

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | Nº 106 - Diciembre 2019 - 2€



La gastronomía es reunión, amistad y familia

Foto Restaurante Ópalo (Dropesa)

SUMARIO

Escalibada a la brasa con ventresca, olivada y ajo confitado (El Txoko de Estraperlo- Castelló)

Estas Navidades pon productos Antonio Mata en tu mesa ...	3	Vino del Mes: Tres champagne para las mejores celebraciones...	32
El Txoko de Estraperlo (Castelló)	5	Panadería y repostería artesanal	34
Restaurantes recomendados	9	Rutas gastronómicas por la provincia	36
Hora d'esmorzar: Bar - Rest. Casa Ana (Benadresa - Castelló) ..	10	Casa Rural Can Pitu (Alfondeguilla)	38
Vinos selectos: Pontac DE Portiles 2012	13	Casa Rural Priace - Mas de mas (Sierra Engarcerán)	39
El mundo de la carne: Carne de vacuno, manjar saludable ...	14	Alojamientos recomendados	40
Sirope Brunch. Brunch, coffee & cakes (Castelló)	16	C.I.P.F.P. Costa de Azahar	41
Tienda El Pilar (Castelló)	18	Turismo activo: Ribesalbes	42
Benages. Pastelería - Café (Castelló)	20	Restaurantes "Michelin" de la provincia	44
La Frutería (Castelló)	22	Castellón ciudad. Descúbrela	46
Rabitas Gastronomía (Nules)	24	Literatura y viaje: Bruselas	48
Cafés e infusiones: Cultura del té	26	Aeroport de Castelló	49
Productos de la Comunidad Valenciana: Caqui	28	Universitat Jaume I	50
Productos de Castelló: Turrónes de la provincia	30	Diputación provincial: Turismo y cultura	51

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastromonia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martín
revista@castelloturismeigastromonia.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

Deporte de Turismo en invierno

Nuestra provincia es un destino ideal para los amantes del turismo de deporte en invierno. Castellón, debido a sus características orográficas y climáticas, es el escenario perfecto tanto para celebrar eventos deportivos, como para ser destino Europeo de equipos profesionales de distintas disciplinas.

Las administraciones junto con los empresarios, deberían organizar eventos deportivos a lo largo del invierno, para que Castellón se convirtiera en destino turístico de invierno de primer orden. El deporte mueve, y mucho. Y el escenario lo tenemos.

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

Estas Navidades, pon productos Antonio Mata en tu mesa

Llega la Navidad y Antonio Mata quiere celebrar su 25º aniversario en Castelló con productos de una calidad excepcional, y siempre al mejor precio.

Cuenta con un extenso surtido de embutidos, jamones ibéricos de bellota, quesos, patés... y, sobre todo, destaca el Jamón de elaboración propia, reconocido este año con la medalla de bronce al mejor jamón de Teruel con denominación de origen. Sin duda, una delicia para el paladar más exigente.

En las tiendas Antonio Mata preparan cestas y lotes personalizados, que también se pueden solicitar en su página web, sin necesidad de desplazarse. Además, elaboran bandejas surtidas de calidad superior, a gusto del cliente. Una solución ideal para las numerosas celebraciones navideñas.

Antonio Mata selecciona los mejores productos para que los clientes los puedan disfrutar en su hogar y deleitar a sus invitados, al mismo tiempo que elabora jamones y embutidos siguiendo métodos tradicionales.

De esta manera, en las tiendas de Antonio Mata en Castelló, Vila-real y Benicàssim podrá encontrar jamones, embutidos, vinos, aceites, quesos, conservas y todo tipo de artículos gourmet y delicatessen.

No lo dude, estas Navidades, ponga productos Antonio Mata en su mesa.



Más información en
www.antoniomata.com

Turismo de Castellón

Anuario
2019

YA A LA VENTA

en todos los quioscos de la provincia de CASTELLÓN

Bienvenido - Welcome - Bienvenue

Restaurantes recomendados de la provincia

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

Sección patrocinada por

makro TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

EL TXOKO DE ESTRAPERLO CASTELLÓN

Txoko, en vasco lugar pequeño, hace referencia a las populares sociedades gastronómicas y hoy vamos a visitar uno. En la concurrida calle Temprado, en el número 6, asociado a un conocido local, se encuentra El Txoko de Estraperlo, creando un espacio gastronómico único en el que cada planta tiene una especialidad: tapas, cocina tradicional y la cocina de Mikel.

Subimos al segundo piso por la estrecha escalera y nos encontramos en un espacio diáfano y recogido, que recuerda a un anticuario. Se pueden sentar hasta 30 comensales entre mesas y barra. Mejor reservar. El ambiente es acogedor pero sorprende, ecléctico, casi decadente, con un rollo vintage y original. Esto genera un contexto muy positivo y uno se siente enseguida a gusto.

Encabezando el proyecto está Mikel Estíbaliz, vasco, conocido en el panorama de Castellón, últimamente en la Casa Encesa de Orpesa. Es cercano y sincero, nos ofrece una cocina fresca, dinámica, auténtica, llena de emoción, hasta cierto punto exclusiva y sobre todo con personalidad, donde muestra de qué es capaz. Mikel disfruta de lo que hace y lo pone de relieve en platos sencillos pero llenos de matices, que emocionan y satisfacen a partes iguales.



Hoy el local está cerrado y tenemos toda su atención, y nos dedica un tiempo para conversar. Huye de los términos chef, de autor, fusión, de vanguardia... le gusta ser COCINERO, y lo vive con pasión. Lástima que todos íbamos con prisas, porque la tarde podría haber acabado muy bien.

La carta es muy activa y se basa en la oferta de mercado, de manera que siempre podemos encontrarnos platos nuevos. La cocina con su brasa está a la vista, tras la barra y es casi autónoma. Es el sueño de Mikel que compone su carta sin ataduras y la cambia todas las semanas. El sistema son platos para compartir y, para mesas pequeñas trabaja las medias raciones. Vamos a descubrirlo.



Mikel Estibaliz, cocinero de Estraperlo



Bacalao al pil-pil con piperrada y guindillas en tempura



Pollo a la brasa relleno con queso de soja y salsa de maíz

Nos sirve un aperitivo en chato. Una **Espuma de calabacín con requesón y hojaldre de anchoa**. El combinado de cremoso, crujiente y aéreo está muy conseguido, ligero y cumple su función: abre el apetito.

Comenzamos con una **Escalibada a la brasa con ventresca, olivada y ajo confitado**. Ingredientes sencillos pero de gran calidad, el sabor y el aroma a brasa son buenos argumentos.

A continuación un **Tataki de corvina con cous-cous, mojo rojo y kumquat, acompañado con brotes de alfalfa**. La corvina marinada con soja, aceite de sésamo y mirim, consigue que tenga una carne firme, casi grasa. Nos ha gustado mucho las texturas y los contrastes, y también probar algo distinto.

Seguimos con un **Bacalao al pil-pil con piperrada y guindillas en tempura**. Muy vasco. Mikel tira de orígenes y nos presenta un delicioso bacalao sobre las verduras a la brasa, tierno, sabroso con el punto atrevido de las guindillas que aportan un toque dramático pero no exagerado, que dispara nuestras sensaciones. Perfecto.

Ahora un **Pollo a la brasa relleno con queso de soja y salsa de maíz**. Nos ha sorprendido la jugosidad y la variedad de sabores unidos en este plato. Igual nos repetimos al decir tierno y lleno de sabor, pero nuestras papilas gustativas envían al cerebro esa información. Podríamos decir que nos gusta mucho, sin más pero, es

que hay más que eso, detrás hay un gran conocimiento y mucha experiencia para transformar algo tan simple como un filete de pollo en una experiencia.

Terminamos con una **Carrillada de cerdo con puré de patata trufado y Carbonara**. Un plato serio, la carrillera macerada con 5 especias y cocinada a baja temperatura, foie y puerro, ¿qué decir para no volver a repetirnos? La carrillera muy buena, el puré muy bueno, el puerro muy bueno, muy bueno todo. ¡Ah y tierno y lleno de sabor!

El postre viene como a mi me gusta el Cola Cao: cargadito. **Tocino de cielo y sorbete de limón, crema pastelera, mermelada de frutos rojos, nata y almendra**, todo terminado con ralladura de mazapán. Sabroso y contundente. Sabores intensos que no dejan indiferente.

Esto se acaba. Terminamos con unas infusiones y nos vamos con un poco de prisa. Lástima.



Tocino de cielo y sorbete de limón, crema pastelera, mermelada de frutos rojos, nata y almendra

Espuma de calabacín con requesón y hojaldre de anchoa



Escalibada a la brasa con ventresca, olivada y ajo confitado



Tataki de corvina con cous-cous, mojo rojo y kumquat, acompañado con brotes de alfalfa



Carrillada de cerdo con puré de patata trufado y Carbonara



Y hasta aquí nuestra experiencia con Mikel. Sinceramente, cuando preparamos el reportaje, sabíamos que nos iba a gustar porque conocíamos su trayectoria, pero no sabíamos que lo íbamos a pasar tan bien comiendo. ¡Una pasada! Ya estamos planeando volver, porque vale la pena compartir esta experiencia. Totalmente recomendable.



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

CARTA DE VINOS

Carta de vinos bastante reducida, pero tampoco le hace falta una más grande para que el TXOKO presuma de vinos poco comerciales, y eso nos gusta, con diez tintos y ocho blancos, que pueden hacer las delicias de los clientes. Elaborada al 50% con un sólo distribuidor, realizando primero un maridaje de vinos y platos, para encontrar la perfección, o simplemente un buen maridaje.

Un cambio de carta una vez al año, a la vez que trabaja vinos fuera de carta con sugerencias para los clientes que se dejan aconsejar, y que se atreven a catar cosas nuevas y diferentes.

Mikel, chef, sumiller y jefe de sala, todo en uno, enamorado de su trabajo y de los vinos, del fútbol mejor no hablar ... es de la Real, no se puede ser perfecto.

Busca la relación directa con el cliente, a través de la cocina a vistas, solo separado por una barra, en la que también se puede comer y beber, a la vez que ves a Mikel cocinar, show cooking en vivo y en directo, dentro de un espacio gastronómico vintage, con un ambiente relajado y tranquilo, al más puro estilo del País Vasco. Y como no, nosotros nos dejamos aconsejar por Mikel, en lo que a vinos se refiere.

Para comenzar nos sedujo con un buen vino blanco, de una variedad poco conocida, para la gente que no está muy puesta en este maravilloso mundo del vino, una SILVANER, una uva procedente del valle del Rin, en el sur de Alemania. Para que se puedan hacer una idea, tiene algunas notas similares a la treixadura.

