

Masía El Mangranar (Atzeneta del Maestrat)

III Mercat de la Truga i dels productes Castelló Ruta de Sabor	3	Agua de Bensassal (Benassal)	32
Rossamelia Carnisseria (Forcall)	6	Cafés e infusiones: El café, la segunda bebida más consumida	33
Recorrido Culinario por la provincia	7	Panadería y repostería artesanal	34
Restaurantes recomendados	14	Rutas gastronómicas por la provincia	36
Vino del Mes: Elías Mora Crianza	15	60 años de golf en la playa de Castellón	38
Ntros.rest.: Néstor Amela Herrera (l'Illa Rest. Asador-Alcossebre)	16	Masía El Mangranar (Atzeneta del Maestrat)	40
Experiències Vilanosporum (Vilafranca)	18	Alojamientos recomendados	42
Hora d'esmorzar: Calauela (Vilafames)	20	C.I.P.F.P. Costa de Azahar	43
Vinos selectos: Torre Muga 2016	23	De ruta por: Parque Natural de la Sierra de Espadán	44
El mundo de la carne: Un mundo de razas, un universo de sabores	24	Rutas guiadas	46
Maridaje plato y vino: El placer de la armonía	26	Turismo activo: Nieve y Penyagolosa	47
Productos Gourmet: Los mejores jamones ibéricos	27	Literatura y viaje: Tarragona	48
Productos de la Comunidad Valenciana: La galera	28	Aeropuerto de Castelló	49
Productos de Castelló: Oli del Mas (Traiguera)	30	Universitat Jaume I	50
Penyagolosa, Carne de conejo. (Llucena)	31	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

Experiencias: prioridad para el turista

Los turistas de hoy han colocado las escapadas como una prioridad a la hora de preparar vacaciones. Se ha producido un cambio en nuestros comportamientos de viaje y las experiencias se han convertido en los principales atractivos.

Desde excursiones por la montaña, hasta la gastronomía, pasando por salidas nocturnas, deportes náuticos o actividades culturales. La variedad en las experiencias será una de las atracciones a la hora de elegir destino en 2020.

El sector turismo, incluido el gastronómico, debe ponerse a trabajar y ofrecer atractivos que enamoren al posible turista. Es la hora de las experiencias.

III Mercat de la Trufa i dels productes Castelló ruta de Sabor



Un motocarro de los años 20 sirvió de soporte para exponer los productos de este III Mercat de la Trufa i productes Castelló Ruta de Sabor

El III Mercat de la Trufa i de productes de Castelló Ruta de Sabor, organizado por la Diputación de Castelló, logró convocar en la plaza de las Aulas a miles de visitantes que tuvieron la oportunidad de conocer y degustar los más variados productos autóctonos castellonenses.



Cata de aceite a cargo de Paloma Roures, asesora en olivicultura



El diputado de Acción de Desarrollo Rural, Santi Pérez, estuvo presente en esta 3ª edición

Un total de 26 empresas se instalaron frente el Palau Provincial, con una variada exposición de productos, desde vinos, licores y dulces navideños hasta quesos, carnes y aceites.

“Todo el público que se acercó a la plaza se dio cuenta enseguida las novedades, porque este año pudieron encontrar una mayor variedad de alimentos y muchísima más animación de calle”, aseguró la diputada de Turismo y responsable de Castelló Ruta de Sabor, Virginia Martí. En este sentido, la organización complementó la oferta expositiva con actuaciones musicales en directo, inéditas hasta el momento, con talleres gastronómicos, ‘showcookings’ y catas de productos de la tierra.

Además, como gran novedad de 2019 todas las personas que consumieron o adquirieron productos en la feria entraron se el sorteo de un fin de semana rural para dos personas

En cuanto a la participación, los organizadores se mostraron satisfechos por “la excelente respuesta” de los productores castellonenses. “Continuaremos trabajando para hacer más atractiva y consolidar esta feria como un referente dentro de la programación gastronómica anual de la Diputación de Castellón”, dijeron.



Taller de cocina para niños a cargo del "Gremi de Forners de Castelló"

Expositores

*Bodega Mas de Rander
 Bodega Almarós
 Bodega Les Useres
 Olis Cuquello
 Almazara Sierra Espadán
 Cooperativa de Viver
 Queseria Tot de Poble
 Agrotrufa
 Demetrio Trufa de Benassal
 Magistratus
 Licor Nelet
 Carnisseria Rossamelia
 Cervezas Badúm
 Croquellanas
 Fruits de la terra
 Roca Sola
 La cesta de la abuela
 Bodega Flors
 Bio Penyagolosa
 Brancal Melmelada
 Hidromiel La Vikinga
 Finca Varona la Vella
 Trufcas
 Tomata de Penjar
 Turrone Blasco de Catí
 Truficultors Mas de Berga*



Los expositores pudieron dar a conocer sus productos en el escenario donde se realizaron los showcooking

Rossamelia Carnisseria

Sobrasada trufada

(Forcall)



Rosa Amelia Soler y Sergio Sempere, propietarios de Rossamelia Carnisseria, han encontrado en la trufa su gran aliado para crear exquisitas propuestas culinarias, con la sobrasada como producto estrella. Así, disponen de sobrasada trufada con miel; picante y de roquefort. Y es que la trufa ofrece un sinfín de posibilidades gastronómicas. De hecho, otros productos trufados que se pueden encontrar en RossAmelia son Carpacio de Cecina con Trufa; Carpacio de Lomo con Trufa Blanca; o queso de oveja curado con trufa.

Cabe destacar que la sobrasada, elaborada tradicionalmente con carnes seleccionadas de cerdo, picadas y condimentadas con sal, pimentón y otras especias, es un producto rico en matices, con un gran valor nutricional, al que Rosa Amelia y Sergio le han dado su toque personal al incorporar la trufa en su preparación. El resultado es una sobrasada trufada natural de gran calidad y excelente sabor. Sin duda, un sabor y aroma únicos, perfectamente equilibrados.

Muy versátil en la cocina, se puede tomar de muchas formas: en crudo o atemperada y como ingrediente en las recetas gastronómicas más sofisticadas. La podrá encontrar en la tienda de Rossamelia Carnisseria, en Forcall, o través de su página web.



Plaza Mayor nº1. Forcall
Telf 964 17 12 31
www.sobrasadatrufada.com

makro TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Recorrido culinario por la provincia



Bacoreta ahumada con ajoblanco de coco y cerezas encurtidas. Restaurante Atalaya (Alcossebre)

Doce meses, doce restaurantes y una variada oferta gastronómica que viaja desde la tradición a la vanguardia. Tres grandes profesionales del sector -Ignacio Porcar, Pablo Montero y Felix Tejera-, nos han descubierto durante este año destacados restaurantes que comparten la apuesta por productos frescos, ingredientes de calidad y un excelente servicio en sala; eso sí, cada uno con personalidad y estilo propio.

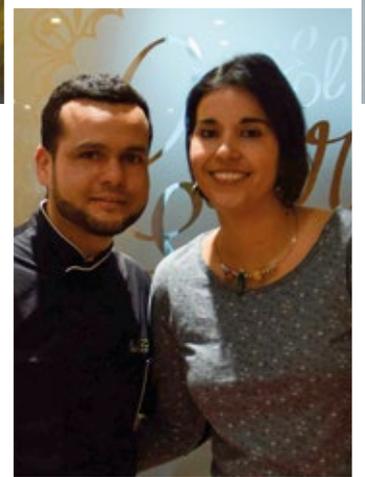
Con la llegada del nuevo año hemos querido hacer un recorrido por la provincia y recordar las especiales propuestas culinarias de **El Cigró** (Castelló); **Aqua Restaurant** (Hotel Luz - Sercotel Luz Castelló); **Casa Rabitas** (Nules); **Vinatea Restaurant & Coctelería** (Morella); **Cafetería Restaurante Golf Azahar** (Grao de Castelló); **Restaurante Sentis** (La Vilavella); **Mar Blava by Vericat** (Benicarló); **Mar de Roures** (Vall d'Alba); **Atalaya** (Alcossebre); **El Guano** (La Vall d'Uixó); **Mesón Torreblanca** (Torreblanca) y **el Txoko de Estraperlo** (Castelló).

¡Buen provecho!



