

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | N° 104 - Octubre 2019 - 2€

Restaurante
El Guano



(La Vall d'Uixó)



Tiempo de Vendimia



ALCOSSEBRE
SEA EXPERIENCE
APARTHOTEL ****



Comienza la temporada de las setas

Tataki de atún salvaje. Restaurante El Guano (La Vall d'Uixó)

VII Edición Fira de la Tomata de Penjar (Alcalà de Xivert)	3	Mancomunitat Els Ports	34
TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, ahora en Valencia	4	Vino del Mes: Rodeno Crianza	35
Restaurante El Guano (La Vall d'Uixó)	5	Panadería y repostería artesanal	36
Restaurantes recomendados	9	Rutas gastronómicas por la provincia	38
¡Vamos a buscar setas!	10	Sea Experience Aparthotel (Alcossebre)	41
Tiempo de vendimia	17	Alojamientos recomendados	44
Restaurante el Cid	22	Turismo activo: Barranco de las Salinas	45
Hora d'esmorzar: Bar - Rte. El Porche (Altura)	24	Castellón ciudad. Descúbrela: S. XIX en Castelló	46
Productos Gourmet: Malleolus de Sancho Martín 2015	27	Literatura y viaje: Oslo	48
Productos de la Comunidad Valenciana: Helado	28	Aeropuerto de Castelló: Nueva ruta a Marsella	49
Productos de Castelló: Collipa 2019 (Castelló)	30	Universitat Jaume I	50
Frutas Secas del Maestrazgo S.A. (Albocàsser)	31	Diputación provincial: Turismo y cultura	51
El mundo de la carne: Las vacas también tienen DNI	32		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martín Navarro
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

Día Mundial de la paella

La paella, que se encuentra entre los 5 platos más populares del mundo, ya tiene un día en el calendario. El Día Mundial de la Paella se celebrará cada 20 de septiembre, coincidiendo con la siega del arroz.

Se trata de proyectar e impulsar con este plato, el turismo gastronómico de la Comunidad Valenciana.

Hay que aprovechar todos los recursos que tengamos en nuestras manos, ofrecer excelente calidad, buen servicio y precios asequibles.

La paella, sin duda alguna, debe ser un atractivo más para atraer al turista. Bienvenido el Día Mundial de la Paella.

VII Edición Fira de la Tomata de Penjar

(Alcalà de Xivert - Alcossebre)

• 12 y 13 de octubre •

La Fira de la Tomata de Penjar se consolida en su séptima edición como una cita obligada para los amantes de la buena gastronomía castellonense. Las principales calles del centro de Alcalà de Xivert acogerán la tradicional muestra los días 12 y 13 de octubre, donde se instalarán distintos puestos con productos artesanales y propios de la tierra, entre los que destacarán los de la Tomata de Penjar. También habrá una carpa del showcooking en la que destacados cocineros explicarán las características gastronómicas de la Tomata de Penjar. De forma paralela a la celebración de la Fira, durante el mes de octubre, diversos bares y restaurantes de la localidad ofrecerán menús en los que la Tomata de Penjar será el principal protagonista.

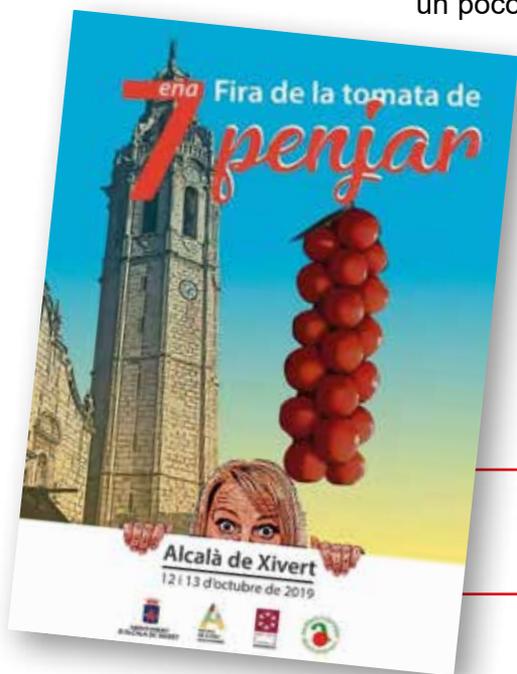
Se trata de un tomate con verdadero aroma y sabor a tomate, capaz de conservarse fresco hasta seis meses y con una infinidad de posibilidades en la cocina. Su ciclo de cultivo sigue las costumbres heredadas durante décadas, y aprovechando las condiciones naturales que ofrecen los terrenos de Alcalà de Xivert, a medio camino entre el mar y la montaña. Se recolecta durante los meses de julio hasta finales de septiembre y, una vez recogido, se conserva perfectamente hasta mayo. Para ello, es necesario conservarlo en lugares frescos y secos.

Una vez en la cocina, la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert es ideal para consumir cruda y también cocinada. Su uso más conocido y tradicional consiste en untarla cruda sobre el pan, acompañada de un poco de aceite de oliva y sal, es el famoso "pà amb tomata". También

suele comerse en ensalada y resulta muy apropiada para hacer salsas, por su abundancia de pulpa y de agua.

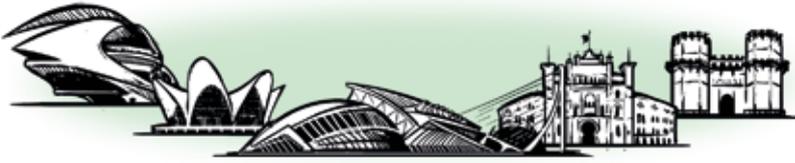
La Fira de Alcalà de Xivert es una buena forma de descubrir este delicioso manjar.

Más información:
www.alcaladexivert.es



Herrera
Tomata de penjar

A partir de hoy, nos pueden encontrar también en los quioscos de Valencia



Desde el 1 de octubre del 2019, la revista **TURISME i GASTRONOMIA de Castelló**, también se puede adquirir, cada mes, en los principales quioscos de la ciudad de Valencia y su área metropolitana.

Sin duda alguna, Valencia y su circunscripción, con más de un millón y medio de habitantes, debería ser, por cercanía y número, el principal mercado turístico de nuestra provincia. Es por ello, que hemos decidido, realizando un gran esfuerzo de personal y también económico, mostrar a nuestros vecinos los valencianos, las virtudes y bondades, tanto turísticas como gastronómicas, de nuestra provincia.

Castellón tiene mucho que ofrecer. Nuestro rico patrimonio cultural, paisajístico y un interior de fantasía, unido a una magnífica oferta gastronómica, es un gran atractivo para disfrutar de nuestra tierra.

Nuestra provincia no solo ofrece turismo para turistas, también ofrece una gran oferta de experiencias auténticas, de manera que puedan vincularse a Castellón, como destino de fin de semana, vacaciones en alguno de nuestros pueblos de interior, o simplemente a disfrutar de la buena mesa local.

Además de que, mensualmente, nos podrán encontrar en los principales quioscos de Valencia y área metropolitana, estamos preparando una serie de actuaciones para promocionar Castellón y sus productos, en diferentes edificios y plazas de Valencia (les iremos informando con tiempo).

De esta forma, esperamos aumentar la visibilidad y el atractivo de la provincia de Castellón, a través de la lectura de nuestra revista y de diversas actividades en la ciudad de Valencia, para que Castellón sea una buena propuesta, donde disfrutar de un día de fiesta, del fin de semana o de unas merecidas vacaciones.

Bienvenidos a todos los valencianos amantes de nuestra provincia. Aquí, en esta revista, encontrarán muchas propuestas turísticas y gastronómicas para disfrutar de Castellón y sus gentes. Esperamos ser su revista de referencia a la hora de elegir destino.

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

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Restaurante El Guano

(La Vall d'Uixó)

Hoy visitamos el restaurante el Guano 1956 y, pónganse cómodos, porque tenemos muchas cosas que contarles. Se ha ganado a pulso ser una referencia en la oferta de la Vall d'Uixó, y hemos venido para mostrarles qué ofrece a nuestra gastronomía.

Es un restaurante soberbio, ¿qué significa esto?, pues que combina, la cocina mediterránea y la cocina de autor de una forma seria, todo con el objetivo de conseguir satisfacer a sus exigentes clientes, ocupando ese espacio inconcreto entre la tradición y la vanguardia. Tiene una elevada técnica, productos de proximidad y de calidad, y cuidan tanto la presentación de los platos como el aspecto del local, manteles blancos, refinada cristalería Riedel, vajilla elegante y ambiente acogedor.

Nos gustan las vigas entramadas de hierro remachado que nos advierten que estamos en esta bulliciosa ciudad industrial, laboriosa, histórica, animada y moderna, llena de atractivos. Las fotos antiguas recuerdan los comienzos humildes, respetuosos con el origen familiar, emblema de curtidores, vinateros y taberneros, mantienen su nombre con orgullo.

Dispone de una carta base dividida en entrantes, carnes y pescados, a punto de cambiar por temporada, que se complementa con sugerencias de mercado y de temporada. En ella destacamos la carne Rubia Gallega de reconocida calidad, con maduración propia y cocción cuidada.

Paco prepara una selección de sus platos más representativos de la carta y algunas sugerencias, en una especie de competición en la que cada elaboración es superada por la siguiente hasta alcanzar el clímax. Juzguen ustedes mismos.



Paco Aguilar, junto a su padre Francisco Aguilar



Vermout con crujientes de plátano macho



Pulpo a la brasa con emulsión de ajo negro. Airbag de queso Majadales y velo afrutado. Croqueta de albahaca con mermelada de tomate y crujiente boniato

Comenzamos con un vermouth, acompañado de unos **crujientes de plátano macho**, a continuación, un pan rústico para saborear un aceite del Palancia, Lágrima 100% Serrana, con todos los respetos.

A partir de aquí, como un torbellino, se encadenan una tras otra las elaboraciones, como en una espiral imparable. A saber: Tres aperitivos en una fuente de madera. Una aromática **Croqueta de albahaca** con mermelada de tomate y crujiente boniato, un **Airbag de queso Majadales y velo afrutado** de finísima y crujiente masa, relleno del excelente queso de Almedijar en crema y velo de sandía, y un exquisito **Pulpo a la brasa con emulsión de ajo negro**, crujiente de ajo blanco y kimchi, muy personal y acertado. Y esto es solo el principio.

Continuamos con un impresionante **Tataki de atún salvaje**, en esta ocasión vasco, marcado en plancha y con una emulsión de aguacate, caviar y alga nori, lleno de sabor y con una textura jugosa y menos grasa, una sensación increíble en boca que acompañamos de la variedad de sales propias: de vino, en escamas y especiada.

Papada melosa de cerdo, navajas y emulsión de erizo de mar. Cocinada a baja temperatura y marcada en plancha, las suaves navajas frescas y ajos tiernos,

jugo de aroma marino y sabores de la tierra, tierna, fundente, crujiente, inunda el paladar de placer. Una de las mejores composiciones de mar y montaña que hemos probado.

El toque exótico lo proporciona un **Tamal de Pagre**, fresquísimo, cocinado en hojas de plátano, guarnecido con bolas de calabaza y okra, y servido con jugo de calabaza y ave, y tierra ahumada de aceite de oliva. La cocción perfecta con contrastes de ahumado, plátano y el jugo ligado, pero sin duda, lo mejor su textura y jugosidad. Sabor a mediterráneo que conjuga a la perfección con el tinto de la Font de la Figuera.

Lo mejor hasta el momento lo protagoniza una excelente **Chuleta de vaca** de carne madurada. Las patatas fritas en aceite de oliva y los pimientos de Padrón son un buen augurio. Un imponente bloque de carne cocinado de una forma excepcional a la brasa de encina y cortado con precisión. Tiene la ternura y jugosidad de la carne gallega, con recuerdos de mantequilla *noisette* y frutos secos, y la intensidad de un buen ibérico de larga curación. Absolutamente contundente, de gran fuerza visual y gustativa. Solo por esto ya merece la pena visitar el Guano.

Siempre hay un hueco para el momento dulce y Paco nos sugiere tres postres distintos, todos sorprendentes.



Chuleta de vaca



Pan de cacao con helado de aceite de oliva





Tataki de atún salvaje



Tamal de Pagre

Una **Torrija con helado de dulce de leche** caramelizada en mantequilla. Jugosa, sabrosa, intensa y seductora. Los más “llépols” van a flipar.