SCHIEFERKOPF 2016 Trocken (seco), con notas de flores blancas y toques herbáceos y fruta de hueso. En boca se muestra muy fresco, mineral y con recuerdos a manzana verde. Buen vino a buen precio. Mikel intenta que los vinos de su carta tengan una muy buena relación calidad precio, y eso es de admirar.

En cuanto al vino tinto se refiere, nos sorprendió con una MENCIA, de la D.O. Ribeira Sacra, ABADIA DA COVA XUNO 2017, con aroma complejo e intenso, mineral, con fruta madura, frutos rojos, matices balsámicos y un poco especiado. En boca es amplio y sabroso, maduro y elegante, fresco y poco alcohólico. Da gusto visitar estos restaurantes, bueno en este caso TXOKO, donde a parte de sorprenderte con la comida, también lo hacen con los vinos.

Para finalizar, simplemente agradecerle a Mikel su amabilidad, su buen hacer en los fogones, su pasión por el mundo del vino y como no por aguantar las bromas futbolísticas.

En el centro de Castellón, en un segundo piso, cocina de verdad.
Aupa Real !!!
Aupa Athletic !!!

EL TXOKO DE ESTRAPERLO

C/ Temprado, 6, Castelló
Teléfono: 684 03 83 19
Facebook: Estraperlo

Restaurantes recomendados que hemos visitado

Mesón Torreblanca (Torreblanca) C/ Sant Jaume, 83 - 964 42 02 60	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 Sentiits (La Vilavella) C/ Figueral, 5 - 640 67 37 15
Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44	Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02
aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor 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	Instinto Carnívoro (Castellón) C/ Cuadra Lairón, Nave 13 - 620 11 99 60	NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72
Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	Rest. Casa Lola (Grao de Castellón) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97	FLOTE Restaurante (Castelló) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84
Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castellón) 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/ Joaquín Costa, 63 - 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.

Hora d'esmorzar. Sección patrocinada por

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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

BAR RESTAURANTE **CASA ANA** Benadresa (Castelló)

Ctra. Ribesalbes, YR - 127
Benadresa (Castelló)

964 21 36 09



A muy pocos kilómetros de Castelló se encuentra el barrio de la Benadresa; una pedanía que si por algo se caracteriza es por tener varios bares con excelentes barras. Cualquier día, a la hora del almuerzo, los bares presentan un lleno absoluto, pero es en sábado y domingo cuando aparcar resulta complicado. Aquí hay que venir temprano.

Casa Ana, es uno de los bares de la Benadresa que hay que apuntar en la agenda de "Almuerzos Top", a la hora de querer disfrutar con una barra que presenta más de 30 propuestas y una atención que pocos establecimientos ofrecen.

¿Qué pueden almorzar? Pues desde manitas de cerdo, hasta codornices en escabeche, pasando por rabo de toro, anguila, callos, carrilleras, lengua de toro, cabeza de cordero al horno, perdices y conejo de monte en escabeche, tortillas variadas o patatas a lo pobre con sobrasada y huevos de codorniz, entre otras propuestas.

A partir de las 8.30 h. es un espectáculo ver sacar las cazuelas desde la cocina. Los ojos aquí comen tanto como la boca; es una verdadera ceremonia que cada día repiten con armonía celestial. Y es que comer en Casa Ana, es uno de esos placeres que los Dioses bajaron a la tierra.

Sin olvidar los clásicos cacahuetses, aceitunas y el vino de barrica. La puesta en escena en un ritual que el comensal agradece; es el arte del almuerzo, esa comida especial para los castellonenses y que cada vez se va extendiendo por el resto de la Comunitat Valenciana, sobre todo, en Valencia.

Pero además, Casa Ana, ofrece menús diarios a muy buen precio; paellas por encargo todos los días de la semana y menú especial para los fines de semana.

Apunten bien; si quieren disfrutar de cantidad, calidad y variedad de producto a buen precio, no deje de visitar este establecimiento. Seguro que me lo agradecerán.

Ah!! o van muy temprano (las 9 como muy tarde) o encargan mesa, porque si no, tendrán que esperar al segundo turno de las 10.30 h.



¿Que si hacen buenos carajillos? **Buenos no, lo siguiente.** Casa Ana es uno de los templos del carajillo, así que no debe perderse esta bebida que es santo y seña de nuestra provincia.



Vinos selectos

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

Sección patrocinada por

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Pontac DE Portiles 2012

Bodegas Luis Alegre, D.O. Ca. Rioja



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Los que ya hemos visitado

Bar Sevilla – Casa Polo (Benicarló) Avda. Magallanes, 7 - 607 45 67 30	Bar - Restaurante El Porche (Altura) Plaza Mayor, 7 - 964 14 65 69	Torrador – Rte. El Barull (Castelló) Avda. Diputación, 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/ Santis 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 Marjalera (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

Bodegas Luis Alegre, ubicada en Laguardia, en una de las zonas más exclusivas de producción vitivinícola de España, nace en 1968 de la pasión de una familia vitivinícola.

Desde su origen, han hecho de la máxima calidad su filosofía. Trabajan con un firme objetivo: hacer vinos con personalidad. Para ello aúnan evolución y tradición, optimizando e, incluso, reinventando lo que ya existe, respetando siempre las bases de la tradición y el patrimonio vinícola. Esta fusión les ha llevado a ser los pioneros en la ubicación de la mesa de selección en la Rioja. El cien por cien de sus uvas se seleccionan a mano.

Al abrigo de la Sierra de Cantabria, en Rioja Alavesa, sus viñedos formados por terrenos calizos con inserciones arenosas e influencias salinas y férricas dan a sus vinos una alta calidad.

Dispone de 52 hectáreas de viñedos propios situados en zonas privilegiadas de Rioja: Laguardia, Labastida, El Villar y Torremontalbo. Unas tierras compuestas por suelos calizos, idóneos para el cultivo de la vid.

PONTAC de PORTILES 2012 es su vino top, elaborado con uvas de la variedad tempranillo y garnacha, de la Finca Portiles, cuyo año de plantación fue en 1920 (casi centenarias), situadas a 450 metros sobre el nivel del mar, en el pueblo de Laguardia, con tierras de piedra caliza con influencia de hierro, y solamente 1,5 ha. hacen que sus vinos tengan una gran concentración de fruta y muy bien estructurados.

Cepas plantadas en ligera pendiente, que en los mejores años dan un máximo de 4 barricas. Vendimia manual en cajas de 15 kg y estrictas mesas de selección. Grandes vinos de pequeñas fincas. Con el 90% de uva tempranillo y el 10% de garnacha, fermenta en bocoyes (barricas de gran tamaño) de roble francés de 600 kg de capacidad, con control de temperatura individualizado para fijar los aromas intensos que genera este viñedo. De estos ocho se seleccionan los dos mejores y el vino pasa a reposar 20 meses.

En nariz sobresalen las notas de fruta negra, ensamblada con maderas finas, donde salen notas de violetas y jazmines, clavo, pimienta y vainillas. Aromas complejos de torrefacto y terruño.

En boca es potente, carnosos, fruta negra madura, estructurado y con alto poder de envejecimiento.

Pvp, alrededor de 85,00€





Carne de vacuno, manjar saludable

Los beneficios nutricionales de la carne



Juan Traver Gómez

CarniceroChef del Restaurante Instinto Carnívoro



Para los amantes de la carne, la de vacuno es la reina en su género. Se trata de un producto que ofrece gran versatilidad en términos gastronómicos y que es altamente valorado por su sabor y jugosidad.

Considerada como una gran fuente de nutrientes y con un notable protagonismo en las dietas saludables y equilibradas de nuestro país, la carne de res nos enriquece con sus aportaciones; proteínas de alto valor biológico, diversidad de vitaminas hidrosolubles y un amplio repertorio de minerales.

Como detalle, destacar que la proteína del vacuno es de alta calidad y contiene los nueve aminoácidos esenciales necesarios para el crecimiento y mantenimiento del cuerpo -una porción de 100 grs. proporciona casi el 50% de las necesidades diarias recomendadas de proteínas de nuestro organismo-.

Por tanto, la carne de vacuno consumida con moderación contribuye positivamente a la buena alimentación, jugando un papel importante en la vida saludable y en la prevención de enfermedades.

Beneficios nutricionales de la carne

Nos gustaría enumerar algunos de los beneficios nutricionales más importantes de la carne de vacuno

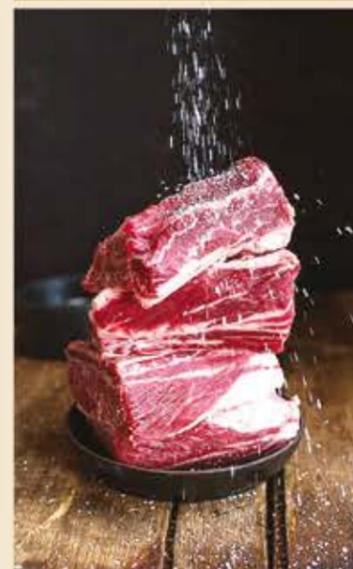
Alto contenido en Hierro

Previene la anemia, reduce la fatiga y facilita la recuperación del organismo.



Mejora el rendimiento del ejercicio y aumenta la masa muscular.

Alto contenido en Beta-Alanina



Aporta aminoácidos esenciales que el organismo humano no es capaz de sintetizar por sí mismo.

Aminoácidos esenciales



Proteínas de gran valor biológico y de alta digestibilidad

Proteínas de alto valor



Alto contenido en Zinc

Favorece el sistema inmunológico y disminuye los síntomas de estrés.



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

AVDA. LAIRÓN, 13 • TEL. 620 119 960 • CASTELLÓN • WWW.INSTINTOCARNIVORO.COM





Sirope Brunch

Brunch, coffee & cakes

(Castelló)

Sirope Brunch celebra el 1 de diciembre su tercer aniversario. Esta cafetería urbanita, acogedora y con una decoración muy estudiada, se ha convertido en un lugar donde se puede disfrutar de gran variedad de productos diferentes, originales y de calidad. Pero, sobre todo, de un trato amable y un servicio ágil, gracias a la profesionalidad de su propietaria, María Jesús León, y todo su equipo.

¿Qué productos se ofrecen en Sirope Bruch?

Productos caseros, café de especialidad, licuados de fruta y repostería americana.

Combinaciones ricas, originales y saludables.

Variedad en bocadillos, tartas, quichés, bizcochos, bebidas vegetales, té, infusiones y siempre en busca de novedades de nuestro sector.

¿Cuáles son sus especialidades?

Las tartas y las quichés saladas.

¿Sus productos son todos caseros?

