarraña, en la vecina provincia de Teruel, que atesora un importante legado histórico-artístico, cultural, arquitectónico, natural y gastronómico.

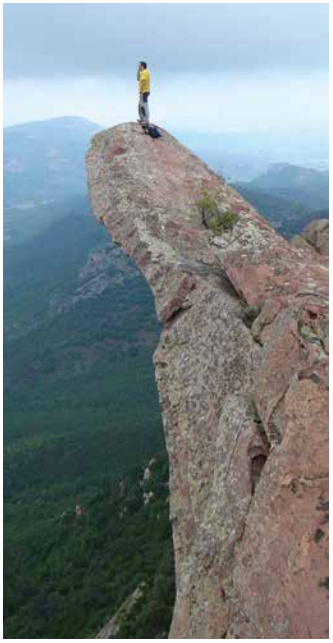
Además, todavía conserva la tranquilidad de la vida en el campo, se pueden ver rebaños de ovejas, disfrutar de un baño en ríos de aguas cristalinas y de la buena comida casera… Sin duda, un tesoro muy cerca de casa, todavía por descubrir.

Más informacion: **http://matarranyaturismo.es**

Las Agujas de Santa Águeda

(Benicàssim)





El Desert de Les Palmes se descubre al visitante como un extraordinario paisaje de vegetación mediterránea que alberga emblemáticas cumbres y una diversa herencia patrimonial.

Protegido por Ley desde hace más de 20 años, el Desert de les Palmes, convertido en Parque Natural, está enclavado en una serranía litoral de la comarca de la Plana Alta, paralela a la costa, con abundantes crestas y roquedos. Así, se pueden distinguir varias líneas de cumbres, como la Sierra del Desierto, La Sierra de Les Santes y Las Agujas de Santa Águeda. Precisamente, para llegar a esta última desde la población de Benicàssim se ha trazado un sendero (PR- CV -397.1) de 10 kilómetros, con un desnivel de 482 m. que se puede realizar en un tiempo estimado de tres horas y 45 minutos y da una vuelta completa a las agujas de Santa Águeda, que son una serie de agudos picachos de areniscas, enclavadas en una pequeña cordillera de rodeno.

El sendero comienza y acaba en la Fuente del Señor, junto al ayuntamiento benicense y asciende hasta las Agujas de Santa Águeda, desde donde se pueden disfrutar de unas espectaculares vistas panorámicas de los alrededores. El recorrido está indicado con postes y marcas blancas y amarillas. Para apreciar y alcanzar los puntos más altos de la cima existen desvíos de la ruta también señalizados.

No hay que olvidar que el Desert de Les Palmes constituye uno de los parajes más emblemáticos de la Comunidad, por tanto, desde el punto de vista botánico se trata de un enclave también valioso, ya que alberga interesantes plantas y comunidades vegetales, algunas de ellas endémicas o muy raras. En los bancales crece la típica vegetación mediterránea: pinos, naranjos, madroños, olivos, algarrobos... y una gran variedad de hierbas aromáticas: romero, jaras, aliagas, espliego...

Por otra parte, en el camino hay unas ruinas de un corral de rodeno, denominado de La Comba, cuya visita se recomienda. Además, durante la subida el senderista se encontrará a ambos lados numerosos restos de la antigua actividad de los picapedreros que extraían y trabajaban la piedra de rodeno para obtener bordillos y piedras de construcción.

Pero para disfrutar en primera persona de la luz y la paz del Desert de Les Palmes lo mejor es visitarlo.

Más información:
http://turismo.benicassim.es

La senda histórica del Portell de l'Infern

(La Tinença de Benifassá)

Desde la localidad de Fredes parte una de las rutas más bellas de la Tinença de Benifassà, una comarca enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón, bañada por los ríos Sénia i Cervol, que preserva impresionantes parajes con una rica fauna y flora. Uno de esos majestuosos paisajes es el Portell de l'Infern, un profundo y agreste desfiladero abierto entre rocas, que forma parte de un antiguo camino de herradura que servía para comunicar las tierras altas de la Tinença con los valles bajos de La Senia.