Un **Pan de cacao con helado de aceite de oliva**, queso de Idiazábal y aceite de oliva. Sorprende por su sencillez, pero, como las casualidades, hay que trabajarlo mucho. Recuerdos de la niñez, “pa, oli i sucre”. No es una casualidad, es un postre delicioso, esmerado, imaginativo y personal.

Por último, **Sabors d’Espadà**. Un homenaje a nuestra sierra, bizcocho de miel en sifón empapado en crema de yogurt, helado de romero y panal de abejas. La crema empapa el poroso bizcocho y llena la boca de sabor y sensaciones. Tal vez el clímax.

Para terminar este magnífico menú una infusión y unos *petit four*. unas frescas bolas de melón osmotizadas con menta y unas deliciosas rocas de cereales.

En resumen y para concluir. Nos encanta cuando probamos un restaurante por primera vez y nos llevamos una sorpresa agradable, y eso es justo lo que nos ha pasado en el Guano y nos referimos, honestamente, a que esperábamos algo menos sofisticado y el caso es que, es un restaurante en el que acertar porque ofrece justo lo que el público está buscando, te sientes cómodo y muy a gusto enseguida, además tiene un servicio impecable y una cocina excepcional así que, en conjunto, es todo un acierto por parte de Paco Aguilar, que con su personalidad, buen hacer y capacidad de trabajo en equipo ha logrado esto a base de esfuerzo y constancia.

¿Nos ha gustado? Si. ¿Nos ha gustado mucho? También. ¿Lo recomendamos a nuestros lectores? Por supuesto. **Buen provecho.**

Objetivo cumplido: muy satisfechos. Nos despedimos con la firme intención de volver.

Torrija con helado de dulce de leche



Papada melosa de cerdo, navajas y emulsión de erizo de mar



Sabors d’Espadà





Bodega
Les Useres

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

El Guano, Bodega Restaurante, desde 1956

Desde 1956, ya dice mucho y bien de El Guano. Apodo del abuelo Vicent, que empezó con el local de venta de vinos a granel y taberna. De bodega a bar y de platos combinados a alta cocina: eso es lo que ahora te encuentras en El Guano.

La carta de vinos es muy completa. Paco, nieto del abuelo Vicent, en su afán de satisfacer a todos los clientes posibles, ha elaborado una carta con las máximas denominaciones de origen, así como de variedades de uva, una carta en la que se nota que a Paco le entusiasma el mundo vinícola. Ha tenido una evolución al igual que la cocina, de clásicos a modernos y del romanticismo a lo práctico. También tiene vinos fuera de carta, añadas emblemáticas de bodegas míticas, ediciones limitadas, vinos con altos puntos en las guías, en definitiva, una gran carta de vinos a la altura de su gran cocina.

Paco le da muchísima importancia al trabajo en sala: "la sala y la cocina deben de ir de la mano". Y en El Guano consiguen este binomio que no es nada fácil.

En el empeño de Paco de continuar creciendo, en cuanto a vinos se refiere, es el paso de elaborar la carta de vinos en una tablet, para facilitar a los clientes la búsqueda del vino que quieran consumir, ya que estamos hablando que la carta tiene a día de hoy, más de 240 referencias de vinos.

En cuanto a la comida se refiere, Paco nos recomendó tres vinos.

Para comenzar un vino blanco, Guitian 2014, D.O. Valdeorras, un godello con más de 50 meses en botella. Inusual en los vinos blancos españoles. En nariz destacan los aromas de fruta de hueso madura, con notas balsámicas y anisadas. En la boca es potente, a la vez que suave, fresco, sedoso y bastante largo, donde se mezclan los toques cítricos con la fruta madura (pomelo, albaricoque, ciruela). Destacar también la temperatura de servicio del vino, otra de las cosas a tener muy en cuenta en una sala, que fue perfecta.

Todo esto con una copa Riedel "performance", perfecta para vinos blancos y rosados. Aquí tenemos un punto más a favor del trabajo en sala de Paco, dándole la importancia que se merece a los vinos, los acompaña de una variedad de copas de la marca Riedel, una de las mejores marcas de copas del mundo, para conseguir potenciar más los aromas y sabores de los vinos ... un lujo para los amantes, como yo, de los vinos.

El segundo vino fue un tinto, Simeta 2016, D.O. Valencia, con una variedad de uva poco conocida, como es la variedad "arcos". Elaborado en tinajas de barro y damajuanas, durante 10 meses. Frutos rojos maduros, un toque herbáceo, bastante especiado y licoroso. En boca destacan las notas de regaliz, de guinda madura y un sutil chocolate. Solo se elaboran unas 1.000 botellas.

La copa para el consumo de este vino fue la Riedel 001, muy acertada para vinos tintos.

Para los postres, Paco nos ofreció el vino El Grifo Canari, D.O. Lanzarote, una malvasia de mezcla de añadas, en concreto 1956, 1970 y 1997. Un vino dulce, añejo, parecido a los amontillados de Jerez, de hecho, se elabora asoleando los racimos de malvasia y cortando la fermentación con alcohol vínico. Con aromas de frutos secos, piel de naranja y azahar. En boca es fresco, con un paso agradable y una acidez equilibrada.

Por cierto, para los aperitivos degustamos un vermut rojo de Bodegas Lustau, elaborado a partir de un amontillado y un Pedro Ximenez. Con aromas de fruta madura, notas cítricas y herbáceas, potente y equilibrado con toques de frutos secos (avellana) y un ligero amargor.

Muy recomendable, un lujo en la Vall d'Uixó.

Restaurante El Guano

Avinguda Jaume I, 59. La Vall d'Uixó, Castelló

Teléfono: 964 66 32 20 · www.elguano.es

Restaurantes recomendados que hemos visitado

Restaurante Atalaya (Alcossebre) Cno. l'Atall 1A (Las Fuentes) - 964 41 49 30	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 Sentiits (La Vilavella) C/ Figueral, 5 - 640 67 37 15	Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44
Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02	aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Oliet, 3 - 964 20 10 10	El Cigró Restaurant (Castellón) C/ Crevillent, 5 - 661 58 72 47
GastroAdictos (Segorbe) C/ Palau, 22 - 655 93 33 02	Lino Restaurant (Castellón) Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00	NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72
Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla) Poligono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	Rest. Casa Lola (Grau de Castelló) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97	FLOTE Restaurante (Castellón) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84
Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castelló) Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96
TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139	Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00	Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 - 964 455 990	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045	El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58	Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04	Rest. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 - 964 055 444
La Cuina de Fernando (Castellón) C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35	Restaurante Al d'Emilio (Vila-real) C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18	MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339	Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
Farga Restaurant (Sant Mateu) Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586	Rest. La Llenega (Castellón) C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 - 605 942 170	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513
Rest. 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.

Vamos a buscar ¡setas!





Las setas son las grandes protagonistas del otoño. La gran variedad de especies y posibilidades gastronómicas las han convertido en un delicioso manjar de nuestra cocina. Disfrutar de su recogida de forma sostenible y con precaución contribuye a la revalorización de las zonas rurales más desfavorecidas, así como a un mayor acercamiento a la naturaleza. Por supuesto, también enriquece nuestra gastronomía, con un singular universo de aromas, texturas y sabores.

Buscar setas es una actividad que se puede practicar en familia, en grupos de amigos, de manera individual o concertando una excursión con expertos micólogos, porque no todas las setas son comestibles... Por eso, quizás, para el buscador de setas no experimentado, es imprescindible la compañía de algún experto que le ayude a identificar las especies comestibles, y evitar desagradables confusiones con otras no comestibles o incluso venenosas.

Las setas necesitan humedad y temperaturas suaves para desarrollarse, por lo que las encontraremos con mayor facilidad en primavera y otoño. Esta última es la época de las setas por excelencia, y en la que un mayor número de especies cubren los bosques y campos de nuestra provincia.

De la mano de la Asociación Micológica de Castellón (Asmicas) aprenderemos un poco más sobre el mundo de las setas. Su presidente, Cándido Sos Escudero, ya avanza en **TURISME I GASTRONOMIA de Castelló** que, si se mantiene la actual climatología, podemos esperar una buena temporada en cuanto a variedad de especies.

Cándido Sos Escudero



Boletus pinophilus



Boletus reticulatus

¿Cómo se presenta la temporada micológica este otoño en la provincia de Castellón?

Con las abundantes lluvias que hemos recibido durante el mes de septiembre, siempre y cuando no haga aparición el principal enemigo de las setas, “el viento” y siempre que se mantengan las temperaturas actuales, no excesivamente frías, podemos esperar una buena temporada en cuanto a variedad de especies: Macrolepiotas, Lactarius, Russulas, Amanitas o los preciados Boletus. Estos últimos con un ciclo de fructificación relativamente corto de 10 a 14 días, desde las intensas lluvias en las épocas cálidas, ya desde mediados de este mes ya podemos encontrarlos en nuestros bosques.

¿Cuáles son las mejores zonas de la provincia para encontrar setas?

La provincia de Castellón se caracteriza por disponer de distintas zonas en las que podemos disfrutar de gran variedad micológica, pero destacaría:

La Sierra de Espadán, en las estribaciones del Sistema Ibérico. Con montañas poco altas, su mayor altura es el Pico de la Rápita con 1.106 m., presenta un clima típicamente mediterráneo y posee la mayor masa forestal de alcornoques de la Comunidad Valenciana, además de pino rodeno y de forma más aislada castaños, algarrobo, melojo o avellano entre otros. Gran variedad de especies de setas adornan nuestra bella y escarpada Sierra, infranqueable en ocasiones debido al abundante sotobosque.

El Parque Natural del Peñagolosa, con la segunda cima más alta de la Comunidad Valenciana (1.814 m.), se caracteriza por poseer un ambiente biogeográfico muy diverso, lo que propicia una extraordinaria variedad en cuanto a su flora y por consiguiente de especies micológicas. Por debajo de los 1.000 m. de altura predomina la encina y el pino carrasco y por encima de esta altura encontramos bosques de pino negral, rodeno y sabina albar. Aunque también podemos encontrar roble valenciano, melojo o rebollo. La variedad de especies de setas que podemos encontrar en la zona es muy significativa.

Desierto de las Palmas, situado en la Plana Alta, cuyo nombre hace referencia al abundante palmito (*chamaerops humillis*), que adorna el paraje. Tiene su mayor altura en el Pico del Bartolo a 729 m. Pese a que en la actualidad es escasa su presencia, podemos encontrar bosques de alcornoque y encina, aunque el tipo de vegetación que predomina, son los bosques de

presidente de la Asociación Micológica de Castellón (Asmicas)

pino rodeno y pino carrasco. Robellones o trompetas de los muertos son solo algunas de las especies de setas que podemos encontrar en el paraje.

Els Ports, situado en el interior de la zona norte de la provincia. Podemos encontrar bosques de pino laricio (nigra), habitual de suelos calizos que a más altura en zonas más frescas lo podemos observar mezclado con el pino rojo (sylvestris). Una zona propicia, pues, para localizar los preciados robellones y llanegas.

¿Qué variedades podemos buscar en nuestros montes?

A mi personalmente NO me gusta centrarme en las especies atendiendo a su valor culinario. Así que las que voy a nombrar son especies comestibles o no, que podemos encontrar habitualmente si damos un paseo por el interior de nuestros bosques.

- Lactarius sanguifluus, deliciosus, chrysorreuus, zonarius...
- Hemileccinum impolitum, Boletus aereus, Boletus edulis, Boletus pinophilus, Rubroboletus satanas, Rubroboletus rhodoxanthus....
- Hygrophorus latitabundus, chrysodon, russula...
- Amanita phalloides, ovoidea, proxima, caesarea, pantherina, excelsa o muscaria...
- Cantharellus cibarius, Craterellus cornucopioides, Craterellus lutescens.
- Macrolepiota procera, Chlorophyllum rhacodes.
- Lepiota brunneoincarnata
- Pleurotus eryngii, Auricularia auricula-judae
- Tricholoma terreum, portentosum, equestre, caligatum....
- Hypholoma fasciculare, Galerina marginata, Auriscalpium vulgare.
- Armillaria mellea, Phallus impudicus y hadriani, Clathrus ruber...
- Lepista nuda, Rhodotus palmatus, Laetiporus sulphureus Omphalotus olearius
- Coprinus comatus, Corpinopsis nivea y atramentaria...

