

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | Nº 105 - Noviembre 2019 - 2€



Café y Té

Café
Balancilla

MESÓN
Torreblanca



El Carajillo

un universo de sensaciones

Restaurantes
con
menú de **Setas**

Más allá del Entrecot,
Chuletón y Solomillo

Cinco espumosos que recomendamos para Navidad



SUMARIO

Croquetas de bacalao con allioli negro. Mesón Torreblanca

Castellón Gastronomía Jornadas Pop	3	Panadería y repostería artesanal	32
Tienda Café y Té Balancilla	4	Rutas gastronómicas por la provincia	34
El Carajillo, un universo de sensaciones	6	La Frutería (Castelló)	36
Mesón Torreblanca	7	Las Cebras Hostel (Benicarló)	38
Restaurantes recomendados	11	Alojamientos recomendados	40
Ntros. chefs: Carlos Miralles (Mar Blava by Vericat - Benicarló)	12	C.I.P.F.P. Costa de Azahar	41
Ruta gastronómica de las setas	14	De ruta: Paisajes milenarios de la Piedra en Seco	42
Hora d'esmorzar: Bar Sevilla - Casa Polo (Benicarló)	20	Turismo activo: Temporada de setas	43
Productos Gourmet: Régoa Iria 2008	23	IX Jornada Gastronómica Arroz a Banda (Grao de Castelló)	44
El mundo de la carne: Más allá del Entrecot, Chuletón y Solomillo	24	Castellón ciudad. Descúbrela	46
Productos de la Comunidad Valenciana: Garantía de calidad	26	Literatura y viaje: Estambul	48
Productos de Castelló: Papas Maribel (Castellnovo)	28	Aeroport de Castelló: Plan de crecimiento	49
Cítricos Droplana (Castelló)	29	Universitat Jaume I	50
Vino del Mes: Cinco espumosos para Navidad	30	Diputación provincial: Turismo y cultura	51

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martínvarro
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

Productos de proximidad: por un futuro justo y sostenible

Como consumidor, me gusta ser exigente con la compra. No solo me preocupo de los precios o por la calidad del producto, que para mí son dos puntos importantes. También soy consciente de mi responsabilidad de compartir valores; es decir, me gusta saber que detrás de cada empresa productora hay una actitud responsable, con conciencia social y que apuesta por un futuro mejor.

Al comprar productos de proximidad, además de consumir excelencia, incentivamos la economía local, cuidamos del medio ambiente y fomentamos las buenas prácticas para un futuro justo y sostenible. Como ve, todo son ventajas.

CASTELLÓN GASTRONOMÍA

JORNADAS POP

PUCHEROS - OLLAS - POTAJES

En otoño se come con cuchara

Ashotur organiza una ruta gastronómica provincial con menús donde los pucheros, ollas y potajes cobran protagonismo

Pocas cosas apetecen más cuando llega el frío que un plato de cuchara. Contundente, calentito y reconfortante, un buen puchero, olla, potaje, sopa o "tombet" nos ayuda a entrar en calor y, sobre todo, nos permite disfrutar de una amplia variedad de productos de temporada que nos trae el otoño. Porque no hay que olvidar que verduras, legumbres, carnes y embutidos se fusionan en perfecta armonía en estos platos cocinados a fuego lento para conseguir aromas y sabores únicos.

Bien lo saben en la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (Ashotur) que, en colaboración con MAKRO de Castellón, ha puesto en marcha este mes de noviembre la VI edición de las Jornadas POP (Pucheros, Ollas y Potajes) 2019. Se trata de una ruta gastronómica en la que participan 25 restaurantes de la provincia de Castellón, que ofrecerán desde el 1 al 30 de noviembre menús especiales donde los platos de cuchara son los protagonistas, con precios que oscilan desde los 11 a los 29 euros.

Desde Ashotur se explicita que "se quiere promover la cultura de la cocina de cuchara en Castellón, y dinamizar el consumo en los establecimientos hosteleros utilizando los menús elaborados y sus precios populares como factor de atracción y promoción de los restaurantes de Castellón", aseguran.

Así, en esta edición participan restaurantes de **Castellón** (Candela, Ribalta, Mesón Navarro II, Lo de Pepe, Casita de Gredos, Mesón Ibérico El Lipizano, Rosa Angel's, Los Panchos, Puerta del Sol, Acordes y el Pixaví); **Vila-real** (Birbar Espai Gastronòmic); **Nules** (Cafó's y Casa Rabitas); **Fuentes de Ayódar** (Viñas Viejas); **Navajas** (Camping Altomira); **Burriana** (Restaurante Náutico); **La Vall d'Uixó** (La Gruta); **Segorbe** (Gastroadictos); **Morella** (Casa Roque y Cardenal Ram); **Eslida** (Paquita); **Culla** (La Carrasca); **Oropesa** (Puerta del Sol) y **Peñíscola** (Tío Pepe).

Entre algunos de los platos que se podrán degustar están la "Olla de la Plana"; "Olla de Eslida"; "Olla Navajera", "Olleta de Calabaza con boniato"; "Pucheros de garbanzos, con bacalao y espinacas frescas"; "Estofado de alubias rojas con morro y panceta ibérica", etc...

Más información: www.ashotur.org





Tienda té y café Balancilla

Os presentamos la **Tienda Café y Té Balancilla** especialistas en café y té naturales de primera calidad. Al ser una tienda especialista tenemos un amplio conocimiento en la materia prima para poder aconsejar de forma individualizada los mejores productos a nuestros clientes y esto nos convierte en un atractivo para los amantes del café y té.

En café podeis encontrar más de 20 variedades de distintos países, desde el selecto *jamaica blue montain*, pasando por el exótico *papua nueva guinea*, el suave *costa rica* o un robusta *vietnam*, todos ellos tostados diariamente y artesanalmente. En la tienda lo molem en el momento de la compra, el café recién molido mantiene mucho más tiempo el sabor y aroma. Las variedades más conocidas son Arábica y Robusta. Arábica crece en altitudes más elevadas, contiene menos cafeína, es más suave y más aromático. Robusta, no es tan exigente, aporta fuerza, amargor y crema.

Ahora toca hablar del té, que poco a poco se va abriendo en una ciudad como Castellón que va creciendo día a día. Al igual que el café, nuestra materia prima es natural y de primera calidad, con una gran variedad, de más de 120 Tés e Infusiones, *té blanco*, *té verde*, *té rojo*, *té azul*, *roibos*, y las clásicas infusiones de toda la vida, con esto hacemos las delicias de los más exigentes, realizamos nuestros propios Blends y eso





Esperamos veros pronto por nuestra tienda sita en la Calle San Vicente, 21 en Castelló

nos convierte en un atractivo para los amantes del té, olores, sabores, texturas... hasta obtener el Blend deseado por nuestra diseñadora Esperanza Alcarria, finalista en el Tea Masters Cup Spain, ofreciendo a nuestros clientes un producto unico.

Además la **Tienda Café y Té Balancilla** está especializada en todos los accesorios para estos selectos productos, desde la prestigiosa cafetera Sifón hasta las autenticas Teteras Pottery Inglesas. Con estos conocimientos podemos aconsejar a nuestros clientes cual es el accesorio que mejor se le acopla a su día a día.

Tienda Café y Té Balancilla

S. Vicente, 21. Castellón - Teléfono 964 24 33 70

cafeytebalancilla@gmail.com

www.cafeytebalancilla.com

A partir del próximo número, vamos a descubrir un mundo de aromas y sabores de la mano de **Esperanza Alcarria Gómez**, propietaria de la Tienda de Café y Té Balancilla. ¿Cómo preparar un buen café? ¿Cuántas clases de té existen en el mundo? ¿Qué propiedades tiene el té? ¿Y el café? Son algunas de las preguntas que daremos respuesta en la nueva sección que iniciaremos en la revista **TURISME i GASTRONOMIA** de Castelló dedica al café y al té.



Esperanza Alcarria.
Propietaria de la Tienda
Café y Té Balancilla.
Diseñadora de té

1010 | 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

El Carajillo

Un universo de sensaciones



El carajillo es la bebida por excelencia de Castelló, después de un buen almuerzo o comida con amigos. Bebida alcohólica quemada con unos granos de café, azúcar, piel de limón y si se quiere, una ramita de canela, café corto y mucho cariño, son los ingredientes principales de esta bebida que levanta el ánimo de cualquiera.

El carajillo es todo un universo de sensaciones que despierta todos los sentidos: aroma, vista, sabor, y hasta la alegría del alma.

La presentación ya es todo un espectáculo: tres niveles diferenciados por la densidad: la capa más inferior: coñac, ron, whisky, anís, etc., el nivel medio, donde se encuentra el café y la capa superior, donde está la pequeña película de espuma, donde depositar los granos de café y la ramita de canela.

El carajillo puede tener mucho o poco café; cada establecimiento tiene su estilo, aunque lo normal es que la capa de alcohol quemado sea la más voluminosa. Eso sí, los niveles deben estar bien definidos, y nunca se deben mezclar a la hora de servirlo. Hay que observar como se balancea con el movimiento a la hora moverlo suavemente. Todo un espectáculo.

En algunos establecimientos la capa de café es muy pequeña y entonces recibe el nombre de "carajillo tanga" (por la reducida capa de café). Incluso en algunos establecimientos se le añade miel, pero esto es otra historia.

También a la hora de tomarlo, cada uno lo hace a su estilo, lo más normal es removerlo y saborearlo, pero hay algunos que lo beben tal cual lo sirven, es decir, primero la crema, luego el café y por último el licor quemado. Sobre gustos no hay nada que objetar.

Sea como sea, el carajillo es mucho más que una bebida. Es todo un mar de sensaciones, y un icono de Castelló.

Restaurantes recomendados de la provincia

Texto y fotografía: Pablo Montero, Ignacio Porcar y Félix Tejada

Sección patrocinada por

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



MESÓN Torreblanca

Hoy nos vamos a Torreblanca, un lugar que conserva el encanto de pueblo con muchas posibilidades turísticas, donde perderse por sus calles y comer en el Mesón Torreblanca, que hoy nos ocupa y que es una opción muy a tener en cuenta.

El Mesón Torreblanca es una empresa familiar consolidada, abierto desde el año 2000 y regentado por Alejandro desde 2014, quien atiende a sus hasta 60 comensales diariamente. Alejandro Tena, Chef de formación académica y espíritu inconformista, se actualiza y le gusta participar en concursos (consiguiendo el Primer premio tapa especial elaborada con cerveza Estrella de Galicia en el Salón Gourmet de Madrid 2016). La cocina sorprende porque dispone del equipamiento de un gran restaurante. Es un mesón familiar de los de toda la vida, transmite una cuidada imagen de funcionalidad y versatilidad y cuenta con otros atractivos como la brasa tras una pantalla de cristal. Alejandro se sitúa en una encrucijada entre sus posibilidades gastronómicas de autor con toques de vanguardia, aunque la realidad del día a día se impone.

Da la cara con los menús de diario, y ahí ya demuestra su buen hacer con elaboraciones tradicionales pero con presentaciones cuidadas que aportan una diferencia que se ve, se nota, está presente. Principalmente sus clientes son gente de paso entre semana y los fines de semana los vecinos que valoran ese buen hacer y los visitantes que buscan comer bien. En su oferta está presente el menú especial y tiene siempre la carta operativa, incluso entre semana, dividida en entrantes crudos, del mar, de la tierra, arroces ¡por encargo!, pescados y carnes. Organiza actividades gastronómicas seductoras como el menú maridaje de Gin Tonic, o menú gastronómico de la tomata en verano. Próximamente se sumará a su oferta un atractivo menú carta repleto de intenciones.



Alejandro Tena, chef y propietario de Mesón Torreblanca

Para este reportaje nos preparara una muestra de sus elaboraciones más representativas y nos confiesa que sus clientes prefieren las elaboraciones de mar. Utiliza masivamente los productos de proximidad y locales de calidad, y su producto estrella son las alcachofas de Torreblanca (D.O. Benicarló). También quesos de Tot de Poble, langostinos de la costa, tomates de penjar, pescado de lonja, frutas y verduras de producción propia, en definitiva, detalles que elevan la calidad de la cocina y mejora la presentación. Veamos con más en detalle, más en profundidad.