El itinerario se inicia en la pintoresca población de alta montaña de Fredes en dirección a la Font de Teix, que es una afloración permanente de agua que actualmente se utiliza como abrevadero. Se asciende y desciende por un paisaje inmenso hasta llegar al Mas de Pitxón, con unas espectaculares vistas. El itinerario transcurre por un pequeño estrecho entre dos rocas que sigue por el sendero que planea hasta la Balma de Portell hasta al mítico Portell de l'Infern, impresionante paso natural por una pared de roca que se encuentra en el margen izquierdo del Barranco del Salt, a una altura de 1.000 metros sobre el nivel del mar. Este paso entre montañas lo recorrían antiguamente los habitantes de la Tinença con los burros y asnos cargados de comida, utensilios y herramientas para su venta en los mercados. El paso debajo de rocas de impresionante altura muestra al visitante la magnitud de la fuerza geológica que formó el Macizo del Puerto, donde está integrada la Tinença de Benifassà. Habitan en este lugar buitres, cabras, águilas y otros animales más pequeños; así como una de las microrreservas de flora de la Comunidad Valenciana, donde se pueden encontrar especies endémicas como la Viola del Puerto, Orquídeas, Arces, Acebos, Pinos Silvestres, Bojes, etc.

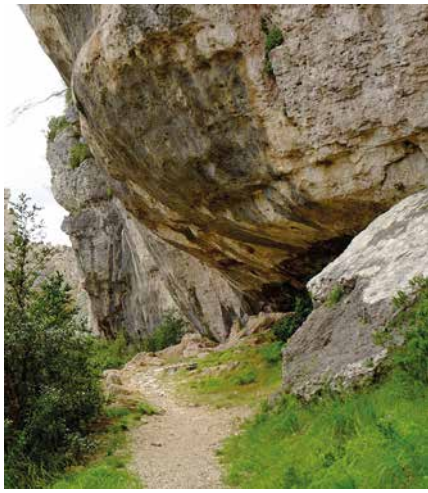
La senda continúa hasta la microrreserva de la Punta del Solà d'En Brull. Desde aquí se puede observar el impresionante Moral Desplegat y el Pont Foradat, estructuras características de la Tinença.

Finalmente se llega al famoso Salt de Robert, una cascada de unos 25 metros inmersa en una espectacular vegetación.

Sin duda, un paraíso natural para los amantes de la naturaleza, el turismo activo y el senderismo.

Más información:

www.lapobladebenifassa.es · www.parquesnaturales.gva.es



Dormir bajo las estrellas

Marc Collado
Co - Fundador de Persenda. Esports d'Aventura

La montaña manda a la hora de dejarnos actuar sobre ella y en verano es cuando nos permite hacer vivac (campamento para pasar la noche al raso), una experiencia recomendable para los montañeros que les guste dormir en un hotel de 1.000 estrellas. En esta ocasión os hablaremos del material necesario para poder pasar una noche en garantías.

La elección del saco vendrá condicionada por la climatología prevista, teniendo en cuenta que la fibra jugará a nuestro favor si hay probabilidad de encontrar condiciones de humedad, mientras que la pluma tiene la ventaja de un mayor poder calorífico por un menor peso. Es cierto que ya hay marcas que comercializan sacos de pluma con tratamiento hidrofóbico, pero su eficacia mojada de momento no es equiparable a la fibra sintética.