Olleta de la Plana con ravioli de langostinos, manitas y espinacas

EL CIGRÓ
RESTAURANT



Henry L. Medina (chef) y Tesa Luís (responsable de sala)

Regentado por Tesa Luís, responsable de sala, y el chef Henry L. Medina, este restaurante -abierto desde septiembre de 2014- conjuga calidad y precio, unido a un buen servicio y el gusto por los pequeños detalles. La idea es proporcionar una amplia gama de ofertas gastronómicas adaptadas a cada circunstancia y cubrir las expectativas de los clientes. En invierno platos más de cuchara, en verano más frescos, con la presencia de tiraditos y ceviches. Su gastronomía es actual, seductora y amable; una cocina sencilla, de marcado acento mediterráneo, con toques de la nueva cocina peruana, sin estridencias, sin exageraciones, sin atrevimientos innecesarios, sensaciones aptas para todos los paladares, originales y sabrosos.

C/ Crevillent, 5 (Castelló)
Teléfono: 661 58 72 47
Facebook: Restaurant El Cigró



aQua Restaurant

Ensalada de espinacas, requesón de Almassora, almendras y pistachos

El Hotel Luz (Sercotel Luz Castellón) acoge aQua Restaurant, un restaurante moderno, minimalista y con un encanto especial, donde se disfruta de un ambiente sofisticado, distendido y agradable, por el trato personal. La profesionalidad del jefe de sala, Miguel Sánchez, se percibe desde el primer momento. En la mesa está todo en su lugar, el personal de sala es servicial sin ser intrusivo. Una atención adecuada aportando la información necesaria. Pedro Salas, chef ejecutivo de aQua Restaurant, se sitúa en el "sky line" de la gastronomía de Castelló, una referencia para aquellos que buscan cocina con personalidad y con perspectiva. Ha trabajado la fusión de las cocinas del mundo con nuestra tradición gastronómica, y así ha conseguido los reconocidos méritos por parte de las autoridades gastronómicas y los clientes más exigentes. Sin duda, un placer para los sentidos.



Pedro Salas (chef ejecutivo) y Sergio Rubio (chef)

Sercotel Luz Castellón
Calle Pintor Oliet, 3 (Castelló)
Teléfono: 964 20 10 10
www.hotelluz.com/
restauranteaqua



Balbina Cano
(co-regente)

Casa Rabitas Restaurante

Av. Diagonal, 15 (Nules)
Teléfono: 964 67 26 02 · www.casarabitas.es

Rabo de buey

Balbina Cano y Vicente Martínez regentan este establecimiento, abierto en 1996, que se trasladó a las actuales instalaciones en 2006. Tiene un carácter único, nos sugiere un Mesón de los de toda la vida, y esa es la intención de Vicente, quien ha ido componiendo un ambiente acogedor, con cocina abierta, jamones colgados, selección de buenos vinos, referencias taurina y excelente atención personal. La oferta gastronómica se fundamenta en los almuerzos, muy concurrido, y el menú de las comidas y la carta. El menú es muy interesante y, a un precio muy razonable ofrecen ensalada, tres primeros y tres segundos a elegir, más postre. Siempre basado en la diversidad de la dieta mediterránea y en la comida equilibrada. La carta se articula en torno a una variedad de entrantes, completas ensaladas, sabrosos platos de cuchara y otros de carne y pescado, sin olvidar los arroces y fideuà. También cuentan con menús degustación.



vinatea
restaurant & cocteleria



Paté de caza, mojama, polvo de remolacha y trufa

El restaurante Vinatea ocupa un local acogedor, distinguido y moderno, casi lujoso, con una zona de cocktail bar, chic y joven, como sus actuales regentes, Ángela Milián y Diego Alcón. Lo que ofrecen es más que una experiencia emocionante de gastronomía, en cuanto a técnica, innovación, fusión, tradición y servicio, y ese punto de exclusividad. Dispone de una amplia oferta gastronómica, menú diario, menú tradición o Vinatea que, con variaciones está presente todo el año, jornadas como la de las tapas de cara al verano y menús temáticos como el de las setas y el de la trufa. Con el reconocimiento de un Bib Gourmand desde 2012, muestra de la madurez culinaria a la que se ha llegado con el tiempo. En fin, un soplo de aire fresco a la gastronomía de Morella y un regalo para nuestros sentidos.



Diego Alcón y Ángela Milián
(regentes)

C/ Blasco de Alagón, 17. (Morella)
Teléfono: 964 16 07 44
www.restaurantevinatea.com



*Pulpo
braseado
sobre papa
arrugá con
su mojo rojo*



María Andrés (responsable de eventos) y Emerson Portela (chef)

La Cafetería Restaurante Golf Azahar ofrece unas magníficas vistas al verde campo de juego tanto en la sala como en la soleada terraza. Cuenta con una cafetería con menú de diario y de fin de semana, platos combinados, bocadillos y sándwiches, así como aperitivos, además de la carta del restaurante. Su cocina es sencilla, mediterránea aderezada con toques actuales y platos con sabores asiáticos y sudamericanos, con una presentación cuidada. Y todo a un precio competitivo. Ofrece unas posibilidades de disfrutar de una comida cuidada, no de vanguardia, pero sí de forma confortable, además con un precio que no es para nada disparatado.

*Club de Golf Costa de Azahar
Av. del Golf, 1 (Grao de Castelló)
Teléfono: 662 63 03 05
www.hoteldelgolfplaya.com/hotel/restaurante-golf-azahar*

s e n t i t s
r e s t a u r a n t

Gambón a la sal

El propietario y Chef Juan Arnau acaba de poner en marcha el Restaurante Sentits, donde se disfruta de un espacio amplio y cómodo, con detalles que actualizan el ambiente y le ofrecen cierto encanto. Dispone de menús que ofrecen una buena relación calidad-precio y en los que va realizando ajustes coincidiendo con las temporadas, cambiando algunos platos e introduciendo nuevas propuestas. Así, tiene Menú del día con primeros y segundos a elegir y para fines de semana y días de fiesta el Menú Festivo, más elaborado. Buena comida a buen precio.

Juan Arnau (chef) y su madre Fina Ferrandis

*Carrer Figueras, 5 (La Vilavella)
Teléfono: 640 67 37 15
Facebook: Sentits restaurant*





MAR BLAVA BY VERICAT

Gastro & Lounge

El chef Carlos Miralles comienza una nueva andadura junto a Eva Miralles y Joan Lluch en el restaurante Mar Blava, situado a pie de playa, donde han sabido crear un lugar idílico, cálido y acogedor. La oferta gastronómica, siempre excelente, se articula en torno a una carta con una selección de seductoras propuestas divididas en fríos, calientes, segundos: del mar y de la tierra, arroces marineros, terminando con los postres. Destaca también el menú Mar Blava. Carlos Miralles sabe combinar con acierto la fusión de la cocina tradicional con toques de las cocinas asiáticas y sudamericanas, conjugación de especias, ingredientes y técnicas depuradas con cocina lenta y puntos justos.



Carlos Miralles junto a Eva Miralles, Joan Lluch y todo su equipo

Lomo de atún rojo en tataki con cerezas, ponzu y lima

Carrer del Riu, 24 (Benicarló)
Teléfono: 693 75 35 84
marblavabenicarlo.com

Mas de Roures

Restaurante



El Mas de Roures es un lugar donde se une tradición y buen hacer, en un entorno agradable y único. Teresa Roures es la responsable de sala y Mari Carmen Roures hace su magia en cocina, la brasa, los postres... Destaca una cocina tradicional del dominio del fuego, técnicas ancestrales, en definitiva, cocina "masovera" y auténtica de producto local y de mucha calidad, con hortalizas frescas y temporada; los mejores salazones; pescado de la lonja del Grao y, como no, sabrosas carnes y productos de temporada. Todo está cuidado y no se sirve nada que no sea excelente. Pedir no es difícil, a pesar de que la carta es muy extensa, hay que dejarse aconsejar por Teresa: Platos en el centro de la mesa, Plato principal individual o para compartir y postres caseros.



Teresa Roures
(responsable de sala)

Escorpa a la brasa



Masia Roures, s/n bajo (Vall d'Alba)
Teléfono: 964 32 01 09



Alejandra Herrador y
Emanuel Carlucci

RESTAURANTE
ATALAYA

Ostrón del Delta del Ebro con kéfir y jalapeño

Cocina creativa, fresca, divertida y dinámica. Preparada por una joven pareja: Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci. Tienen un estilo elegante y transmiten una imagen impecable en todo lo que hacen. El restaurante luce una atmósfera agradable, ambiente luminoso, relajante, minimalista y actual, con espacio para toques divertidos. Cuentan con tres menús degustación, y la oferta se articula en tres sencillos pasos: abriendo boca, del mar y de la tierra y momentos dulces. Alejandra y Emanuel se desmarcan con personalidad y estilo propio, con platos diferentes pero reconocibles y bien elaborados, con infinidad de matices del mundo que suman, pero no saturan, buscando en cada elaboración la proporción. Quizá la perfección la encontremos en su búsqueda.