Nos encanta comenzar con **pan tostado**, “**tomata de penjar**” y **ajo** para restregar acompañado de aceite de producción propia de arbequina y hojiblanca; en este caso apetece más ya que el ambiente de mesón parece que acompañe...

Nos atiende David, un tío muy salao. “*Caballero, para su primer plato necesitará este cubierto*”. Una cálida **crema de alcachofas de nuestra huerta con virutas de jamón crujiente y AOVE**. Sabrosa, aterciopelada y reconfortante. Seguimos el aperitivo con unas **croquetas de bacalao con allioli negro**, cuadradas, servidas sobre pizarra y contrastado con lágrima de puré de guisante. Muy visual y muy ricas.

Continuamos con unas **alcachofas salteadas con langostino “monet” y fino**. Alcachofas confitadas, delicados langostinos de costa de carne firme, con todo el sabor de la huerta y del mar y tiene un componente de aromas de fino muy acusado. David nos da una clase sobre la utilización del rall para capturar los langostinos. No tiene precio.

El pan fresco es de la panadería de la Galla, rústico, crujiente y tierno. Buenísimo.



Pan tostado, “tomata de penjar” y ajo



Crema de alcachofas de nuestra huerta con virutas de jamón crujiente y AOVE



Alcachofas salteadas con langostino “monet” y fino



Croquetas de bacalao con allioli negro



Espardenyes



Pulpo a la brasa con alioli y pimentón de Alcanar

Alejandro nos agasaja con unas **espardenyes** a la Bilbaína, un plato selecto de textura tierna y al dente y jugo ligeramente ligado. Un bocado de lujo para los amantes de los productos auténticos.

Fue una sorpresa el **tataki de atún de Balfegó con brotes de rábano picante y salsa de soja, wasabi y shichimi tagarashi**, para esta ocasión blanco y con la textura singular que le aporta la MerryChef ¡No sobró ni uno!

Cerrando el apartado de los entrantes un espectacular **pulpo a la brasa con alioli y pimentón de Alcanar** terminado a la piedra volcánica, tiene un aspecto agreste muy acertado y adecuado, la piel tostada y crujiente esconde un interior de gran ternura, que junto a las patatas a la brasa y el alioli, invade inmediatamente la memoria de sabores y aromas conocidos, esencia de algo muy nuestro. Totalmente recomendable.

Ya, para terminar con esta muestra de cocina de mar y de huerta, una suprema de **Corvina Rex sobre verduritas y caldo de sus espinas tostadas**. Elegante pescado, crema de legumbres y ceniza. Elaboración muy cuidada, respeta al máximo las cualidades del pescado fresco del Grau y lo combina de forma ligera pero contundente con la blanquísima carne de las berenjenas asadas y el verde de la crema.



Tataki de atún de Balfegó con brotes de rábano picante y salsa de soja, wasabi y shichimi tagarashi



Corvina Rex sobre verduritas y caldo de sus espinas tostadas

¿Quién puede resistirse a unos provocadores postres de elaboración propia? Un **flan de queso con mermelada de albaricoque de nuestro huerto**, **Panna Cotta de manzana asada con coulis de frutos rojos** y **Postre de la casa**, un bowl de crema sobre galleta impregnada de café, terminado con coulis de fresas y Chantilly. Cada uno con su personalidad, ligeros, apetecibles y un poco mágicos.



Flan de queso con mermelada de albaricoque de nuestro huerto



Panna Cotta de manzana asada con coulis de frutos rojos



Postre de la casa

Llega la hora de poner fin a este reportaje y queríamos contarles las cosas que más nos han gustado de este restaurante. Nos ha gustado su oferta actual y atrevida, nos ha gustado la presentación, con platos cuidados, sencillos, sin excesos pero con personalidad, nos ha gustado la calidad del producto y los puntos de cocción muy ajustados, que preservan y acentúan las cualidades organolépticas, nos han gustado las raciones, abundantes, que nos dan la sensación de haber comido bien. Alejandro conjuga la parte práctica, familiar y polivalente con la vertiente gastronómica, sin duda, es el desafío de este Chef. Aunque nos quedamos con las ganas de probar los arroces. Por nuestra parte, la cocina ¡Chapó!



Bodega
Les Useres

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



Carta de vinos

MESÓN 
Torreblanca

Un restaurante familiar, donde Alejandro, a la vez que se encarga de la cocina, también elabora la carta de vinos.

Una carta que prepara junto a los bodegueros y distribuidores de la zona, siempre previa cata y dando prioridad a los vinos que a Alejandro más le gusten.

Reestructura la carta de vinos una vez al año, dando importancia a los vinos de Castellón, tanto de la I.G.P. como de las bodegas que están fuera de ella.

Para nuestra comida, nos recomendó un vino blanco, ALCOVI BLANCO 2018, elaborado con las variedades sauvignon blanc, planta fina y castellana.

Bodega Alcovi, situada en la Sierra de Espadán, en el pueblo de Almedijar, una bodega que pertenece a la I.G.P. Castelló.

Un vino joven de escasa producción, alrededor de 1200 botellas.

Con un color amarillo pálido brillante, en nariz destacan las notas de manzana verde y toques florales, en boca es ligero, fresco y sedoso.

La bodega trabaja 8 hectáreas de viñedo propio en terrenos de secano, en agricultura ecológica.

Mesón Torreblanca

*C/ Sant Jaume, 83, Torreblanca,
Teléfono: 964 42 02 60*

Restaurantes recomendados que hemos visitado

		Restaurante El Guano (La Vall d'Uixó) Avinguda Jaume I, 59 - 964 66 32 20
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 Sentits (La Vilavella) C/ Figueral, 5 - 640 67 37 15	Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44
Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02	aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Olliet, 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'Ílla 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.

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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

Carlos Miralles Vericat

*Jefe de cocina del restaurante
Mar Blava by Vericat (Benicarló)*



El cocinero Carlos Miralles Vericat (Am-
posta, 1985) ha dado sobrada muestra
de su depurada técnica, creatividad des-
bordante y cuidado por el detalle en la cocina
a lo largo de una carrera que ha ido forjando
desde que era prácticamente un niño, a base de
trabajo, trabajo y más trabajo. Y es que, guiado
por esa necesidad de seguir actualizando cono-
cimientos, Carlos disfruta cada día de aprender
y evolucionar como cocinero, al mismo tiempo
que se mantiene fiel a sus orígenes cuando
ayudaba en el restaurante de sus padres, en
Canet lo Roig, donde ha vivido siempre.

¿Siempre tuvo claro que lo suyo eran los fogones?

Nunca tuve que pensar a que dedicarme, sin saberlo ya ejercía un oficio -y me gustaba- en el restaurante de mis padres, en Canet lo Roig. Cuando creces entre fogones y clientes, heredas una forma de vida. Solo seguí mi propio camino. A los 16 dejé el instituto para estudiar cocina y ahí empezó mi pequeña historia como cocinero.

¿Cuál ha sido su formación?

Estudí Ciclo Medio de Cocina y Ciclo Medio de Pastelería en Benicarló y después, Ciclo Superior de restauración en la Escuela de Hostelería Costa de Azahar en Castellón.

En estos últimos años se ha ganado un reputado prestigio tras curtir su experiencia profesional en grandes restaurantes ¿Dónde ha trabajado?

Tras acabar el Ciclo Medio de Pastelería, decidí hacer un stage de 6 meses en El Raco de Can Fabes***, restaurante del difunto Santi Santamaría, por el que siempre había sentido y sentiré admiración. Cuando volví, empecé a trabajar en restaurantes de la zona, en temporada, en fin de semana o simplemente como extra de camarero o de cocinero, banquete o carta. Todo me iba bien: Hotel Montesa (Sant Mateu),



Salones Paladium (Vinaròs), La cocina de Javier Ramos (Vinaròs), Can Chuanet (Benicarló), Parador Nacional (Benicarló) y El Forn Tónico (Alcocebre). De todos guardo un gran recuerdo. Realicé las prácticas del Ciclo Medio de Cocina en Salat y Dolç (Valencia), un espacio gastronómico sin igual, regentado por los hermanos David y Gustavo Mayor Rivas. L'escala-ta** (Alicante), Hotel Hacienda Na Xemena "Relais Chateaux" (Ibiza), Le Fogon* (Paris), Celler de Can Roca*** (Gerona), Vinomi (Gerona), Disfrutar** (Barcelona) y una vez en casa, restaurante Tancat de Codorniu (Les Cases d'Alcanar). Unos cuantos años de mi vida resumidos. Me gustaría poder extenderme y explicar lo que siento por cada una de estas familias, personas, amigos o experiencias pero es demasiado, admiración, respeto y ¡un millón de gracias a todos por hacerme sentir como en casa!

Desde hace poco es el jefe de cocina La Mar Blava by Vericat, en Benicarló ¿Cuándo y cómo nació este proyecto gastronómico?

La Mar Blava by Vericat es la unión de dos proyectos que encajaban perfectamente. Junto a Eva Miralles y su marido arrancamos el proyecto en enero de este año para abrir con más ganas que nunca el 15 de mayo de 2019.

¿Cuál es su propuesta gastronómica en este restaurante?

Una carta desenfadada, alegre y divertida; actual y a la orden del día, abiertos a técnicas de ayer y de hoy; producto y mucho sabor. Intentamos mejorar día a día.

¿Qué producto no puede faltar nunca en su cocina?

Sin duda alguna, el aceite de oliva y si es de la "terreta", mejor. Soy de Canet lo Roig, en el Baix Maestrat, donde, sin duda, se producen algunos de los mejores aceites de oliva del mundo.

¿Qué plato de su carta/menú nos recomendaría este mes (noviembre)?

Este mes estamos con un menú muy especial, dos snaks: aceituna esférica y gazpacho de remolacha con huevas de arenque y alga wakame;

tres primeros a compartir: ensalada de escarola y "llampuga" en vinagre, vieira y "rostit de pollastre" al perfume tailandés y all i pebre de pulpo. Para terminar con arroz de pulpo y muselina, Rodaballo a la brasa "Beurre Blanc" y Níscalos o Churrasco de cordero a baja temperatura, con pre-postre y postre, por 25 euros, bodega aparte.

Le gusta aprender y estar en constante renovación ¿Qué evolución ha vivido?

Soy inquieto, siempre lo he sido. Durante todos estos años he intentado estar al día. A los 25 años, aprendiendo de los grandes, la evolución es muy rápida y aunque la información te desborda hay que retenerla. Ahora, con 34 años, me veo con la experiencias y conocimientos para intentar abordar un proyecto como Mar Blava donde puedo plasmar todo lo que he aprendido. Todavía hoy saco tiempo de dónde sea para continuar formándome, voy a todos los cursos que puedo y leo libros de grandes profesionales siempre que tengo cinco minutos.

Soy un cocinero con raíces en una comarca con excelente producto, tanto del mar como de la tierra, y me centro en sacar lo mejor de cada producto

Forma parte de la Selección Española de Cocina Profesional ¿Cómo valora su experiencia?

Es gratificante, como una recompensa al trabajo de muchos años, sin olvidarnos que esto también conlleva esforzarte un poco más, en pocos días, y algún viaje. Fui a Rímini (Italia) para una competición entre varios países del Mediterráneo y después a Luxemburgo para competir en la copa del Mundo de Cocina. Compartes momentos inolvidables junto a grandes compañeros y profesionales.

No podemos salir de Mar Blava sin probar...

El Pepito de Anguila y el arroz con pies de cerdo y "espardenyes".



Pepito de Anguila



Arroz con pies de cerdo

Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



Ruta gastronómica de las setas

Las setas se han convertido en un ingrediente indispensable en nuestra cocina. La mayoría de ellas tienen una textura y un suave sabor que las hacen perfectas para combinarlas con carnes, pastas y arroces o para hacer con ellas salsas; sin olvidar los revueltos y otras recetas. Por eso, en muchos restaurantes de la provincia, principalmente los de las comarcas de interior, ofrecen en otoño menús especiales para disfrutar de este exquisito manjar. En la revista Castelló Turisme i Gastronomia les presentamos sólo una pequeña muestra de la amplia oferta culinaria que tiene a las setas como protagonistas durante las próximas semanas.