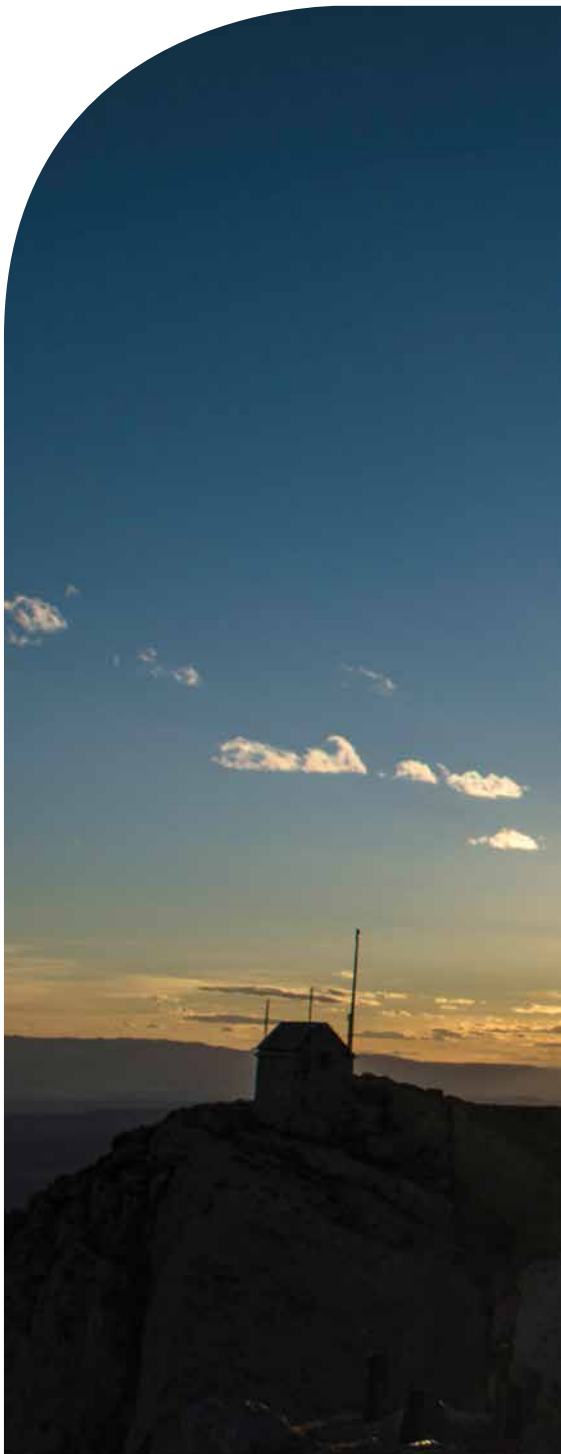
En cuanto a la construcción, el modelo "momia" sigue siendo el más deseable para la montaña, y a valorar también que cumpla con otros requisitos, como son: que el tejido exterior sea transpirable e hidrófugo, que disponga de solapas en la cremallera para impedir que se escape el calor, que tenga un collarín con cierre interior y que la abertura de la cabeza se pueda ajustar con facilidad.

El aislante es un elemento importante para aumentar la comodidad, que se hace indispensable cuando el vivac es sobre la nieve o suelo mojado. Las tradicionales colchonetas de espuma de celdilla cerrada (fabricadas en materiales como ensolite o el más ligero polietileno) siguen dando servicio, si bien el mundo del aislamiento ha evolucionado a modelos autoinflables muy resistentes (que combinan las propiedades del aire con las de la espuma) que logran un peso relativamente bajo.

Resulta muy difícil encontrar una funda que tenga una buena transpirabilidad, por lo que es importante asegurarse de que el material con el que está fabricado es un tejido impermeable y transpirable de calidad si no queremos despertarnos empapados (no por la lluvia, sino por la condensación del sudor).

También hay que verificar que tenga todas las costuras termoselladas, y que tenga la amplitud suficiente para que el saco pueda expandirse, sobre todo si llevamos un modelo de pluma. En muchas ocasiones, los escaladores llevan una funda de vivac como refugio de emergencia, para usar combinada con la ropa de abrigo ante un potencial vivac en pared o en una travesía.

La correcta elección de otros elementos fundamentales, como el frontal o el hornillo, será igualmente decisiva para hacer de tu noche al raso una experiencia inolvidable.



Un factor determinante en la selección de un lugar para acampar es el impacto medioambiental. Cuanto mayor sea el tráfico humano y más frágil el ecosistema, más cuidadoso deberás ser. Aquí recordamos unas cuantas reglas básicas para una acampada limpia:

· Acampar, siempre que sea posible, en zonas ya establecidas para ello.

· Eliminar cuidadosamente los desechos humanos lejos del agua, los caminos y las zonas de acampada.

· Utilizar un hornillo en lugar de hacer fuego.

· Lavar suficientemente lejos de los campamentos y de las fuentes.

· No estropear las flores, la vegetación, las rocas u otros elementos naturales.

· Absternerse de alimentar a los animales salvajes, para que permanezcan sanos y autosuficientes.

· Retirar toda la basura que hayas generado, así como cualquier desperdicio abandonado por otros visitantes.