Camino l'Atall 1A (Las Fuentes - Alcossebre) · Teléfono: 964 41 49 30 · atalayarestaurante.com · rest.atalaya@gmail.com



Paco Aguilar junto a su
padre, Francisco Aguilar

Tataki de atún salvaje

Restaurante El Guano



Paco Aguilar está al frente del Restaurante El Guano, donde la cocina mediterránea y la de autor se combinan de una forma seria. Todo con el objetivo de conseguir satisfacer a sus exigentes clientes, ocupando ese espacio inconcreto entre la tradición y la vanguardia. Tiene una elevada técnica, productos de proximidad y de calidad, y cuidan tanto la presentación de los platos como el aspecto del local, manteles blancos, refinada cristalería Riedel, vajilla elegante y ambiente acogedor. Dispone de una carta base dividida en entrantes, carnes y pescados, a punto de cambiar por temporada, que se complementa con sugerencias de mercado y de temporada. Muy recomendable, un lujo en la Vall d'Uixó.

Avinguda Jaume I, 59. La Vall d'Uixó, Castelló
Teléfono: 964 66 32 20 · www.elguano.es

MESÓN Torreblanca

Alcachofas salteadas con langostino "monet" y fino

El Mesón Torreblanca es una empresa familiar consolidada, abierto desde el año 2000 y regentado por Alejandro desde 2014. 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. Destaca su oferta actual y atrevida, con platos cuidados y sencillos, sin excesos, pero con personalidad. Es importante incidir también en la calidad del producto y los puntos de cocción muy ajustados, que preservan y acentúan las cualidades organolépticas. Alejandro conjuga la parte práctica, familiar y polivalente con la vertiente gastronómica. La cocina, Chapó.



Alejandro Tena
(chef y propietario)



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

EL TXOKO DE ESTRAPERLO



Escalibada a la brasa con ventresca, olivada y ajo confitado

En el Txoko de Estraperlo se crea un espacio gastronómico único en el que cada planta tiene una especialidad: tapas, cocina tradicional y la cocina de Mikel. El ambiente es acogedor, pero sorprende, ecléctico, casi decadente, con un toque vintage y original. Esto genera un contexto muy positivo y uno se siente enseguida a gusto. Encabezando el proyecto está Mikel Estíbaliz que nos ofrece una cocina fresca, dinámica, auténtica, llena de emoción, hasta cierto punto exclusiva y sobre todo con personalidad. La carta es muy activa y se basa en la oferta de mercado, de manera que siempre puede haber platos nuevos. La cocina con su brasa está a la vista, tras la barra y es casi autónoma. Compone su carta sin ataduras y la cambia todas las semanas. Totalmente recomendable.

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



Mikel Estíbaliz
(cocinero)



Restaurantes recomendados que hemos visitado

El Txoko de Estraperlo (Castelló)
C/ Temprado, 6 - 684 03 83 19

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 Sentits (La Vilavella) C/ Figueral, 5 - 640 67 37 15
Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44	Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02
aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Oliet, 3 - 964 20 10 10	El Cigró Restaurant (Castellón) C/ Crevillent, 5 - 661 58 72 47	GastroAdictos (Segorbe) C/ Palau, 22 - 655 93 33 02
Lino Restaurant (Castellón) Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00	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 (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	Rest. Casa Lola (Grau 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.



LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

ELIAS MORA

Crianza

Tinta de toro 100% / D.O. TORO



Rafael Vacas

Asesor comercial
Zona Castellón

La bodega Elías Mora es, sin duda, para mí, una de las mejores bodegas de Toro. No solo en el sentido enológico, sino también en el sentido humano, que en este mundo también importa y mucho. Al frente, la dueña y enóloga Victoria Benavides, con un gran equipo de profesionales y grandes personas.

Fundada en el año 2000 y dirigida por Victoria Benavides, la bodega toma el nombre del antiguo propietario del viñedo, Elías Mora.

La filosofía: la bodega cerca del viñedo, donde combinamos el conocimiento de nuestros ancestros con la moderna tecnología, y en el corazón de la bodega la crianza en barricas. Sólo productos naturales para criar los vinos: roble, corcho natural y vidrio.

Situados entre los ríos Duero y Hornija, los viñedos -cultivados de forma tradicional en vaso- se asientan sobre suelos con gran cantidad de gravas en superficie. La extrema continentalidad del clima, la escasez de lluvias (400 mm.) y la altitud (800 m.) modulan la calidad de la uva tinta de Toro. El viñedo así expresara cada año las variaciones impuestas por un clima sin maquillar. Por eso, el factor vintage es importante y cada añada y cada botella, una experiencia única.

Todos los vinos de la bodega se hacen con 100% tinta de Toro. Esta variedad está perfectamente adaptada tras más de 2.000 años implantada en la zona: nunca sufrió filoxera, por lo que todas las viñas están plantadas en directo, sin patrón americano (viñedo prefiloxérico).

La bodega dispone de un plan de Enoturismo, en el cual puedes disfrutar de programas desde una cata básica, a una Vip, terminado por una experiencia en la naturaleza. Imprescindible concertar una cita previa 983 784 029 / enoturismo@bodegaseliasmora.com.

Elías Mora crianza es un vino 100% tinta de Toro, con una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano de 225 litros. Los viñedos están situados entre los ríos Duero y Hornija, cultivados de forma tradicional en vaso y ubicados a unos 800 metros de altitud, con una edad de unos 50 años.

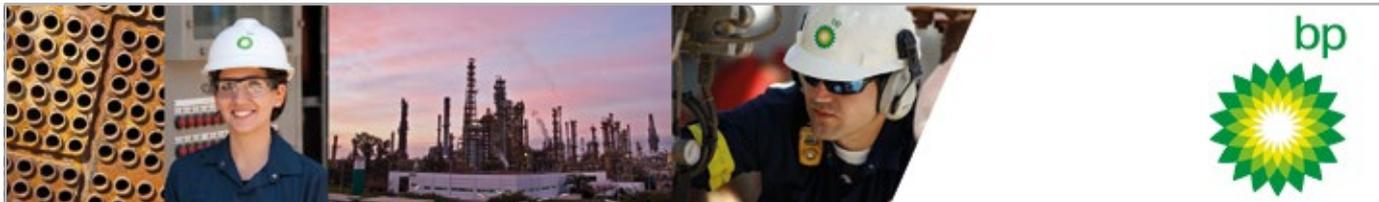
NOTA DE CATA

Tiene un color rojo picota intenso con ribetes cardenalicios, en nariz salen frutas negras confitadas, regaliz, maderas finas, tabaco, mineral y especiado. En Boca es carnosos, equilibrio entre la concentración y la acidez, con un paso de boca elegante. Evoca confituras de frutas y regaliz matizados con notas minerales de toffee. Un vino con carácter y una gran personalidad.

Tiene una producción de 43.000 bot, un grado alcohólico de 15°. La temperatura de servicio se recomienda entre 16 y 18 grados, consumo óptimo entre 3 y 6 años.

PVP APROX TIENDA 15,00 euros





Néstor Amela Herrera

L'Illa Restaurant Asador (Alcossebre)

Paseo deportivo las Fuentes, 5.

Teléfono: 964 41 21 02 · www.lillarestaurant.com

L'Illa Restaurant Asador d'Alcossebre se ha convertido en "un gran escaparate de productos castellonenses". Carnes, pescados, verduras, lácteos... y, por supuesto, vinos de elaboración autóctona son la seña de identidad de este restaurante, donde su copropietario, Néstor Amela Herrera, es un auténtico abanderado de los productos "made in Castellón".

Copropietario, junto a Maribel Pauner, de L'Illa Restaurant Asador d'Alcossebre, ¿cómo comenzó esta aventura gastronómica?

Fue en 2001, tras veinte años trabajando en hostelería, quince de ellos en el antiguo Montemar de Alcossebre, que decidimos montar nuestro propio negocio. Hubo momentos complicados, pero siempre creímos en nuestro trabajo, y los clientes confiaron en nosotros desde el primer momento. A día de hoy tenemos una clientela fija que vuelve año tras año, tanto nacionales como extranjeros.

¿Qué van a encontrar los clientes que entren en su restaurante?