*“Setas de temporada, huevo poche, panceta confitada y salsa española”
Restaurante María de Luna (Segorbe)*





Mesón del Pastor

Costa de Jovaní, 5 (Morella) - Telf. 964 16 02 49

Mesón del Pastor (Morella) es un restaurante de una larga tradición familiar que destaca por una rica oferta en carnes a la brasa y las distintas especialidades morellanas. Además, su gerente y jefa de cocina, Raquel Ferrer, se ha convertido en una gran especialista en la cocina de las setas, por lo que cada otoño presenta un menú degustación de "bolets", en el que todos los platos integran variedades de setas, algunas más conocidas y otras no tanto, que cada vez atrae a más apasionados de la buena mesa. Y es que son recetas creadas, sobre todo, desde un auténtico respeto por el producto.

XVIII jornadas gastronómicas de setas **Menú degustación de "Bolets"**

"Tomata de Penjar d'Alcalà" con rovellones escabechados
y cremoso de queso Pastor de Morella y aceite de oliva

Ceps en su entorno

Medallón de foie con "Llaneg Negres, membrillo y helado
de pimienta

Tatakya de presa de ibérico sobre crema de trompeta de
los muertos

Pescado de la Lonja con infusión de setas y cigalas

Magret de pato con Angula de Monte, Setas de cardo
silvestres y frutos rojos

Carpacio de piña y setas

Mandarinas y chocolate con helado de rebozuelos

Agua mineral. El menú no incluye bodega.
Se servirá mínimo 2 personas

Precio 37 € (IVA incluido)





Farga Restaurant

Ermita Mare de Déu dels Àngels (Sant Mateu) - Telf. 663 909 586



El cocinero y propietario de Farga Restaurant (Sant Mateu), Sergio Escrig, apuesta por los productos sanos, ecológicos y de proximidad para elaborar los distintos menús que se ofrecen a lo largo del año.

Para el mes de noviembre cuenta con una selecta y deliciosa propuesta culinaria en la que las setas cobran protagonismo. Cabe destacar que Farga Restaurant se enmarca dentro del conjunto arquitectónico de la Ermita de Nuestra Señora de los Ángeles, desde donde se puede contemplar un manto de olivos centenarios de la variedad de aceite autóctona que precisamente da nombre al establecimiento.

Menú especial de las setas

Coca de Sardina ahumada, con "ou de reig, azafrán y frutos secos

Arroz de senderillas y muslo de codorniz confitado

Canelón de caza mayor con salsa de murgolas y espuma de foie

Suquet de gallineta con niscalos y almendra

Pierna de cordero rellena de frutos secos y setas en su jugo

Leche de oveja con mermelada

Precio 35 €

Pan, agua y vino de la casa incluidos





Restaurante María de Luna

Hotel Martín el Humano

C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 (Segorbe) - T 964 713 601

El restaurante María de Luna, ubicado en el hotel Martín El Humano de Segorbe, participa en la XIII Muestra Gastronómica de las Setas Ciudad de Segorbe, que se desarrollará del 2 al 24 de noviembre. Unas jornadas que se han consolidado y se han convertido en una cita obligatoria para la cocina de otoño de la provincia de Castellón.

El chef Javier Simó ha elaborado un menú temático que lleva como hilo conductor las setas. Para abrir boca, empieza con una terrina de perdiz en escabeche y senderuelas. El marisco se presenta con una cola de cigala a la llama, sobre un salteado de setas y un caldo potente de cigalas.

El siguiente plato es un mar y montaña de mollejas de pato, vieira y boletus sobre una crema tibia de puerro.

En el menú de este restaurante siempre hay un plato de huevo y setas. Este año lo servirán en una copa de coctel una crema de patata trufada, rebollones salteado y huevo de casa a baja temperatura.

El siguiente servicio es una fideuà negra a base de trompeta negra y virutas de foie.

El plato de carne consiste en rebozuelos ligeramente salteados a modo de cama con unos escalopines de solomillo de ternera ecológica y una reducción de vino.

El postre es una combinación de matices, productos y texturas de frutas y frutos de otoño.

Y se termina con unas "pasticas" tradicionales para acompañar el café. ¡Buen provecho!



"Menú degustación setas 2019"

Aperitivos de bienvenida

- Terrina de perdiz, senderuelas, pan de frutos secos
- Setas, cigala y su infusión
- Crema de puerro, boletus, mollejas y vieira
- Huevo de la casa, rovellones y crema de patata trufada
- Fideuà negra con virutas de foie
- Escalopines de solomillo de ternera, rebozuelos y salsa de Pedro Ximenez
- Dulce otoño 2019
- Petitis fours tradicionales

Bebidas, agua, cerveza, refrescos y café

Precio por persona 33 €
(IVA) incluido

Este menú se servirá por mesa completa e incluye todos los platos citados anteriormente

Si alguna de las setas citadas no se encuentra en el mercado se sustituirá por otra similar





Restaurante Mar de Fulles

Polígono 5, Parcela 69 (Alfondeguilla) - Teléfono: 964 09 09 65

Menú de temporada

Aperitivo de bienvenida

Sepia a la plancha con boniato y berenjena
a la llama

Huevo trufado a baja temperatura con
setas y chips de patata

Arroz de pato y boletus

Cre moso de mascarpone con café

**El postre y principal se podrán escoger
entre varias opciones.**

Arroz del senyoret, fideua...

Brownie, hoja de chocolate, cremme bruleé

Precio: 26€ + 1€ que destinamos
a plantar árboles para
compensar las emisiones de CO2.

El restaurante Mar de Fulles, junto a un hotel y albergue, forma parte de un proyecto global de turismo social y ecológico, basado en el respeto al medio ambiente. Dirigido por Juan Manuel Urbán, Mar de Fulles, dispone de un huerto ecológico que les permite autoabastecerse de hortalizas, verduras y frutas cultivadas por ellos mismos. En esta ocasión, su menú degustación cuenta con las preciadas setas, que como el resto de producto están recién recolectadas.



Menú VIII Jornadas Gastronómicas de las Setas, Carne y Productos del Otoño

Entrantes

Modernidad y tradición se fusionan en la cocina del restaurante El Faixero, dirigido por Joaquín Deusdad.

A la experiencia de 30 años en los fogones se une el espíritu innovador que permite ofrecer platos con sabores tradicionales y recetas con las nuevas tendencias culinarias.

Para las VIII Jornadas Gastronómicas de las Setas, Carne y Productos del Otoño, propone un exquisito menú en el que los "bolets" vuelven a ser los protagonistas.

Ensalada Tibia con Setas y Queso de Cabra.
Wok de Verduras con "Robellones y Llanega".
Crujiente de Setas de Cardo, Trigueros e ibérico.
Crema de Boletus Edulis con Crujiente de Jamón.

Segundo a elegir (con guarnición de setas):

1/2 Chuletón de Ternera
Conejo con Robellones.
Manitas de cerdo a la Brasa
Chuletas de Cordero a la Brasa.
Codornices en Escabeche Suave.
Bacalao con Salsa de Setas.

Postre casero a elegir

Tiramisú 5 Panacota
Tarta de queso con helado de frambuesa
Cuajada 5 Fruta del tiempo.

Agua y bodega incluidos

Mínimo 2 personas. Se servirán a Mesa completa.

Precio: 28 euros (IVA incluido)



Hora d'esmorzar



Bar Sevilla – Casa Polo

(Benicarló)

Avda. Magallanes, 7 (Ctra. Nacional 340, Km. 67,17)

Sin duda, uno de los establecimientos recomendados de nuestra provincia a la hora del almuerzo. Los hermanos Rubén y Manolo, actuales propietarios, por herencia de sus padres, se preocupan de ofrecer al comensal buen producto y bien elaborado.

Con puntualidad valenciana, a las 9 de la mañana, los comensales hacen cola para elegir plato. Servicio excelente y cantidad abundante (aquí hay que venir con ganas de comer para terminarse el plato).

Benicarló es una población con gran tradición y fama ganada a pulso en el tema gastronómico. Aquí hay muy buenos restaurantes, empezando por Raúl Resino, con una estrella Michelin, y siguiendo, entre otros, por el restaurante La Mar Blava a los mandos del prestigioso chef Carlos Miralles, con un gran futuro en sus manos.





En cuanto a bares, también los hay de muy buena calidad, de hecho en esta misma revista, ya hemos publicado alguno de ellos. Pero cierto es, que el Bar Sevilla, ofrece un “escaparate de cazuelas” digno de ser reseñado en las mejores revista de gastronomía.

Manolo y Rubén, además de excelentes personas, según opinan los propios empleados del establecimiento, son dos grandes profesionales que se preocupan de la satisfacción del cliente, que no es poco. En este establecimiento, además de comer bien, se respira un ambiente agradable y relajado.

Les aseguro que vale la pena hacer unos cuantos kilómetros para almorzar en este bar. Yo lo hice desde Castellón, y en cuanto pueda, volveré. Buena calidad, buen servicio y buen precio. Aconsejable 100%





Los que ya hemos visitado

Bar - Restaurante El Porche (Altura)
Plaza Mayor, 7 - 964 14 65 69

Torrador – Rte. El Barull (Castelló)
Avda. Diputació, 10 - 964 242 678

San Rafael (Benicarló)
C/ Mossén Lajunta, 24 - 964 461 880

La Carxofeta (Benicarló)
Avda. Papa Luna, 78 - 964 88 01 04

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

Bar Barco (Castellón)
C/ Museros, 4 - 964 19 49 98

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



RÉGOA IRIA 2008

D.O. Ribeira Sacra

Félix Tejada

Director Gerente de DiVino



Esta región vinícola gallega es una de las más fascinantes del país, tanto por su peculiar paisaje como por la personalidad de sus vinos, cada vez más apreciados. Trabajar en sus viñedos puede llegar a ser una actividad de riesgo debido a la inclinación de las pendientes donde están plantadas las cepas, muchas veces de difícil acceso. Estas inclinadas pendientes, originadas por el paso de los ríos Sil y Miño al discurrir entre las montañas del interior de Galicia, conforman la pintoresca estampa de vides plantadas en terrazas descendiendo hacia el río.

Situada entre el sur de Lugo y el norte de Ourense, esta peculiar orografía y los kilómetros de valle a lo largo de los ríos Sil y Miño, hace que nos encontremos con diversidad de tipos de suelo y microclimas. En este sentido la D.O. ha dividido los viñedos en 5 subzonas según sus características particulares: Amandi, Chantada, Quiroga-Bibej, Ribeiras do Miño y Ribeiras do Sil. Los suelos tienen una elevada acidez y su composición es mayoritariamente de pizarra y granito. Al ser una región interior gallega, el clima es atlántico con cierta influencia continental, con lluvias abundantes.

RÉGOA IRIA 2018, un vino único, con 14 meses de bodega y más de 9 años en botella. Un vino pausado y complejo. Muy aromático, aúna fruta roja madura, notas balsámicas y especiadas. En boca es un vino maduro pero a su vez mantiene aún la frescura, con taninos integrados y muy elegante. Un vino pleno con gran equilibrio entre la fruta y la madera, que sorprende tanto a noveles como a consumidores experimentados.

Elaborado con las variedades, Mencía 80 %, Alvarello 10 %, Caiño 8% y Sousón 2 %. Fermentado durante 25 días con 2-3 remontados diarios. Fermentación maloláctica y posterior crianza durante 14 meses en barricas nuevas Allier de 300 l. Solo se utilizan levaduras y bacterias lácticas autóctonas, no se filtra ni clarifica. El único producto añadido es el sulfuroso. Se utilizó uva de las parcelas 2 y 4, con una producción media de 500 g por cepa.

Once hectáreas de cultivo en terraza, pendientes del 80 % y orientación sur que contactan en su cota inferior con el río Sil. Estas condiciones, junto a las características del suelo (tierra pizarrosa y arenisca, bien drenada) y un clima adecuado, configuran el terruño necesario para la obtención de un vino espléndido que cautiva paladares. La antigüedad de sus cepas, superior a los 24 años, con producción máxima de 2 kilogramos por cepa, las convierte en el gran aval de la bodega. Cada año se producen aproximadamente unos 50.000 kilos de uva. La viña no se abona ni se riega: la cepa crece en unas condiciones extremas donde se autorregula, lo que proporciona a cada añada unas características distintas.