Y muchas especies más que me dejo en el tintero.

Macrolepiota procera



Las más apreciadas por su excelente calidad culinaria

Es importante reseñar que las setas hay que cocinarlas muy bien y no comer ni demasiada cantidad ni con demasiada frecuencia, ya que por su composición suelen resultar indigestas.

Tradicionalmente las especies que más consumen los castellonenses en otoño son:

Robellón (*Lactarius deliciosus* y *sanguifluus*); Boletus (*edulis*, *pinophilus*, *aereus* y *reticulatus*); Rebozuelo (*Cantharellus cibarius*); Ou de reig (*Amanita caesarea*); Seta de cardo (*Pleurotus eryngii*); Parasol (*Macrolepiota procera*); Trompeta de los muertos (*Craterellus cornucopioides*); Pie azul (*Lepista nuda*); Angula de monte (*Craterellus lutescens*); Bolo de garrofera (*Laetiporus sulphureus*); Pebrás (*Russula delica* y *chloroides*); Negrilla (*Tricholoma terreum*); Capuchina (*Tricholoma portentosum*); Russulas virescens, aurea y cyanoxantha y Seta de chopo (*Cyclocybe aegerita*)



Amanita caesarea



Amanita muscaria



Amanita phalloides



Lepiota brunneoincarnata

¿Cuáles son las setas más peligrosas de nuestro entorno?

Me gustaría hacer hincapié en que jamás debemos consumir ninguna especie de seta si no estamos convencidos al 100% de que se trata de una especie comestible. Ante la duda, JAMÁS debemos consumirlas. Hay diferentes especies de setas tóxicas en nuestro entorno, algunas de ellas dependiendo de la cantidad consumida y si no tratamos sus efectos a tiempo, pueden llegar a resultar mortales y otras nos pueden hacer pasar un mal rato.

Tratar de los efectos de las diferentes intoxicaciones por consumo de setas, nos llevaría mucho espacio. Tan solo valga como ejemplo del riesgo que corremos con algunas especies como la Amanita phalloides en la que el periodo de latencia libre de síntomas puede llegar a ser de entre 9 y 15 horas desde que la ingestión. Así pues, en esta ocasión tan solo voy a nombrar algunas de las especies tóxicas, que podemos encontrar en la provincia de Castellón:

- Amanita phalloides**
- Amanita phantherina**
- Amanita muscaria**
- Amanita proxima**
- Galerina marginata**
- Lepiota brunneoincarnata**
- Omphalotus olearius**
- Rubroboletus satanas**
- Hypholoma fasciculare**
- Agaricus xanthodermus**
- Mycena pura**
- Tricholoma sulphureum**



¿Cómo se distinguen?

No existe ninguna norma, prueba o características que nos lleven a distinguir las especies tóxicas del resto. No debemos hacer caso a las leyendas urbanas que afirman que las setas de determinado color son tóxicas y las de otro color no. Ni a las pruebas caseras para determinar si una especie es tóxica.

La única forma de distinguir las especies tóxicas del resto, es conocerlas.

Y para eso estamos las Asociaciones o Sociedades Micológicas, para asesorar y prevenir a las personas que nos consultan. En Asmicas siempre insistimos en que es más importante aprender que especies son las tóxicas que las comestibles.

¿Qué recomendaciones básicas haría a los aficionados?

- No consumir especies que no tengamos claro al 100% que son comestibles.
- Nunca patear las especies que no vayamos a recolectar ni recolectemos más cantidad de la que vayamos a consumir. Todas las setas realizan una función importantísima en el ecosistema.
- A la hora de recolectar debemos cortar las setas por la base del pie y con cuidado para dañar lo menos posible la parte más sensible del hongo, que es el micelio.
- Si queremos seguir disfrutando del bosque, de su fauna y de su flora, debemos comportarnos de una manera cívica y no llenarlo de basura ni invadir las propiedades privadas rompiendo vallas ni dejando las porteras del ganado abiertas.
- Si vamos a recolectar, ir con el equipo adecuado, sobre todo, en cuanto a lo que se refiere a las cestas, ya no solo porque facilitamos la dispersión de las esporas, sino porque si utilizamos bolsas de plástico o similares, las setas se estropean al contacto con el plástico y podemos llegar a consumir, sin darnos cuenta especies en mal estado.
- Es muy importante acudir, en la medida de nuestras posibilidades, a las distintas asociaciones micológicas para recibir el adecuado asesoramiento tanto en la identificación de especies, la función que realizan en el entorno, etc.
- Las setas antes de consumirlas hay que lavarlas bien debajo del grifo.
- Además debemos llevar una mochila con agua y el móvil con la batería cargada; si disponemos de él, un GPS; un silbato tampoco está de más y si vamos en grupo, no alejarnos demasiado de los demás.
- Si pese a todo, dejamos de utilizar el sentido común y consumimos setas que no tenemos clara su procedencia o su comestibilidad, debemos guardar siempre algún ejemplar en la nevera por si sufriéramos algún tipo de intoxicación. Siempre ayudará a los facultativos a acelerar el tratamiento saber que especie se ha consumido.

¿Desde cuándo preside Asmicas?

Desde abril de 2018, aunque formo parte de Asmicas desde su fundación en el año 2009. En la actualidad, la Junta Directiva la conformamos 15 personas y que yo sea el presidente es algo puramente circunstancial, ya que el éxito actual y el reconocimiento por nuestra labor se debe sin duda a la capacidad que hemos demostrado para trabajar en equipo: Lorenzo González, Eduard Mor, Félix Aparisi, Mavi José, Javier Fernandez, Luis Ramos, Carlos Llop, Antonio Torres, Luis José Martínez, Abel Drago, Ruben Arrufat, Jaime Gómez, Abel Drago y Miguel Pitarque.

¿Cuándo y con qué fin nació esta asociación?

Pues todo comenzó con un foro de micología en Internet en el que participábamos un grupo de personas aficionadas a las setas y en el que planteábamos nuestras dudas, comentábamos donde ir a por setas, como conservarlas, recetas de cocina, etc. Hasta que se propuso buscar un centro de reunión para poder hablar de setas en persona de una manera distendida y de vez en cuando, incluso, montar alguna cena micogastronómica. Inicialmente nos reuníamos en el local de la Asociación de Vecinos del Pinar del Grao de Castellón y posteriormente en el Aula de la Naura del Pinar. Éramos un grupo bastante reducido. Posteriormente, en el año 2009, decidimos crear Asmicas un grupo de 25 socios, y como principal objetivo nos planteamos la difusión dentro de nuestras limitadas posibilidades del mundo de la micología.

¿Cuántos socios componen la asociación?

En torno a 170 socios. Con un rango de edad amplísimo, que va desde menos de un año el socio más joven a los más de 80 de nuestros socios más mayores.

¿Qué actividades organizan a lo largo del año?

En la actualidad ofrecemos un amplio abanico de posibilidades tanto a nuestros socios como al resto de la sociedad de Castellón.

- Exposición Micológica, que se celebra en el Edificio Moruno del Grao de Castellón que este año tendrá lugar los días 25 y 26 de octubre. Realizamos varios montajes en los que se pueden apreciar los distintos hábitats y zonas de la provincia de Castellón (Espadán, Desierto de las Palmas, Peñagolosa, Tinença i Els Ports...), en los que podemos observar las especies más características de cada zona. Además en las Jornadas también se realizarán dos ponencias por micólogos de entidad, además de diversos Concursos y entrega de los diferentes galardones anuales, etc
- Servicio de identificación de especies y resolución de dudas *in situ*, en nuestras instalaciones del Centro Cultural de La Marina en el Grao de Castellón.
- Curso de Iniciación a la Micología.
- Talleres diversos, micología, meteorología, GPS, Sierras de Castellón, Flora, etc.
- Salidas micológicas guiadas por nuestros monitores.
- Edición de la Revista "Más que setas", del que este año presentamos el número 10.
- Jornadas Micogastronómicas.
- Concurso anual de localización e identificación de especies.
- Proyecto de Catalogación de las especies presentes en la provincia de Castellón.

Los socios de Asmicas organizan diferentes actividades a lo largo de todo el año



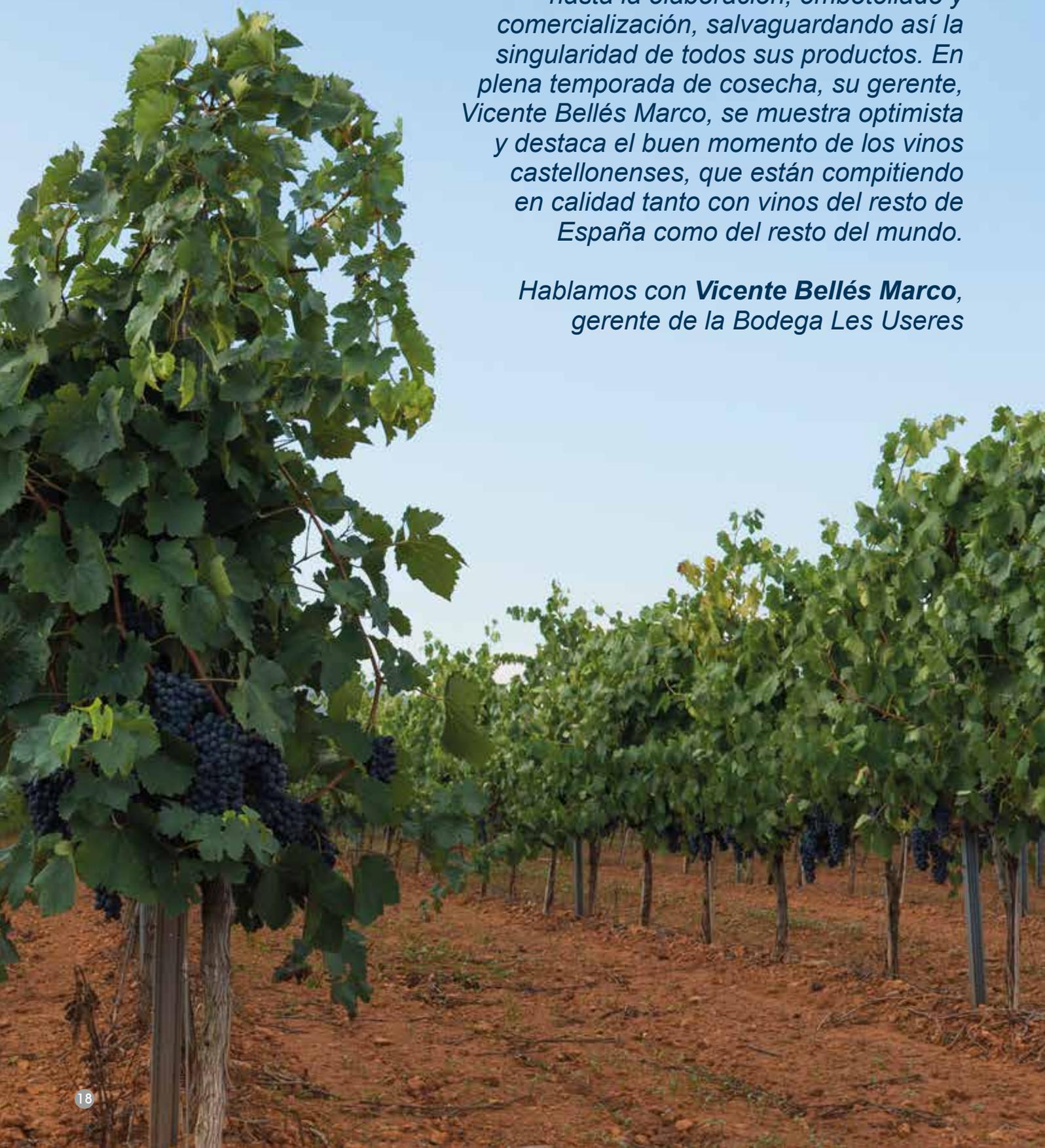


Tiempo de vendimia



La Bodega Les Useres, ubicada en la comarca de l'Alcalatén, controla todas las fases de producción del vino, desde el cultivo y la vendimia manual, hasta la elaboración, embotellado y comercialización, salvaguardando así la singularidad de todos sus productos. En plena temporada de cosecha, su gerente, Vicente Bellés Marco, se muestra optimista y destaca el buen momento de los vinos castellonenses, que están compitiendo en calidad tanto con vinos del resto de España como del resto del mundo.