Un día en Pontevedra

Víctor J. Maicas.
Escritor

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

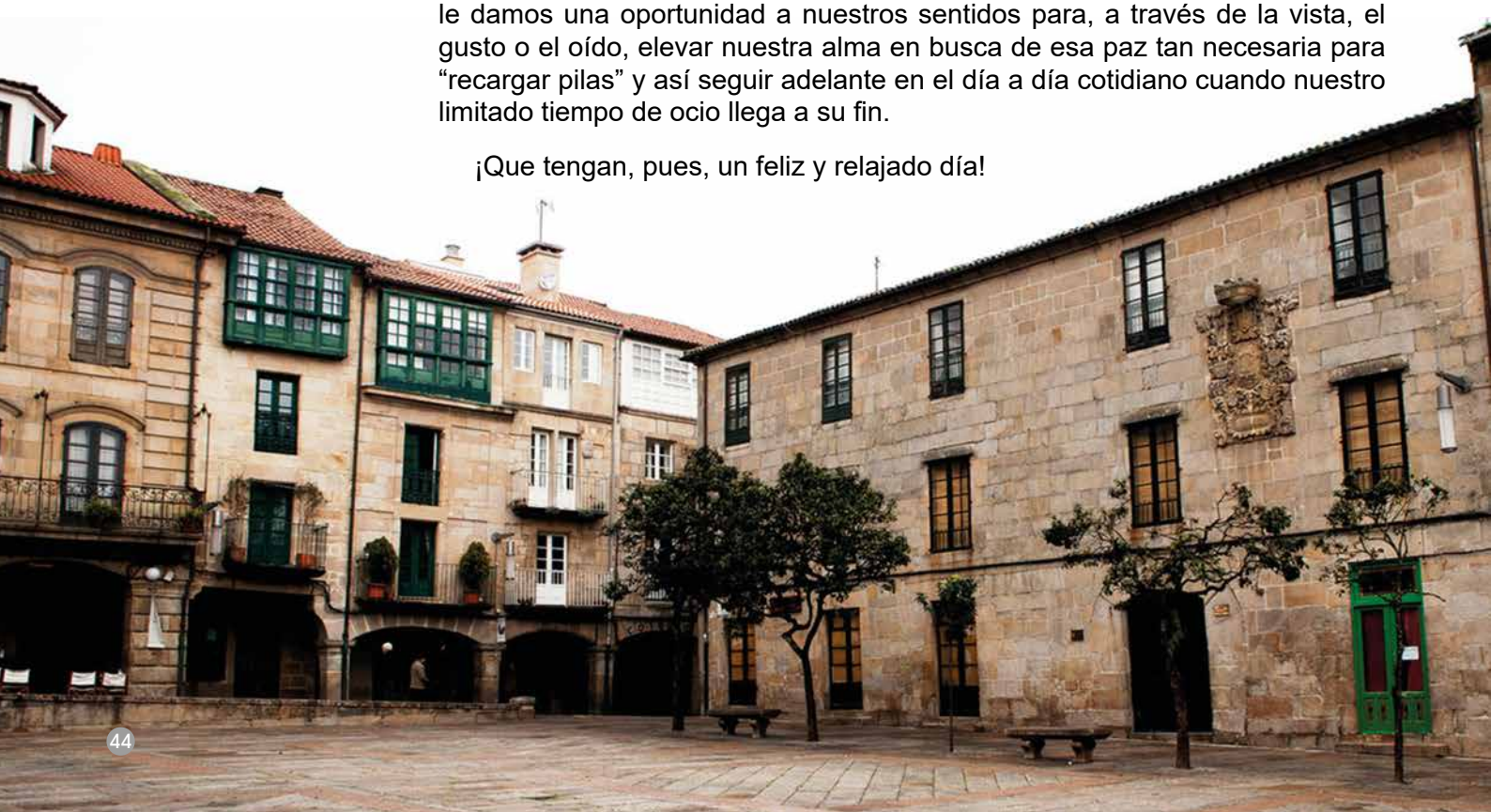
Por sus pequeñas dimensiones, probablemente con un día tendrán más que suficiente para visitar el casco antiguo de la ciudad de Pontevedra, aunque lógicamente eso no significa que su estancia en la ciudad se deba limitar a ese tiempo, ya que tanto los alrededores de la misma como la profundización en los propios monumentos de esta bella ciudad bien merecen algo más de tiempo. No obstante, al menos para tener un primer contacto visual, ese tiempo que les indico en el título de este artículo les valdrá para conocer el encanto que es capaz de ofrecernos esta pequeña urbe.

Como podrán suponer por lo que acabo de decir, es una ciudad ideal para pasear, para callejear pausadamente mientras descubren plazas y plazoletas con un encanto especial como por ejemplo las plazas "Da Pedreira", "Do Teucro" o la preciosa y sorprendente "Praza da Leña". Por supuesto, y hablando de plazas y espacios abiertos, no dejen de visitar la plaza de España, la de la Diputación, La Alameda o la hermosa y porticada plaza de Ferreira, lugares en donde o bien en sus propios dominios o a escasos metros de ellos, se encontrarán con espectaculares y hermosos edificios como la Iglesia de San Francisco, el Santuario de la Virgen Peregrina, la Iglesia de San Bartolomé o el Convento de Santa Clara.