Sí, desde el principio tuvimos muy claro este concepto. Y nos esforzamos mucho, a diario, en todas nuestras elaboraciones.

Aprovechamos los productos de temporada como, por ejemplo, la fruta para elaborar mermeladas caseras que luego utilizamos en nuestros bizcochos. También elaboramos siropes caseros, como el de calabaza y especias para nuestro PUMPKIN SPICE LATTE (café con leche y sirope de calabaza) etc.

Para adaptarse a los nuevos gustos ¿han introducido sabores e ingredientes menos tradicionales en la elaboración de tartas y dulces?

Sí, por ejemplo, ahora estamos introduciendo repostería vegana, elaborada con ingredientes como el tofu, semillas de lino, aguacate, anacardos, leche vegetal ... para sustituir a todos los ingredientes de origen animal.

¿Cuáles son las demandadas?

En tartas nuestra CARROT CAKE (tarta de zanahoria), los más golosos prefieren la de KINDER BUENO, elaborada con praliné de avellanas y chocolate.

Preparan también sandwiches especiales, "croissants" rellenos... ¿Que otros bocados salados elaboran?

Bocadillos especiales con combinaciones diferentes, como por ejemplo de berenjena asada, jamón serrano y queso brié que tenemos ahora y sobre todo QUICHÉS, hacemos 7 variedades, de jamón york y quesos, bacon y champiñones, brócoli y jamón serrano, verduras etc.

¿Cómo consiguen preparar tan buen café?

En primer lugar, la calidad. Utilizamos un café arábica con sabor achocolatado y buena crema. Después es importante una buena extracción, teniendo en cuenta gramaje, temperatura y por supuesto la limpieza y mantenimiento de la cafetera. Además, periódicamente nos formamos en ello, con cursos de barista impartidos por nuestro proveedor o contratados externamente.

¿Tienen también batidos, licuados...? ¿Qué variedades hay en la carta?

Actualmente tenemos 12 combinaciones diferentes de licuados y batidos en nuestra carta. En los que combinamos fruta y verdura fresca, como por ejemplo el Kale, espinacas, pepino, apio. En los batidos utilizamos 4 tipos de bebidas vegetales: avena, soja, almendra y coco. Siempre disponemos de algún licuado de temporada, ahora por ejemplo hemos incorporado el ANTIOX que hacemos de Kiwi, piña y manzana. El kiwi es una de las frutas con más proteínas y muy rico en antioxidantes y vitamina C.

¿Cuál es el perfil de sus clientes?

Gente joven, sobre todo mujeres y también familias con niños pequeños a los que les encantan nuestros dulces y batidos.

¿Por qué hay que venir a Sirope Brunch?

Porque es un lugar dónde se puede disfrutar de un producto de calidad, elaborado como en casa en un ambiente acogedor y muy actual.



Sirope Brunch

Calle Alloza, 14. Castelló

@siropebrunch

Facebook: Sirope Cafetería Brunch





Tienda El Pilar

Histórica tienda gourmet en Castellón

Distinción, buen trato y calidad. Son, sin duda, las señas de identidad que han marcado los más de cien años de historia de la tienda El Pilar, la más antigua y tradicional de Castellón, que ofrece a sus clientes "un gran surtido de exquisiteces alimenticias" y una variada bodega de vinos, licores, cava y champán.

Creada en 1890, su privilegiada ubicación en el centro comercial y neurálgico de Castellón la hace ser una referencia y, de hecho, está catalogada como la tienda de alimentación más emblemática de la capital de La Plana.

Entre sus productos, es difícil decidirse por uno solo. Su mostrador acristalado ofrece una alta gama de charcutería, con la presencia ineludible del jamón ibérico y de quesos de distintas denominaciones y países como Francia, Suiza, Italia, Holanda y, por supuesto, el queso español. El vino español con sus denominaciones de Rioja, Ribera del Duero y de la Comunidad Valenciana también ocupa grandes estantes. Tampoco hay que dejar atrás la extensa oferta de los caldos de Italia y de Francia con las referencias más conocidas. Así, es imposible elegir uno solo, pero en la bodega destacan los únicos de Vega-Sicilia, algunos rioja como el Barón de Chirel, o los magníficos caldos de Casa Castillo Pie Franco.

En El Pilar están especializados en ofrecer ibéricos de casi todas las zonas de denominación de origen existentes. Su función permanente es buscar la calidad, seleccionando los mejores embutidos y jamones, como el jamón de Jabugo de Sánchez Romero Carvajal, uno de los referentes



José y Cristian, junto a Iván y Alfredo

inexcusables de la gastronomía española desde sus inicios en 1879, o los embutidos de Casa Riera Ordeix. Después hay secretos en el corte y en la preparación, que pueden cambiar radicalmente la experiencia en el paladar. Precisamente en estos detalles es donde la tienda El Pilar se diferencia también.

En los lácteos, sin desprestigiar lo internacional, se defiende lo autóctono y, por este motivo, se puede encontrar quesos de la comarca del Maestrazgo, destacando también los de Morella, Almedijar, y Benasal. Igualmente, cuentan con una extensa variedad de quesos Nacionales, destacando los quesos manchegos y la famosa "Torta del Casar", un queso elaborado mediante métodos tradicionales a base de leche cruda de oveja merina.

Respecto a los quesos internacionales, destacan los famosos quesos de pasta blanda de Francia, así como el parmesano reggiano de Italia, y los quesos suizos y holan-

deses. A esta gran oferta hay que sumar una gran variedad de conservas. Así, desde la ribera de Navarra llega una selección de los mejores productos con denominación de origen, como los corazones de alcachofa o los pimientos del piquillo ecológicos, perfectos para paladares muy exigentes.

En exquisiteces, presentan muchas referencias como el caviar, las famosas conservas de Ramón Peña y por supuesto, el "foie", producto indispensable en las mejores cocinas en los últimos años. Por otra parte, en El Pilar se cuida al máximo la selección de las mejores galletas y chocolates del mundo, como son los suizos, los franceses y los belgas. Sin olvidar, por supuesto, el afamado turrón de San Luis, realizado en Castellón.

Como curiosidad, en la tienda se pueden localizar productos originales separados por miles de kilómetros. Así, hay una extensa variedad de fideos chinos, el sushi japonés y productos de Indonesia. No hay que olvidar tampoco que la famosa pasta italiana tiene aquí su hueco.

Sin duda, aquellos que tienen un gusto exquisito por la buena mesa encontrarán en El Pilar uno de esos lugares donde la comida y bebida se escoge y presenta con el mayor de los mimos.



José (izquierda) y Cristian, propietarios de la Tienda El Pilar

Tienda El Pilar

C/ Colón, 64. Castelló de la Plana
Teléfono: 964 223 881
www.tiendaelpilar.com
tiendaelpilar2001@hotmail.com

Benages

Pastelería - Café

Hablar de calidad de un producto supone adquirir un compromiso con los clientes. Una responsabilidad que se tiene muy presente en la Pastelería Benages, donde se preocupan desde la selección de las materias primas hasta el riguroso proceso de fabricación. Por eso, como artesanos pasteleros que son, elaboran repostería dulce y salada con dedicación, paciencia y delicadeza, respetando la tradición pastelera heredada desde 1976 cuando inauguraron su emblemática tienda en el centro de Castelló. Y siempre, pensando y cuidando a sus clientes, se esfuerzan, día a día, por renovar su ámplio surtido de pasteles, tartas, salados, bombones, bollería, pan...

Así, en la Pastelería Benages se puede degustar cualquier producto de su amplia exposición (dulces, salados y chocolates) acompañado con un exquisito café, té o refresco. Además, se caracterizan por ofrecer una amable atención y el mejor consejo profesional.

Los más golosos pueden deleitarse con sus famosos dulces, elaborados con ingredientes de primera calidad (miniaturas, florentinas, virutas de chocolate, frutas niza, tronco de Navidad, ponche inglés, de turrón...); sin olvidar las riquísimas tartas para todos los gustos. Hay tradicionales, más innovadoras, de temática infantil e, incluso, personalizadas.

Además, una de las señas de identidad de Benages han sido sus deliciosos bombones: los tradicionales, con gamas de licor, trufados de praliné y para los más atrevidos las mezclas de innovadores sabores. Quien prefiera el salado, acertará seguro con algunos de los crujientes y deliciosos salados compuestos por todo tipo de hojaldres, canapés y un sinfín de pequeños y grandes bocados (tartaletas, sandwiches, cocas, ximos, buñuelos de marisco, rollitos, etc.). Finalmente, Benages también cuenta con una gran variedad de panes especiales, mini bollería y diferentes rollitos tradicionales.

Por otro lado, en la Pastelería Benages también ofrecen toda una gama de productos artesanos en salado y dulce para cumpleaños, aniversarios, bautizos, comuniones ... Porque no hay fiesta o celebración que se precie sin una buena propuesta culinaria. Y en Benages se dispone de una amplia variedad de productos donde escoger así como productos de temporada para cualquier época del año. Por lo tanto, si se desea realizar pedidos especiales, se puede visitar la tienda y realizar todas las consultas pertinentes. En Benages le ayudarán en todo lo que necesite y con una amplio horario de atención. Cabe destacar que tienen también una variedad de pequeños detalles y regalos de empresa complementados con adornos de última tendencia y acompañados de sus especiales productos artesanos.

Pastelería Benages

Calle Mayor, 57. Castellón
pasteleriabenages.com
Telf: 964 22 37 82





Fruta para felicitar la Navidad



La Frutería
(Castellón)

Cuando llega la Navidad, siempre surge una pregunta: ¿Qué regalar a familiares, amigos, compañeros de trabajo...? Y en muchas ocasiones las ideas se acaban para atender a los mil compromisos que surgen en estas fechas.

En estos casos, siempre es un acierto obsequiar fruta. Un regalo original, natural y, sobre todo, sano. Pero si queremos felicitar la Navidad con una cesta de fruta, nada mejor que apostar por la calidad que ofrece un comercio de confianza, como La Frutería (Ronda Mijares, 60 -Castellón), donde además de excelente producto, se ofrece un asesoramiento profesional y amable atención.

No hay duda que una cesta de fruta es de esos regalos que gusta a todos. Además, en la Frutería de Castellón se preocupan por presentar una exclusiva selección de frutas de temporada; variedades procedentes directamente de nuestros campos; así como los mejores frutos originarios de distintos rincones de España y el mundo, siempre con la garantía de la máxima frescura y sabor. Y todo con presentación exquisita.

En La Frutería se puede elegir entre una gran variedad de productos para preparar las cestas, que son presentadas en distintas formas, tamaños y cantidad de frutas, según el gusto del consumidor. Cabe destacar que 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 encon-

trar los apreciados frutos cultivados en distintas zonas de España, incluyendo desde hace poco aquellos procedentes de la Costa Subtropical Española, con sabores y aromas dispares. Sin olvidar una exquisita selección de frutas procedentes de zonas y bosques tropicales, como los cocos de Panamá; y de otros lugares del mundo.