Lo primero las brasas encendidas cualquier día del año. También encontrará un grupo humano, que después de tantos años juntos es ya una familia, en la que cada uno sabe cuál es su cometido. Encontrarán un escaparate de productos castellonenses a su alcance, y nuestra pasión en dárselos a conocer.

En l'Illa han apostado por el producto de calidad y de la tierra ¿Cómo definiría su cocina en la actualidad?

Nuestra cocina es producto, constancia y cariño. Es conocer al productor que hay detrás de un queso, un vino, un tomate... Conocer su origen, sus valores, nuestra historia, en definitiva, y saber transmitírsela al cliente.

¿Cuál es la especialidad del restaurante?

Sin duda, el producto estrella es la carne a la brasa (ternera de Els Ports, cordero y embutidos del Maestrazgo), pero no descuidamos el pescado de lonja o las verduras. La despensa castellonense es demasiado rica como para ignorarla. También le damos al vino la importancia que realmente debe tener en un restaurante, y por suerte este mercado en Castellón está en auge.





¿Cuál es el secreto de l'Illa para conseguir excelente brasa?

Encender el fuego todos los días al mediodía, y mantenerla hasta hora de cerrar, principalmente leña de almendro, reforzada con olivo y algarrobo. Ponerle atención y cariño, haciéndolo ya mecánicamente después de tanto tiempo, casi una rutina. Y lo principal es que nunca hemos utilizado carbón vegetal, siempre brasa de madera natural.

El vino cobra una especial relevancia en la carta, de la que se encarga personalmente. ¿En qué se fija para elaborar su especial vinoteca? ¿Cambia la carta cada año? ¿Cuántas referencias tiene?

El mundo del vino es un universo aparte. Intento conocer al bodeguero, su trabajo, escucharle y aprender. Busco pequeñas producciones, uvas autóctonas, vinos que al ser descorchados hablen de una tierra, del valor, del esfuerzo de la gente que hay detrás, vinos con alma. Me gusta visitar bodegas en cualquier región española, pero siento una predilección especial por los de aquí, y en ese sentido los bodegueros castellanenses nos lo ponen fácil con su buen hacer. La carta es renovada dos veces al año en mayo y noviembre. En

cuanto a referencias actualmente son 142, de las cuales 37 son vinos castellanenses (tanto de la IGP como de fuera, todos tienen el mismo aprecio en nuestra casa).

También en el vino quiere dar a conocer los productos de Castelló ¿Qué bodegas destacan?

Me resulta imposible citar alguna, pero sí que invito a los castellanenses a visitarlas, y probar sus vinos en el lugar donde fueron concebidos, muchos se sorprenderían. Hay muchas a tener en cuenta, y con la mayoría de bodegueros, después de tantos años confiando en ellos nos une la amistad. Solo puedo decir que en Castellón se están haciendo muy buenos vinos.

¿Cuáles son en la actualidad los puntos fuertes de los vinos castellanenses?

Que son vinos distintos, con su propia personalidad. Los hay rudos, delicados, potentes... De ahí la importancia de conocerlos bien, para poder aconsejar correctamente. Hay tanta variedad que no necesitaríamos más, a veces sueño con llegar a tener una carta solo con vinos de aquí. ¿Utopía? Veremos...

¿Qué es lo que tiene que tener en cuenta a la hora de recomendar un buen vino a un cliente?



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

Conocer al cliente, escucharle. Después de tantos años, son muchos los que se dejan aconsejar, y no tienen miedo de probar cosas nuevas. Debes saber diferenciar los perfiles clásicos de los atrevidos, y a partir de ahí apostar por lo que crees. Cuando ves que cumples sus expectativas, esa es una de las mayores satisfacciones personales que te da este maravilloso trabajo.

No podemos salir de l'Illa sin probar y catar (plato/vino) ...

- Magret de pato a la brasa/Roig de Canet tinto 2016.
- Atún teriyaki con algas Wakame/Blanc de Clotás 2018.
- Paletilla de cabrito al horno/Alma de Espadán tinto 2017.
- Almejas con alcachofas a la marinera/Bellmunt & Oliver Gran Brut 2015.

¡Hay tantas posibilidades! Dependiendo del momento, cliente, plato. Sería un no parar.

Descubrimos el mundo de la trufa

VILANOSPORUM

experiències
(Vilafranca)

“Vilanosporum Experiències” es un paquete turístico que invita a descubrir el mundo de la truficultura, desde el trabajo de campo hasta la mesa. Para ello, de la mano del Restaurante L'Escudella Vilafranca (Bruno Morraja y Emilio José Pons Tena) y Mas de Berga Truficultors (antigua finca de labranza de secano de la propia familia Monfort Bernat, representados por Toni y Oriol Torío) se ofrece una experiencia en Vilafranca, que combina la degustación de cocina tradicional y productos autóctonos, así como la visita a una plantación trufera con búsqueda de trufas incluida.



La actividad consta de una jornada que empieza en L'Escudella (Vilafranca), donde se pueden degustar productos de la zona con la trufa como protagonista. Se trata de un desayuno de productos locales y km0 típicos de la tradicional matanza (jamón serrano, chorizo, salchichón, queso trufado de Catí, pan con tomate de colgar, aceitunas de la vecina comarca turolense; todo acompañado con agua de Benassal y vino de IGP Castelló. Para terminar, bollería local para los cafés). Desde allí, acompañados por Oriol Torío, se dirigen hacia la plantación trufera (fincas de cultivo ecológico de Tófona dels Mas de Berga i del Mas de Rambla) para vivir de primera mano, en un marco incomparable, las sensaciones y emociones del cultivo y búsqueda de la trufa.

Además si se tiene suerte, se puede ver tanto a la fauna salvaje (buitre leonado, cabra hispánica, etc) como a la doméstica (vacas o rebaños de ovejas). A pie de campo se une la perra, Diana, adiestrada para encontrar trufa, y empieza lo que los organizadores llaman "caza de trufa" en la que se aprovecha para explicar en detalle el valor de la "tuber melanosporum", el rico entorno paisajístico, el patrimonio arquitectónico de piedra seca y el modo de vida local. Cuando la "caza" llega a su fin y así lo deciden los clientes, se regresa al restaurante donde, a través de un menú degustación de unos 6-8 platos, se entienden los múltiples usos de la trufa en la mesa combinados con ingredientes de la zona. La degustación va de aperitivos a plato principal y postres, todos con trufa en sus distintas técnicas culinarias acompañada de vinos de la IGP Castellón y agua de Benassal.

Los responsables de este proyecto invitan a conocer un poco más del mundo de la truficultura a través de esta experiencia única, en la que se aprende a disfrutar del aroma y sabor de este apreciado hongo.

Para más información:

***Mas de Berga Truficultors &
L'Escudella Restaurant***

*Telf: 685 85 63 86
C/ Portell, 4. Vilafranca
Facebook: Vilanosporum*



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



calauela



TABERNA DE POBLE (Vilafamés)

Plaza la Fuente, 9. Vilafamés · Teléfono reserva: 620 48 84 82



Sin duda alguna, lo mejor de este bar – restaurante (calificado con un notable alto), es su propietario. Víctor Ochando es todo un figura, se empeña en que el cliente coma bien y lo pase mejor; amabilidad, simpatía, atención, cortesía, seducción y, sobre todo, profesionalidad.

En este establecimiento está prohibido enfadarse, aquí todos son familia y se viene a pasar un rato agradable con amigos o familia.



Aquí los productos son todos de primera calidad; Víctor se preocupa de que la despensa ofrezca material de primera. Se trata de una cocina tradicional con toques modernos y cuidada elaboración.

Hay que venir a almorzar sin prisas y con ganas de disfrutar. Un buen plato de los mejores tomates de la tierra, con huevos fritos de corral y trufa negra rayada, es el plato estrella y si se acompaña con mojama secada al punto, mejor que mejor.

Aunque también podemos pedir buñuelos de bacalao con ajoaceite negro, la mejor carrillera de la comarca, conejo con ajos fritos o lagarto de cerdo ibérico.

En cuanto a bebidas, CALAUELA, ofrece desde el tradicional vino y gaseosa y carta de vinos bastante bien seleccionada, sin olvidarnos de la siempre agradecida cerveza.

Y como en todos los buenos bares de la provincia de Castelló, hemos de terminar el almuerzo con un buen carajillo.

Además, CALAUELA ofrece menú diario y menús especiales para el fin de semana.

Y aprovechando que estamos en Vilafamés, nos dedicamos a hacer una ruta por uno de los pueblos más bonitos de España: así lo certificó la Asociación de los Pueblos Más Bonitos de España.