Lógicamente, en su deambular por las angostas calles y callejuelas encontrarán igualmente sugerentes edificaciones como el Pazo Mugartegui, El Parador, el Teatro Principal o las Ruinas de Santo Domingo, sin olvidarnos evidentemente de la Basílica de Santa María la Mayor o de la Capilla de las Apariciones. En su paseo, acérquense también hasta el Mercado, pues además de poder adquirir los deliciosos productos que nos ofrece esta tierra, desde allí podrán observar una panorámica del río Lérez a su paso por la ciudad.

Sí, Pontevedra nos da motivos para permanecer más de un día en sus dominios, pero si tanto la visitan un solo día como algunos más, no olviden lo más importante, pues como ya he dicho anteriormente, es una pequeña población que invita a la relajación, a olvidarnos del estrés y de las prisas mientras le damos una oportunidad a nuestros sentidos para, a través de la vista, el gusto o el oído, elevar nuestra alma en busca de esa paz tan necesaria para "recargar pilas" y así seguir adelante en el día a día cotidiano cuando nuestro limitado tiempo de ocio llega a su fin.

¡Que tengan, pues, un feliz y relajado día!



El aeropuerto activa **sus nuevas rutas**

Las aerolíneas Wizz Air y Volotea ponen a la venta los billetes de los vuelos a Londres-Luton, Marsella y Viena

El aeropuerto de Castellón ha activado las nuevas rutas que conectarán con Londres-Luton, Viena y Marsella, para las que ya se ha fijado el calendario y horarios de operaciones. Las aerolíneas Wizz Air y Volotea ya han sacado a la venta los billetes de los vuelos.

La nueva ruta de Londres-Luton, operada por Wizz Air, arrancará el próximo 9 de diciembre y tendrá dos frecuencias semanales, en lunes y viernes. Por su parte, la conexión con Viena, también de Wizz Air, empezará a principios del verano de 2020 y dispondrá de dos frecuencias semanales, en miércoles y domingo. Por último, el enlace con Marsella, operado por la compañía Volotea, arrancará el 14 de abril de 2020 y tendrá una frecuencia semanal.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha manifestado su satisfacción con la activación de estas rutas, "ya que conectarán Castellón con mercados turísticos estratégicos de Europa y amplairán la oferta de destinos del aeropuerto".

El responsable de Aerocas ha recordado que estas conexiones, que estarán vigentes durante un periodo de tres años, se han logrado a través de la segunda campaña del plan de posicionamiento del aeropuerto de Castellón en los mercados turísticos internacionales.

Castelló despega en el s. XIX

Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades y XXVI Premio Ciudad de Castellón de Humanidades

Obelisco, en plazoleta ovalada

Mercado y Casa Capitular (Plaza Mayor y verja)

El siglo XIX es un periodo intenso por los acontecimientos sociales y políticos que protagonizó. La inestabilidad política y las agitaciones sociales fueron parejas durante todo el siglo. La historiografía clásica está de acuerdo en acotar cronológicamente el siglo XIX entre la Revolución Francesa (1789) y la Revolución Rusa (1917). Dos coyunturas que supusieron el nacimiento de un concepto nuevo de sociedad. En el plano político se produce el fin de las monarquías absolutas y el triunfo del liberalismo. A nivel social se concreta el fin de la sociedad estamental, la formación del proletariado y la ascensión de la burguesía.

Paralelamente a los grandes acontecimientos políticos, el proletariado comienza a tener conciencia de clase. José Barón Fernández afirma que desde principios de siglo hasta 1873 hubo un total de 35 pronunciamientos. Un periodo convulso que ve nacer el movimiento cantonal, respaldado principalmente por las clases obreras. A este clima de insurrección hay que añadir las precarias circunstancias económicas por las que atravesaba el país.

Otro de los grandes pilares del país, la iglesia, seguía conservando gran parte de su poder espiritual, pero también económico. Sin embargo, las desamortizaciones de 1836 y 1841, mermaron considerablemente sus fondos. Con respecto a los acontecimientos históricos decimonónicos, el poder de la religión rechazará a los liberales para posicionarse en el bando de los Carlistas.

La provincia de Castellón no está exenta, durante esta época, de las profundas transformaciones que sufre el país. Enclavada en un extremo de la península, siempre bajo el paraguas de Valencia y la poderosa Barcelona, Castellón empieza a resurgir con fuerza. Durante la segunda mitad del siglo XIX todas las ciudades del país sufren unos cambios casi idénticos; una gran eclosión demográfica pareja a la progresiva expansión industrial. Dos factores que produjeron el cambio más radical que han experimentado las ciudades desde su nacimiento en el siglo XIII, según Trinidad Simó.