Por otra parte, en La Frutería también se pueden elaborar deliciosas cestas con verduras u otros productos de calidad gourmet, como por ejemplo, una escogida variedad de tomates, acompañada por el mejor aceite de oliva virgen extra. En definitiva, todo un mundo de ideas para regalar estas Navidades. Porque la frescura y sabor de la fruta y verdura fresca de las cestas preparadas en La Frutería son una garantía de éxito, capaces de deleitar en cada bocado el paladar de los más exigentes.



LA FRUTERÍA
Ronda Mijares 60, Castelló
Tel: 666 39 14 14
lafruteria@lafruteriacastellon.es



Rabitas Gastronomía es más que una tienda especializada en vinos, cavas, destilados y alimentación. Es un lugar donde dejarse sorprender y descubrir que saborear un buen vino puede ser un auténtico placer.

Con una experiencia de más de 13 años, Rabitas Gastronomía abre sus puertas a aquellas personas que buscan productos de calidad, ya sean innovadores o más tradicionales. Disponen de una variada bodega en la que no faltan, por su puesto, los Rioja o Ribera del Duero, pero destacan también esos vinos de bodegas pequeñas y denominaciones de origen de reducida producción con los que disfrutar del mejor aroma y sabor. Y sin necesidad de gastarse una fortuna. Porque en Rabitas Gastronomía tienen claro que la excelencia no tiene por qué ser cara.

La veterana tienda gourmet también cuenta con una selección de cavas, champán y destilados entre los que el cliente podrá elegir, sin olvidar el gran surtido de bombones, quesos, aceites... para todos los gustos y bolsillos. Además, en el caso de que en ese momento no dispongan de una bebida o alimento concreto, en Rabitas Gastronomía le ayudarán a conseguirlo.

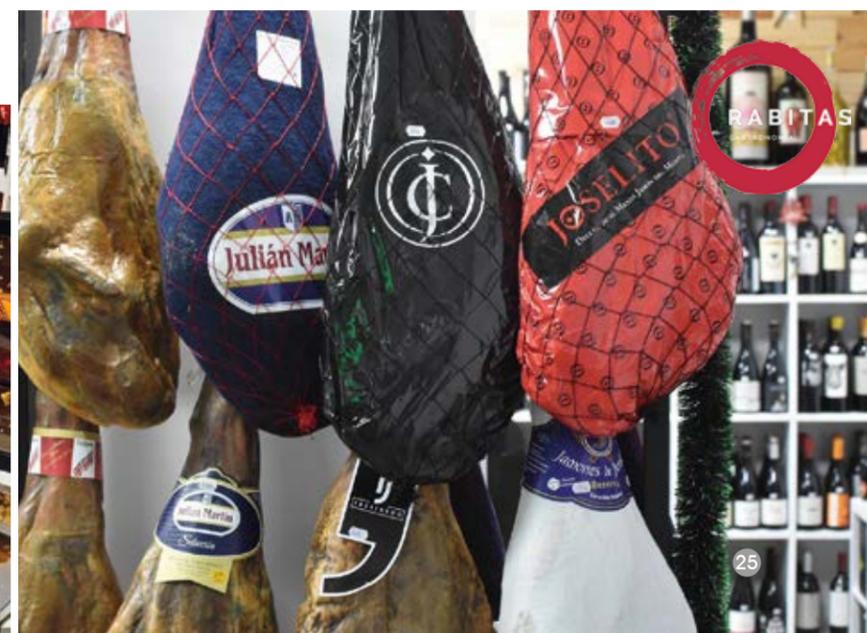
Por otra parte, desde siempre, en Rabitas Gastronomía se han especializado en preparar regalos diferentes y originales con el que agasajar a familiares, amigos, compañeros, etc. De hecho, existe un mundo de posibilidades para todo tipo de presupuestos. Mil y una combinaciones, dependiendo del gusto del cliente, con vinos, cavas, destilados, conservas, jamones, chocolates, aceites...

Y aprovechando que la Navidad está a la vuelta de la esquina, elaboran detalles y lotes navideños, con diferentes envoltorios (cestas, baúles, cajas...) y distintos tamaños y precios, tanto para particulares como empresas.

Sin duda, visitar Rabitas Gastronomía es una oportunidad de explorar un poco más en el mundo del vino y conseguir el mejor regalo, sobre todo, para estas fiestas navideñas.

Rabitas Gastronomía

C/ Santa Anna, 28, Nules
facebook: *rabitas gastronomía*
instagram: *@rabitasgastronomia*
Telf: 964 673 667





Esperanza Alcarria.

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

Cultura del té



El descubrimiento del Té se debe en Asia por el Emperador Shen Nung. Dicho Emperador un día descansaba debajo de un árbol de Té y el viento dejó caer unas hojas en su cuenco caliente, quedo fascinado por su fragancia y aroma, al probarlo se sintió más lúcido y a la par calmado y relajado. Desde ese momento ordenó plantar más arbustos y de ahí surgió la Cultura del Té.

En China se han encontrado recipientes para el Té en tumbas de la dinastía Han 206 A.C. Y desde entonces tenemos conocimiento de esta bebida. Se volvió tan popular que a finales del siglo VIII el escritor Lu Yu escribió el primer libro sobre el Té.

Poco después se introdujo en Japón, convirtiéndose en parte de su cultura, de ahí la conocida "Ceremonia del Té".

Se trazaron rutas comerciales como "La Ruta del Caballo del Té", China, Mongolia, El Tibet... los Chinos utilizaron esta ruta para intercambiar Té (prensaban un disco, hoy conocido como Pu-erh de 20/30... años) con caballos fuertes que necesitaban para el transporte de la mercancía.

De ahí ya pasamos a Europa y en 1658 un periódico de Londres anunció esta bebida China en una Cafetería y de ahí ya empezaron las Tiendas.

Ellos fueron los encargados de introducirlo en Europa, los Británicos tenían que hacer el recorrido desde India y China por el cabo de Buena Esperanza hasta llegar a Gran Bretaña y de ahí saltar a América. El barco Cutty Sark fue uno de los últimos en llevar cargamentos de Té a puerto, hasta que abrió sus puertas el Canal de Suez consiguiendo el ahorro económico y tiempo, el Té se tomaría más fresco y de mejor calidad.

A partir de 1869 los británicos empezaron a cultivar Té en Sri Lanka y ello condujo a una caída de los precios.

Las plantaciones en la India fueron prosperando y produciendo excelentes calidades, sobre todo de Té Negro.

Llegó la revolución de la industria y los trabajadores tenían turnos más largos y aquí empezó a conocerse el "Tea Break", los gerentes de las fabricas empezaron a servir Té frío a sus trabajadores a mitad de la mañana y por la tarde. También es conocido como moneda de pago, se les asignaba "la Paga de Té"

Antes de la II Guerra Mundial el 40% del Té Verde Chino y Japonés era consumido en América del Norte y en la II Guerra Mundial jugó un papel muy importante, fue racionado a 56 gr. por persona y las rutas de envío a América fueron bloqueadas, los Norteamericanos dejaron de tomar Té.

Hoy en días sigue abriéndose paso en miles de hogares de todo el mundo y cada vez es más popular.

En nuestras siguientes publicaciones seguiremos informando de este maravilloso mundo llamado TÉ.





Caqui, fruta tropical adaptada al Mediterráneo

El Caqui o Kaki es una fruta tropical propia del otoño. Es también conocida como Palo Santo, antiguamente era una fruta que estaba en sazón para Todos los Santos.



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Es originario de Asia, donde se cultiva desde hace cientos de años. Su cultivo comenzó a partir del siglo VII en China, su país de origen, así como en Japón y Corea, países en los que aún se encuentra en estado espontáneo. En estos países hay citadas más de 2.000 variedades. Llegó a Europa entre los siglos XVII y XIX, cultivándose inicialmente como planta ornamental y por su madera (palosanto), muy apreciada en ebanistería.

En España es conocido desde hace más de 200 años en las regiones de clima templado, Cataluña, Andalucía y la Comunidad Valenciana, donde era frecuente encontrarlo como árbol aislado en márgenes o junto a las edificaciones rurales. A mediados del siglo XX empieza a ser una fruta conocida y apreciada, comienza a despertarse interés por el fruto de aquellos árboles destinados en principio al autoconsumo, y que para los que pequeños comerciantes empezaban a encontrar un mercado en Francia y España. Algunos agricultores comienzan a plantar pequeños campos de caqui, con las variedades comunes de la época: "Tomatero" en la comarca del Alto Palancia, "Picudo" y "Cristalino" en la Ribera Alta.

Es esta última comarca es donde aparece en esas fechas una nueva variedad autóctona "Rojo Brillante", que revoluciona el cultivo del caqui en la Comunidad Valenciana.

Este tipo ha supuesto más del 98 % de las plantaciones comerciales de esta fruta en la Comunidad Valenciana durante los últimos 25 años, al mismo tiempo que en las provincias occidentales de Andalucía se arraigaba el cultivo de esta especie de caqui con las variedades de "Triumph", más conocida por los nombres comerciales de "Sharon", "Sharon Fruit" o Persimon "Sharoni".

A mediados de los 90, el Instituto Valenciano de Investigaciones Agrarias junto a Cooperativas de la Ribera, adaptaban la técnica de la eliminación de la astringencia al "Rojo Brillante" y a partir del año 1997 se empiezan a comercializar los primeros caquis duros de esta variedad.

Las características especiales de la variedad "Rojo Brillante", fueron determinantes para la obtención de la figura de calidad "Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida "KAKI RIBERA DEL XÚQUER", obtenida en el año 1998, y reconocida como Denominación de Origen Protegida en el año 2001 por la Unión Europea.

Al comprar esta fruta en nuestros mercados municipales debemos diferenciar y vigilar el casquete y un trozo de tallo. Si son los tradicionales o astringentes, deben comerse muy maduros y transportarse con mucha delicadeza.

El caqui persimon es de pulpa dura, se puede utilizar igual que una manzana y tiene el mismo sabor que el tradicional pero menos dulce. En realidad se trata de la misma fruta

del duro o el blando, la única diferencia radica en su punto de madurez, el primero se recolecta inmaduro y ha de ser sometido a un tratamiento para perder su astringencia, el segundo se coge maduro.