Si no han estado todavía en CALAUELA, les aconsejo que lo hagan, seguro que les encantará conocer a Víctor y disfrutar de su cocina. Eso sí, imprescindible encargar.





Los que ya hemos visitado

Bar Rest. Casa Ana Benadresa (Castelló)
Ctra. Ribesalbes, YR. 127 - 964 21 36 09

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/ 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

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



Torre Muga 2016

Félix Tejada
Director Gerente de DiVino



Bodegas Muga, D.O. Ca. Rioja

Las uvas recepcionadas en la bodega se analizan para conocer parámetros importantes, como el grado, la acidez, el color y el estado fitosanitario. En función de estos parámetros la uva se clasifica por calidades, rechazando aquella que no alcance el nivel exigido. Los racimos empleados para la elaboración de Torre Muga se vendimian en cajas de 20 kilos, para que lleguen a la bodega en perfecto estado.

Fieles a los métodos tradicionales, Bodegas Muga emplea roble en todo el proceso de elaboración (fermentación, crianza y almacenaje). De hecho, es una de las pocas bodegas españolas que dispone de tres toneleros y un cubero, encargados de trabajar la madera de roble que dará finalmente ese sabor único y especial a sus vinos.

Una vez criado el vino tinto, antes de su embotellado, en Bodegas Muga se procede al clarificado por el método tradicional de la clara de huevo fresco, consistente en añadir de dos a tres claras de huevo fresco por hectolitro de vino con el objeto de que las claras arrastren consigo las impurezas que aún tuviera el vino y suavizar los taninos del mismo antes de ser embotellado. La clarificación se lleva a cabo en depósitos de roble de 17.500 litros de capacidad, y una vez finalizado el proceso se extrae el vino del depósito para su inmediato embotellado, dejando las claras junto con las impurezas en el interior del depósito.

La crianza de Torre Muga es de 18 meses en barricas nuevas de roble francés del departamento de Allier. Elaborado con las variedades Tempranillo 75%, Mazuelo 15%, Graciano 10%

En la cata encontramos un vino que se presenta con lágrimas densas que denotan una gran elegancia. Ribetes de color púrpura que nos refleja su juventud.

En nariz tenemos aromas de fruta negra con buena madurez, aromas especiados de pimienta negra y sotobosque. Aparecen unas notas mentoladas, romero y algo de ahumados de su crianza en madera de roble de primera calidad, creando una armonía y equilibrio inigualable.

En boca expresa un tanino goloso, elegante con una acidez que nos equilibra el paladar. Aparecen notas de regaliz y la pimienta vuelve a estar presente. Un vino muy persistente, elegante, amable y franco.

Su precio, alrededor de 70,00€



El mundo de la carne

Sección patrocinada por



Un mundo de razas, un universo de sabores

Las mejores carnes de vacuno del mundo



Juan Traver Gómez

CarniceroChef del Restaurante Instinto Carnívoro



Vivimos en un país en el que los amantes de la carne de vacuno continúan siendo legión y con una cultura gastronómica que aumenta a pasos agigantados. Entre los carnívoros más gourmets surge una cuestión que demanda una respuesta experimentada.

¿Cuáles son las mejores razas de vacuno del mundo? Los grandes “gastrogourmets” del panorama internacional están de acuerdo en sus conclusiones. Conviene en que, dentro de ese universo de razas, texturas y sabores; la raza Wagyu, la Black Angus y nuestra Rubia Gallega conforman el podio insuperable a nivel mundial.

En Instinto Carnívoro, después de más de 25 años explorando el territorio vacuno por todo el mundo, damos fe de que, por su sabor, ternura y jugosidad, la carne de estas razas ocupan el olimpo supremo de las reses y, por supuesto, el lugar principal en nuestra carta de referencias.

Seguimos avanzando en la misión de que nuestros comensales puedan deleitarse con las mejores razas y cortes del mundo. Fruto de esto se incorporan a nuestro catálogo premium algunas de las razas más extraordinarias a nivel nacional e internacional.

Características gastronómicas de las razas premium

Queremos darte a conocer algunas características gastronómicas de nuestra selección de razas.

 <p>★★★★</p> <p>BLACK ANGUS <i>Estados Unidos</i></p> <p>Infiltración media grasa Ternura muy alta Sabor suave / equilibrado</p>	 <p>Baja infiltración grasa Ternura alta Sabor equilibrado</p> <p>MONT BELIARDE <i>Francia</i></p> <p>★★★</p>	 <p>★★★</p> <p>Minima infiltración Ternura alta Sabor suave</p> <p>ASTURIANA <i>España</i></p>
 <p>Alta infiltración grasa Ternura alta Sabor equilibrado</p> <p>RUBIA GALLEGA <i>España</i></p> <p>★★★★</p>	 <p>★★★</p> <p>SALERS <i>Francia</i></p> <p>Alta infiltración grasa Ternura alta Sabor potente</p>	 <p>Máxima infiltración grasa Ternura extrema Sabor suave</p> <p>WAGYU <i>Australia</i></p> <p>★★★★★</p>
 <p>★★★</p> <p><i>Francia</i></p> <p>NORMANDA</p> <p>Alta infiltración grasa Ternura alta Sabor intenso</p>	 <p>Leve infiltración grasa Ternura alta Sabor equilibrado</p> <p>AZUL BELGA <i>Francia</i></p> <p>★★★</p>	 <p>★★★</p> <p>RETINTA <i>España</i></p> <p>Alta infiltración grasa Ternura alta Sabor intenso</p>
 <p>Media infiltración grasa Ternura alta Sabor profundo</p> <p>SIMMENTAL <i>Centroeuropa</i></p> <p>★★★★</p>	 <p>★★★★</p> <p>WAGYU <i>Japón</i></p> <p>Máxima infiltración grasa Ternura extrema Sabor suave</p>	 <p>Baja infiltración grasa Ternura alta Sabor suave</p> <p>BLONDA AQUITANIA <i>Francia</i></p> <p>★★★</p>



12 RAZAS
by Instinto Carnívoro

Disfruta de la diversidad de sabores de la Selección Especial 12 Razas

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





Carlos García Lozano

Sommelier y propietario del restaurante Ópalo (Oropesa)

La R.A.E define la palabra maridaje como: Unión, analogía o conformidad con que algunas cosas se enlazan o corresponden entre sí.

Como sommelier del restaurante Ópalo, en ocasiones me veo en la necesidad de elaborar armonías para nuestros comensales. En mi opinión existe una confusión o una moda pasajera y poco elaborada sobre este vocablo, generalmente hablando (existen sitios especializados que los podemos denominar “Lugares de culto” en los cuales si se elaboran con un sentido). Para poder crear la combinación que les vamos a proponer hemos tenido que descorchar algunas botellas hasta llegar a la unión perfecta para nosotros, no siendo la única y por supuesto subjetivamente hablando.

Existen varios tipos de maridaje, por afinidad, por contraste, por proximidad... En este caso voy a proponer el de proximidad, ya que para mí son los que más me gustan. Son los que no tienen una explicación, ningún enlace molecular ni nada por el estilo, simplemente hedonismo, sensualidad, dicho de otra forma, puro placer. Y que mejor para experimentar eso que el final de una copiosa y deliciosa cena...

Cocinaremos un Apflestrudel; un delicioso pastel de manzana de origen alemán. El vino elegido para acompañar este postre es el Fritz Haag Kabinett Riesling 2009 de la zona de Mosel (Alemania). Un vino untuoso, cremoso con un leve toque picante, una acidez muy agradable, toques de manzana cítrica y recuerdos a miel. Un vino que es capaz de envolvernos, limpiarnos la boca y a la vez llenarla de nuevo con su marcado carácter.

El Apflestrudel se sirve caliente, con un hojaldre relleno de manzana y crema pastelera, una combinación de texturas casi mágica. Es un postre que lleva unos 25 minutos de horno así que aguanten esa botella, no la abran o corren el riesgo de acabarla antes de tiempo.

La sinergia de territorio es una evidencia; La acidez cremosa de este vino a una temperatura de 12 grados, combinado con la textura mágica, caliente y con sabores acompotados acompañados de un leve toque de canela, harán las delicias de los más golosos de la mesa.

Dicho esto, mi sugerencia es que se dejen llevar en los restaurantes en los cuales cuidan el vino, y así podrán tener una experiencia mágica. Abran la mente, sueñen, imaginen un mundo nuevo... y sobre todo disfruten de este maravilloso y apasionante mundo del vino.