Fachada del Teatro Principal y La Panderola.

El clima artístico y cultural de Castellón sufre una evolución sustancial. Olucha Montins, en la presentación de una reedición del libro de Arcadio Llistar, coincide en que tras la revolución de 1868 (golpe de estado de La Gloriosa) y la Restauración, Castellón vive un impulso cultural. Aumentan considerablemente el número de publicaciones periódicas y surgen algunos de los grandes eruditos locales de La Plana. Los contactos con el extranjero son más frecuentes gracias a la numerosa literatura que circula. Además, coincide con el nacimiento de instituciones como la Comisión Provincial de Monumentos (clave para el protagonista de esta monografía), el Casino de Artesanos, Círculo de Labradores y Cazadores, la Sociedad Castellonense de Cultura, etc.

Estos cambios no podrían haber tenido lugar sin otros avatares a nivel histórico, económico y, por supuesto, demográfico. Hasta el siglo XVIII la capital de La Plana apenas había alcanzado los 1.000 habitantes. En cambio, en el siglo XIX tuvo lugar un espectacular impulso demográfico y parejo a ello, un gran crecimiento económico debido, en parte, al cultivo del cáñamo y a la activación del comercio. Los datos demográficos no dejan lugar a las dudas. En 1795 la ciudad de Castellón pasa a tener nada menos que 13.400 habitantes, gracias en parte, al auge del cáñamo. En 1887, un siglo después, la capital alcanza las 25.337 almas, según Gimeno Michavila. La principal razón de este aumento demográfico es el éxodo de mano de obra campesina a la ciudad.

NIDORI MEDIA

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

Carreras BTT Montaña

Motociclismo

I Concurso Provincial de Cocina Familiar

Tambors de Passió

Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077
vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/NidoriMedia

Sección patrocinada por

Vilafamés y su museo de Arte Contemporáneo

Primitiu Garcia i Pascual.
Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, cerca de Castelló, a solo 25 kilómetros, hacia el interior, sobre una elevación encontramos Vilafamés. Este pueblo, además de sus calles de sabor árabe, bellos rincones, monumentos y lugares muy interesantes para visitar, muestra al que aquí recala un interesante e importante Museo de Arte Contemporáneo.

Visitar Vilafamés es pasear por su casco antiguo partiendo desde la iglesia y callejuela arriba, callejuela abajo, entre sinuosos tramos y edificios de piedra, llegar hasta el castillo de origen musulmán, en lo alto de la villa.

Si hacemos un repaso de lo que podemos ver en Vilafamés hablaremos de la iglesia de la Sangre de origen medieval, reformada y decorada en el siglo XVII dentro de la corriente barroca. También visitaremos la ermita de San Miguel del siglo XVII o la de San Ramón del siglo XVIII. Dentro de la nómina de monumentos religiosos no podemos dejar de admirar la iglesia de la Asunción del siglo XVI, ampliada en el XVIII y reformada en el siglo XIX, que contiene auténticos tesoros como el retablo mayor, pinturas de Oliet, etc...

En la villa o sus alrededores también visitaremos lugares o yacimientos que nos remiten a la antigüedad más lejana como el Tossal de la Font, la Cova Matutano, el Abric del Castell, hoy patrimonio de la Unesco y el abrigo rupestre de las Rocas de Mallasén. De la época ibérica también podemos encontrar el yacimiento de los Estrets-el Racó de Rata.

La Villa, Conjunto Histórico Artístico declarada Bien de Interés Cultural desde 2005, está en la parte más antigua, el Quartijo, rodeada de una muralla del siglo XIV con torres cuadradas y una circular. Culminando toda la villa con un castillo, como ya hemos dicho, de origen árabe. En el área del Quartijo, en sus estrechas calles, encontramos las edificaciones más antiguas de Vilafamés como la Casa de la Vila y la iglesia de la Sangre. En el casco antiguo encontraremos el Palau del Batlle, hoy sede del Museo de Arte Contemporáneo. Otros lugares interesantes para visitar son la fuente de las Picas, la de la Penella, el Clot, la Cueva del Bolimini o el paraje de San Miguel. También llama mucho la atención turística la Roca Grossa, una gran piedra en la calle principal que asciende al casco antiguo de Vilafamés.