Su precio, alrededor de 190€ por botella.





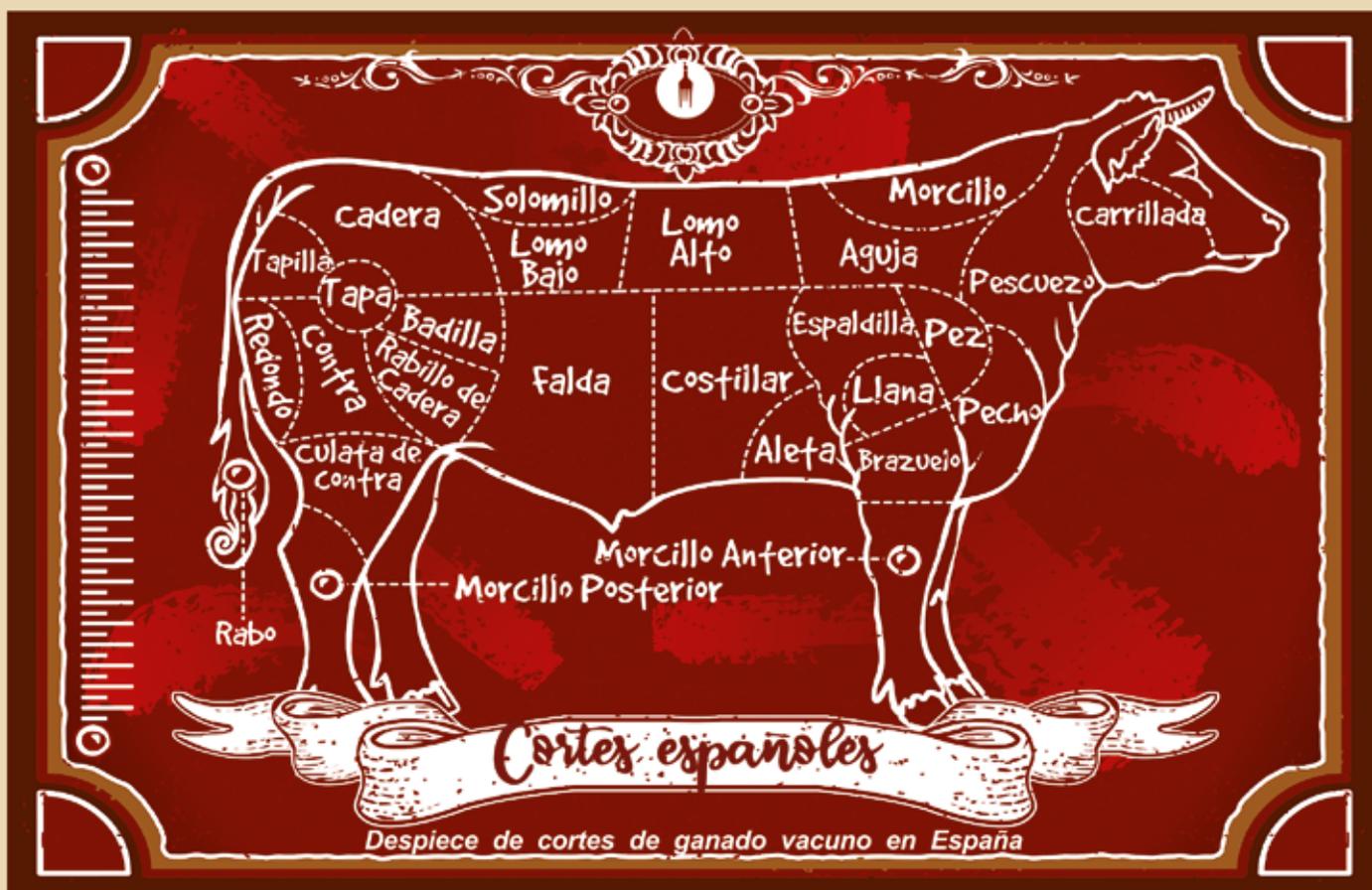
Más allá del Entrecot, Chuletón y Solomillo

Cortes nacionales e internacionales



Juan Traver Gómez

CarniceroChef del Restaurante Instinto Carnívoro



En el mercado español podemos encontrar infinidad de cortes y piezas de vacuno de gran calidad que nos permiten enriquecer nuestra gastronomía con una interminable lista de platos y elaboraciones.

En el despiece vacuno de nuestro país, más de 25 piezas diferentes de carne quedan divididas en cinco categorías según su calidad: extra, primera A, primera B, segunda y tercera.

Cabe destacar de estos grupos, los cortes de calidad extra y, entre ellos, a los verdaderos reyes de nuestro despiece nacional; el Solomillo, la parte

más tierna del animal y uno de los cortes más valorados, el Entrecot, una pieza de extraordinaria calidad, tierno, muy sabroso, y el Chuletón, con toda seguridad, la joya de la corona española, que destaca por su particular textura y un potente y delicioso sabor.

Como amantes apasionados del mundo de la carne, nos gustaría, en esta ocasión, ir más allá de estos tres grandes tesoros de nuestra cultura carnívora y mostrar las excelencias de algunos de los cortes internacionales de mayor prestigio en todo el mundo.

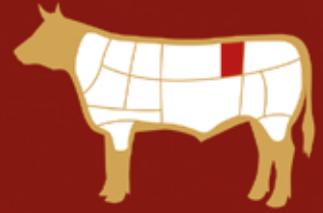
Cortes Internacionales

Hablamos pues, de las bondades de los cortes internacionales: **t-bone**, **tomahawk**, **picaña** y **entraña**



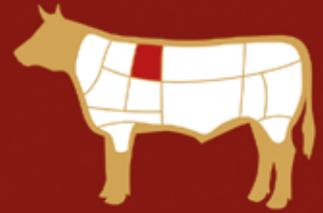
T-BONE • Corte Americano •

Es el rey de los cortes americanos. Se caracteriza por tener un hueso central en forma de T y por reunir en sí mismo dos piezas de carne deliciosas: el solomillo, más tierno y el entrecot, con más sabor. Es un corte transversal a las costillas, en la zona del lomo bajo del animal. 8/10 piezas por res. Disfruta de diferentes texturas y sabores en una sola pieza.



TOMAHAWK • Corte Americano •

Es el corte más novedoso y de moda en restauración a nivel mundial. Se le conoce también como "chuletón con hueso". Es un corte impactante a nivel visual ya que a la pieza central de carne le acompañan unos 20 cm de hueso limpio de la costilla. Su nombre proviene de la similitud al hacha nativa americana de una sola mano "tomahawk". 8 piezas por animal. Delicioso y tierno.



PICANA • Corte Brasileño •

La picaña es la estrella de los cortes brasileños. Hablamos de un corte triangular realizado a lo ancho de la parte superior de la cadera. Está situado en ambos lados de la espina dorsal. Cada res tiene dos picañas. Su peso oscila entre 1 y 2 kilos. Es corte muy apreciado por su jugosidad y por la sabrosa grasa que lo recubre.



ENTRAÑA • Corte Argentino •

La entraña es un corte argentino muy valorado que corresponde a la parte periférica del diafragma del animal, pegado a las costillas y al hígado. La pieza no supera el kilo y medio por animal. Es de color rojizo oscuro y forma alargada con remate afinado. Está recubierto de una fina piel que al retirarla deja al descubierto una carne veteada, tierna y jugosa.



CORTES DEL RESTAURANTE INSTINTO CARNÍVORO

T-BONE • TOMAHAWK • ENTRAÑA • PICAÑA
TIRA ASADO • LOMO ALTO • CHULETA • AGUJA
SOLOMILLO • CHULETÓN • ENTRECOT

RAZAS DEL RESTAURANTE INSTINTO CARNÍVORO

BLACK ANGUS • WAGYU • RUBIA GALLEGA
SIMMENTAL • WAGYU JAPONÉS • RETINTA



Alimentos de la Comunidad Valenciana con **garantía de Calidad**



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



Alimentos o productos de la Comunidad Valenciana con nombre y apellidos, con el aval de garantía que proporciona los diferentes sellos de calidad.

La gastronomía de la Comunitat Valenciana es muy rica y variada, debido a la originalidad y singularidad de los productos que aquí podemos encontrar. La cambiante orografía, y los diferentes climas que se dan en este territorio, junto a los avales de garantía de calidad que proporcionan las Denominaciones de Origen y de Calidad diferenciadas, proporcionan alimentos muy reconocidos en todo el mundo.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son las nomenclaturas utilizadas en España para reconocer una calidad diferenciada, consecuencia de características propias debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, donde se elaboran los productos, y a la influencia del agente humano que participa en las mismas. La DOP y la IGP son sistemas de protección que se utilizan en productos agrícolas y alimenticios diferentes del vino y de las bebidas espirituosas.

Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P)

Frutas: Kaki de la Ribera del Xuquer; Nísperos de Callosa D' en Sarria y Uva enbolsada del Vinalopó.

Hortalizas: Alcachofa de Benicarló.

Arroces: Arroz de Valencia.

Aceites: Aceites de la Comunitat Valenciana.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

Vinos de Alicante; Cava (denominación de origen compartida con otras comunidades o territorios); Utiel-Requena y Valencia.

Hortalizas: Chufa Valenciana y Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Turrón, bollería y dulces: Jijonay Turrón de Alicante
Frutas: Cerezas de la montaña de Alicante y Cítricos Valencianos.

Embutidos: Embutidos de Requena, longaniza, chorizo, morcilla, perro, gueña, sobrasada, salchichón.

Vinos de Castellón.

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Bebidas espirituosas tradicionales de Alicante: Anís Paloma de Monforte del Cid; Aperitivo-Café de Alcoy; Cantaueso Alicantino y Herbero de la Sierra de Mariola.



El Reglamento define una DOP como «un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a una zona geográfica en particular, con los factores naturales y humanos esenciales a él, y cuya producción tengan lugar en su totalidad en una zona definida».

Así mismo define a las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) como «un nombre que identifica un producto originario de un lugar determinado, una región o un país, que posea una característica determinada, una popularidad, o diferencia que pueda esencialmente atribuirse a su origen geográfico, y de cuyas fases de producción, al menos una, tenga lugar en la zona geográfica definida».

La ventaja fundamental de la denominación de origen es que garantiza al consumidor un nivel de calidad más o menos constante y unas características específicas. A cambio, los productores obtienen una protección legal contra la producción o elaboración de tales productos en otras zonas, aunque se utilicen los mismos ingredientes y procedimientos, que les permite influir sobre el precio final de éstos. Estas marcas o avales de garantía facilitan la organización del sector productivo y ayudan al acceso de productores a mercados nacionales e internacionales.



Para saber más:

<http://www.agroambient.gva.es/es>

VINOS DE PAGO

Finca El Terrerazo; Pago los Balagueses y Pago de Tharsys.

MARCA DE CALIDAD “CV” PARA PRODUCTOS AGRARIOS Y AGROALIMENTARIOS

Alajú; Cereza; Clochina; Embutido Oreado al pimentón; Jamón curado; Longaniza al ajo; Longaniza de Pascua; Longaniza magra; Longaniza seca; Morcilla de cebolla y piñones; Morcilla de pan; Morcilleta de carne; Perusa; Pimiento sol del Pilar; Planta ornamental; Queso blanquet; Queso cassoleta; Queso la Nuncia; Queso servilleta; Queso tronchón; Tomata de penjar; Torta de gazpacho y Miel de azahar .





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Papas MARIBEL

(Castellnovo)



Artesanas y de calidad superior. Las Papas Maribel conquistan nuestro paladar desde hace 50 años con su tradicional sabor y crujiente textura. El secreto: utilizar para su elaboración los mejores ingredientes (patatas seleccionadas de procedencia nacional, excelentes aceites y sal marina), sin conservantes ni colorantes, y siguiendo el mismo proceso de producción en caldera de siempre.