*Hablamos con **Vicente Bellés Marco**, gerente de la Bodega Les Useres*



¿Qué valoración hace de la vendimia de este año?

Aunque siempre dependemos del tiempo, por ahora las tormentas no han perjudicado la cosecha, sumado a que no se han observado daños por las enfermedades de la planta, por tanto se prevé una muy buena cosecha.

¿Cuándo tienen previsto acabar con la cosecha en Les Useres y cuánta producción prevé?

La cosecha en sí empieza normalmente a mediados de septiembre y finaliza sobre la segunda semana de octubre.

¿Con qué variedades de uva trabajan?

Trabajamos con diferentes uvas para elaborar nuestros vinos. Como variedades tintas, la principal es Tempranillo aunque también elaboramos con las autóctonas Bonicaire, Monastrell y Garnacha y las foráneas Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Con respecto a las variedades blancas, la principal es la autóctona Macabeo aunque también elaboramos con la variedad francesa Chardonnay.

¿Qué vinos realizan y cuáles son sus principales características?

La bodega posee distintas marcas para vinos y coupages diferentes. La marca más conocida y nuestro emblema es 86 Winegrowers y 86 Limited Edition, en referencia a las 86 familias de viticultores que construyeron la bodega en 1960.

Son vinos elaborados a partir de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, el primero con 12 meses de crianza en barrica nueva de roble americano y el segundo con 23 meses de crianza. Con 9 meses de crianza encontramos El Pelegrí, un vino sabroso y amable elaborado a partir del coupage de las variedades Syrah, Merlot y Garnacha, en honor a la hermosa y antigua tradición de Les Useres.

Seguidamente, vienen los vinos más comerciales y que también se van ganando día a día un hueco en la gastronomía castellonense como son la marca 33 Route que engloba un vino tinto envejecido 6 meses en barrica a partir de las variedades Tempranillo y Bonicaire; un blanco joven a partir de las variedades Macabeo y Chardonnay y un rosado elaborado con la autóctona Bonicaire.

Finalmente, la que fue primera marca de la sociedad agraria, L'Alcalatén, un vino varietal a partir de la uva Tempranillo madurado 6 meses en barrica.

¿Cuáles son para usted los factores que determinan la calidad de un vino?

Teniendo en cuenta que hay un factor primordial que no podemos controlar como es el tiempo (escasez o abundancia de agua o en primavera o justo en vendimia, suave o torrencial), hay ciertos factores que hacen de estas tierras de interior privilegiadas para el cultivo y la calidad de la uva como son el clima mediterráneo y el suelo que junto a las buenas prácticas de viticultura heredadas de padres a hijos todo ello sumado a unas buenas instalaciones de elaboración y buenas prácticas enológicas contribuyen a la elaboración de un buen vino.





Vicente Bellés Marco,
gerente de la Bodega Les Useres

¿Qué orígenes tiene la Bodega Les Useres? ¿Quién forma parte de esta bodega?

La vid y el vino tienen una milenaria tradición en Les Useres donde a finales del siglo XIX habían censados cerca de un millar de hectáreas de cultivo. La bodega inicia su andadura en 1960 a partir de la unión de 86 familias de viticultores y bodegueros de Les Useres con la finalidad de juntos poder dotarse de unas buenas instalaciones y mejorar la calidad, comercialización y el valor de sus vinos.

De esta forma construyeron con sus propias manos la bodega y la primera cosecha elaborada en sus propias instalaciones fue en 1963. Aquel grupo de trabajadores del campo dispuestos a mantener la cultura del vino fueron capaces de reconvertir los viejos viñedos híbridos y mantener las autóctonas como Macabeo, Monastrell y Bonicaire y, después de reafirmar el proyecto a finales de los 90 de pasado siglo, construyeron y dotaron unas instalaciones totalmente nuevas a la vanguardia de la elaboración de vinos donde se completa totalmente el proceso desde el viñedo al consumidor.

La uva proviene principalmente de parcelas de Les Useres aunque también de las localidades vecinas de Vilafamés, Vall d'Alba y Cabanes.

¿Qué distinciones y galardones han recibido sus vinos?

Cabe destacar, premio a la Calidad y Tradición 2010 por la Federación Valenciana de Cofradías Vínicas y Gastronómicas, "Mejor Bodega Nacional 2011" por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas, Medalla de Plata en el certamen "China Best Value Wine Awards 2012", Medalla de Oro en "Selections Mondiales des Vins 2014" en Canadá.



*Cada día más,
los consumidores
reconocen la otra
labor del trabajador
del campo como
es la preservación
del medio rural
contribuyendo
enormemente
en la prevención
de incendios y la
difusión del turismo
rural, manteniendo
los campos limpios
y los caminos
transitables*

La labor comercial y promocional es muy importante también en una bodega ¿hacia dónde enfocan los esfuerzos para captar más clientes?

En principio la labor comercial se ha centrado en la provincia de Castellón donde, con mucho esfuerzo y perseverancia, se ha ido incrementado la presencia. Además se está trabajando en mercados como el regional y cercanos como Cataluña y finalmente el mercado internacional donde se está compitiendo con vinos de todo el mundo.

En su opinión, ¿Cuáles son en la actualidad los puntos fuertes de los vinos castellonenses?

Los vinos castellonenses están compitiendo en calidad tanto con vinos del resto de España como del resto del mundo, a ello hay que unir que tienen las puertas abiertas para que el consumidor y aficionado al mundo del vino pueda conocer su historia e instalaciones y percibir de primera mano su variedad de vinos.

Por otra parte, cada día más, los consumidores reconocen la otra labor del trabajador del campo como es la preservación del medio rural contribuyendo enormemente en la prevención de incendios y la difusión del turismo rural, manteniendo los campos limpios y bellos y los caminos transitables, al tiempo que favorecen la fauna autóctona manteniendo los distintos cultivos productivos.

¿Cuáles son las expectativas y obstáculos a los que se enfrenta el sector en la provincia de Castellón?

Actualmente, y con el apoyo de distintas administraciones, existen figuras de calidad e iniciativas para mejorar el conocimiento y consumo de productos locales de calidad. De esta forma, la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Castelló, el distintivo de calidad “Castelló Ruta de Sabor” y la “Ruta del Vino de Castellón” están capitalizando estas iniciativas. Como principales obstáculos cabría destacar la gran competencia de la producción nacional y el bajo consumo per cápita actual.

Hay ciertos factores que hacen de estas tierras de interior privilegiadas para el cultivo y la calidad de la uva, como son el clima mediterráneo y el suelo, junto a las buenas prácticas de viticultura heredadas de padres a hijos





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

Avda. Valencia 36 - Castellón
964 24 77 24

www.antoniomata.com



Juan Baila Llorens

Restaurante El Cid (Onda)

*Entrevista a Juan Baila Llorens,
copropietario y maître del Restaurante El Cid*

Comer en el Restaurante El Cid, en Onda, es una experiencia para repetir. Sus propietarios, Juan Baila Llorens (maître) y Gemma Gimeno Catalán (jefa de cocina) han logrado afianzar durante casi 40 años una oferta gastronómica en la que los pescados al corte, mariscos frescos, carnes y magníficos arroces son los auténticos protagonistas, junto a una exquisita y cuidada atención al cliente. Sin duda, una excelente opción durante este mes de octubre, cuando se celebra la tradicional Fira d'Onda, una cita obligada para los aficionados taurinos que tendrán la oportunidad de disfrutar en este restaurante de productos de calidad, una exquisita cocina y un servicio excelente.

¿Qué encuentran los clientes que entran en el Restaurante El Cid de Onda?

Un local acogedor, limpio y luminoso que, junto a una vitrina de pescados frescos y una cuidada atención tanto en sala como en cocina, ofrecen una exquisita oferta gastronómica a la población de Onda y visitantes.

¿Cuántos años llevan abiertos en Onda?

Desde el 17 de marzo de 1982. Se realizó una reforma en el año 2007 coincidiendo con su 25 aniversario.

¿En qué se basa su propuesta gastronómica?

Pescados frescos de corte, productos del Mar que van desde berberechos, lenguados, lubinas, corvinas, ventresca y lomo de atún... Además de ejecutar a la perfección arroces y fideuà junto a verduras de temporada como alcachofas y tirabeques.



Sin menospreciar las preparaciones del producto en crudo como sashimis de ventresca y yema de erizo, tartar de atún y tatakis de salmón.

¿Cuentan con menús degustación especiales?

Sí, durante los fines de semana, puentes y festivos.

Carnes, pescados, arroces... ¿Cuál es la especialidad culinaria de El Cid?

Sin duda, nuestra especialidad son las kokotxas de merluza y el rodaballo.

¿En su cocina es importante trabajar con producto fresco? ¿Siguen siendo fieles al producto de temporada?

Sí, así es. Apostamos por el producto fresco por garantía en la manipulación y transformación, sobre todo en el pescado.

¿Qué plato de su carta nos recomendaría este mes?

La Fideuá melosa de fideo cabello de ángel de carabineros.

Tienen una bodega extensa y muy cuidada ¿Cómo elabora la carta de vinos? ¿Qué vinos tienen?

Es verdad. Tenemos una carta bastante extensa, compuesta de vinos nacionales, de once denominaciones y zonas vinícolas variadas, y un par de Champagnes franceses. Intentamos tener representadas las más reconocidas dentro del mapa vinícola nacional, con representación de vinos de calidad contrastada.

El gran desafío de un restaurante es que el cliente vuelva. ¿Cuál es el secreto del restaurante El Cid para fidelizar a su clientela?

Creo que funciona nuestra filosofía de trabajo: constancia, materia prima y honradez. Y nunca engañar al cliente.

Fideuá melosa de fideo cabello de ángel con carabinero



Juan junto a su esposa y jefa de cocina, Gemma Gimeno



Arroz con alcachofa y tirabeques

Kokotxas de Merluza



Hora d'esmorzar



BAR RESTAURANTE EL PORCHE

Plaza Mayor, 7. Altura. Tel. 964 14 65 69

Altura, situada en el valle medio del río Palancia, a caballo entre Valencia y Aragón, pero dentro de la provincia de Castellón, ofrece muchas sorpresas al viajero; desde fuentes y masías, hasta edificios señoriales y monumentos arquitectónicos.

Pero sobre todo, la Cartuja del Vall de Crist y el Santuario de la Cueva Santa, sin dejar de visitar el centro de la población, donde se encuentra la Plaza Mayor y el Bar – Café El Porche, nuestro lugar elegido para almorzar.

Una plaza coqueta, con unos porches que permiten a este bar, disfrutar de unas mesas al aire libre, viendo la plaza y sus gentes ir y venir. Una ubicación perfecta para un almuerzo perfecto.





Me senté a la terraza y al minuto salió José, uno de los propietarios de este local, que todavía conserva ese aire de los años 50, quien me ofreció una larga lista de propuestas para almorzar, de la que elegí un bocadillo de tortilla de queso con jamón y vino con gaseosa.

Entre las propuestas, destacar el plato de huevos fritos con jamón; tortillas varias; atún de lata grande con anchoas y longanizas o morcillas a la plancha.

El lugar es precioso y el ambiente de la plaza, mejor. A los 5 minutos José me sacó el bocadillo, unas aceitunas, cacahuetes, la botella de vino y la gaseosa. El almuerzo lo rematé con un carajillo, que dicho sea de paso, José me hizo con mucho mimo. (Dicen que en este bar se hace uno de los mejores carajillos de la provincia).

Les invito a que visiten este bar, que aunque no ofrece una extensa barra, tiene buenas propuestas de cocina. El local en su interior es de museo, con vigas de madera, mesas y sillas de los años 50 y una exposición de botellas antiguas. En cuanto al porche y la terraza, es el lugar idóneo para disfrutarlo con amigos o familiares.

No olvide, cuando acabe el almuerzo, visitar las propuestas que le hemos indicado anteriormente. Altura es un pueblo que ofrece mucho para el visitante.