Es una fruta muy frágil, para su conservación tendremos en cuenta su estado de maduración, si están verdes se pueden dejar a temperatura ambiente hasta que maduren. Si queremos acelerar el proceso se pueden meter en bolsa de papel. Cuando el caqui tradicional esté blando, ha llegado al punto óptimo de maduración; si lo comemos verde es muy astringente, con un regusto áspero y aterciopelado en el paladar.

Los palosantos son muy ricos en azúcares, sobre todo variedades clásicas o tradicionales son muy calóricas, por lo que se aconseja, para niños en edades de crecimiento, deportistas y personas con trabajos donde se necesiten aporte importante de calorías. No es recomendable para personas con hiperglucemia.



Ensalada otoñal de kaki persimon y langostino

- 2 Caquis persimon
- 8 Langostinos de Vinaroz cocidos y pelados
- 1 Granada
- Lechugas variadas (escarola, romana, endivias, trocadero, etc)
- Nueces
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana
- Cebollino o perejil
- Miel de azahar
- Sal

Las hojas de lechugas lavadas y troceadas se coloca en una fuente, los langostinos se añaden por encima con el caqui cortado en forma de gajos.

Se desgrana la granada y se añaden a la ensalada junto a las nueces.

Se hace una vinagreta con el aceite, vinagre, un poco de sal, una cucharada de miel, el perejil o cebollino picadito, se bate bien y se adereza la ensalada.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Endulzando la Navidad



Turrón, mazapán, polvorones y mantecados, sin olvidar las almendras garrapiñadas. Clásicos de Navidad que, cada año más, nos endulzan estas entrañables fiestas con un extraordinario cóctel de texturas y sabores para todos los gustos. Y la provincia de Castellón puede enorgullecerse de producir algunos de los más tradicionales y sabrosos de estos dulces navideños -gracias al saber hacer de veteranos maestros turroneros- como los elaborados en *Turrones Agut* (Benlloch); *Turrones Blasco* (Cati); *Turrones San Luis* (Cabanés); y *Turrones Barberà* (Atzeneta), en los que la Almendra Marcona, la miel y las avellanas son algunos de sus ingredientes básicos.

Turrones Agut es una empresa familiar que nació en 1915. Desde entonces está ligada a la población de Benlloch y mantiene una producción continuada a lo largo de todo el año. Conjuga tradición e innovación a la hora de elaborar sus turrones, mazapanes y chocolates, siguiendo unos métodos tradicionales, sin conservantes ni colorantes. La base de su producción son productos naturales. Y como no, el secreto está en obtener el punto de cocción exacto de estos ingredientes. El resultado son más de 80 variedades de turrón, mazapán y chocolate.



También el respeto a la tradición ha sido una constante en la fábrica Turrones Blasco, de Cati, fundada hace más de un siglo. A lo largo de cinco generaciones han mantenido la esencia de esta firma familiar, que fabrica turrones y mazapanes durante todo el año siguiendo los métodos más tradicionales unidos a una avanzada tecnología. La almendra de máxima calidad es el ingrediente básico en la mayoría de sus productos, que han conseguido durante este tiempo distintos premios y menciones honoríficas.

El turrón San Luis, que tiene sus instalaciones en Cabanés, mantiene este sabor y aroma de los mejores productos artesanos. Almendra Marcona repelada y tostada, miel purísima de abejas, azúcar refinado y clara de huevo son algunos de los ingredientes de los turrones San Luis, una marca creada en 1978. El turrón blando de almendra, turrón duro, mazapán, yema tostada, coco puro, chocolate con leche y almendra, praliné a la crema.. son sólo algunas de las variedades que se presentan.

En turrones Barberá, en Atzeneta, elaboran dulces derivados de la almendra local -marcona seleccionada- con el único añadido de azúcar, miel de producción propia o chocolate; y en Navidad, frutos secos o confitados. Han sabido conservar la repostería tradicional que aún pervive sin añadidos. Entre su catálogo de productos, está el turrón blando y duro de almendra, de chocolate y yema tostada; así como almendras rellenas y mazapán. Todos comparten una textura y sabor únicos, que se consiguen por una marcada apuesta por la materia prima de calidad.

Agut de Benlloch

mazapan y turrones caseros

Camí Fondo, 15. Benlloch
964 339 040 - www.turronesagut.com



San Luis

Polígono Indus. "Pont de Cabanes"
Avenida de España, 8. Cabanés
964 33 14 84 - www.turronesanluis.com

Turrones Artesanos y Caseros Blasco de Cati

Camino Campo de fútbol, 4. Cati
964 409 117 - www.camaracastellon.com/bcati



Av. Castellón, 4. Atzeneta. Telf: 964 370 064
www.camaracastellon.com/turronesbarbera



LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

Tres champagne para tus mejores celebraciones



Rafael Vacas
Asesor comercial
Zona Castellón

Los champagne son los espumosos por excelencia en el mundo, y popularmente se les asocia con celebraciones. Descorchar una botella y brindar es sinónimo de alegría, triunfo.. queremos recomendaros 3 champagnes para esos días especiales, disfruta de las burbujas mientras estás con esas personas que quieres.

Los vinos de Champagne se producen, cosechan y elaboran completamente en el área delimitada de Champagne en Francia. La uva que sirve para la elaboración de los vinos de Champagne tiene características únicas en el mundo provenientes de una situación geográfica específica, de un suelo específico y de un clima específico.

Los vinos son elaborados por fermentación natural en botella según una reglamentación específica que regula todas las fases de la producción y que constituye el pliego de condiciones de la denominación Champagne.

Las principales reglas son:

- empleo exclusivo de las siguientes cepas: Chardonnay, Pinot noir, Meunier;
- poda corta (sistema Royat, Chablis, Guyot).
- rendimiento máximo en uvas por hectárea.
- rendimiento máximo en el prensado de 102 litros por 160 kilos de uvas.
- grado mínimo fijado cada año.
- preparación de los vinos en locales separados de todos los demás y donde sólo se pueden almacenar vinos de Champagne.
- empleo de procedimientos naturales conocidos bajo el nombre de método champenoise.
- conservación en botella durante quince meses mínimo antes de la expedición.

Un champagne para tus celebraciones especiales.

DELAMOTTE BLANC DE BLANCS

Este es uno de los principios de la casa Delamotte, fundada en 1760 y ubicada en Le Mesnil-sur-Oger. Delamotte es una de las cinco casas más antiguas de la región de Champagne porque respetamos las tradiciones, trabajamos al servicio del sabor y elaboramos nuestros vinos en el corazón de la legendaria Côte des Blancs.

Elaborado exclusivamente con uva chardonnay en depósitos de acero inoxidable, Delamotte Blanc de Blancs es de una pureza excepcional. Blanc de Blancs es un champagne mineral en el que la sensación caliza se potencia realizando un ensamblaje con un vino de reserva (un 10%, como máximo). Esta nota mineral es la esencia misma de nuestro viñedo y sus cepas de chardonnay, que crecen en un suelo de pura caliza. Como los vinos pueden resultar algo austeros en su juventud, el periodo de crianza sobre lías se alarga mucho más allá de los quince meses que impone la normativa, hasta los cuatro o cinco años. Una segunda crianza, posterior al degüelle, contribuye a realzar su elegancia y finura.

Fresco sin llegar a estar frío (a unos 8 °C) y servido en una copa elegante de tipo tulipa. Al airearlo, se expresarán con mayor claridad su carácter mineral y la complejidad que aportan las lías. Se lleva muy bien con las ostras y los pescados a la parrilla. Acompaña de maravilla rabanitos frescos con una pizca de sal. Blanc des Blancs es también un excelente vino de aperitivo que se puede disfrutar por sí solo.

PVP aprox. tienda 48 euros



Un champagne para celebraciones, con una excelente calidad precio

BAUCHET SIGNATURE BRUT 1^o CRU

Domaine Champagne Bauchet: 4 generaciones de enólogos

En la década de 1920, Félicien Bauchet trabajó algunas hectáreas de viñedos plantados en la finca familiar de su madre, Juliette. Este campesino enamorado de la tierra comienza a cosechar las primeras uvas en sus tierras en la denominación de Champaña. Desde la década de 1960, se le unieron sus tres hijos: Gérard, Raphaël y Roland. Contribuirán en gran medida al desarrollo del dominio familiar. Con los años y las adquisiciones, la finca Bauchet está creciendo y el viñedo ahora cubre casi 34 hectáreas.. La finca está ubicada en los terruños de Côte des Blancs, Montagne de Reims y Côte des Bar, donde la familia cultiva Chardonnay y Pinot Noir.

Perpetúa una tradición vitivinícola respetuosa con el suelo pero también con el medio ambiente. Bajo el liderazgo de Bruno Charlemagne, la finca produce cinco champanes auténticos, utilizando técnicas de producción modernas con un fuerte apego al espíritu artesanal.

Signature Premier Cru: el estilo de la casa
Es la cuvee Premier Cru Signature que ha hecho que Bauchet Champagne sea conocido en las guías de referencia y en la comunidad amante del champán. Hecho de uvas de los viñedos Premier Cru de Côte de Blancs y Montagne de Reims, esta cuvee refleja la perfección del estilo de la casa. Las variedades de uva de Chardonnay (para el 80%) y Pinot Noir (para el 20%) son parte de la composición de este champán con características típicamente champañas. Con una dosis cruda de 8 g / l, este champán envejecerá en la bodega durante 18 meses antes de la deglución.

Descripción: Un champagne con delicadas notas de almendras y acacias. Con su color dorado pálido y reflejos plateados, el vino Signature Premier Cru es tranquilo y efervescente. Una sensación confirmada por su nariz que permite percibir delicadas notas de almendras y acacias. Después de la aireación, aparecen los sabores de la fruta blanca, con un toque fresco y picante de tomillo y pimienta. En boca se revela el ataque de este champagne. La textura es suave y viva. Sensaciones confirmadas por un magnífico acabado y persistencia que revela aromas de galletas y frutos secos a la parrilla.

PVP aprox. tienda 35 euros

Un champagne para tus mejores celebraciones

TAITTINGER BRUT MILLESIMÉ

Fundada en 1734 por Jacques Fourneux, comerciante de vinos, Champagne Taittinger es propiedad de la familia Taittinger desde 1932 y está considerada una de las bodegas elaboradoras de champagne más antiguas. Establecida en la histórica mansión de los Condes de Champagne, cuenta con unas magníficas cavas subterráneas construidas en el s. IV por los monjes benedictinos de la Abadía de Saint Nicaise.

Variación de la uva: Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%).

Elaboración: Ensamblaje exclusivamente de primer prensado de uvas procedentes de entre 10 y 20 viñas de Grands. Crus (70%) y Premiers Crus (30%). Se elabora únicamente cuando la vendimia es de calidad excepcional, unido a la crianza en bodega que garantiza la lenta maduración de los aromas, así como el desarrollo de la persistencia y complejidad.