Fueron Miguel Pérez y su esposa María Torres quienes comenzaron en 1969 a preparar, a pequeña escala, papas caseras en una pequeña planta baja de Castellnovo (Alto Palancia). Así nació una empresa familiar que ha incrementado la producción y renovado instalaciones, pero manteniendo su esencia: una fabricación artesanal avalada por la profesionalidad y una larga experiencia en el sector.

Fieles a sus orígenes, en la actualidad, Papas Maribel ofrece un variado catálogo de de papas, cortezas, aperitivos... Y ha sabido mantener una sólida cartera de clientes gracias a la calidad de las materias primas y sus métodos de producción tradicionales.

Papas Maribel, SL

Ctra. Segorbe-Castellnovo, Km. 2
Castellnovo
papasmaribel.com

Cítricos Oroplana

(Castelló)

El otoño sabe a cítricos (clementinas, naranjas, pomelos...) Frutos sabrosos y ricos en vitamina C que llenarán, sin duda, nuestra despensa durante todo el invierno. Por eso, en Cítricos Oroplana lo tienen todo listo para arrancar en noviembre una nueva temporada y ofrecer una cuidada selección de las mejores variedades para zumo y mesa: Clementeina/Clemenules; Navelina, Hernandina, Navel, Navelate, Sanguina, Ortanique, Navel Lane, etc... Sin olvidarlos de los exquisitos pomelos y limones.

La familia Mateu Ibáñez, con una larga tradición en el cultivo de cítricos, se encarga de todo el proceso: "desde el cuidado con mimo del árbol hasta la venta directa y cercana con el cliente, a través de su marca Cítricos Oroplana, en las tiendas que tienen en Castelló de la Plana y también venta online de naranjas gourmet, sin intermediarios". Las naranjas maduran de forma natural en el árbol y durante el proceso de recolección, examinan "con esmero" cada uno de los frutos para asegurarse que ofrecen la mejor calidad, con la garantía de ser 100% naturales.

Todas sus fincas están situadas en el termino municipal de Castellón de la Plana, que cuenta con un clima óptimo para el cultivo de naranjas con temperaturas templadas en invierno y cálidas en verano que proporcionan excelentes cosechas. "Especialmente, las fincas situadas en las proximidades del Ermitorio de la Magdalena y en la Partida Fadrell", destacan desde la familia Mateu Ibáñez.

Para ellos, el cuidado y respeto hacia el medio ambiente es una de sus mayores preocupaciones. "Un claro ejemplo de ello es que todas las fincas cuentan con sistemas de regadío por goteo de aguas procedentes del Río Mijares", señalan. "Utilizamos máquinas para la eliminación e incorporación al terreno de todos los residuos vegetales procedentes de la poda, valorizándolos como materia orgánica. Los residuos triturados de los cultivos son unos buenos aliados para nuestras fincas", afirman.

El resultado es un producto de cosecha propia, natural y de calidad, que llega al consumidor sin intermediarios.



Cítricos Oroplana
www.naranjasdecastellon.com
pedidos@naranjasdecastellon.com
Telfs. 676 15 64 23 // 696 31 45 64



LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

Cinco espumosos que recomendamos para Navidad

En este número queremos recomendaros cinco espumosos españoles con los que podeis disfrutar en vuestras celebraciones, para regalar, en comidas de empresa, con amigos, con la familia, etc. Porque disfrutar de las burbujas es muy agradable e inspira felicidad y ya que queremos que disfrutéis de un gran día, que mejor que intentar que lo hagáis con una buena recomendación, intentaremos que sean en diferentes escalas de precios.



Rafael Vacas

Asesor comercial
Zona Castellón

Magnanimus Brut Reserva Ecológico, D.O.P. cava

Elaborado con Chardonnay y Macabeo, con mínimo 24 meses de crianza en botella es un cava que después de años de aprendizaje en la bodega Magnanimus de Vilafamés, Castellón, se decidió hacer en Requena íntegramente, ya que legalmente si se hiciera en Castellón no sería D.O.CAVA, y para ello por ley se tiene que hacer en Requena, estamos pues, ante un Cava hecho en Requena por una bodega de Castellón.

Al frente Gabriel Mayo dueño y enólogo de la bodega y David Buch, experto en espumosos ya que fue Embajador del champagne en España y varias veces finalista del concurso nariz de oro. Un cava que triunfa, con una gran relación calidad precio.

NOTA DE CATA: A la vista aparece Amarillo pálido, brillante y cristalino con reflejos acerados, en nariz predominan las notas sutiles de fruta fresca, manzana, piña, notas cítricas, con recuerdo de las levaduras y su crianza, envolvente y elegante. En boca entrada fresca, sedosa y fina, burbuja fina y agradable con sensación cremosa y suave. Paso agradable que invita al trago.

Servir de 8-10° C.

PVP APROX TIENDA 9 €.



Privat Brut Nature Reserva Ecológico, D.O.P. cava

Elaborado con Xarel.lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay y Pinot noir y con una crianza mínima de 20 meses en rima, este cava es una joya de la que se ha puesto al frente el potente grupo Perelada-Chivite comprando la bodega y viñedos. Al frente el enólogo Josep Maria Pujol-Busquets, que quiere para sus vinos variedades muy expresivas y cupajes atrevidos que los elevan a la categoría de grandes vinos. La sobriedad de sus presentaciones es un reflejo de su vocación cosmopolita.

NOTA DE CATA: Con ligeros matices verdosos, suaves y frescos al paladar. Destaca por su color amarillo pálido, lleno de tonos aromáticos. Es un cava vivo y brillante. En Nariz ligeramente afrutado, con aromas a fruta blanca, cítricos y almendras verdes. Equilibrado, destaca como un cava excepcional. En boca es fresco y elegante, supone una experiencia para los sentidos.

Servir de 8-10° C.

PVP APROX TIENDA 12 €



Blanca Cusiné Brut Nature Gran Reserva Ecológico, Biodinámico, D.O.P. cava

Sus variedades son Xarel.lo, Chardonnay y Pinot noir; el Pinot noir elaborado como "blanc de noir" nos ofrece un producto donde la finura y la elegancia hablan por si solas. Todas ellas bajo la influencia de las montañas altas del Penedés. Su crianza es de 80 meses en Rima. Se elabora en la bodega Parés Baltá desde 1790 en Pacs del Penedés, una bodega con más de 220 años de historia y larga tradición, pero con ideas jóvenes y frescas en la que están al frente Joan y Josep Cusiné. Riega tus mejores comidas con este cava, o como regalo es ideal, te sorprenderá.

NOTA DE CATA: Vista Amarillo dorado, reflejo de su larga crianza. En nariz aroma complejo y sutil con delicadas notas de almendras frescas, avellanas, miel de azahar e higos frescos. En boca se muestra redondo y fundente, con recuerdos de frutas maduras confitadas que se añaden a las sensaciones ya mostradas en nariz.

Servir de 8-10° C. PVP APROX TIENDA 19 EUROS

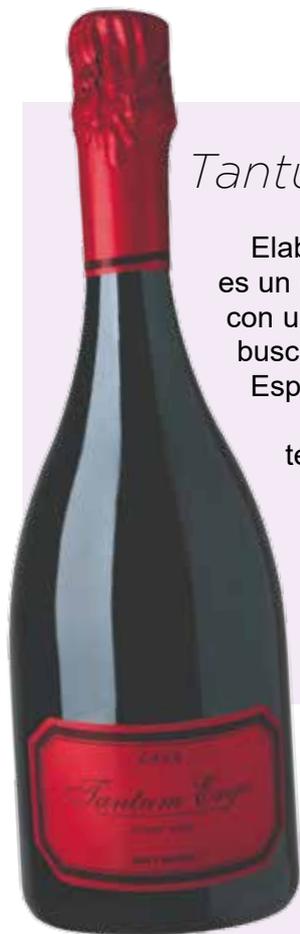


Tantum Ergo Rosé Brut Nature, D.O.P. cava

Elaborado en el Pontón, Requena por la bodega Hispano Suizas, es un cava 100% Pinot noir fermentado en barricas nuevas de 400 l y con una crianza mínima de 22 meses sobre lías y degüelle manual. Si buscas un rosado, este es nuestra recomendación, elegido mejor rosado de España 2019 en la guía Sevi.

NOTA DE CATA: De color oro rosa pálido, con Aroma potente de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada y bollería. En boca sabor amplio, con tacto cremoso, recordando la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

Servir de 8-10° C. PVP APROX TIENDA 24 EUROS



Gran Torelló Brut Nature Gran Reserva Ecológico, Biodinámico, Corpinnat

Elaborado con Macabeo, Parellada y Xarel.lo de la finca Can Martí y con un mínimo de 80 meses de crianza sobre lías. Se elabora en la bodega Torelló, viticultores desde 1391 y hacen cava desde 1951 en el municipio de Gélida (Barcelona). Al frente están Toni y Paco de la rosa Torelló. Corpinnat es la Asociación del corazón del Penedés que se ha salido de la D.O.CAVA para hacer espumosos de gran calidad, largas crianzas y con normas más estrictas que Champagne, en un paso hacia adelante buscando la excelencia.

NOTA DE CATA: En vista color pálido y brillante con la burbuja muy pequeña y rosario fino. En nariz aromas a manzana verde y un toque anisado. En boca es fino de saborear, fresco por su maravillosa acidez, envolvente y cremoso.

Servir de 8-10° C. PVP APROX TIENDA 30 EUROS





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



La panadería artesana destaca dentro de la cultura popular castellonense

La panadería artesana de Castellón será este año protagonista de las nuevas Jornadas de Cultura Popular que el Ayuntamiento y la Universitat Jaume I celebrarán el 30 de noviembre y 1 de diciembre para poner en valor la gastronomía tradicional de nuestra tierra.

Por ello, el Gremi de Forners aportará productos artesanos a la exposición que se realizará en el Museo de Etonología de Castellón entre el 8 de noviembre y el 20 de diciembre, donde se reproducirá la maqueta de un antiguo horno y podrá verse cómo ha evolucionado nuestra panadería tradicional, desde los primeros 'rotllos' hasta el exitoso Fadrinet o la Flor de Lledó que tenemos hoy en día en la carta de productos típicos de Castellón. Y además, el Gremi de Forners repasará en una charla en el Menador, la evolución de la panadería en Castellón desde el propio nacimiento de la ciudad hasta la actualidad.

El evento es una muestra más de la implicación de nuestras panaderas y panaderos en el devenir cultural y social de la ciudad. Al igual que lo han sido los actos que ha desarrollado en el último mes. Por ejemplo,





el pasado 19 de diciembre, el Gremi de Forners celebró el Día Mundial del Pan Artesano regalando un bocadillo de pan artesano a todas las personas que se acercaron a donar sangre al autobanco instalado en la Plaza de la Farola.

Y en esa misma jornada, la entidad panadera celebró su fiesta anual para rendir tributo a la patrona del colectivo, la Mare de Déu del Lledó, con una misa en la iglesia de la Sagrada Familia en la que llevó a cabo una simbólica ofrenda de pan a la Virgen.

Mientras tanto, las panaderías y pastelerías de Castellón empiezan a ofrecer este mes los productos típicos de otoño, como los dulces elaborados con las mandarinas de nuestra tierra, como la Coca de Taronja, los tradicionales “patissets” de confitura de calabaza o boniato; la Coca de Castelló o los “rotllets”, que comparten escaparate con los ‘panellets’ elaborados para la celebración de Todos los Santos y una gran variedad de panes y productos innovadores de calidad.





Rutas gastronómicas por la provincia

XIII Muestra Gastronómica de las Setas de Segorbe

Del 1 al 24 de noviembre 2019

Durante el mes de noviembre se podrán degustar sabrosos platos elaborados por restaurantes de la ciudad utilizando la seta como ingrediente principal. Durante la celebración de dichas jornadas se realizarán actividades complementarias, como son las visitas guiadas gratuitas por la ciudad. Más información: <http://turismo.segorbe.es>

Fira Sant Andreu. Cabanes

*29 y 30 de noviembre
y 1 de diciembre*

Durante estos tres días tendrá lugar la Fira de Sant Andreu en Cabanes, donde la gastronomía cobra protagonismo.