Bien, entre los tesoros de esta villa y de las comarcas de Castelló, encontramos en Vilafamés el Museo de Arte Contemporáneo «Vicente Aguilera Cerni», ubicado en el Palau del Batlle. El palacio es un edificio de los siglos XIV y XV, del gótico civil, hoy propiedad de la Diputació de Castelló.

La idea del museo se remonta a 1968, cuando Vicente Aguilera Cerni llega a Vilafamés y propone a la corporación municipal la creación de un museo de arte contemporáneo. Así en 1969 se exponen quince obras de arte en el Museo del Vino de Vilafamés, hoy Sala Quatre Cantons, de artistas locales o con casa en Vilafamés. Cabe señalar que la atracción de la villa a diferentes artistas es innegable y real, como punto de partida del nacimiento del museo, adquiriendo y restaurando casas en Vilafamés, lo que promueve un foco cultural de primer orden. En 1970 una nueva exposición recoge veintitrés obras en el Museo del Vino, con la misma premisa de ser o tener casa en Vilafamés. Ese mismo año se presentan los estatutos del Museo, acordando que el fondo artístico se conformará através de la cesión o donación de obra.

En 1971 se reúnen ochenta obras para una tercera exposición, en la Biblioteca Municipal, lo que abre la necesidad de tener una sede permanente donde acoger la ingente obra, que se está reuniendo a partir de la cesión de obras por parte de diversos artistas. Así la Diputació de Castelló adquiere, restaura y acondiciona el Palau del Batlle y 18 de agosto de 1972, el entonces «Museo Popular de Arte Contemporáneo de Vilafamés», se inaugura con un fondo de ciento cincuenta piezas artísticas, como el sueño cumplido de Vicente Aguilera Cerni.

Vicente Aguilera Cerni además de fundar el Museo, lo dirige de modo vitalicio. Es miembro del patronato del Museo Español de Arte Contemporáneo de Madrid y de la Junta Rectora del Museo de Arte Contemporáneo de Elx. Preside la Asociación Española de Críticos de Arte, de modo real y después honorífico, y el Consejo Valenciano de Cultura entre 1994 y 1996. Es académico de Bellas Artes de San Carlos, miembro de la Asociación Internacional de Críticos de Arte, etc...

En 2003 el museo adquiere el nombre de «Museu d'Art Contemporani Vicente Aguilera Cerni de Vilafamés», MACVAC, siendo hoy uno de los más importantes museos de arte contemporáneo de España, con casi setecientas obras de pintura, escultura y cerámica en sus fondos. Cabe señalar que los fondos del Museo abarcan desde los años veinte del siglo XX hasta nuestros días, que la obra expuesta viene a ser renovada constantemente y que esta es adquirida a través de cesiones y donaciones de los propios artistas, sin existir compra de obra, singularizando el modelo de gestión cultural, siendo considerado por autores y estudiosos como «un hecho insólito».

Como dice la página web del MACVAC, https://www.macvac.es/vicente-aguilera-cerni/: «La concepción y gestión del Museo, así como la ingente documentación de su biblioteca personal conservada en el Centro Internacional de Documentación Artística de Vilafamés (CIDA) mantienen en este pequeño pueblo del interior de la provincia de Castellón, el espíritu de esta figura que consiguió acercar el arte al pueblo y que, hoy en día, todavía persiste siguiendo su ejemplo: mirar al pasado, construir el presente e intuir el futuro».

Cursos y talleres del SASC

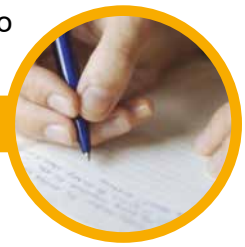
El Servicio de Actividades Socioculturales (SASC) de la Universitat Jaume I ha organizado una variada oferta de cursos y talleres para el curso 2019/2010, que tratarán temas como el vídeo y la creación juvenil, taller de escritura creativa, fotografía, danza, música y teatro. Son propuestas dirigidas a la comunidad universitaria a través de diferentes líneas de actuación (formación, creación, difusión e intervención). La matrícula puede realizarse a partir del 3 de septiembre de 2019 a través de la página http://inscripcio.uji.es. Para más información, *www.uji.es/cultura*

AULA DE VÍDEO I CREACIÓN JUVENIL

Taller de vídeo, trastorno visual: Del 14 de octubre de 2019 al 18 de mayo del 2020. Impartido por Adam Brenes. 140 horas.