Nota de cata: Color amarillo pálido. Las burbujas finas generan un cordón de espuma generoso.

Intensos aromas a cítricos, de piel de mandarina y flor de tilo. La entrada en boca es fresca, vivaz y predominan los cítricos. Redondo, con notas a pera y uvas pasas. Un final complejo con una gran persistencia y matices a regal

PVP aprox. tienda 60 euros





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

¡Hornos en marcha para saborear la Navidad!



Panaderías y pastelerías del Gremi de Forners de Castellón trabajan a pleno rendimiento para elaborar unos troncos de Navidad, turrone, roscones y pastissets artesanos, de calidad insuperable

Qué sería de la Navidad sin el tradicional Roscón de Reyes... sin los troncos navideños, sin los “pastissets” de confitura, sin los “panettones” y las galletas decoradas... y ¡sin un buen pan artesano para compartir en las comidas y cenas más importantes del año!...

Está claro que los maestros artesanos de Castellón nos permiten mantener viva una tradición en la que la gastronomía es un pilar central de la celebración, nos une, y nos hace vivir momentos maravillosos...

Por eso los hornos del Gremi de Forners trabajan ya a pleno rendimiento para que esta Navidad tengamos a nuestra disposición los productos más esperados, como los turrone artesanos, los tradicionales “pastissets” -que ahora también se elaboran de chocolate, naranja o manzana, además de la tradicional calabaza y cabello de ángel-; los troncos de Navidad de nata y fruta y, por supuesto, los roscones de Reyes de nuestras panaderías y pastelerías, que cada año tienen mayor demanda, puesto que su aroma, sabor y esponjosidad los hace inigualables y su calidad no tiene rival.



Y es que todas estas elaboraciones que hacen nuestras panaderías forman parte de la cultura popular castellanense y por eso el Museo de Etnología de Castellón (calle Caballeros), ha dedicado su nueva exposición a las costumbres culinarias de nuestra tierra, entre ellas la panadería tradicional, que ha sido un sector clave para el desarrollo económico y social de la ciudad a lo largo de su historia.

La muestra, que puede visitarse hasta el 20 de diciembre, incorpora la maqueta de un antiguo horno y da a conocer recetas ancestrales, como la de los ‘rotllets’ que se siguen elaborando hoy en día en nuestras panaderías artesanas... Y además, muestra la apuesta del Gremi de Forners de Castelló por mantener la elaboración de pan y productos tradicionales, a la vez que promueve la innovación, en base a los sabores e ingredientes de la tierra, con la creación de productos de éxito como el Fadrinet o la Flor de Lledó.



Jornadas Gastronómicas de Cocina Tradicional

Peñíscola

Hasta el 16 de diciembre
Varios restaurantes de Peñíscola
ofrecerán en sus cartas menús un
plato de cocina tradicional
Más información: www.peniscola.org



www.congeladosdil.com

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



XXV Jornades Cuina dels Arrossos Vinaròs



Hasta el 8 de diciembre
En diferentes restaurantes habrá
menús especiales con el arroz
como protagonista.
Más información: www.vinaros.es

EL TORO (CASTELLÓN)

XVI FERIA TRUFÍCOLA Y DE PRODUCTOS ARTESANOS

1 DICIEMBRE 2019

Las primeras trufas negras de la temporada podrán comprarse y degustarse en El Toro. Los días **30 de noviembre** y **1 de diciembre** tiene lugar la Feria de la Trufa. Se organizan también menús turferos, "showcooking", etc.
www.facebook.com/ELTORO1009



VI Jornades Gastronòmiques DE L'OLI I ELS FRUITS SECS

Del 8 de novembre
al 15 de desembre de 2019
Més informació a:
www.turismodecastellon.com

Municipis participants:
Cati, Cervera del Mestre,
Culla, Rossell,
Sant Mateu, Traiguera

Una ruta de sabor pel Maestrat

El Maestrat acoge las VI Jornadas Gastronómicas del Aceite y los Frutos Secos. Un total de 9 restaurantes de seis municipios del Maestrat muestran excelentes menús con aceite y frutos secos de la tierra **hasta el 15 de diciembre**.
Más información: www.dipcas.es



Can Pitu

CASA RURAL

(Alfondeguilla)



Barrancos, hermosas paredes de rodeno y frondosos bosques de alcornoques impresionan al visitante de la Serra d'Espadà, un gran macizo montañoso que atesora un importante legado natural. Sin duda, un extraordinario paisaje que se puede descubrir únicamente abriendo las ventanas de la Casa Rural Can Pitu, un alojamiento de primera calidad ubicado en el casco antiguo de la población de Alfondeguilla.

Con preciosas vistas a la montaña, la casa -con capacidad para ocho personas- dispone de cuatro habitaciones dobles, de camas individuales y de matrimonio, dotadas con colchón viscolástico, para disfrutar de una comodidad superior en plena naturaleza. También hay dos baños perfectamente equipados.

En la cocina-comedor, con nevera, horno, microondas, vitrocerámica y lavadora, destaca una chimenea de leña, sin olvidar televisor. En la terraza, los huéspedes pueden disfrutar también de una barbacoa, cenador y un completo mobiliario de jardín en la terraza.

La situación estratégica de Alfondeguilla, integrado en el Parc Natural Serra d'Espadà, le otorga características idóneas para llevar a cabo tanto recorridos suaves como senderos de mayor dificultad para los ya iniciados. Por eso, en la casa rural Can Pitu le pueden ofrecer información las rutas y actividades que se pueden en este emblemático paraje.



Casa Rural Can Pitu

C/ Pastores, 11 - Alfondeguilla

www.canpitu.es



Casa Rural Priace

Mas de Mas

(Sierra Engarcerán)

Imersa en la serenidad del mundo rural, la Casa Rural Priace ofrece un alojamiento de calidad superior en la localidad de La Sierra Engarcerán, considerada "el mirador de La Plana" por sus espectaculares vistas. Esta masía, construida en 1935 y reformada totalmente hace tres años, conserva su arquitectura tradicional para mantener el encanto y calidez de antaño, al mismo tiempo que dispone de todas las comodidades que le otorgan un plus de confort.

Casa Rural Priace se presenta como un alojamiento que dispone de seis habitaciones dobles (4 con cama de matrimonio, 1 con dos camas individuales y otra adaptada a personas con movilidad reducida, con baño adaptado en suite). Todas las estancias están adaptadas con calefacción, ropa de cama (sábanas, mantas, toallas...) armarios, TV de led... Además, la casa tiene cuartos de baño totalmente equipados.

En las zonas comunes, destaca una completa cocina con vitrocerámica, microondas, horno, nevera y cafetera, etc. Y un amplio salón con chimenea, sofás, TV y juegos de mesa, billar y fútbolín, sin olvidar la piscina exterior, juegos infantiles, barbacoa y jacuzzi.

Sin duda, una elegante, confortable y tranquila casa rural donde disfrutar de unos días en familia, con amigos, u organizar una celebración.



Casa rural Priace – Mas de Mas

C/ Partida Masía Cervera s/n

Sierra Engarcerán (Castellón)

Tel: 636 761 149

E-mail: info@masdemas.es





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	Las Cebras Hostel (Benicarló) Paseo Marítimo, 104,
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	Compl. Rural Turimaestrat (Sant Mateu) C/ Historiador Betí, 37 - 964 416 079
Casa El Català (Vall d'Alba) 636 488 978 (Victoria Valls)	Masía Durbá (Castellnovo) Ctra. Geldo-Castellnovo Km1 - 964 764 419	Vinatea Suites (Morella) C/ Sant Julià, 19 - 964 160 744
Casa Rural L' Artesà (Eslida) C\ Baix, 12 - 964 62 82 40	Eurohotel Castellón (Castellón) C/ Pintor Oliet, 9 - 964 34 25 59	Aldea Roqueta (Culla) Mas d'en Roqueta, s/n - 648 197 425
Mas d'Albalat (Sierra Engalcerán) Els Rosildos · 659 535 011	El Planet de Maella (Xert) C/ Horno, 11 - 686 34 09 35	Palauet del Priorat (Cornudella de Montsant - Tarragona) C/ Eres, 9 - 670 961 464
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
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	El Forn del Sitjar (Cabanès) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
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	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Betí, 9 - 964 416 082	Hotel Vorammar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
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	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
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	Mar de Fulles (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
Thalasso H. El Palasiè (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
		Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 006

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

¿Cómo de importante es el inglés en los ciclos formativos de turismo?



El inglés es la tercera lengua más hablada en el mundo, 340 millones de personas lo hablan. ¡Y tú podrías ser una de esas personas! Hoy en día, cualquier idioma puede facilitarnos alcanzar el éxito de nuestras vidas. El inglés te ayudará en tu desarrollo profesional, es por esto, que desde los estudios se tiene que fijar una buena base. Entonces, decidimos preguntar sobre qué opinaron de sus clases de inglés a alumnos de turismo del CIPFP Costa de Azahar, y nos contestaron lo siguiente:

“La exposición de mi proyecto me ayudó a ganar fluidez y no tener miedo de hablar en público...” - Mirian S.
“Yo disfruté mucho en los juegos de role playing interpretando mi futuro trabajo” - Junior A.
“Las seis horas semanales de inglés me ayudaron a sacarme el nivel B2” - Inés M.

Hablar más idiomas, te abre muchas puertas a la hora de conseguir trabajo y me-

jora tu currículum, ya que no todo el mundo tiene destrezas con los idiomas, entonces esta ventaja juega un papel diferenciador sobre ti y que muchas empresas tienen en cuenta a la hora de contratar a su personal.

Saberlo puede ayudarte a una buena comunicación con el cliente, ya que así podremos asesorar al viajero para mejorar su experiencia en el destino. Nunca sabemos qué tipo de cliente puede entrar por la puerta, por lo que debemos ser capaces de desenvolvernos frente a cualquier problema. Además cuando estamos de vacaciones en un país de habla extranjera, se nos hará mucho más fácil y fluida la comunicación.

Así pues desde nuestra escuela os animamos a aprender todos los conocimientos que os serán útiles en vuestro futuro profesional y además con la ventaja de aprender y mejorar tu idioma de inglés.

Second of Travel Agencies & Event's Management

Ribesalbes

el pueblo de la **cerámica** y de la **bicicleta**
de **Enduro**



Jorge Martínez Pallarés

Dir. Técnico Sargantana Aventura
Técnico IMBA España

Ribesalbes es un municipio de la Plana Baja que se asienta a orillas del río Mijares, justo en el meandro que da acceso al embalse del Sitjar. Posee un pintoresco casco urbano de origen musulmán y una fecunda tradición cerámica. La etimología de su nombre tiene relación con las arcillas blancas que abundan en su término, significa "la de las blancas riberas".