Más información: www.cabanes.es

VINITERRÀNIA
FESTA DE LA VEREMA

BENLLOC
1 · 2 · 3
NOVEMBRE 2019

Durante tres días se organizará esta feria, en la que habrá música, charlas sobre el mundo del vino y catas. Así se conjuga la tradición vitivinícola de la comarca con la música y la cultura. Más información: <https://viniterrania.com/>

Gastrónoma 2019

*Feria gastronómica del Mediterráneo
10, 11 y 12 de noviembre
en Feria Valencia (Valencia)*



Jornades de Cuina dels Arrossos. Vinaròs

Del 1 de noviembre al 8 de diciembre

En diferentes restaurantes habrá menús especiales a base de arroz.

Más información: www.vinaros.es

Senderismo Micológico Recolectando setas.

Alcalà de xivert

16 noviembre

Desde Turismo de Alcalà de Xivert se ha organizado una ruta micológica para buscar setas en la Serra d'Irta.

Más información:

<https://www.alcossebre.org>

Jornades Gastronòmiques de Setas y Caza.

Montanjos y Cirat

Hasta el 1 de diciembre se celebrará en Montanejos y Cirat una nueva edición de las jornadas gastronómicas de setas y caza. Contará con la participación de diversos locales.

Más información: www.visitmontanejos.com





Jornades Gastronòmiques de l'Arròs i la Taronja (Almassora)

Desde el 8 de noviembre hasta final de mes

Varios restaurantes de la población ofrecerán menús especiales donde se primará el arroz y la naranja.

Más información: www.almassora.es

VIII Jornadas Gastronómicas de las Setas, Carne y Productos del Otoño

Hasta el 24 de noviembre

La comara de Els Ports da comienzo a las "VIII Jornadas Gastronómicas de las Setas, Carne y Productos del Otoño". Participan tanto restaurantes como pequeños hostales y hoteles que quieren promocionar la deliciosa gastronomía otoñal de la zona en las poblaciones de Cincorres, La Pobla de Benifassà, Morella, Vilafranca del Cid / Vilafranca.

Más información en:

<https://www.turismodecastellon.com>

<https://castellorutadesabor.dipc.as>

X Jornades Gastronòmiques "Mengem a Vila-real... Olla de la Plana"



Durante todo el mes de noviembre, en diferentes restaurantes y bares de Vila-real se preparan menús especiales dedicados a la Olla de la Plana.

Más información:

<http://jornadsgastronomicasvila-real.blogspot.com>

De Casa
ULTRACONGELADOS

7 Mares
De Casa

dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967

www.congeladosdil.com

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



Pilar Palacios y Manuel Segarra

La Frutería

(Castelló)

Las mejores frutas y verduras del otoño

Naranjas, mandarinas, uvas, calabazas, granadas, manzanas, peras, rovellones, coles, chirimoyas... La inmensa paleta de colores, texturas y sabores del otoño invitan a entrar en La Frutería, situada en Ronda Mijares, 60 (Castellón), donde es fácil elegir entre una gran variedad de frutas y verduras selectas, de buen calibre y mejor calidad, gracias al sabio consejo de sus propietarios, Manuel Segarra y Pilar Palacios. Y es que el excelente producto de temporada que ofrece La Frutería cuenta con un valor añadido: Trato amable y asesoramiento profesional.

En este comercio, que mantiene la esencia de tienda tradicional de barrio con una decoración rústica y elegante, se ofrecen tanto productos autóctonos de temporada como otros procedentes de zonas y bosques más tropicales. Así, agricultores de Almassora, Moncofa, Benlloc, Torreblanca, Cabanes, Castelló y Sant Joan de Moró, entre otras localidades, abastecen de la más variada fruta y verdura fresca los estantes de La Frutería, en los que también se pueden encontrar las apreciadas granadas de Alicante, melecotones de Calanda o cocos de Panamá, entre otras muchas frutas y verduras. Sin olvidar la gran variedad de tomates, manzanas y peras, con olor y nombre propio, entre las que escoger.

Además, recientemente se ha incorporado a su extenso catálogo distintas frutas procedentes de la Costa Subtropical Española, con sabores y aromas dispares, que se suman a una amplia diversidad de productos de cultivo ecológico con certificado ECO, que son de





"proximidad, calidad y con buena presencia". Cabe destacar el interés de sus propietarios por trabajar con los pequeños agricultores locales, por el producto de temporada y de proximidad, así como por recuperar variedades de frutas que dejaron de consumirse y casi habían desaparecido.

Este buen hacer le valió a La Frutería de Castellón alzarse el año pasado con el premio a la Mejor Frutería de Barrio de España en los 'Premios Golden Gold', que reconocen a los mejores establecimientos del país en el sector de la venta de fruta. Un galardón que, sin duda, no se les ha subido a la cabeza a Manuel y Pilar que mantienen intacta la ilusión por hacer las cosas bien y ofrecer una atención personal y profesional.

LA FRUTERÍA

Ronda Mijares 60, Castellón de la Plana

Teléfono: 666 39 14 14

lafruteria@lafruteriacastellon.es



Las Cebras Hostel

(Benicarló)

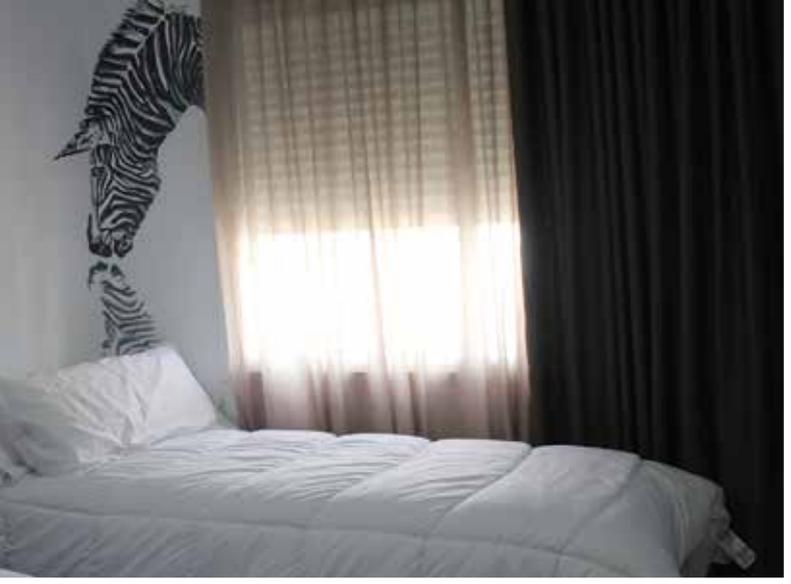


*La ciudad de Benicarló
contará a partir de este
mes de noviembre
con un nuevo
alojamiento turístico:
Las Cebras Hostel.
Un nuevo concepto de
hospedaje que aúna
la independendencia de
unos apartamentos
turísticos, los servicios
de un hotel y el
ambiente informal de
un “hostel” (albergue).*

Con un diseño sencillo y actual, Las Cebras oferta ocho apartamentos turísticos, con tres habitaciones cada uno, además de cocina y baño. Se podrá reservar todo el apartamento o sólo por habitaciones (todas dobles). De esta manera, cuentan con 24 habitaciones -con baño compartido- para todos los gustos, tanto si se viaja en grupo, pareja, con amigos o solo. Porque en las Cebras Hostel se quieren adaptar a las necesidades de sus clientes, y junto a la recepción disponible 24 horas, hay aire acondicionado y wifi gratis. También podrán disponer de desayuno así como servicios de spa.

Además, en estas instalaciones --donde las diferentes pinturas y obras artísticas sobre las cebras decoran todas las estancias- se puede disfrutar del tiempo libre en un salón de uso común, con ordenadores, mesas, pantalla grande de TV, máquinas de "vending", etc., donde se prevé que predomine una atmósfera informal y que sea un punto de encuentro para los huéspedes. En la misma línea se ha creado una zona de solarium en la terraza del edificio.

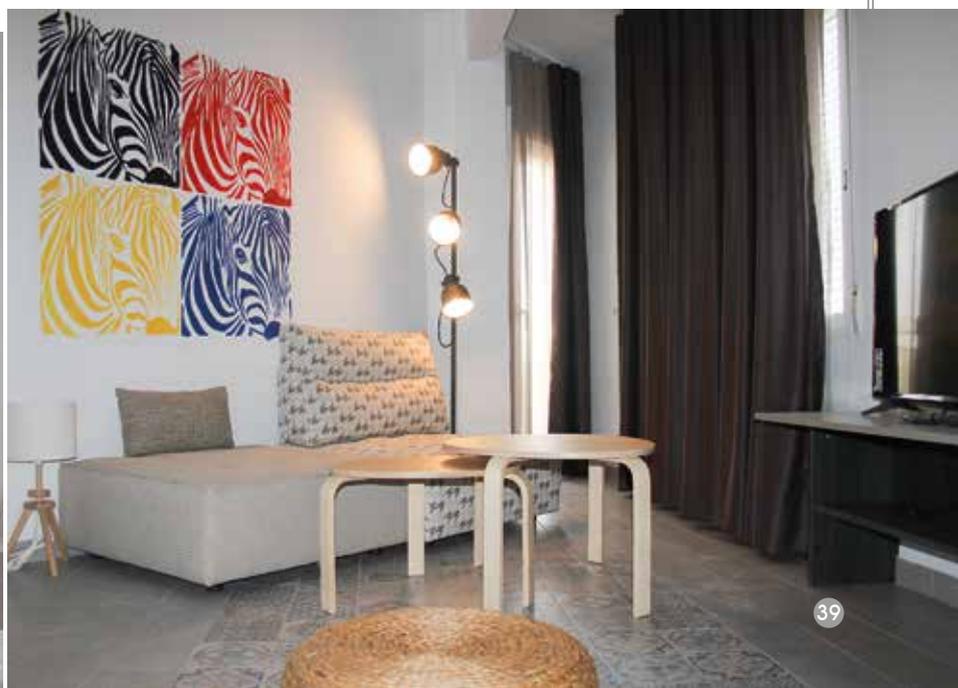




Este complejo turístico alberga también un restaurante vegetariano y una bocatería, con el fin de que completar la oferta gastronómica. Además, en breve habrá un servicio de alquiler de bicicletas, patinetes...

Sin duda, desde Las Cebras Hostel, el visitante tiene un buen punto de partida para descubrir un precioso paisaje litoral de suaves playas de arena y un importante legado histórico de Benicarló. Es un alojamiento moderno y asequible que se localiza cerca de la zona costera de Benicarló, con espacios e instalaciones para disfrutar del sol, el mar y los deportes náuticos; al mismo tiempo que conserva un valioso patrimonio arquitectónico y monumental, sin olvidar una interesante actividad cultural y artística. Cabe destacar que Benicarló cuenta con el "Mucbe", el museo de la ciudad donde se pueden visitar varias exposiciones.

Las Cebras Hostel
Paseo Marítimo, 104,
Benicarló





Alojamientos recomendados que hemos visitado

Alcossebre Sea Experience (Alcossebre) C/ Els Camps, 3 - 964414437 · 671941527	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. Marítim Concha, 12 · 964 310 099
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77	Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203	H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (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

BENVINGUTS!

Comença el curs, temps de retrobaments i benvingudes, ens retrobem amb l'alumnat que va cursar primer l'any passat i que, enguany ve a finalitzar els seus estudis i incorporar-se al món laboral. També donem la benvinguda a l'alumnat nou que passa a formar part d'aquesta família.

Comencem amb il·lusió i forces renovades, convençuts que serà un gran any, apostem per la convivència positiva, la salut i la sostenibilitat com a eixos fonamentals en els que basar la nostra activitat. Som persones treballant amb persones, enriquint-mos els uns dels altres i, aprenent tots.

Cicles formatius de grau mitjà i superior, i formació bàsica, les famílies professionals d'Hosteleria i Turisme i la de Indústries alimentàries són la nostra oferta formativa.