El Perrico (Castellón)

Los que ya hemos visitado

<p>San Rafael (Benicarlò) C/ Mossén Lajunta, 24 - 964 461 880</p>	<p>La Carxofeta (Benicarlò) Avda. Papa Luna, 78 - 964 88 01 04</p>	<p>Torrador – Rte. El Barull (Castelló) Avda. Diputació, 10 - 964 242 678</p>
<p>Bar Barco (Castellón) C/ Museros, 4 - 964 19 49 98</p>	<p>Mesón El Coll (Ares del Maestre) Coll d'Ares s/n - 964 44 30 88</p>	<p>Bodeguetta Casa Pedro (Benlloch) C/ Sants Màrtirs, 19 - 964 33 90 54</p>
<p>Bar - Restaurante Alex (Castellón) C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41</p>	<p>El Asturiano (Vinaròs) C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37</p>	<p>Bar - Rest. Ronda (Burriana) Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49</p>
<p>Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora) Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70</p>	<p>Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón) C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37</p>	<p>Rest. Ca Jaime (Moncofa) Cami la Vall, 146 - 627 592 343</p>
<p>La Bodegueta (Peníscola) C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32</p>	<p>Bar – Rest Les Forques (Almassora) Polígon Ramonet · 964 917 399</p>	<p>Bar la Marjalería (Castellón) C/ la Plana/Caminàs Galí · 646616899</p>
<p>Bar los Almendros (Adzaneta) Avda. Sant Isidre, 2 – 646 396 539</p>	<p>Bar - Rest. Caribe (Castellón) Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723</p>	<p>Bar La Panderola (Burriana) Ronda Panderola, 37 · 964 516 021</p>
<p>Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036</p>	<p>Bar–Rest. CaixAlmassora (Almassora) C/ Trinidad, 20 - 964 560 036</p>	<p>Hotel Rural Casa Anna (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157</p>
<p>Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289</p>	<p>Bar – Rest. Menfis (Vila-Real) C/ Borriol, 68 – 964 534 087</p>	<p>Casa Julián (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165</p>
<p>El Perrico (Castellón) Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597</p>	<p>Asador - Rest. Casa Dario (Castellón) C/ Segorbe, 73 - 964 212 677</p>	<p>Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa) - 964 767 830</p>
<p>Bar - Rest. Florida (Almassora) Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601</p>	<p>Casa Mercedes (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945</p>	<p>Bar – Rest. El Miso (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 – 964 520 045</p>
		<p>Bar - Rest. Miramar (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843</p>

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



MALLEOLUS

de SANCHOMARTÍN 2015

D.O. Ribera del Duero

Félix Tejada

Director Gerente de DiVino



La historia de la Bodega de Emilio Moro se escribe desde 1932 como un proyecto de tres generaciones enraizadas en la Ribera del Duero y dedicadas a descubrir las características de su *terroir* para transmitir las en vinos con personalidad.

Malleolus de Sanchomartín, uno de los vinos Top de Bodegas Emilio Moro, procede del Pago de Sanchomartín, viñedo con más de 65 años de antigüedad. Su etiqueta muestra a D. Emilio Moro en la zona de barricas mostrando el resultado de una de las primeras añadas.

Elaborado a partir de uvas seleccionadas del pago de Sanchomartín, situado en el termino municipal de Pesquera a 875 msnm, la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de inoxidable de pequeño tamaño a temperatura controlada. La fermentación maloláctica tiene lugar en barricas de roble francés y la crianza se realiza también en barricas de roble francés durante 18 meses.

Un vino de *terroir*, de persistencia aromática, expresivo y muy personal.

Con un color rojo cereza picota muy intenso, en la nariz destaca la intensidad y calidad de sus aromas, la finura propia de la parcela reforzada por el carácter de una de las mejores añadas de los últimos 10 años. Los varietales del tempranillo pulidos por sus meses de crianza forman un conjunto armónico con el sutil aporte de la bodega. En la boca es potente, de tanino estructurado pero goloso y redondo, de postgusto largo y persistente.

Las características de la cosecha del 2015 fueron las siguientes:

Desde el mes de abril hasta la segunda quincena del mes de julio las temperaturas fueron más elevadas de lo normal lo que provocó un buen desarrollo vegetativo. Las lluvias puntuales de julio ayudaron a superar las altas temperaturas de esta época. Después del invierno las temperaturas nocturnas descendieron notablemente mientras que las diurnas se situaron en una media de 25°C. Este hecho favoreció enormemente la maduración y adelantó la vendimia dando como resultado una añada extraordinaria.

La producción de la añada 2015 es de 3.022 botellas.

Su precio, alrededor de 115 € botella.

Helado alimenta en invierno y refresca en verano



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



Aunque el mes de octubre no parece ser el más indicado para hablar de helados, pero si lo hubiéramos hecho este verano se nos hubiera derretido, bromas aparte. Esta deliciosa elaboración gusta a casi todo el mundo y posiblemente sin ningún género de dudas es el postre o tentempié más consumido en la gastronomía mundial, independientemente del país, cultural o credo.

En países como los nórdicos que no son conocidos por su clima tropical se consume desde siempre en cualquier época del año y especialmente en invierno por su poder energético. Es más que un postre o un capricho veraniego, tiene una gran importancia en la alimentación, muy completo desde el punto de vista nutricional, por la gran variedad de ingredientes que se utilizan en su elaboración (leche, cacao, huevos, cereales, yogur, frutas, frutos secos, etc.). Un alimento que debe incluirse en toda dieta variada y equilibrada, es refrescante, sabroso y de fácil digestión. Por su composición y contenido calórico se adapta perfectamente a la alimentación tanto de verano como de invierno.

Para combatir el frío se precisa una alimentación rica en calorías y proteínas, y los helados las aportan de una forma equilibrada y sabrosa. Estas características hacen un producto adaptable a todas las edades y dietas. Niños, deportistas y ancianos pueden encontrar en él una forma agradable de alimentarse.

El helado de calidad debe ser cremoso con unos 10 gramos de grasa por cada 100 gramos de producto, a diferencia de los de leche, que contienen cerca de los 6 gramos.

Los helados se clasifican según su composición, en cuatro tipos: los preparados con crema o nata, leche y grasa animal o vegetal; los elaborados con zumo, agua, (sorbetes y granizados) postres helados (tartas y pasteles) y los especiales preparados para personas con intolerancias, diabéticos y persona que sigan dietas bajas en calorías.

Hoy día se elaboran una gran variedad: dulces, salados, de infinidad de sabores, colores, con ingredientes exóticos y combinaciones imposibles.

La Comunidad Valenciana es conocida por la calidad de los helados que los artesanos Valencianos producen, helados singulares y de gran calidad, especialmente los elaborados en Jijona, Alicante.

En esta población compatibilizaba la elaboración de helados artesanos en verano, con la fabricación de turrone en invierno muchos más estacionales que el goloso rey del congelador que disfrutaba de una temporada más larga.

Helado de Queso y frutos del Bosque

Preparación:

Batir enérgicamente con varillas las yemas con el azúcar hasta obtener una crema espumosa y montada. Agregar poco a poco la leche caliente hasta integrarla por completo en la crema. Después mezclamos con el queso y la nata. Batimos nuevamente y pasamos al congelador hasta que esté la preparación cremosa. Removeremos cada 15 minutos para que no cristalice. Si tenemos heladera nos evitaremos este último paso.

En un bol pondremos una bola de helado y los frutos por encima acompañados de un chorrito de miel líquida suave de azahar o acacia.

Si queremos un helado de sabor más pronunciado podemos añadirle al queso mascarpone un par de cucharadas de queso rallado, Idiazabal, Manchego, Gamoneo, queso Tronchón curado o una cucharadita de Cabrales Cueva del Teyedu.

Ingredientes:

- 100 gr. de azúcar glass
- 3 yemas de huevo
- 250 gr. de queso mascarpone
- 200 ml. de leche entera
- 200 ml. de nata para montar
- 150 gramos de frutos del bosque (moras, fresas, arándanos, etc.)



Haciendo historia:

El origen de los helados es muy antiguo. Algunos sostienen que los antiguos romanos son los inventores del "sorbete", para lo cual utilizaban nieve, frutas y miel. Otros, en cambio, señalan que los chinos, muchos siglos antes de Jesucristo, ya mezclaban la nieve de las montañas con miel y frutas.

Corría el año 1660, cuando el italiano Procopio inventó una máquina que homogeneizaba las frutas, el azúcar y el hielo, con lo que se obtenía una verdadera crema helada, similar a la que hoy conocemos. Durante muchos años los heladeros italianos guardaron celosamente el secreto de preparación de los helados, aunque como vendedores ambulantes lo difundieron por toda Europa.

En nuestro país, llegó a mediados del siglo XIX, el hielo desde Inglaterra o Estados Unidos en barras envueltas en serrín y paja. Los primeros en servir refrescos 'helados' fueron, los cafés con más glamour de nuestro país y progresivamente aparecieron las heladerías.

Consejos:

Normas a tener en cuenta para consumir helado con total seguridad: a la hora de comprar tendremos comprobar que el envase esté íntegro, sin roturas ni abombamientos y cogerlos en el último momento antes de acabar la compra. Los transportaremos en bolsas isotérmicas para no alterar la cadena de frío y una vez en casa los colocaremos rápidamente en el congelador

Algunos lugares para darse un capricho muy gélido:

Castellón y provincia

- **L'antiga valenciana:** www.lantigavalenciana.com
- **Gelats Aquilino:** www.facebook.com/gelatsaquilino
- **Gelats Ricardo:** preparatuescapada.com/castellon/castellon/ricardo-gelats
- **Heladeria Mamma Luisa:** www.mammaluisa.es/

Valencia y provincia

- **Gelateries Artesanes Llimares:** www.heladeriasllinares.com/
- **Bertal:** bertal.es
- **Gelateria Central:** globalstylus.com/helados-artesanales-para-todo-el-ano-gelateria-central-mercado-central-de-valencia/
- **Suau Heladeria**, con la garantía de Manuel Alonso, estrella Michelin: suauheladeria.com

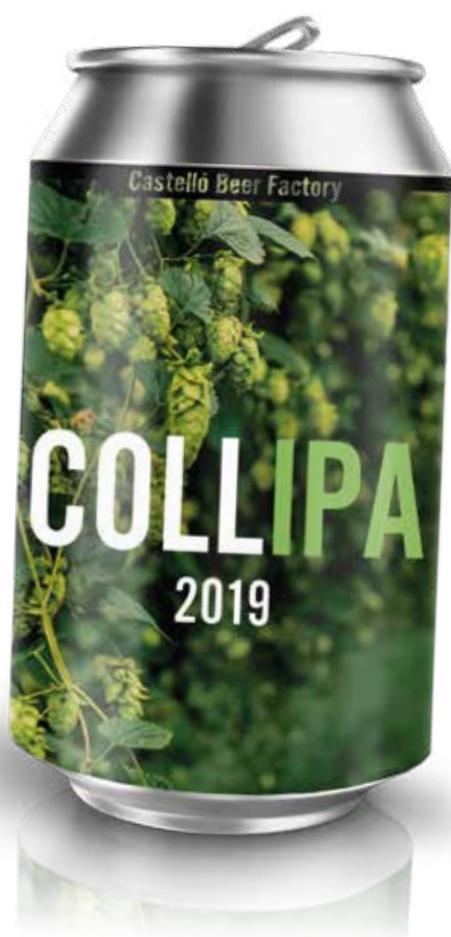
Alicante y provincia

- **Livanti Gelato di Sicilia:** www.facebook.com/Livanti
- **Helados y turrónes Elías:** www.facebook.com/HeladosYTurrónesMarcosElías
- **Helados Robenove:** www.heladosypastelesrobenove.es
- **Granizados Tomás:** granizadostomas.com





COLLIPA 2019 Castelló Beer Factory (Castelló)



Castelló Beer Factory abrió sus puertas en enero de 2016 y desde entonces ha experimentado un crecimiento progresivo. Actualmente, la empresa, formada por cuatro socios que gestionan la cervecera de manera cooperativa, tienen una capacidad de producción de unos 100.000 litros anuales.

Este es el tercer año que la cervecera castellonense ha producido una cerveza elaborada íntegramente con lúpulos de cosecha propia ubicados en el Maestrat. Se trata de una cerveza de estilo India Pale Ale (IPA) donde el lúpulo predomina sobre la malta. Un estilo de cerveza caracterizado por su amargor y un perfil aromático Resinoso, que nació durante el periodo de las colonias británicas en la India por la necesidad de los británicos de conservar mejor su cerveza en los viajes que realizaban a las colonias.