Los mejores jamones ibéricos

Las dos marcas más representativas en jamones ibéricos son Joselito y los 5J. De un lado Guijuelo; del otro la Sierra de Huelva. Los dos tienen un lugar privilegiado en el expositor de la Tienda de El Pilar, en Castelló.

Por un lado, los jamones Joselito, anunciados como "posiblemente, los mejores jamones del mundo" tienen denominación de origen de Guijuelo, donde la elaboración y maduración tiene lugar en las estribaciones de las Sierras de Gredos y Béjar a una altitud sobre los 1.000 metros. "Es un jamón con bajo contenido en sal, ya que las condiciones climatológicas de la zona permiten un periodo de salazón inferior. Tiene color vivo y grasa brillante dorada. Los jamones de reserva Joselito suelen tener un peso de entre 8 y 9 kilos (aunque hay piezas que superaran los 10 kilos), y han sido curados entre tres y cuatro años".

Por su lado, los jamones 5J, provienen de la denominación de origen de la Sierra de Huelva, donde durante siglos se han elaborado artesanalmente jamones y paletas ibéricas conocidos popularmente como Jabugo. "Presentan al corte numerosas vetas de grasilla entreverada entre su carne magra y un color brillante". Uno de los grandes logros de Sánchez Romero Carvajal, la empresa propietaria de la marca "5 Jotas", es el de conseguir un nivel de calidad muy constante.



Tienda El Pilar

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

José y Cristian, propietarios
de la Tienda El Pilar





La Galera



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico



La galera tan deseada como denostada. Los partidarios de lo primero se refieren a ella como la cenicienta del mediterráneo. De extraña belleza, un marisco muy versátil y agradecido a la hora de cocinar con él. Los detractores de la galera la miran con desprecio por lo difícil que encuentra para su degustación. Si no se tiene cierta pericia acabas lastimándote las manos y la boca. Otro hándicap es su poca carne con respecto a su tamaño.

Es un crustáceo del grupo de los Hoplocáridos (gambas armadas). Prefieren fondos sedimentarios con barro y el borde inferior de la zona de hierbas marinas, en donde excavan galerías con forma de U. Habita en profundidades de 20 a 100 metros.

Son depredadores y viven en galerías que ellas mismas perforan, muy profundas. Se alimentan de pequeños moluscos como las gambas o los mejillones, entre otros; y es muy agresiva. Tanto es así que para cazar a sus presas las suele engañar con los dos puntos negros que tiene en su cola, que parecen ojos. De esta forma despistan a sus presas para luego pasar a atraparlas con sus potentes pinzas.

Además, se trata de una variedad de marisco que resulta muy difícil de atrapar debido a que son muy veloces y asestan golpes con mucha fuerza. También cuentan con una coraza

que está llena de pequeños pinchos que dificultan tanto su caza como su consumo una vez en la mesa

La Galera Squila mantis es la variedad que encontramos en el mar Mediterráneo. El apelativo latino mantis hace referencia al parecido con el insecto Mantis religiosa, con armas de defensa y ataque tan sofisticadas como las galeras.

Otras especies con menos valor son la galera Caremada y la Pateadora. La primera es una especie muy común en la costa Atlántica norteamericana y la segunda encuentra su hábitat en el Pacífico, desde la costa oeste de México hasta Chile.

Las galeras hembra contienen en su tórax unas franjas gruesas blancas que se unen horizontalmente en cada pata inferior, ésta contiene los huevos, que al cocinarse se vuelve color salmón y endurece. La hembra es la más cotizada además es más grande que el macho, que no tiene dichas franjas y es menos valorado, pero su carne es más sabrosa. La galera vive en galerías de arena y rocas (de ahí su nombre) en el fondo del mar.

Nutricionalmente, nos aporta un elevado contenido en proteínas y vitaminas del grupo B. Y en cuanto a los minerales, cabe destacar el Fósforo y Potasio. Como contrapartida, tienen un alto contenido en colesterol.

Utilizando un símil futbolero, la galera es un marisco que hasta hace pocos años jugaba en tercera división. Le ha costado subir a segunda, pero en este momento está jugando la promoción a primera, algo así le pasaba hace décadas al percebe y ya podemos ver en que puestos se encuentra en la liga culinaria.

La galera ha sido poco atractiva, hasta que cocineros y gastrónomos la han empezado valorar como ingrediente tanto en preparaciones sencillas como en elaboraciones más complejas con todo su potencial.

Esta dama del mar, está presente en los ranchos de la cocina de a bordo de las barcas de pesca. Considerada como producto de desecho y de poco valor económico, por su poca carne y dificultad de comer para no iniciados (quien no se ha pinchado alguna vez la comiendo esta delicia marina).

La mejor época de estos crustáceos son los meses de enero a abril, aunque en los mercados municipales de nuestra ciudad las podemos encontrar todo el año.

Es un producto bastante económico con un precio desde los 5 a los 12 € en las paradas de mercados

municipales. En otros canales de distribución han llegado a superar los 25€. A la hora de comprarla, la galera tiene que pesar, es una señal de que está llena. En las pescaderías del mercado suelen estar vivas o muy frescas.

Una forma fácil de obtener su carne es congelarlas 2 o 3 horas. Una vez estén duras, con una tijera cortaremos cabeza, cola y abriremos por los laterales el caparazón nos quedamos con la parte que tiene la carne y pasaremos un cuchillo afilado para separar de la parte dura. La utilizaremos en diferentes preparaciones, revueltos, croquetas, carpaccio, empanadillas y las partes no comestibles sirven para caldos.

Es un alimento muy particular que cuenta con una carne con mucho jugo y muy sabrosa, y un sabor muy característico. A la hora de cocinarla hay que estar atentos para no pasarse de cocción, su carne mengua y pierde su especial textura y su valor culinario con facilidad. Al consumirla, se debe comer chupando desde la cola hasta la cabeza, para no pincharnos con la cáscara, o, si son de un buen tamaño, cortando sus dos laterales y separando las dos partes con cuidado para extraer la carne.



Muy afamadas son las jornadas de la galera del Grau de Castelló, Vinaròs y Peñíscola, que se celebran entre enero y marzo

Galeras Thai

Ingredientes

- 18 galeras frescas.
- 2 manojos ajos tiernos.
- 1 cucharada de postre de jengibre en polvo.
- Aove de nuestras comarcas (Aceite de oliva virgen extra).
- Sal.
- Pimienta de Sichuan.
- 2 cucharadas soperas de salsa de soja.

Opcionalmente una pequeña cayena si nos gusta picante

Preparación

Limpiamos y troceamos los ajos tiernos, sofreímos en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, sal y la pimienta de Sichuan. Cuando empiece a estar dorados retiraremos y reservamos. En la misma sartén ponemos dos cucharadas más de aceite y sofreímos brevemente las galeras, añadimos la soja y el jengibre en polvo y, opcionalmente, la cayena si queremos toque picante.

Vamos moviendo muy rápido y cuando están casi hechas, le añadimos los ajos tiernos, moviendo durante un minuto y listas para degustar.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



"Oli del Mas"

(Traiguera)



El "Oli del Mas" nace del molino de Aceite Vicente Dellà e hijos s.l., una almazara olivarera de tradición familiar cuyos orígenes se remontan al año 1725, en la población de Traiguera.

El aceite de Oliva Virgen "Oli del Mas" es un producto natural 100%, sin tratamientos ni refinados. Es un zumo de fruta "obtenido de las mejores aceitunas frescas procedentes de los olivos en su punto óptimo de maduración, por lo cual conserva todas sus propiedades y vitaminas".

Se trata de un aceite de Oliva Virgen semi dulce con un sabor almendrado y una textura espesa que no amarga ni rasca al ingerirlo.

- *El aceite Virgen cuatro variedades: es una mezcla de cuatro tipos de aceite y cada tipo de una clase de olivo diferente. Igualmente que el aceite Virgen Extra al mezclar estos tipos de aceite se consigue una calidad y aroma excelente en un mismo aceite. Con un acidez de 1,2 grados y un sabor intenso, muy gustoso sin que pique ni rasque al ingerirlo.*
- *El aceite Virgen Extra cuatro variedades: al ser una mezcla de cuatro tipos de aceite y cada tipo de una clase de olivo diferente, hace que reuna todas las cualidades y sabor de cada aceite en uno solo. De esta combinación sale un aceite de 0,4 décimas, suave pero con sabor y aroma excelente.*
- *El aceite arbequino es el único en el mundo que reúne más cualidades en un solo aceite para una buena cata. Siendo muy suave, fino y dejando un sabor almendrado al paladar.*
- *El aceite de la variedad Farga milenaria es un aceite agradable al paladar con un sabor dulce frutado y suave. Procedente de olivos con una edad comprendida entre los 1.000 y 2.000 años, incluso más.*

Oli del Mas

Av. Juan Carlos I, 32.