El término posee un relieve accidentado, con altitudes máximas que rondan los 500 metros entre las que destaca la cima de la montaña de la Serra. Este punto se ha convertido en el origen de un nuevo proyecto, diseñado para los amantes de la bicicleta de montaña, que pretende dinamizar la zona y desestacionalizar el turismo, muy ligado a las actividades náuticas en el propio pantano.

Se trata de más de medio centenar de kilómetros de rutas balizadas enfocadas a una modalidad con gran aceptación y crecimiento como es el Enduro, donde se busca el tránsito por sendas y la continuidad en los descensos.

Para la elaboración de los itinerarios se han recuperado antiguos caminos y se han adecuado los existentes, buscando el paso por zonas con un alto valor paisajístico como son los senderos que bordean el río Mijares o las veredas que surcan las crestas de las diferentes montañas. Los recorridos destacan por la gran masa forestal, ya que de las 666 hectáreas que posee el término municipal, 640 están ocupadas por extensiones boscosas donde predominan el pino y la encina.



La señalización, realizada con baldosín cerámico, es una clara referencia a la loza de Ribesalbes que tanta influencia ha tenido en el territorio. Ésta posee un pictograma pintado a mano, siguiendo las prescripciones de IMBA (International Mountain Bike Association), indicando la dirección y la dificultad de las rutas.

A través del portal web www.ribesalbes.bike el visitante puede encontrar información más detallada sobre cada uno de los itinerarios que comprenden este nuevo espacio de bicicleta de montaña. También existe la posibilidad de contratar servicios específicos como son remotes, transferencia o asistencia a través de la entidad Sargantana Aventura.



Restaurantes "Michelin" de la provincia



La Guía Michelin de España y Portugal 2020 volvió a premiar a dos restaurantes de la provincia de Castellón con una estrella: Cal Paradís (Vall d'Alba), con el chef Miguel Barrera, y el Restaurante Raúl Resino (Benicarló), con el chef Raúl Resino. En la misma gala, celebrada en Sevilla, la provincia de Castellón también se llevó nueve galardones Bib Gourmand que, aunque no gozan del mismo protagonismo que las estrellas, reconocen a restaurantes donde se elabora cocina de altísima calidad, pero con un precio más ajustado, concretamente para España, unos 35 euros.

Raúl Resino (izquierda) y Miguel Barrera revalidan, un año más, la estrella Michelin para sus restaurantes, Restaurante Raúl Resino (Benicarló) y Cal Paradís (Vall d'Alba), respectivamente

En esta ocasión, los restaurantes de Castellón distinguidos con la categoría Bib Gourmand se encuentran en Segorbe (Restaurante María de Luna); Morella (Restaurantes Mesón el Pastor, Daluan y Vinatea); Castelló de la Plana (ReLevante y Le Bistrot Gastronómico); l'Alcora (Restaurante Sant Francesc) y Alcossebre (Atalaya y El Pinar).

Cabe destacar que, según la Guía Michelin: "las estrellas distinguen a los establecimientos, cualquiera que sea el tipo de cocina, que ofrecen la mejor calidad culinaria de acuerdo con los siguientes criterios: selección de los productos, creatividad, dominio de los puntos de cocción y de los sabores, relación calidad/precio y regularidad". Mientras que los Bib Gourmand valoran, sobre todo, la experiencia del comensal que quiere comer bien, sin excederse en el precio. Muchos ven en estos restaurantes cualidades suficientes para lograr en un futuro la preciada estrella.

De esta manera, la provincia cuenta con 11 restaurantes "Top" en la Guía Michelin que, sin duda, beneficiarán a promocionar turísticamente a Castellón. Y es que la Guía Michelin, sus famosas estrellas y más reconocimientos culinarios son de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que le gusta comer bien y no le importa recorrer centenares de kilómetros para disfrutar de los platos de un buen restaurante. Unos turistas que además quieren disfrutar de la playa, visitar museos, comprar regalos...

¡Enhorabuena a todos!



*Vinatea restaurante & coctelería (Morella)
Calle Blasco de Alagón, 17*



*Restaurante ReLevante (Castelló de la Plana)
Calle de Moyano, 4*



*Restaurante Sant Francesc
Avenida Castellón, 19 (l'Alcora)*



*Mesón del Pastor (Morella)
Costa de Jovaní, 5*



*Restaurante María de Luna (Segorbe)
Calle Fray Bonifacio Ferrer, 7*



*Restaurante Daluan (Morella)
Calle de La Carcel, 4*



*Restaurante El Pinar. Calle Islas Mancolibre
Urb. el Pinar, 4 (Alcossebre)*



*Le Bistrot Gastronómico.
Calle Temprado, nº12 (Castelló de la Plana)*



*Restaurante Atalaya (Alcossebre)
Camino l'Atall 1A (Las Fuentes)*

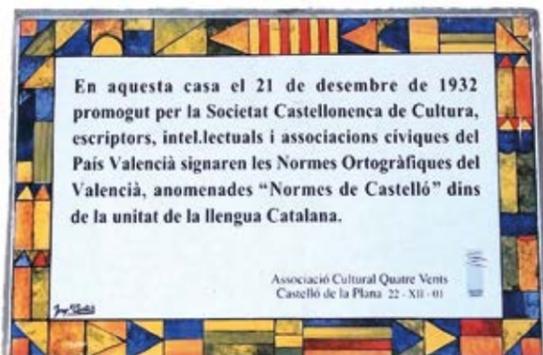


El Castelló del siglo XX



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades y XXVI Premio Ciudad de Castellón de Humanidades



Placa conmemorativa Normes del 32

La última entrega de la historia de Castelló arranca con el golpe de estado de Primo de Rivera de 1923 en un clima cada vez más prebélico. Durante los años que duró la dictadura de Primo de Rivera, Castelló sufrió el autoritarismo del nuevo régimen. Como curiosidad señalar que en el gobierno local de 1925 aparece la primera mujer concejala de la historia de la ciudad, Eduvigis Tena. Como nos confirma el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio Gascó Sidro, los republicanos fueron apartados de las instituciones locales y provinciales, aunque en lo personal no fueron perseguidos, ni sus centros de reunión clausurados.

Durante los felices años 20 Castelló mejoró algunas de sus infraestructuras como, por ejemplo, el pantano de María Cristina en el río Mijares, inaugurado por el propio Primo de Rivera; el inicio del aeródromo del Serradal; la prolongación de la avenida Capuchinos; la creación de la central térmica de Hidroeléctrica Española (Casa de la Bombilla) o la pavimentación de algunas calles céntricas. En el escenario urbano aparecen por estos años la emblemática Farola en la plaza de la Independencia y la nueva sede de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de Castellón en las calles Caballeros/Colón. Además, cabe recordar que la principal actividad económica del entorno sigue siendo la cerámica y la naranja.

Estrenamos una nueva década (años 30) con los primeros ecos de la crisis del 29 en Europa y el anuncio de la renuncia de Primo de Rivera que presentó su dimisión al rey Alfonso XIII (nada popular) en enero de 1930. En Castelló ese año inauguramos un nuevo cine, el Goya, en la avenida del Rey. Este edificio de espectáculos obra del arquitecto Maristany Casajuana se suma al teatro Principal, al cine de la Paz (luego Doré), el Royal (más tarde Romea), el Victoria y el Capitol. A nivel cultural no podemos dejar de mencionar la firma de Les Normes de Castelló de diciembre del 32 en pro de la lengua. Gascó menciona también el dato de que a finales de los años 20 el uso del automóvil se impone en la ciudad.



La casa de la bombilla



Plaza de la Independencia o de la Farola, Castelló de la Plana

Volviendo a la política, el enfrentamiento entre republicanos y monárquicos es algo tan palpable que tras la celebración de las elecciones de 1931 Alfonso XIII abdica dejando el camino libre para los defensores de la república. Gascó señala que el inicio de la república en Castelló tuvo un carácter tan pacífico como ecuánime.

Estos primeros años de la década de los 30 están marcados por la crisis del 29 que trae paro, endeudamiento familiar, cierre de empresas y un elevado déficit para el Estado, un peligroso caldo de cultivo para nuestro inestable panorama. En nuestra ciudad afecta de forma especialmente virulenta a la naranja y el azulejo.

El capítulo del estallido de la guerra y los tres años durante los que ésta sembró cientos de miles de cadáveres en nuestro país es de sobra conocida por el lector, así que no entraremos en detalle. Castelló queda, como sabemos, en el bando republicano y en noviembre del 36 el Ayuntamiento aprueba

por unanimidad el derribo de la Concatedral de Santa María. Del templo original únicamente son visibles en la actualidad las tres portadas góticas. Otras obras religiosas no corrieron tanta suerte.

¿Y después de la guerra? Habla Gascó del "amargo melodrama de la posguerra". Un tiempo de hambre y miseria, de cartillas de racionamiento, de maquis, de revanchismo y de odios por desgracia enquistados. No será hasta los años 50 cuando se empiecen a atisbar ciertas mejoras. La década de los años 60 es el periodo de la industrialización capitaneada por la petrolera BP Oil y en el sector textil por Dusen, pero también del desastre urbanístico que todavía hoy sonroja a muchos castellonenses. En 1969 nace el Colegio Universitario (CUC), germen de la futura Universitat Jaume I. Los años 70 son los tiempos de la Transición que trajo un desarrollo económico y también cultural. Auge que sigue creciendo de forma exponencial hasta la crisis de 2008. Porque, ¿la historia no siempre es cíclica?



Aerodromo de Castellón



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



Carreras BIT Montaña



Motociclismo



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Tímbrs de Pasco



Fiestas patronales

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

Bruselas: el corazón de Europa



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Cosmopolita y llena de vida, Bruselas se nos presenta como una ciudad abierta al mundo. En sus entrañas descubriremos un sinfín de lenguas y nacionalidades que la convierten en una pequeña Torre de Babel en mitad del viejo continente. Pero no solo es su rica variedad de culturas la que hace de Bruselas una ciudad diferente, sino también sus múltiples atractivos en forma de solemnes construcciones.

Sin lugar a dudas, la Grand Place es el lugar idóneo para que el viajero comience su ruta de descubrimiento, pues ella, la "Gran Plaza", exhibe los más hermosos edificios con el majestuoso Ayuntamiento presidiéndolo todo.