Concretamente, Castelló Beer Factory cultiva las variedades de Chinook y Cascade y la cosecha se realiza a finales de verano, por lo que esta cerveza sólo se puede producir una vez al año, justo cuando el lúpulo está en su momento álgido. Así que el pasado 14 y 15 de septiembre, unas 40 personas, sobre todo aficionados al mundo de la cerveza artesanal, asistieron a la festa de la Collita que organizó Castelló Beer Factory para ayudarles a seleccionar las flores de lúpulo para la elaboración.

El resultado es una cerveza que se enmarca en la línea “experimental” que lanzaron hace poco más de dos años con el fin de crear “las cervezas más gamberras, extremas y sorprendentes”. La cerveza recibe el nombre de Collipa 2019, haciendo un juego de palabras entre “collita” (cosecha) e IPA. Se ha elaborado partiendo de una base de maltas Pale Ale y un porcentaje de maltas caramelizadas para darle color y un ligero dulzor a la cerveza final. Así se equilibra el amargor aportado por los 25 kilos de lúpulo autóctono añadidos a la cerveza (18 Kilos húmedos de Cascade – 7Kg secos de Chinook).

La Collipa 2019 se presentará en la cervecería Lupulove (calle Caballeros 3) a finales de octubre e invitan a todo el mundo a que vayan a probarla.



Castelló Beer Factory
Pol. Estadio nave 44. Castelló
<https://castellobeerfactory.es>
Teléfono: 964 745 026
oficina@castellobeerfactory.com



Frutos Secos del Maestrazgo S.A.



Los almendros trazan la fisonomía del paisaje de Albocàsser, que ha convertido a su fruto, la almendra, en la principal fuente de ingresos de la población. De hecho, gran parte de la actividad económica de este municipio del Alt Maestrat se centra no solo en la recolección de la almendra sino en la transformación de este fruto seco en otros productos derivados. Bien lo saben en Frutos Secos del Maestrazgo (Frusema), una empresa familiar dedicada a la compra y descascarado de almendra, que además presta asesoramiento a agricultores y ofrece otros servicios relacionados con el cultivo de la almendra.

Frusema comercializa almendra en grano de todas las variedades: Valencia, Largueta, Guara... Pero tiene especial relevancia la almendra Marcona, por su calidad y por ser Castellón su principal zona de cultivo. También la cáscara de almendra se encuentra entre sus productos, cabe destacar que la cáscara es uno de los biocombustibles en auge, debido a su bajo precio y a su alto poder calorífico.

La firma tiene sus orígenes en los años 50 cuando dos amigos iniciaron un pequeño negocio familiar de recogida y descascarado de almendra para dar servicio a la zona durante la campaña. Desde entonces, se ha incrementado la producción y se ha mantenido tecnológicamente a la vanguardia, aunque siempre permaneciendo fiel a su filosofía: "Dar servicio de cercanía al agricultor, así como ofrecer a nuestros clientes productos de calidad a precios competitivos. Apostando por un sistema de calidad basado en la profesionalidad y compromiso de las personas".

Por otra parte, Frutos Secos del Maestrazgo, S.A., ha querido demostrar su compromiso con el medio ambiente, fomentando internamente el consumo responsable y trabajando junto al agricultor desde la siembra hasta la puesta en mercado de la almendra. Además, desde 2015 Frusema está certificada por el CAECV como operadores de producto ecológico, expandiendo su negocio desde el cuidado y protección del medio ambiente.

Frutos Secos del Maestrazgo S.A.
Avenida de Jaime I, 75. Albocàsser
www.frusema.com · Telf: 964 42 80 39
frusema@frusema.com





Las vacas también tienen DNI



Juan Traver Gómez

Carnicero - chef del restaurante Instinto Carnívoro

Actualmente, debido al agitado ritmo de vida que llevamos, es muy común realizar compras rápidas y adquirir productos envasados en los lineales de las grandes superficies. Son muchos los que acabamos comprando carne de vacuno dejándonos llevar simplemente por el aspecto, sin saber exactamente el tipo de corte y la calidad del producto que nos llevamos a casa.

La pregunta que surge al respecto es **¿Cómo reconocemos si la carne que compramos es de buena calidad o no?**

Para ello necesitamos considerar primeramente algunos detalles sobre las diferentes calidades de las piezas de vacuno. Sirva de ejemplo el mundo del vino. Este sector clasifica por categorías las distintas referencias de calidad; vino joven, crianza, reserva, gran reserva. En el despiece de vacuno, son **cinco las categorías comerciales;**

- **Extra:** lomo alto, lomo bajo y solomillo.
- **Primera A:** babilla, cadera, contra, redondo, tapa y tapilla.
- **Primera B:** aguja, culata de contra, espaldilla, pez, rabillo de cadera.
- **Segunda:** aleta, brazuelo, llana y morcillo.
- **Tercera:** costillar, falda, morrillo, pecho, pescuezo y rabo.

Temera rubia gallega con crotal sanitario en sus orejas. Es un dispositivo de control, de identificación y registro que garantiza la trazabilidad del ganado bovino

Esta diversidad debe su razón a ciertas variables a considerar. Para categorizar, dependemos entonces de las distintas zonas nobles del animal, de su edad, de si son machos o hembras, del grado de infiltración de grasa, de la raza, del tejido conjuntivo, de la zona de origen, de su alimentación, etc.

Por tanto a la hora de garantizar al máximo la calidad y la seguridad alimentaria de la carne de vacuno, toda la información que se proporcione al consumidor en los puntos de venta o consumo es fundamental.

De ahí la importancia en el sector vacuno del etiquetado de la carne como parte de su sistema de trazabilidad. La etiqueta es el principal soporte de información y refleja de manera específica todos los datos relevantes sobre el animal: el origen, fecha de sacrificio, número de registro sanitario, fecha de nacimiento, código de lote, peso en canal, etc. De alguna manera podríamos decir la etiqueta viene a ser el DNI de cada animal.

La trazabilidad y la calidad van de la mano, y este etiquetado a modo de DNI que todo producto por normativa debe llevar en su punto de venta, además de garantizarnos que cumple la legislación sanitaria, nos ayuda a conocer todas las características del producto y el itinerario del animal de principio a fin.

Así que tanto la información detallada de la etiqueta como el asesoramiento de nuestro carnicero de confianza nos aportarán la seguridad y la tranquilidad necesaria a la hora de realizar la decisión de compra.



Etiqueta de Certificado de garantía de calidad Ternera Gallega suprema con Indicación Geográfica Protegida. Expedida por el Consejo regulador de Carne de vacuno de Galicia.

En Instinto Carnívoro, todos los productos de nuestro restaurante y de punto de venta están perfectamente identificados mediante etiquetas y certificados de garantía como prueba de su procedencia y trazabilidad.

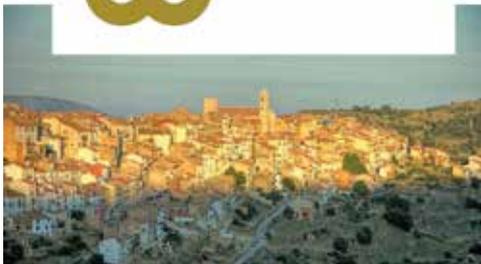
Instinto Carnívoro, productos de calidad extra con DNI, productos de confianza.

VILAFRANCA

capital cultural valenciana 2019



VILAFRANCA
 capital cultural
 valenciana 2019



Este año el municipio de Vilafranca, en la comarca de Els Ports, ha sido reconocido por el Institut Valencià de Cultura con la distinción de “Capital Cultural Valenciana”, un sello anual creado por la Generalitat desde hace unos años para incentivar la vertebración del territorio, así como promocionar aquellas poblaciones que destacan por su apuesta firme por la cultura como instrumento de cohesión social y de fomento económico. Para ello, se establece una comisión evaluadora que en 2019 ha apostado por el municipio de Vilafranca, entre tantos otros, por tener: «Una oferta cultural que cuenta con la gran participación del tejido asociativo del municipio y otros de entidades colaboradoras. Así, gran parte de la población participa en la confección de las agendas activas trimestrales que contienen el programa sociocultural, deportivo, educativo y de formación, logrando un planteamiento cultural participativo, interdisciplinar e intergeneracional».

El germen de la cultura y el espíritu participativo de la gente de Vilafranca lo podemos situar hace dos décadas con el nacimiento de la Mostra de Teatre Capsigrany, un evento que destaca por la calidad de su programación, que ha contado con compañías de prestigio nacional e internacional y que ha generado una sensibilidad especial entre los vecinos y vecinas. Se celebra el segundo fin de semana del mes de junio.

Así, con la obtención de la capitalidad cultural valenciana, el municipio de Vilafranca, en el presente año, a su agenda cultural habitual ha añadido muchos más actos, que destacan dentro de una comarca que se define por ser muy activa en la organización de eventos.

En el terreno de lo cultural y a nivel comarcal, bien conocida es la celebración del Aplec dels Ports, un fin de semana de reivindicación, fiesta y unión entre los vecinos y vecinas de la comarca, que acogen a miles de visitantes de la provincia y alrededores. La organización corre a cargo de comisiones que se crean en cada uno de los municipios que participan dentro de la rueda. La próxima edición se celebrará en Forcall los días 24, 25 y 26 de julio de 2020.





LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

Rodeno Crianza

Cabernet y Syrah



Rafael Vacas

Asesor comercial Zona Castellón

Bodega Alcovi es una pequeña bodega situada en un precioso pueblo llamado Almedijar en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra de Espadán al sur de la provincia de Castellón, cerca de Segorbe, su primera añada salió al mercado en 2009. Pertenece a la IGP Castelló y se sitúa dentro de la Comarca vitícola Alto Palancia-Alto Mijares.

Alcovi es una sociedad cooperativa en la que son 5 socios, el matrimonio formado por Asun y Manolo; Mayte y su hija Ainhoa; y Marian, el enólogo es Juan Manuel Gonzalvo que está dando forma en los últimos años al proyecto.

Trabajan 8 hectáreas de viñedo propio en terrenos de secano, mayoritariamente variedades de Cabernet Sauvignon y Monastrell todos ellos en el término municipal de Almedijar. Para su único vino blanco trabajan la planta fina y la castellana.

Los viñedos se trabajan bajo agricultura ecológica. Y son recogidos por proceso manual en la segunda semana de septiembre. Se encuentran rodeados de alcornocales, olivos y monte bajo mediterráneo.

El clima mediterráneo, el entorno natural y en especial el suelo de rodено hacen que sus vinos sean únicos.

En la Actualidad la bodega hace los siguientes vinos:

Alcovi blanco, Alcovi Rosado, Paraje de Mosquera, Señorío de Almedijar, los monovarietales de Alma de Espadán de Monastrell, Syrah, el recién presentado de Cabernet y el Rodeno.

Y de este último vamos a tratar hoy, ya que el nombre Rodeno ya lo dice todo, representa ese suelo especial que solo tiene la zona y que lo hace un vino diferente y con carácter.

Rodeno es un vino de Cabernet y Syrah con 12 meses de crianza en barricas de roble francés, las uvas proceden de la Parcela Charculla en Almedijar a 450 metros de altitud y en plena Sierra de Espadán, la producción es de 2500 botellas y la vendimia se hace manual en Septiembre.

NOTA DE CATA: Fruta negra, especiado, cacao, potente, sabroso, equilibrado, elegante y profundo.

VVP APROXIMADO TIENDA: 9 Euros.





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



Octubre, un mes para disfrutar intensamente en los hornos tradicionales del Gremi de Forners

Los panaderos y pasteleros del Gremi celebran el Día Mundial del Pan y las festividades de Halloween y Todos los Santos con unas propuestas irresistibles

La llegada de octubre inunda de color nuestros paisajes y también nuestras panaderías y pastelerías artesanas... mientras los huertos de la plana se salpican de intensos verdes y naranjas por el inicio de la campaña citrícola, los hornos artesanos del Gremi de Forners entran un mes de celebración que se deja notar en los escaparates y propuestas de los panaderos.

Así, por ejemplo, la calabaza, el boniato y la naranja vuelven a ser protagonistas, en nuestros "pastissets" y cocas dulces como la "Coca de Taronja". Dos muestras de la gastronomía tradicional de nuestra tierra que podrán verse en nuestras panaderías y pastelerías, y también cada domingo a partir del 20 de octubre, en la Plaza Fadrell con motivo de la participación del Gremi de Forners en la Fira de la Taronja.