Traiguera

Teléfono: 615 92 85 36

olidelmas@gmail.com

Penyagolassa

Carne de Conejo
(Llucena)



Ligera y saludable, nutritiva y equilibrada, al mismo tiempo que versátil en la cocina, con un inmenso repertorio y variedad de cortes. La carne de conejo, con muy bajo contenido de grasa y fácil de digerir -según la Organización Interprofesional para impulsar el sector cunícola, Intercun- está considerada también "cardiosaludable" por su cantidad de propiedades nutricionales.

Bien lo saben en Penyagolosa Carne de Conejo, que lleva suministrando este producto tradicional de la gastronomía mediterránea a carnicerías y mayoristas de la provincia de Castelló desde hace más de 20 años. "Nuestra carne goza de una alta calidad ya que proviene de conejos criados en pequeñas explotaciones ubicada en los alrededores del Parque Natural del Penyagolosa, donde el trato directo con el granjero hace que la mejora del producto sea constante", destacan desde la firma afincada en población de Llucena. "Los animales son trasladados en menos de dos horas hasta la planta procesadora lo que reduce al mínimo el tiempo que están expuestos fuera de su entorno. Luego, la carne es transportada a diario a nuestros distribuidores lo que garantiza una carne fresquísima en tiempo record", aseguran.

Desde Penyagolosa Carne de Conejo destacan que "goza de un apreciado sabor y se presta a múltiples preparaciones. Se puede elaborar al horno, guisado, estofado, frito o a la parrilla. Cocinado de una u otra forma el conejo admite guarniciones muy variadas -verduras, hortalizas...-, incluso él mismo puede formar parte del acompañamiento de otros platos como puede ser una menestra de verduras, un guiso de patatas, de arroz o de legumbres".

Así, en Penyagolosa cuentan con "Conejo Primera"; Conejo "Valenciano"; Conejo "Ojo Negro"; y conejo lechal "gazapo", sin olvidar preparados de hígados, riñones y menudillos de conejo.

Penyagolosa Carne de Conejo

*Pla de la Fustera s/n
Llucena*

Teléfono: 964.38.01.76

info@conejospenyagolosa

www.conejospenyagolosa.es



AGUA DE BENASSAL



El agua es vida. Es nuestro recurso natural más importante y además nos proporciona bienestar y salud. Bien lo saben en Benassal, donde llevan casi un siglo embotellando y distribuyendo un agua de calidad excepcional procedente del manantial Fuente En Segures. Un nacimiento de agua natural que, debido al filtrado por los diversos estratos de material, da origen a una singular composición que le merece la etiqueta de "agua minero medicinal" desde el año 1928.

El Agua de Benassal conserva su pureza original y sus propiedades han sido reconocidas históricamente y corroboradas por la Universidad Politécnica de Valencia. Así, destaca por tener "una equilibrada y excepcional composición química, oligometálica de mineralización débil, rica en calcio y bicarbonato". Las propiedades digestivas del agua de Benassal se conocen desde la antigüedad, "gracias a la acción del bicarbonato cálcico presente en su composición". "Sus propiedades naturales y su gran poder diurético hace que se eliminen toxinas y excesos de grasas más fácilmente". Además, "ayuda a mejorar el funcionamiento de su sistema renal".

Estos beneficios para la salud se complementan con un excelente sabor, avalado por expertos sumilleres y reconocido, incluso, en el ámbito internacional con distintos premios.

Agua de Benassal S.A.
Partida Nevera s/n. Benassal
Tel. 964 431 014
<https://aguabenassal.com/>



Vicente Esteller Robres

Gerente - Propietario de
Cafés Balancilla

El café es la segunda bebida más consumida en el mundo, después del agua

Detrás del petróleo, el café es el que genera más volumen de negocio. En el mundo se producen cerca de 160 millones de sacos de 60kg anualmente; 100 de la variedad arábica y 60 aproximadamente de la variedad robusta, lo que se traduce a más de dos billones de tazas diarias.

El café proviene originariamente de África y Etiopía concretamente, pero en la actualidad la mayor producción está en América Latina y Brasil.

El consumo empezó en el mundo árabe por el año 1500, un siglo más tarde llegó a Europa y, posteriormente, a Estados Unidos.

Existen diferentes variedades de cafetos, pero el café arábica y el robusta son los más conocidos y utilizados. El robusta, como su nombre indica, es más fuerte y soporta climas más duros, además, contiene más cafeína, sabor y aroma. Es más contundente. El arábica, en cambio, contiene menos cafeína y tiene un sabor y aroma más dulce y aterciopelado.

Al café le atribuyen muchos beneficios, pero los tres más importantes son:

- La prevención de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer, el Parkinson, la diabetes o la depresión.
- También es utilizado por deportistas para mejorar el rendimiento físico.
- Ayuda a quemar grasas gracias al ácido clorogénico.

La cantidad diaria recomendada es de 3 a 4 tazas y nos ayudarán en varios aspectos como la memoria, la vigilancia o el ánimo. Hay que tener en cuenta que todas estas propiedades no las aporta el café descafeinado.

El café es una forma de vida, amanece con él, está presente si quedas para hablar con alguien, también es el final de una buena comida... el café une a la gente. Por eso, tenemos que buscar un buen café natural fresco y recién molido.

En otras ocasiones hablaremos del tostado, forma de molido, maquinaria y distintos tipos de preparación.





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00
comercial@serviciospanaderia.com

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

Los roscones de las panaderías y pastelerías artesanas marcan la diferencia

Ya es enero... ha llegado un nuevo año, pero aún nos queda lo mejor de la Navidad... ¡el roscón de Reyes! Las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners de Castelló están elaborando este año unos roscones que marcan la diferencia gracias a la calidad de sus ingredientes, a su sabor y a su frescura, por eso miles de 'reyes y reinas magas' de Castellón ya han encargado sus roscones en sus hornos artesanos de confianza.

Este año el Gremi de Forners ha creado un cartel identificador para sus panaderías y pastelerías (izquierda) con el fin de que los castellonenses sepan dónde comprar sus roscones de calidad. Porque además, "cuando encargamos un roscón de Navidad en nuestras panaderías o pastelerías respaldamos al pequeño comercio que llena de vida nuestra ciudad", tal y como recuerda el Maestro Mayor, José Miró.

Así, entre roscones, pastissets, rotllets, rosegons, troncos de Navidad, coques de Castelló y decenas de productos tradicionales, los maestros artesanos del Gremi encaran el nuevo año con gran ilusión, ya que este mismo mes de enero retomará su agenda de actividades para interactuar con la sociedad poniendo en marcha el IV Concurso de Carteles del Fadrinet que cada año brinda a toda la sociedad la posibilidad de participar en el diseño del cartel que identifica al Fadrinet en las fiestas de la Magdalena.



MEJOR GREMIO ARTESANO DE ESPAÑA 2018

Esta Navidad elije tu **ROSCÓN DE REYES** en las panaderías y pastelerías artesanas del **GREMI DE FORNERS DE CASTELLÓ**

¡Calidad, tradición y sabor para toda la familia!

Bufort



Y es que la panadería artesana de Castellón es una parte importantísima de las tradiciones y la cultura de nuestra ciudad. De hecho, el sector artesano y el Gremi de Forners de Castelló han sido protagonistas en las últimas Jornadas de Cultura Popular que ha organizado el Ayuntamiento de Castellón en colaboración con la Universitat Jaume I.

A colación de este evento, el Museo de Etnología ha acogido durante el mes de diciembre una exposición sobre tradición culinaria en Castellón que ha dedicado un apartado especial a la panadería, con la reproducción de un antiguo horno y paneles explicativos que recogían la importancia del pan en el sustento de la sociedad castellonense desde el nacimiento de la ciudad hasta nuestros tiempos... y la explicación de los proyectos más innovadores del Gremi, como la creación del Fadrinet o la Flor de Lledó.

Dentro de las jornadas, los panaderos Mila Traver (Panadería Vives); Juan Miravete (Forn Miravete-Sebastià) y José Miró (Degustaciones Miró) ofrecieron dos charlas sobre la historia panadera de Castellón, los productos más representativos de nuestra tradición artesana y la singularidad de 'les primes' del Raval.