No muy lejos de allí, en los alrededores de la plaza, encontrarán otras relevantes construcciones como el Palacio Real, la catedral de Saint Michel o el imponente edificio de la Bolsa. Pero no se queden solo en admirar sus bellos monumentos, ya que el centro peatonal de la ciudad les regalará un sinfín de pequeños rincones con encanto que, con el bullicio de las terrazas, hará que sus cinco sentidos despierten todos al unísono. Siéntense en alguna de ellas y prueben las exquisiteces de su cocina y, cómo no, degusten junto a una buena cerveza el plato estrella de la zona: una desbordante cazuela de mejillones con diferentes salsas acompañados con sus típicas patatas fritas.

Sí, el centro de esta ciudad les encandilará, pero no dejen de visitar otros barrios como Marolles, con su "mercado de las pulgas", o el Palacio de Justicia en las proximidades de la bella iglesia de Nôtre Dame du Sablon. Evidentemente, son muchos más atractivos los que nos ofrece esta cosmopolita urbe, como por ejemplo el vanguardista barrio de Dansaert, el barrio europeo, el de Ixelles, el Atomium, éste ya en las afueras de la ciudad, o la gran variedad de murales al aire libre que adornan cada uno de los barrios de esta bella localidad.

Y, por supuesto, tampoco dejen de visitar esa pequeña estatuilla que, a día de hoy, ya se ha convertido en el símbolo de la población: el Manneken Pis. Aunque eso sí, endulcen su mirada y su paladar con alguno de los inigualables chocolates que nos ofrece la sugerente Bruselas.

¡Buen provecho!

La Generalitat asume la gestión del aeropuerto de Castellón

La sociedad pública Aerocas, dependiente de la Generalitat, asumió el pasado 1 de noviembre la gestión del aeropuerto de Castellón tras completar todos los trámites pertinentes y obtener la certificación por parte de la Agencia Estatal de Seguridad Aérea (AESA).

El secretario autonómico de Turisme y presidente de Aerocas, Francesc Colomer, ha destacado que el proceso de cambio de gestión se ha desarrollado con "rigor", cumpliendo con los plazos establecidos y garantizando el normal funcionamiento de la infraestructura.

Según ha señalado, "se abre ahora una nueva etapa para el aeropuerto, en la que Aerocas, con el respaldo del gobierno valenciano, va a disponer de mayor capacidad de decisión para desarrollar la instalación en todas sus vertientes, diversificando la cartera de servicios, a fin de que se consolide como una valiosa herramienta al servicio de la sociedad de Castellón, el sector turístico y el territorio".

Por su parte, el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha puesto en valor que

La sociedad pública Aerocas dispondrá de mayor capacidad de decisión para desarrollar la infraestructura

el cambio de gestión "se ha ejecutado en los términos previstos, siguiendo la hoja de ruta que nos marcamos hace algo más de un año, cuando se acordó la resolución del contrato con Edeis".

Bernat ha recordado que la decisión de finalizar la relación con el operador privado se adoptó después de que la empresa "planteara una modificación de las condiciones económicas no prevista en el contrato, que motivó que el gobierno valenciano acordara abrir un proceso de transición para que Aerocas asumiera el control del aeropuerto a partir del 1 de noviembre".

El director de Aerocas ha afirmado que la asunción de la gestión permite a Aerocas "profundizar en todos aquellos aspectos que establece el Plan Estratégico, que apuesta por una diversificación de las actividades del aeropuerto, manteniendo como eje principal el tráfico de pasajeros vinculado al turismo". En este sentido, ha apuntado que ya se está trabajando en una

actualización del citado plan para que recoja la situación derivada del cambio de gestión y apunte nuevas oportunidades de desarrollo.

Joan Serafí Bernat ha subrayado el esfuerzo realizado por Aerocas para desarrollar el tráfico de pasajeros a través de la implementación de sucesivas campañas de posicionamiento internacional. En este sentido, el aeropuerto ofrecerá en los próximos meses tres nuevas rutas: Viena, Marsella y Londres-Luton.

Además, Aerocas tiene en fase de licitación una nueva campaña para poner en marcha, al menos, otras tres rutas, que deberán aportar de manera conjunta 210.000 pasajeros y pasajeras entre 2020 y 2023.

El director de Aerocas también ha incidido en la importancia estratégica de la Zona de Actividades Complementarias (ZAC), en la que está previsto desarrollar un polo empresarial y logístico vinculado al aeropuerto.



Emotivo homenaje a Joan Francesc Mira



La sede del Instituto Interuniversitario de Filología Valenciana y el Departamento de Filología Románica y Culturas Europeas de la Universitat Jaume I organizaron un acto para rendir homenaje a la figura del profesor y escritor Joan Francesc Mira con motivo de su octogésimo cumpleaños.

El acto, del cual el homenajeado no era conocedor hasta que no se inició la actividad, contó con una charla del mismo Mira, una revisión de las aportaciones críticas que se han hecho sobre

su obra, una lectura de cartas de felicitación y, como colofón, un recital de la "Odisea" a partir de la traducción del escritor. En esta parte, el famoso guitarrista Toti Soler acompañó las declamaciones de Cinta Massip en una muestra de las cadencias versales y estilo sublime que Mira ha conseguido aportar a la versión catalana del clásico griego.

Entre los compañeros y compañeras asistentes al acontecimiento estaba el director de la sede del Instituto Interuniversitario de Filología Valenciana,

Adolf Piquer, el secretario del Departamento de Filología Románica y Culturas Europeas, Rubén Montañés, amigos del homenajeado y representantes de organizaciones culturales como el Pen Club y Acció Cultural. También por sorpresa estuvo presente la rectora de la Universitat Jaume I, Eva Alcón, que se encargó de dirigir unas palabras a las personas asistentes.

Por otra parte, el profesor Sergi Serra Aduara presentó en la UJI su libro *L'assaig periodístic* de Joan F. Mira dentro de las jornadas «Voces de mujeres en femenino y singular» organizadas por la Fundación Germà Colón, como obra ganadora de la tercera edición del Premio Germà Colón de Estudios Filológicos y Literarios que otorga esta fundación.

Diputación Provincial

Los municipios preparan FITUR

El Patronato Provincial de Turismo ha dado los primeros pasos para coordinar la acción conjunta que, bajo el paraguas del organismo autónomo de la Diputación, desarrollarán los municipios de costa e interior de cara a la próxima edición de Fitur, la Feria de Turismo Internacional, que se celebrará del 22 al 26 de enero en Madrid.

El Patronato de Turismo tendrá un presupuesto de 5,5 millones de euros



La asamblea del Patronato Provincial de Turismo ha aprobado por unanimidad la propuesta de presupuestos para 2020 que asciende a 5.538.344,85 euros. Según la diputada, Virginia Martí, estas cuentas se alinean con la estrategia seguida en el periodo 2017-2020 pero introduce nuevos proyectos y medidas correctoras para lograr una mayor optimización y racionalización de recursos.

"Castelló Ruta de Sabor", premiada como mejor iniciativa turística de 2019



El programa 'Castelló Ruta de Sabor' ha recibido el galardón como mejor iniciativa turística de 2019. La entrega del premio se realizó en el marco de la feria Gastrónoma, en Feria Valencia, donde 27 productores de la provincia mostraron los encantos, la calidad y la innovación de la gastronomía de las comarcas castellonenses.

La Diputación preside el Consorcio Camino del Cid

El Consejo Rector del Consorcio Camino del Cid se reunió en Vilafranca para ratificar el plan de actuaciones y presupuesto de 2020, además de dar especial protagonismo a la Diputación de Castellón, que asume hasta noviembre del año que viene la presidencia de la entidad. Cabe destacar que ocho provincias trabajan juntas para defender los proyectos que sirvan para dinamizar a los pueblos de interior.



CUANDO DOS MUNDOS SE CRUZAN

NUEVO LEXUS UX 250h HÍBRIDO

POR 29.900€*

Financiando con Lexus Privilege

El nuevo Lexus UX 250h desafía todo lo anterior. Su tecnología 100% híbrida autorrecargable y su rompedor diseño son la expresión de una fuerza inconfundible, capaz de conectar dos mundos.

Compatible con Apple CarPlay para iPhone.

Descubra más en www.lexusauto.es



LEXUS CASTELLÓN

C/ Grecia, 29

Ciudad del Transporte II

Tel. 964 372 327

www.lexusauto.es/castellon



135 kW 184 CV. 4,1 l/100 km. - CO₂ 94 g/km. (NEDC),
5,3 l/100 km. - CO₂ 120 g/km. (WLTP). NO_x: 0,0007 g/km.



LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

*Lexus UX 250h Business MY20 PVP recomendado: 29900€ por financiar con Lexus Privilege. Entrada: 670,8€ TIN: 7,95%. TAE: 9,28%. 48 cuotas de 250 € / mes y última cuota (valor futuro garantizado): 19530€. Comisión de apertura a financiación (2,75 %): 652,55€. Precio Total a Plazos: 37700,80€. Importe Total de Crédito: 24.381,75€. Importe Total Acreditado: 31.530€. Oferta conjunta de Lexus España y Toyota Kreditbank GmbH (sucursal en España) con el producto Lexus Privilege. Capital mínimo a financiar 20.000€. El producto Lexus Privilege le permitirá, al finalizar el plazo, cambiar su UX 250h Business MY20 por un nuevo Lexus, devolverlo sin gastos adicionales o quedárselo pagando o refinanciando la última cuota siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el contrato. Oferta válida en Península y Baleares IVA, transporte, impuesto de matriculación, campaña promocional, 3 años de garantía o 100.000 km. (lo que antes suceda), 3 años de asistencia en carretera incluidos. Otros gastos de matriculación, pintura metalizada y equipamiento opcional no incluidos. Oferta válida hasta el 30/11/2019. Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos. Modelo visualizado no corresponde con el modelo ofertado. Emisiones y consumo de CO₂ de UX 250h Business MY20: Emisiones de CO₂: Ciclo mixto WLTP - Emisiones de CO₂: Ciclo Combinado NEDC: 120 g/km. - 94 g/km. Consumo de combustible ciclo mixto WLTP - Ciclo combinado NEDC: 5,3 l/100 km. - 4,1 l/100 km. Los niveles de consumo de combustible así como de emisiones de CO₂, se miden en un entorno controlado, de acuerdo con los requisitos de la normativa europea, sobre cada versión de motorización y equipamiento. Los niveles de consumo de combustible así como de emisiones de CO₂ de su vehículo pueden variar con respecto a las mediciones aquí citadas. El tipo de conducción junto con otros factores (condiciones de la carretera, tráfico, condición del vehículo, equipamiento instalado después de la matriculación, carga, número de pasajeros, etc.) juega un papel en el consumo de combustible y emisiones de CO₂. Para más información, o si está interesado en los valores de un vehículo con distinto acabado, por favor contacte con la División de LEXUS de Toyota España S.L.U. o su Concesionario LEXUS.