Además, el 16 de octubre volverá a celebrarse el Día Mundial del Pan y el Gremi de Forners lo celebrará con un acto solidario que tendrá lugar tres días después, ya que el 19 de octubre regalará un bocadillo de pan artesano de masa madre a todas las personas que se acerquen a donar sangre al autobanco que se instalará en la Farola, por la mañana.



Del mismo modo, el día 19, el Gremi de Forners tomará parte en la Fira d'Artesania que se celebrará en el recinto de la Pèrgola para mostrar a los castellanenses el trabajo artesano que se lleva a cabo en los hornos de la ciudad. La misma jornada en la que el colectivo celebrará su fiesta anual en honor a la patrona, la Mare de Déu del Lledó, con una misa en la iglesia de la Sagrada Família y un posterior ágape de hermandad.

Pero además, el mes de octubre llena también de color las panaderías y pastelerías con motivo de la celebración de las fiestas de Halloween y Todos Los Santos. De hecho, los artesanos dedicarán los últimos días de octubre a preparar los deliciosos huesitos de santo y "panellets" con las mejores almendras y piñones, para mantener viva una de las tradiciones más dulces de este tiempo. La delicadeza de las masas de mazapán de los "panellets" competirán en los escaparates de los agremiados con las 'terroríficas' y divertidas galletas y figuritas preparadas para la fiesta de Halloween, que cobra fuerza en Castellón, especialmente entre el público más joven.

Así que octubre es un mes para disfrutar de los dulces artesanos y del buen pan, ese que se prepara en los hornos del Gremi de Forners de Castellón con masa madre, largas fermentaciones e ingredientes que le conceden un plus nutricional, puesto que los panaderos artesanos están apostando por sumar a los panes tradicionales otros sorprendentes con semillas, combinación de diversos cereales y harinas o ingredientes propios de la dieta mediterránea. Todo hecho a mano, ¡artesano y saludable!



Rutas gastronómicas por la provincia

sabores[®]

CASTELLÓN



RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL

"Thiar Julia" Fira Romana de Traiguera 5 y 6 octubre

Traiguera rememora sus orígenes romanos. **Los días 5 y 6 de octubre** se celebra "ThiarJulia, XIV Fira Romana de Traiguera". Gracias a la colaboración de todo un pueblo, los visitantes realizarán un viaje de 2.000 años, para descubrir la cultura, las costumbres, y la gastronomía de la época romana.

Información de la feria en:

<https://www.facebook.com/AjuntamentTraiguera>

<http://turisme.traiguera.es/es/festa/feria-romana-thiarjulia/>

Feria de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert 12 y 13 de octubre

Durante todo el fin de semana se organizarán diferentes actividades y muestras gastronómicas para promocionar la "Tomata de Penjar". **Más información:** www.alcaladexivert.es



Fira de l'Atmela (Albocàsser) 5 y 6 de octubre

La Fira de l'Atmela se celebrará en Albocàsser el fin de semana **del 5 y 6 de octubre**. Durante dos días se realizarán distintas actividades relacionadas con la almendra y su aplicación en gastronomía.

Más información:

www.albocasser.es

**VIII FIRA DE
L'AMETLA**

Jornadas gastronómicas de Caza y Setas (Montanejos) Del 19 de octubre al 1 de diciembre

Diferentes restaurantes y bares de Montanejos ofrecen menús especiales **hasta el 1 de diciembre**.

Más información:

www.visitmontanejos.es

Ruta de la Tapa de Castellón

Del 24 de octubre hasta el 17 de noviembre, distintos bares y restaurantes eleborarán tapas especiales.

Más informción:

<http://www.saborescastellon.com>

Mes de la Avellana (Benassal)

Durante los fines de semana se puede conocer de primera mano su cultivo, degustar los menús especiales preparados por los restaurantes e incluso recoger las avellanas directamente del campo. Por su parte, durante el Mes de la Avellana los establecimientos de la localidad ofrecen la posibilidad de adquirir productos agroalimentarios que cuentan con la avellana como ingrediente.

Más información www.benassal.es

Feria y Jornadas Gastronómicas del Queso de Montanejos

Los días 5 y 6 de Octubre de 2019 se celebrará en Montanejos la Feria del Queso Artesano. Además de la muestra de los mejores quesos artesanos, se organizará del 5 al 13 de octubre las jornadas gastronómicas del queso, en los distintos restaurantes y bares de la localidad.

Más información:

<http://www.feriaquesomontanejos.com>



www.congeladosdil.com

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



DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa

VIII Jornades gastronòmiques de carn, oli i vins

Del 13 de setembre al 13 d'octubre de 2017

Més informació a:

www.turismodecastellon.com



Una ruta de sabor pel Maestrat

Municipis participants:

Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloc, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán-Els Rosidos, Vall d'Alba, Vilafamés, Vistabella del Maestrat i Xodos

VIII Jornades Gastronòmiques de Carne, aceite y vinos

(municipios del Maestrat)

Las VIII Jornadas gastronómicas de carne, aceite y vinos se celebrarán **todos los fines de semana hasta el 13 de octubre** en 10 municipios del Maestrat: Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloc, Cabanes, Les Useres, Sierra Engarcerán, Vall d'Alba, Vilafamés, Vistabella del Maestrat, Xodos. Diferentes bares y restaurantes ofrecerán menús especiales.

Más información:

<https://castellorutadesabor.dipc.es>

Las Jornadas del Pulpo y Pescado de Lonja (Benicarló)

Varios restaurantes de Benicarló participan en las Jornadas Gastronómicas del Pescado de Lonja **desde el 6 de octubre al 3 de noviembre**.

Más información:

<https://www.ajuntamentdebenicarlo.org>



Jornadas Gastronómicas del Pulpo de la Lonja de Peñíscola

Durante todo el mes se ofrecerán en restaurantes de Peñíscola menús especiales con pulpo.

Más información: www.peñíscola.es

Jornades de la Cuina del Ranxo Mariner (Vinaròs)

Hasta el 20 de octubre

Diferentes restaurantes y bares de Vinaròs ofrecen menús especiales sobre el "Ranxo Mariner".

Más información:

www.vinaros.es



ALCOSSEBRE

SEA EXPERIENCE

APARTHOTEL ***

Alcossebre conforma un espléndida y variada oferta para los amantes del mejor turismo costero. Un original paisaje, rico, diverso y lleno de contrastes, con 10 kilómetros de litoral donde amplias playas, dotadas con todos los servicios, se alternan con calas vírgenes de gran belleza. Precisamente, en primera línea de la Playa El Cargador, se emplaza Alcossebre Sea Experience Aparthotel, un moderno y acogedor complejo dotado de una amplia oferta de instalaciones y servicios adaptados a diferentes gustos y edades, donde disfrutar de unas vacaciones o pasar unos días de ocio junto al mar.

El edificio consta de 90 apartamentos completamente equipados, siendo la mayoría de dos dormitorios con capacidad entre tres y cinco personas. Estos están distribuidos en 5 plantas y son accesibles tanto por escaleras como ascensores. Además cuentan con apartamentos de un dormitorio con el baño adaptado; algunos con vistas al mar y otros con una Terraza Premium.

Todos los apartamentos están compuestos de una cocina completamente equipada con: placa de inducción, horno, microondas, frigorífico con congelador, tostador, batidora, hervidor y cafetera eléctrica. El baño se compone de ducha, sanitario, secador y espejo de aumento. También hay aire acondicionado en dormitorios y salón.

Sin duda, todo pensado para que los huéspedes disfruten de la máxima comodidad durante su estancia. Además, podrán utilizar las múltiples instalaciones del complejo, como una zona ajardinada con hamacas en la que relajarse tomando el sol o bien darse un baño en las piscinas (una para adultos y otra poco profunda para niños). En el "Skybar" situado en la última planta del edificio también encontrarán una piscina, un bar, hamacas y camas balinesas con unas inmejorables vistas sobre la playa, el Mediterráneo y la localidad de Alcossebre.



Por otra parte, las zonas comunes albergan un parking cubierto y dos salones. También hay Wifi gratuito en todo el edificio y TV de 49" con canales en español, francés, inglés, italiano y alemán en todos los apartamentos.

El complejo, que cuenta con recepción propia, está completamente vallado con lo que es perfecto para familias con niños. Es un alojamiento confortable, de moderna decoración y vistas al mar, desde el que se puede descubrir Alcossebre, donde el verde de los llanos y las montañas de la Sierra de Irta y las Dunas se alternan con el azul del mar en sus playas y acantilados. Un pequeño paraíso de mar y montaña, con un valor ecológico diferencial del resto de la costa mediterránea.



Alcossebre Sea Experience (Holiday Magic Hotel S.A.)

*Calle Els Camps, 3. Alcossebre
Reservas: Tel. 964414437 – 671941527
Email. reservas@alcossebresea.com*





Alojamientos recomendados que hemos visitado

	Hotel · Aparthotel Acuazul (Peñíscola) Avenida Papa Luna, 47 · 964 48 94 20	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	Hotel Rural Cau Blanch (Les Useres) Partida Camps s/n - 627 35 37 41	Vinatea Suites (Morella) C/ Sant Julià, 19 - 964 160 744
Casa El Català (Vall d'Alba) 636 488 978 (Victoria Valls)	Masía Durbá (Castellnovo) Ctra. Geldo-Castellnovo Km1 - 964 764 419	Aldea Roqueta (Culla) Mas d'en Roqueta, s/n - 648 197 425
Casa Rural L'Artesà (Eslida) C\ Baix, 12 - 964 62 82 40	Eurohotel Castellón (Castellón) C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59	Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464
Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán) Els Rosildos · 659 535 011	El Planet de Maella (Xert) C/ Horno, 11 - 686 34 09 35	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77	Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203	H. Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moredal, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiè (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 006

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

Senderismo fluvial en el Barranco de las Salinas



Jorge Martínez Pallarés

*Téc. Cond. Activides Medio Natural
Téc. Deportivo en Espeleología
Director Técnico Sargantana Aventura*

El barranco de las Salinas es un pequeño afluente del río Mijares con caudal de agua permanente que discurre prácticamente en su totalidad por el término municipal de Cirat.

En sus casi 10 kilómetros de recorrido este arroyo de montaña atraviesa dos zonas bien diferenciadas, en su parte alta domina el terreno calcáreo y margoso, mientras que en su parte media y baja proliferan los suelos silíceos con el rodeneo tan característico de la Sierra Espadán como protagonista.

Es en esta última zona, a apenas a un centenar de metros del pueblo, donde podemos encontrar una senda fluvial que remonta el barranco atravesando diversas pozas de agua cristalina rodeadas de agrestes paredes de tonalidad rojiza. Durante casi un kilómetro se suceden piscinas naturales, pequeñas cascadas y diversas marmitas, increíbles parajes que en algunos casos poseen nombre propio como son “la bañera”, “el pozo negro” o “la caldereta”. Es esta última poza la que nos marcará el final de la ruta, justo el punto donde el cañón mas se estrecha y quizás el lugar con más belleza, en este lugar habrá que retroceder sobre nuestros pasos ya que las altas paredes impiden la continuidad.

Se puede complementar la jornada accediendo a la parte alta del barranco, visitando el paraje conocido como Salto de la Novia, un anfiteatro natural donde se forman dos cascadas de agua que superan la decena de metros. Un lugar de gran belleza pero que esconde una trágica historia de amor que acaeció durante la II Guerra Carlista. Mariana, natural de Pavías, conoció a José, un soldado morellano que se había desorientado en la montaña. Fue un flechazo inmediato y los dos jóvenes se juraron amor eterno, pero siguiendo la tradición de la época, los padres de ella concertaron una boda con un mozo de Cirat desoyendo las plegarias de la enamorada. Justo el día del enlace, en el trayecto hasta la iglesia, la comitiva de la novia se encontró con una partida carlista entre la que se encontraba José, hubo un tiroteo y la mula sobre la que montaba Mariana huyó despavorida cayendo en el precipicio que forma el salto de agua. Desde aquel momento los lugareños cambiaron el nombre original de Cola de Caballo a Salto de la Novia, tal como atestiguan los antiguos mapas.

El acceso a este pintoresco paraje se realiza siguiendo la pista forestal que parte del pueblo en dirección noroeste o bien a través del camino de herradura que parte del antiguo castillo de origen musulmán, ambos paralelos al cauce. En el paraje se puede disfrutar de una pequeña área recreativa y con algo de habilidad se puede acceder a las diversas pozas que se encuentran en las bases de las cascadas.