El passat 27 de setembre vam celebrar una jornada de convivència i solidaritat, diferents activitats on participem alumnat i professorat, una xarrada i un dinar, on es recapten fons per a la ONG Youcanyolé. Ja és tradició a la escola aquesta paella multitudinària, tots col·laborem per a que siga un èxit, especialment alumnat de cuina i sala, i efectivament, ho és.

Tenim preparades moltes activitats que s'aniran duent a terme al llarg del curs; visites, assistència a fires, xarrades, viatges per a conèixer destins nacionals i internacionals, etc. Tota la informació de l'escola, es troba a www.escueladehosteleriayturismocastellon.es, així com a facebook i instagram.

Apostem per una formació eminentment pràctica i participativa, per a que al finalitzar els estudis, i el període de pràctiques en empreses, els i les alumnes de COSDA troben la millor eixida laboral. Estem segurs que serà un bon curs, i ho anirem compartint en les pàgines de Turisme i Gastronomia, gràcies per acompanyar-nos!





Fotos: Turisme de Vilafranca

Paredes, abrevaderos, lavaderos, caminos, acequias, pozos, cisternas, norias, balsas, corrales, porquerizas, hornos de cal, mojones, casetas de pastor, hitos, silos y barracas... conforman un paisaje de construcciones de piedra en seco que se ha convertido en la orgullosa seña de identidad de pueblos del Maestrat, Els Ports y l'Alcalatén.

Es la herencia de una arquitectura rural -Patrimonio de la Humanidad- consistente en la fabricación de construcciones mediante el apilamiento de piedras sin usar otros materiales salvo tierra seca. La estabilidad de las estructuras se garantiza mediante la cuidadosa selección y colocación de las piedras.

Casi todos los municipios castellanenses conservan todavía en sus términos elementos de esta arquitectura de la piedra en seco. Pero se puede hablar de algunos territorios con características más relevantes. Destaca el área municipal de Vilafranca, en Els Ports, con un paisaje construido en piedra en el que de un sólo solo golpe de vista se pueden ver decenas de muros en paralelo flanqueados por casetas y refugios de pastor, corrales para animales, pozos para recoger el agua y azagadores utilizados por lo rebaños, además de contar con un museo y rutas dedicadas a esta técnica. También a esta comarca pertenece la población de Castellfort, con un importante patrimonio pecuario que, además de las "barraques de pastor", cuenta con varios kilómetros de paredes y numerosos abrevaderos; y Ares del Mestre, donde algunos itinerarios que muestran distintas construcciones de una maestría excepcional.

El área de Catí-Tírig- Albocàsser es también una de las más importantes en la provincia de Castellón. De hecho, sólo en el término de Tírig, se han inventariado más de 1.000 barracas. Piedra sobre piedra, se han ido construyendo a lo largo de los siglos infinitos muros, casetas, corrales y refugios, balsas, pozos... Al igual que en la zona de Sant Jordi-Vinaròs, donde la mano del hombre ha modelado el horizonte de los paisajes rurales con diferentes construcciones de piedra en seco.

Foto: Ayuntamiento de Catí



Más información:
turismodecastellon.com
turismevilafranca.es
www.tirig.es
www.eslports.es
www.castellfort.es
www.catimenu.com

Temporada de setas



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

En pleno otoño podemos decir que este año es un buen año para los amantes de la micología y la montaña.

Todo empezó meses atrás cuando en Penyagolosa, territorio de setas por excelencia, comenzó a llover sobre el mes de agosto. Lluvias puntuales, pero potentes y repetitivas en varias semanas, lo que hizo que la tierra absorbiera mucho mejor el agua, que se mantuviera húmeda, lo que ayudó a la salida de los preciados hongos.

Particularmente, nosotros empezamos la temporada de setas a mitad de septiembre. Es cuando más nos gusta, poca gente y la ilusión de las primeras capturas.

Al vivir en Atzeneta del Maestrat y estar cerca de Penyagolosa tenemos la ventaja de conocer la montaña desde un punto más natural y poder desplazarnos toda la familia para pasar una jornada en plena naturaleza.

Para los aficionados y no tan aficionados desde Persenda organizamos cursos de setas, cursos que son impartidos por micólogos, donde sumamos una experiencia única de naturaleza y gastronomía que no deja indiferente a nadie.

Se queda a las 8:00 h. en Persenda (Atzeneta del Maestrat), y se informa de las normas básicas del cazador de setas como que está prohibido dejar basura, buscar setas en fincas privadas, o tocar especies que no vayamos a recoger...

El grupo parte hacia la montaña y continúa hasta las 14:00 h. dónde les espera la comida en el Restaurante Casa Ramón de Atzeneta. Pero antes, en ruta con el micólogo, preguntando, buscando, escuchando y claro está, parando para almorzar.

Por la tarde, hasta las 18:00 h., se expone todo lo encontrado por la mañana en la tienda Persenda y el micólogo, poco a poco, va resolviendo todas las dudas de los participantes, explicando las variedades características de Penyagolosa.



Más información:
www.persenda.com

IX JORNADA GASTRONÓMICA

ARROZ A BANDA



GRAO

-de Castellón-

- CASA SANTIAGO
- LA TROCHA
- RUI ESCULL
- CASA LOLA
- LA OLA
- BRISAKAR
- CASA JUARITO
- TASCA DEL PUERTU
- LA GALLERA
- MEDITERRÀNEU
- RI E CO BISTRÓ
- GOLF AZAHAR RESTAURANTE

DEL 18 DE OCTUBRE AL
17 DE NOVIEMBRE DE 2019





El Grao de Castelló se consolida como marca gastronómica de calidad

Un total de 12 restaurantes participan en las IX Jornadas Gastronómicas del Arroz a Banda

El "Arroz a Banda" se ha convertido en un distintivo de la rica gastronomía tradicional del Grao de Castellón. Un auténtico manjar que en noviembre es el rey de los menús de los restaurantes del distrito marítimo gracias a las Jornadas Gastronómicas del Arroz a Banda, promovidas por Grao Centro Gastronómico en colaboración con el Ayuntamiento de Castellón a través de su Patronato de Turismo.

En esta novena edición, 12 restaurantes del distrito marítimo preparan uno de los platos estrella de nuestra sabrosa y variada cocina arrocería y que tiene su origen en un sencillo guiso marinero, elaborado por los pescadores cuando preparaban un caldo con 'morralla' y patatas, con el que luego cocían el arroz.

Su peculiaridad llega en la presentación: Primero se sirve el pescado, aderezado con el alioli; y luego el arroz. A pesar de que con el paso de los años, los cocineros han ido enriqueciendo su base de pescado con rape, mero, raya, pulpo..., el plato mantiene todo su sabor tradicional.

Quien quiera probar el típico "Arroz a Banda" del Grao puede hacerlo hasta el 17 de noviembre en los distintos establecimientos participantes de las Jornadas Gastronómicas: Casa Santiago, La Trocha, Nou Escull, Casa Lola, La Ola, Brisamar, Casa Juanito, Tasca del Puerto, La Ballena, Mediterráneo, Ri&Co Bistró y Golf Azahar Restaurante.

Los menús oscilan entre 25 y 35 euros y constan de un aperitivo, un entrante, el arroz a banda completo y postre, IVA incluido y bebidas aparte. Algunos de estos entrantes son el Tartar de salmón con rábano a los cítricos, de Golf Azahar Restaurante; la Tosta de caballa ahumada y tomate cherry, maridada con vermú artesano, de Casa Lola; o los Salmonetes recostados en una base de calamares con cebolla morada, de Casa Santiago; entre otros.

Sin duda estas jornadas contribuyen a consolidar al Grao y a Castellón como marca gastronómica de calidad y convertir nuestra gastronomía en un atractivo turístico de primer nivel.





Cultura, mejores urbanas y republicanismo en el Castelló de los primeros años del siglo XX



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Castelló entra de lleno en el siglo XX gracias al repaso que esta sección está realizando desde hace casi 3 años de la historia de esta ciudad. Una centuria convulsa con acontecimientos que cambiaron profundamente la sociedad. En la capital de La Plana los primeros años del siglo fueron especialmente florecientes en el ámbito cultural. Publicaciones, centros culturales, artistas plásticos, arquitectos o escritores de la talla de Puig Roda, Castell, Mossén Betí, Balbás, Montesinos Arlandiz, Ros de Ursinos, etc. así lo atestiguan.

En política nacional hay un cambio de regente de la reina María Cristina a su hijo Alfonso XIII, que sube al trono en 1902 con 16 años. Un monarca que visitó la ciudad, por cierto, en 1905. La disyuntiva Monarquía o República sigue muy presente y Castelló ya demostró desde los inicios su tendencia republicana. Sirva como ejemplo que en 1901 los republicanos arrasaron con 17 concejales, tal y como recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad Antonio Gascó. El mismo año que gobierna Alfonso XIII tiene lugar además una huelga general convocada por los anarquistas de Barcelona. Y es que no hay que olvidar que el país está sumido en una grave situación con desempleo, salarios bajos, hambre en algunas zonas y agitación sindical.

Detalle interior iglesia de los Carmelos

Convento Carmelos

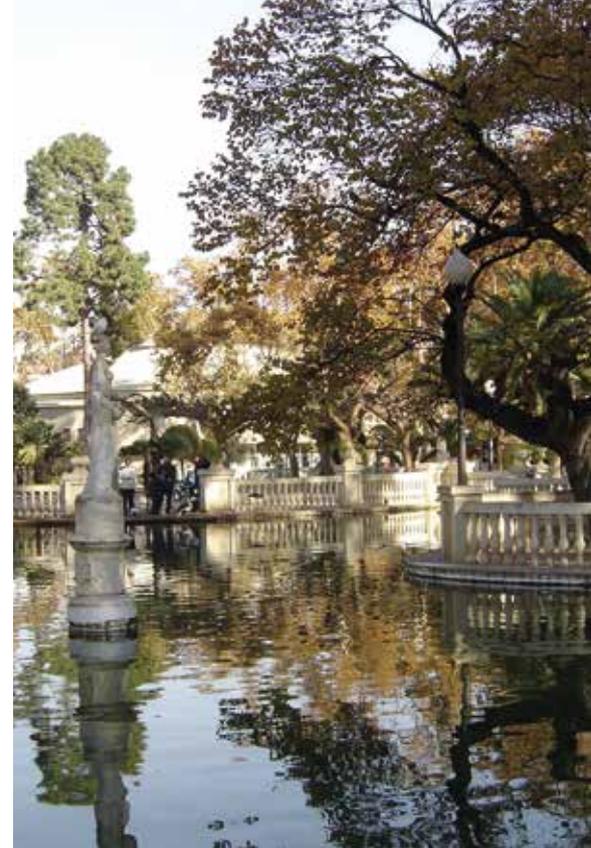


Aún así, Castelló disfrutó en estos primeros años de importantes avances y mejoras urbanas. El arquitecto municipal Ros de Ursinos construye el convento de Carmelitas en la avenida de Capuchinos. El cenobio en su origen fue habitado por monjas y a partir de 1911 por frailes. Hoy por hoy la iglesia de los Carmelos sigue teniendo culto, aunque el convento está deshabitado y un cartel que empieza a estar algo añejo promete unas viviendas de lujo en el solar que todavía ocupa el convento. La última noticia aparecida en la prensa local afirma que el edificio y su precioso claustro se salvará, además de convertir el lugar en un jardín público.

Otras reformas son la creación del estanque del paseo de Ribalta, el trazado del alcantarillado con nuevos desagües, el derribo de las murallas Carlistas, la construcción del nuevo cuartel de la Guardia Civil en la calle Félix Brea, la edificación de la fábrica Dávalos, la ubicación de fuentes públicas y un largo etcétera. Destacaremos por su importancia la construcción en 1914 del mercado de la plaza Mayor y plaza de la Pescadería -que venía a sustituir un conjunto de puestos entoldados más propios de otra época que del recién estrenado siglo XX-, y el instituto de segunda enseñanza bautizado como instituto Ribalta. A esta eclosión urbanística hay que sumar el floreciente comercio de la naranja que tantas alegrías trajo a esta tierra.