AULA DE FOTOGRAFÍA

Taller de fotografía: Contar con imágenes - Acciones y recursos para la creación de proyectos fotográficos. Del 15 de octubre de 2019 al 28 de abril de 2020. Impartido por Julián Barón. 96 horas.



ESCRITURA

Taller de Escritura Creativa; Desde el 15 de octubre de 2019 hasta el 28 de mayo de 2020. Impartido por Rosario Raro y Pasqual Mas i Usó. 140 horas.

AULA DE MÚSICA

Taller de música vocal: Del 4 de septiembre de 2019 al 12 de junio de 2020. 100 horas.
Taller de Big Band: Desde el 14 de octubre de 2019 hasta el 6 de junio de 2020. Profesorado: David Pastor, Víctor Colomer y Jordi Albert. 44 horas.
Taller de iniciación de lenguaje del jazz: Desde el 23 de septiembre de 2019 al 1 de octubre de 2019. Profesorado: David Pastor, Víctor Colomer y Jordi Albert. 6 horas.
Taller de lenguaje del jazz: Desde el 14 de octubre de 2020 hasta el 1 de junio de 2020. Profesorado: Jordi Albert, David Pastor y Víctor Colomer. 44 horas.

AULA DE TEATRE

Taller de iniciación del teatro: Del 15 de octubre de 2019 al 8 de mayo de 2020. Impartido por Regina Prades. 144 horas.
Taller de interpretación: Del 15 de octubre de 2019 al mayo de 2019. Impartido por Cesca Salazar.
Taller de escenas de práctica teatral: Del 15 de octubre de 2019 al 15 de mayo de 2020. Impartido por Joan Comas.

DANZA

Taller de danza contemporanea. INICIACIÓN: Del 21 de octubre 2019 al 29 mayo de 2020. Coordinadora: Pepa Casas. 70 horas.
Taller de danza contemporánea. INTERMEDIO: Del 22 de octubre 2019 al 29 de mayo de 2020. Coordinadora: Pepa Casas. 70 horas.
Taller de dansa contemporánea. AVANZADO: Del 25 de octubre 2019 al 29 mayo de 2020. Coordinadora: por Pepa Casas. 70 horas.
Ballet: Desde el 22 de octubre 2019 hasta el 29 de mayo de 2020. Coordinados por Pepa Casas. 70 horas.
Taller coreográfico: Del 23 de octubre 2019 al 29 de mayo de 2020. Coordinado por Pepa Casas. 70 horas.

Buenos datos de ocupación turística en agosto

La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, avanzó que la ocupación en el mes de agostó rondaría el 90 por ciento, mientras que el turismo rural alcanzaría el 75 por ciento, según las primeras estimaciones. Por lo que respecta a la procedencia de los visitantes, el 80 por ciento es turista nacional, en especial de las comunidades de Madrid, Cataluña y la propia Comunitat Valenciana. Del turista extranjero, que llega al 20 por ciento, los visitantes franceses son los que más presencia tienen en Castelló. A juicio de Virginia Martí, reflejan que Castellón “sigue siendo un destino que eligen cada vez más los turistas para pasar sus vacaciones de verano”, subrayando en especial la “fantástica combinación del sol y playa de nuestra costa con los alojamientos rurales del interior y la gran propuesta cultural y gastronómica de nuestros pueblos”.

La Diputación apoya a los festivales de música

El presidente de la Diputación, José Martí, ha mostrado su apoyo al festival de música reggae Rototom Sunsplash que se celebra en Benicàssim, con más de 200.000 asistentes. Recordó que la institución provincial ha destinado al Rototom una partida específica de 109.000 euros en concepto de patrocinio, aunque hay que subrayar que son más de 570.000 euros los que aportará a los diferentes festivales de la provincia durante este 2019.

Nuevo uso turístico de la antigua Lonja Medieval de Vilafranca

El nuevo Centro de Turismo de Vilafranca, un espacio ubicado en la antigua Lonja Medieval, se ha rehabilitado para su uso turístico. A las obras que han estado financiadas íntegramente por la Diputación con dos ayudas que suman 110.000 euros, hay que añadirles una ayuda de la Agencia Valenciana de Turismo de 40.000 euros para todo el equipamiento expositivo, mobiliario, iluminación, etc.

"AMB UN SOL GEST
ESTÀS CONTAGIANT
MILERS DE PERSONES."

SUSI DÍAZ
CHEF I ESTRELES MICHELÍN

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

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

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots,

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com

GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A UNA veu

COMUNITAT VALENCIANA | SEMPRE OBERTA