Con los monitores titulados de Sargantana Aventura es posible descubrir estos y otros parajes que aguardan el interior de Castellón de una forma amena y segura.





Anecdotario del s. XIX en Castelló



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

El siglo XIX está a punto de expirar. Aunque aún nos dejará un buen puñado de anécdotas para la ciudad de Castelló. Un 24 de septiembre de 1888 el fundador del Partido Socialista Obrero español, Pablo Iglesias, estuvo en Castelló impartiendo una conferencia ante los obreros, en el teatro del Nuevo Casino en el número 91 de la calle de Enmedio. Nos cuenta como curiosidad el Cronista Oficial, Antonio Gascó, que los socialistas apenas tuvieron representación en las elecciones generales y locales convocadas. Sin embargo, durante las celebraciones del 1 de mayo de 1890 las crónicas señalan que los socialistas reunieron cerca de 6.000 manifestantes. Por aquel entonces los castellonenses preferían la vía del republicanismo. Otro dato en clave electoral curioso es que el nuevo Código Civil de mayo de 1889 restableció el sufragio universal masculino, por lo que Castelló pasó de 774 personas con derecho a voto a 5.682.

Seguimos con la crónica de Gascó que nos cuenta que en esos últimos años del siglo XIX llegó un revolucionario invento, el teléfono. “La primera línea local se estableció el 16 de junio de 1889 y su concesionario fue Joaquín Carpi Marmaneu”, recuerda Gascó.

Otro momento importante fue la inauguración de la escultura del rey Jaime I celebrada en marzo de 1897, víspera de la romería de la Magdalena. Una estatua cincelada por el insigne escultor castellonense José Viciano Martí dedicada al monarca cuyo reinado está ligado para siempre a la ciudad de Castelló y sus fiestas fundacionales. El rey conquistador, ataviado con la cimera del dragón alado, la espada y el escudo, alarga su brazo para entregar con solemnidad el privilegio de traslado y fundación de la villa. El imponente pedestal y la planificación del lugar donde ubicar la escultura (por entonces conocida como plaza Nueva) son obra del arquitecto municipal Godofredo Ros de Ursinos y sufragados por el arcipreste Juan Cardona Vives.





Fachada antigua del Hospital provincial

A nivel urbanístico mentar que a finales de la centuria se decide mejorar el área de sumidero del Toll naciendo la plaza de María Agustina. Y en 1896 se le encarga al ingeniero Leandro Alloza Agut el proyecto del trazado del paseo del Lledó. Recuerda Gascó que Alloza diseñó un andén central arbolado y dos carriles laterales para tránsito de vehículos. Un entorno que sigue siendo hoy uno de los paseos preferidos de los castellonenses que acuden hasta la ermita de la Mare de Déu del Lledó.

Otro de los grandes retos que asumió Castelló en esos años fue la construcción del Hospital Provincial (calle Doctor José Clará) encargado al arquitecto Manuel Montesinos Arlandiz. Las obras comenzaron en 1882 y se prolongaron hasta 1907. Un inmueble que ya hemos tenido ocasión de analizar en estas páginas que nos brinda esta publicación.

Fue en 1890 cuando se abrió también al culto la iglesia de San Pedro, emplazada en el Distrito Marítimo, en la actual plaza Virgen del Carmen.

Un último apunte en nuestro particular anecdotario para recordar al tranvía de vapor conocido popularmente como La Panderola. Recuerda Gascó que “este popularísimo y entrañable trencito de vía estrecha llevó a cabo una destacada función de transporte desde el Grau de Castelló hasta Onda, pasando por el apeadero de Betxí y las localidades de Vila-real, Burriana y Almassora, transportando además de pasajeros, naranjas, adobes, yesos, cerámica, ladrillos, algarrobas, madera, vino, cereales, harina, carbón, hierro y maquinaria”. El nombre le viene por su color, que recordaba una cucaracha. Se inauguró en 1889 e hizo su recorrido hasta agosto de 1963.



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



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Timbors de Pissot



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

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

Oslo y su fiordo



Víctor J. Maicas.

Escritor

Sin ser espectacular como sus hermanos de más al norte, el fiordo de Oslo cuenta con la ventaja de albergar la capital de Noruega. Esa capital que concede todos los años el premio Nobel de la Paz y que vigila que su famoso Estado del Bienestar siga siendo una realidad duradera para todos los habitantes del país.

Así pues, en Oslo, el viajero además de percibir un ambiente que invita al bienestar, sobre todo en la época estival pues el crudo y frío invierno aletarga a las gentes en su propio hogar, podrá encontrar una ciudad cuya arteria principal es la Karl Johans gate, una larga calle que une el Palacio Real con un variado número de bellos jardines y hermosos edificios. Paseen tranquilamente por sus dominios y admiren las diversas edificaciones que encontrarán a su paso, como el Teatro Nacional o el Parlamento.

Por supuesto, no dejen de visitar su puerto y la impresionante fortaleza Akershus que vigila atentamente tanto la entrada al fiordo como a la propia ciudad. Entren en el Ayuntamiento y visiten la sala en donde se entrega el ya mencionado premio Nobel de la Paz. Visiten igualmente el Museo de los Barcos Vikingos, el de Munch o el Kon-Tiki, con sus innumerables joyas expuestas.

Pero antes de dejar la capital no olviden visitar el fascinante Parque Vigeland, un hermoso recinto con un sinfín de esculturas y jardines que colmarán sus innatos deseos de descubrimiento.

Sí, Oslo, la capital de Noruega, es sin duda el pistoletazo de salida para descubrir un país en donde la naturaleza se erige en la reina de todo. Glaciares, fiordos, altas cumbres, bellos bosques y cataratas esperan al viajero en un país en el que además de ser un ejemplo en cuanto a su sistema de bienestar, es también admirable por el respeto que sus gentes tienen a la Madre Naturaleza.

Disfruten, pues, de la bella Noruega, la capital de los fiordos.



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





El aeropuerto presenta su nueva ruta a Marsella

La aerolínea Volotea pone a la venta 9.800 asientos de la conexión, que arranca el próximo 14 de abril

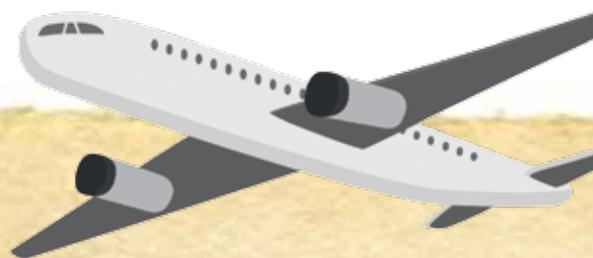
El aeropuerto de Castellón y la aerolínea Volotea han presentado ante instituciones y sector empresarial la nueva ruta estival que conectará Castellón con Marsella a partir del próximo mes de abril y que tendrá una vigencia de tres años.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha destacado que esta conexión supone una oportunidad para el sector turístico castellonense, en la medida que ejercerá "un papel catalizador de turistas procedentes del sur de Francia". En este sentido, el aeropuerto de Marsella tiene un área de captación principal en el departamento de Bouche-du-Rhone que cuenta con más de dos millones de habitantes.

Bernat ha recordado que el país galo es el principal emisor internacional de turistas a la provincia de Castellón, "con lo que se podrá profundizar y crecer en un mercado estratégico".

Por su parte, el director de desarrollo corporativo de Volotea, Carlos Cerqueiro, ha explicado que la aerolínea va a poner a la venta 9.800 asientos y las frecuencias de los vuelos a partir del 14 de abril de 2020 serán las siguientes: Castellón-Marsella, todos los martes con salida a las 11:45 horas; Marsella-Castellón, todos los martes con salida a las 10:00 horas.

Cabe recordar que la nueva ruta a Marsella se ha tramitado a través del plan de posicionamiento del aeropuerto de Castellón en los mercados turísticos internacionales, promovido por Aerocas, que también ha posibilitado una conexión anual a Londres-Luton y otra estival a Viena. Las tres rutas tendrán una vigencia de tres años.



Ampliación de la conexión con Viena

La nueva ruta entre el aeropuerto de Castellón y Viena arrancará el próximo 30 de marzo de 2020 y estará operativa durante siete meses, hasta el 23 de octubre, ampliando en ocho semanas el calendario previsto.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha detallado que la aerolínea Wizz Air tiene a la venta los billetes de la nueva conexión, que operará con dos frecuencias semanales, en lunes y viernes.

Bernat ha destacado que la previsión inicial era que la ruta operara durante 22 semanas, periodo que se ha ampliado hasta las 30 semanas.

El Paranimf celebra su *décimo aniversario*



La programación del Paranimf para este otoño está conformada por todo tipo de formatos con especial atención a la danza contemporánea con la participación del Paranimf en el circuito de ámbito estatal Danza a escena.

Las propuestas artísticas e interdisciplinarias, ofrecen una mirada transversal e inclusiva en el panorama creativo de las artes escénicas. Además, este año, tiene un cariz especial porque hace diez años desde que el Paranimf abrió sus puertas como espacio cultural y académico en la UJI. Durante este tiempo se ha consolidado como una infraestructura de referencia más allá de la ciudad universitaria.

Las representaciones empezaron con "Mur", una pieza que parte de la filosofía de las artes inclusivas normalizadas dentro de las programaciones regulares.

Para iniciar el programa de danza, se podrá ver "La desnudez", de la compañía de Daniel Abreu, que en los últimos Premios Max estuvo galardonado como mejor espectáculo de danza, mejor intérprete masculino y mejor coreografía.

Las representaciones de danza proseguirán con la obra "Set of sets", de la compañía de Guy Nader y María Campos con música en directo de Miguel Marín. Otro espectáculo que pasará por el Paranimf será "La gramática de los mamíferos", de la compañía de María Suárez, una obra del flamenco contemporáneo con toques de humor, y "L'increïble assassinat d'Ausiàs March", una divertida ficción musical para público joven y adulto de la compañía Crit Teatre.

En el mes de noviembre el Paranimf acogerá también las funciones de la 27ª Mostra Reclam de las cuales una está incluida en el Trovam. Además habrá circo contemporáneo, teatro documental con claro contenido social y también contará como colofón del programa con la actuación en noviembre de Nuria Espert interpretando el "Romacero gitano, de Federico García Lorca", bajo la dirección de Lluís Pasqual.

En cuanto al cine tendremos los ciclos habituales en versión original, con la colaboración, como siempre, del Instituto Valenciano de Cultura como sede de la Filmoteca a Castelló, en los que se incluyen los ciclos "Nou Cinema" y "En pantalla gran", dedicado a Bernardo Bertolucci. Además se proyectará "Llavors que van creixent. Fosa 22", dirigida por Óscar Navarro y Sergi Tarín.

En la web de la UJI, en el apartado de cultura, se puede consultar la programación: <https://www.uji.es/cultura/paranimf/programacio>

La Diputació refuerza el Patronato Provincial de Turismo

El nuevo Patronato Provincial de Turismo arranca una nueva etapa marcada por la mejora de la representatividad de empresas, profesionales y territorio y con el claro objetivo de convertir el turismo en una pieza fundamental para luchar contra la despoblación y para "impulsar una nueva ruralidad", según el presidente de la Diputación, José Martí. Asegura que cuenta con 41 personas que representan a la Diputación, los municipios costeros, los de interior, los empresarios turísticos y diversos colectivos vinculados al sector.



I Concurso de Recetas Gastronómicas Castelló Ruta de Sabor

El diputado provincial de Acción Contra la Despoblación y Desarrollo Rural, Santi Pérez, ha presidido la entrega de premios del primer Concurso de Recetas Gastronómicas Castelló Ruta de Sabor. El ganador ha sido Santiago Tena Tena, de Vilafranca, con "Tito trufado Castelló Ruta de Sabor". El segundo premio ha recaído en Lucía Andrés Tena, de Vilar de Canes, que ha elaborado la receta "Conejo del Maestrat al ajillo".

Casa de la Cultura de Borriol

La diputada provincial de Cultura, Ruth Sanz, se ha comprometido a estudiar fórmulas que permitan retomar a medio plazo las obras para culminar el proyecto de construcción de la Casa de Cultura de Borriol, unos trabajos que quedaron frenados hace más de una década.



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



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



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

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i has
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