Aunque como de todos es sabido al estallar la Primera Guerra Mundial España no interviene manteniendo una posición neutral, quizás es menos conocido que nuestra ciudad se decantó claramente por los aliados con Francia, Inglaterra y Rusia a la cabeza, según confirma Gascó. La gran contienda bélica hizo que nuestras exportaciones de naranjas cayeran estrepitosamente. Otro de nuestros sectores industriales más importantes, la cerámica, aguantó mejor el envite. Sin embargo, las cosas no andan bien. En 1917 estalla otra huelga general en el país a la que Castelló también se suma. Y si las desgracias no fueran pocas en 1918 llega la temible epidemia de la cucaracha, una gripe aviar que causó una gran mortandad y cuyas cifras confirman el término de pandemia. En Castellón provincia hay datos de 66.000 afectados y 2.000 muertos.

Por suerte, tras el fin de la guerra mundial nuestros sectores naranjero y azulejero volvieron a coger impulso. Un soplo de aire que, por desgracia, no duraría mucho.



Estanque parque Ribalta



Fabrica Davalos



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



www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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

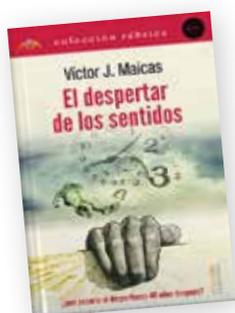
Estambul

una ciudad entre dos mundos



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Cruzando el Estrecho de Dardanelos se llega al mar de Mármara. Su fin es el Bósforo, ese estrecho canal que une y desune dos mundos, dos continentes. La riqueza de Europa con la austeridad de Asia, la prosperidad consumada con las ansias de una vida mejor. De repente, tan pronto te adentras en Estambul, tus ojos se ven inmersos en un mundo de fantasía, de laberintos, de minaretes mostrando el esplendor de sus mezquitas. Un mundo de cuentos de niñez que te hacen retroceder en el tiempo. No obstante, apenas pisar el puerto y adentrarte en sus calles, la realidad se hace presente. Los cuentos, cuentos son, y las mil y una noches se convierten en los mil y un días, días llenos de necesidades y supervivencia. Sus gentes viven el trasiego cotidiano de encontrarse a sí mismos, dejando su tiempo a merced del trabajo y el esfuerzo diario, como en cualquier ciudad del mundo.

A veces, la belleza puede ser muy subjetiva, pero sin embargo este no es el caso, pues Estambul es una ciudad preciosa. El olor a especias de sus mercados se funde con el ir y venir de sus tranvías mientras la torre de Gálata se erige como vigía improvisado de los puentes sobre el Cuerno de Oro, un precioso canal que desemboca en el majestuoso Bósforo.

Sus palacios rivalizan en belleza, pero el Topkapi sobresale entre todos ellos. Sus salas, sus tesoros y jardines sobre el mar le confieren una majestuosidad incomparable. A muy poca distancia se erige la impresionante Santa Sofía, que fue iglesia y mezquita, y que con su magnífica cúpula fue y sigue siendo motivo de admiración. Y mirando de reojo a ésta se eleva la increíble Mezquita Azul, que con sus seis minaretes y sus cúpulas escalonadas le confieren tal belleza, que resulta imposible no admirarla repetidamente.

Resulta embriagador también perderse en sus mercados. Los vistosos colores de las especias se entremezclan con su peculiar olor transportándote a tiempos pasados, y en ellos puedes comprobar que el juego del regateo es un arte y que los alimentos no están apesados por esos plásticos transparentes que los envasan al vacío.

Estambul no es una ciudad limpia al estilo occidental, y al menos cuando yo la visité, me sorprendió cómo la gente arrojaba la basura formando grandes montones en la calle que eran recogidos manualmente «a pala» por los servicios de limpieza. Sus gentes conviven en armonía con viejas tradiciones del pasado mezcladas con los últimos avances tecnológicos.

Resultaría agotador contar cada rincón, pero sería imperdonable si no hablara del singular y cautivador Gran Bazar. Sus calles se convierten en un laberinto de tiendas y gentes.

Como ya he dicho, es esa sensación de que no es sólo la ciudad la que está entre dos mundos, sino también sus gentes. Turquía es un país laico con un hondo sentir religioso. Su gobierno, al menos públicamente, trata de mantener esa separación entre religión y Estado que a menudo no sueles apreciar entre sus habitantes.

Sí, Estambul está entre dos mundos, y supongo que de sus habitantes dependerá mantener ese equilibrio tan complicado que supone para cualquier sociedad avanzar, pero, no obstante, sin perder todos sus orígenes, puesto que sin duda Estambul es hoy en día todo un regalo para los sentidos.



El aeropuerto lanza un plan de crecimiento



El objetivo es captar distintas rutas que deberán aportar de manera conjunta 210.000 pasajeros en tres años

La sociedad pública Aerocas ha impulsado una campaña de crecimiento comercial y posicionamiento del aeropuerto de Castellón en los mercados europeos. El objetivo es la puesta en marcha de, al menos, tres rutas que deberán movilizar de manera conjunta 210.000 pasajeros entre 2020 y 2023.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha explicado que con esta campaña "se pretende potenciar el tráfico comercial del aeropuerto y consolidar los mercados emisores, a la vez que contribuimos al desarrollo del sector turístico y del territorio".

Según ha detallado, el plan conlleva la realización de actividades de promoción del aeropuerto de Castellón vinculadas a la creación de nuevas rutas o al incremento de frecuencias en conexiones ya existentes. El contrato tiene una duración de tres años y está dotado con un millón de euros en cada anualidad.

La campaña se estructura en tres lotes e incluye rutas de diferente tipología, que deberán enlazar a partir de 2020 el aeropuerto de Castellón con países situados dentro de la Zona Europea Común de Aviación (ZECA). Las conexiones tendrán que garantizar una progresión en el número de pasajeros en los tres años de aplicación del plan.

El primer lote, con un presupuesto máximo de 400.000 euros por ejercicio, contempla la puesta en marcha de, al menos, una ruta de carácter anual. Las ofertas deberán garantizar 30.000 pasajeros en el primer año, 35.000 en el segundo y 40.000 en el tercero.

El segundo lote, dotado con hasta 350.000 euros por anualidad, recoge una o varias rutas con periodicidad estacional o anual, que deberán aportar 20.000 pasajeros en el primer año, 23.000 en el segundo y 27.000 en el tercero.

El tercer lote, con un presupuesto máximo de 250.000 euros por año, está ligado al lanzamiento de una o varias rutas con una periodicidad estacional o anual, que tendrán que movilizar 10.000 pasajeros en el primer año, 12.000 en el segundo y 13.000 en el tercero.

Esta campaña se suma a las dos anteriores promovidas por Aerocas. La primera posibilitó una ruta anual a Bucarest y dos estivales a Budapest y Katowice. La segunda ha generado otras tres conexiones, que operarán próximamente y que tendrán un periodo de vigencia de tres años: una a Londres-Luton, que arranca el próximo el 9 de diciembre; otra a Viena, que comienza el 30 de marzo; y una a Marsella, que empieza el 14 de abril.

Mostra d'Arts Escèniques

Reclam2019

XXVII Mostra de Teatre



La UJI ofrecerá más de medio centenar de actos en diferentes municipios de la provincia



Una historia diferente



Claudia



Mauthausen



Arbre

La Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socioculturales, y con la colaboración de la Diputación de Castellón, las concejalías de Cultura de los Ayuntamientos de Almazora, Benicarló, Benicasim, Betxí, Burriana, Castelló de la Plana, Vilafranca, Vila-real, Vinaròs, Oropesa del Mar, la Fundación Caixa Castelló y el Instituto Valenciano de Cultura, ha organizado la XXVII edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam, que se desarrollará del 2 de noviembre al 1 de diciembre de 2019 en un total de 10 municipios de la provincia de Castellón.

En esta edición, más de 40 compañías recorrerán la provincia para ofrecer un programa de más de medio centenar de representaciones de temática variada que conjugará las disciplinas de teatro, danza, circo, performance, música, ópera, clown y títeres.

El teatro social, reivindicativo y de denuncia tendrá una presencia destacada en esta muestra con propuestas como *Una historia diferente*, que trata el tema del bullying; *Celebraré mi muerte*, sobre la eutanasia; o las representaciones *¡Habla, coño, habla!*, *Elisa y Marcela. Historia que parece cuento*, o *Rebota, rebota y en tú cara explota*, todas de temática relacionada con el feminismo, el género y las mujeres. En esta línea, la memoria histórica tendrá su protagonismo con los espectáculos *Maletes de terra*, *Claudia* y *MAUTHAUSEN*, *La voz de mi abuelo*.

Cómo en anteriores ediciones, habrá diferentes propuestas dirigidas especialmente al público familiar con *Escargots* o *Sabates noves*, el espectáculo de clown *Fràgil*; los títeres de *Astrolabio* o el programa doble de danza y circo *Hippos* y *Josafat*. También se han programado espectáculos en diferentes localidades en línea con los programas curriculares escolares, como es el caso de *Mariana Pineda*, *Federico García Lorca*, para que puedan asistir a las representaciones.

En cuanto a la danza, Reclam contará con un programa doble con los espectáculos *Downtango* y *A vore*, el espectáculo de Olga Pericet *La espina que quiso ser flor, o la flor que soñó con ser bailaora*, o el estreno de *Fronteras*, de María Pagés y El Arbi El Harti. En cuanto a la música, se ofrecerá la propuesta de percusión *Momentos Camut* que integra claqué bailado sobre tambores y arena, o la performance *Passió pel minimalisme*. *Per Carles Santos*, en homenaje al músico Carles Santos.

Por otro lado, también destacan espectáculos como *El pacto*, de la compañía Bullanga Teatre, o *L'electe*, de Horta Teatre, galardonado como mejor espectáculo de la Muestra de Teatro de Alcoy 2019.

Hay que destacar que las representaciones también tendrán lugar en nuevos espacios como la Casa del Estudiantado de la UJI. Concretamente, se realizará el espectáculo de teatro *Las Mañanas* y el espectáculo de danza *Arbre*.

La XXVII edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam se cerrará el día 1 de diciembre con el espectáculo de circo *Ovvio* de Koletiv Lapso Cirk en Benicasim.

Castelló Ruta de Sabor, en Gastrónoma 2019

Un total de 28 productores agrupados bajo la denominación de Castelló Ruta de Sabor ocuparán un espacio central y preeminente en la cuarta edición de Gastrónoma, que se celebrará en Feria Valencia los días 10, 11 y 12 de noviembre. Así se concretó en el transcurso de la reunión entre la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, y el diputado provincial de Desarrollo Rural, Santi Pérez, con el director de Gastrónoma, Alejandro Roda. La Diputación de Castellón invierte 28.050 euros en este certamen, del que es uno de los principales patrocinadores junto a la Diputación de Valencia y Turisme Comunitat Valenciana.



Medidas contra la despoblación

La Diputación y la Generalitat Valenciana trabajarán de forma coordinada para frenar la despoblación en la provincia de Castellón. El presidente, José Martí, cree que “en los pequeños pueblos de interior parece razonable flexibilizar determinadas exigencias legales que impiden la apertura de empresas y la creación de empleo”. La Diputación y AVANT también van a trabajar para identificar todas las localidades que en la provincia de Castellón se encuentran en riesgo de despoblación a fin de que puedan beneficiarse de las políticas que se implementen para poner freno al éxodo rural.

Revisan la fachada de la iglesia de Vinaròs

Los técnicos de la Diputación harán un estudio para anular los daños que está causando la humedad en los frescos de la fachada de Vinaròs, recuperados en el 2013 con motivo de la exposición Pulchra Magistri. Tras el análisis se adoptarán las medidas oportunas para conservar estas pinturas.

A detailed map of the province of Castellón, Spain, is shown. The map is densely populated with various icons representing different food and agricultural products, such as fruits (apples, oranges, grapes, cherries), vegetables (tomatoes, mushrooms), meats (pork, chicken, lamb), fish, and various types of bread and cheese. A compass rose is visible in the top left corner. The map is set against a light blue background that resembles a sky or water.

DIPUTACIÓ D CASTELLÓ

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

www.castellorutadesabor.es

Instagram Facebook Twitter

UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO

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



SUSI DÍAZ
CHEF I 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 contagiada 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