Festa de la carxofa de Benicarló

Benicarló celebra su tradicional Festa de la Carxofa 2020. Una celebración que tiene un amplio programa de actividades gastronómicas, culturales, deportivas y folclóricas. Así, algunas citas obligadas de esta celebración son:

- *Demostració gastronòmica de Pinxos - 9/1/2020*
- *Jornades del Pinxo - del 10 al 26/1/2020*
- *Demostració gastronòmica - 26/1/2020*
- *Jornades gastronòmiques del 26/1 al 1/3/2020*

VII Jornadas Gastronómicas de la Olla de Segorbe

*Del 7 al 31 de enero 2020.
Tradición y Gastronomía.*

Durante el mes de enero, se podrá degustar en Segorbe el plato más típico segorbino acompañado de estupendos y elaborados menús de calidad. Menús con diversos platos. Destaca la olla segorbina como el plato estrella en dichas jornadas. Receta con mucha tradición que los restauradores segorbinos recuperan para dar a conocer un legado gastronómico. Participan los restaurantes:

Salón Restaurante Casa Alba; Restaurante María de Luna; Restaurante Millán; Salones Idúbeda; Restaurante Senda de la Brasa; Gastroadictos Ilusión + Diversión. Más información: www.segorbe.es

Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra del Maestrazgo

Fecha del 10 de enero al 15 de marzo



En los meses de enero, febrero y marzo tiene lugar las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra del Maestrazgo. Varios restaurantes de los municipios del Maestrat, entre ellos Culla, Benassal, etc ..., presentan ricos menús elaborados con todo el aroma de nuestra trufa autóctona. Durante las jornadas, los establecimientos de estas localidades ponen a disposición de los visitantes la posibilidad de adquirir trufa fresca y sabrosos productos gastronómicos elaborados con este rico manjar. Además, en febrero tendrá lugar la feria de la trufa en Culla.

Más información:
www.castellorutadesabor.dipc.es

XI Jornades Gastronòmiques de la Taronja de Burriana

*Del 25 de enero al
9 de febrero de 2020*

Burriana inicia en enero Les Jornades Gastronòmiques de la Taronja, que este año llegan a su XI edición. Durante unas semanas, restaurantes de la localidad prepararán menús especiales donde la naranja será la protagonista.

Más información: www.burriana.es

Jornades de la trufa Morella-Els Ports

Morella celebra un año más las Jornadas gastronómicas de la Trufa desde el mes de enero hasta marzo. Durante estas jornadas los restaurantes participantes prepararán menús especiales. También se organizarán degustaciones y showcooking con el protagonismo del diamante negro dels Ports. Cabe destacar que las jornadas atraen visitantes para degustar esta joya de la gastronomía de la zona.

Más información: <http://www.morella.net>

A vibrant photograph of a seafood dish. It features large, succulent shrimp and sliced squid, garnished with fresh green herbs and red tomatoes. The background is slightly blurred, focusing attention on the main ingredients.

DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa

dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967

www.congeladosdil.com

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

Onda gastronómica

JORNADAS DE CULTURA GASTRONÓMICA

Del 13 de enero al 9 de febrero

La Asociación de Hostelería y Turismo (Hosturionda) organiza las Jornadas "Onda Gastronómica", una iniciativa con catas, jornadas culinarias, clases magistrales, degustaciones y promociones especiales, que se desarrollará del 13 de enero al 9 de febrero. Cada restaurante preparará talleres, cursillos, catas diferentes actividades gastronómicas.

Más información: www.hosturionda.es

60 años de golf en la playa de Castellón

El Club Costa Azahar celebra en 2020 su efeméride con más usuarios y servicios que nunca para los socios y golfistas externos



En la última década las playas de Castelló se han convertido en un espacio muy valorado por los amantes del deporte para la práctica de todo tipo de actividades deportivas: acuáticas, de vuelo ciclo turismo, senderismo... Sin embargo, desde mucho antes, en Castelló, ya somos expertos en golf. Y es que el Club de Golf Costa de Azahar, situado a solo 100 metros de la playa de Castelló, cumple el próximo año nada más y nada menos que 60 años al servicio de los amantes de este deporte que no deja de ganar adeptos.

El director del Golf Costa Azahar, Amancio Sánchez, explica que el campo de golf nació en 1960 y aún hoy se encuentra en un entorno privilegiado, al lado del sistema dunar y las playas de Castelló, a 7 kilómetros del centro de la ciudad y junto a servicios complementarios como el Restaurante Costa Azahar, integrado en sus instalaciones, o las cafeterías y establecimientos del entorno, que permiten que el deportista o visitante tenga a su alcance todo lo que busca.

Para Sánchez, la renovación de las instalaciones y el mantenimiento del campo que se han llevado a cabo en los dos últimos años han

sido la clave de poder seguir contando con cerca de 800 socios además del centenar de 'séniors' que juega semanalmente, los visitantes esporádicos y una interesante 'cantera' de pequeños golfistas castellonenses, ya que el Club alimenta dos escuelas para niños (una de lunes a jueves, de 18.00 a 19.30 horas, y otra los sábados y domingos por la mañana) con cerca de 100 alumnos.

Actualmente, el Campo de Golf Costa Azahar cuenta con 9 hoyos, campo de prácticas y zona de "approach", gimnasio, pistas complementarias de tenis y pádel. Abre "todos los días del año excepto el 25 de diciembre y el 1 de enero porque en Castellón contamos con una climatología estupenda que nos permite disfrutar del golf todo el año", explica el director. Por eso, el Costa Azahar alberga más de una veintena de torneos a lo largo de todo el año, entre ellos los regionales de la Federación Valenciana, y tiene correspondencia con 30 clubs de toda España, lo que reporta interesantes ventajas tanto a los jugadores de otros puntos de España que quieren visitar Castelló, como a los locales que quieren probar otros campos.



Masia

El Mangranar

(Atzeneta del Maestrat)



Respirar aire puro, detener el reloj, disfrutar de la mejor comida casera y dormir protegido por robustos muros de piedra y vigas de madera... Son sensaciones que se pueden experimentar en El Mangranar, un reputado alojamiento rural en Atzeneta del Maestrat, que ocupa una histórica masía del siglo XVI.

El complejo turístico, integrado en un pinar de 100 hectáreas, está formado por cuatro casas rurales y un hotel, donde disfrutar del tiempo libre y vivir momentos únicos en familia, pareja o con amigos. También es un lugar idóneo para alojar a grandes grupos porque tiene una capacidad para 54 huéspedes.

Sin duda, El Mangranar ofrece una acogedora estancia en un tranquilo entorno que permite estar en contacto con la naturaleza, conocer la cultura y patrimonio local, así como recorrer múltiples senderos y participar en actividades de agroturismo. Y es que Atzeneta del Maestrat se asienta sobre un espectacular valle que se abre desde el Coll de la Bassa. Rodeada de una extensa zona montañosa, los viejos campos de olivos, algarrobos y almendros conviven con bosques de encinas, pinos, robles y agrestes paisajes. El casco urbano -que todavía atesora un importante legado monumental- es un amplio corredor, nudo de comunicaciones y puerta de entrada al macizo del Peñagolosa. Además, es un excepcional punto de partida para descubrir otros municipios de la comarca, como Sant Mateu o Vistabella.





Dispone de dos casas rurales con capacidad para cuatro personas cada una: "El Masover" y "La Roqueta"; otra vivienda, "El Colomer", de cuatro habitaciones y, para grupos más grandes (14 personas) está la casa rural "Damià". Todas con un completo equipamiento (calefacción central, televisión, cocina-comedor, cuartos de baño...) que les permite ser un lugar ideal para reuniones de empresa, estancias familiares o grupos de amigos. Además, el hotel rural, de ocho habitaciones, presenta una decoración de estilo rústico con paredes de piedra y techos con vigas de madera que crea un ambiente acogedor. Posee TV de pantalla plana y baño privado con secador de pelo.

Por otra parte, en El Mangranar se puede disfrutar de distintas zonas comunes, como la piscina, el bar, la sala de juegos, sala de estar/café, espacio para eventos, congresos y jornadas, sin olvidar un acogedor restaurante especializado en comidas típicas de la comarca, basada en los productos naturales y tradicionales de la zona, como embutidos, quesos y dulces (turrónes, "pastissos", "rotllos d'aiguarent", etc.), junto con platos emblemáticos del interior castellonense, como el gazapo con ajoaceite, sin olvidar las carnes a la brasa, como las deliciosas chuletas del Maestrazgo.

Ubicada en un entorno único, El Mangranar ofrece un acogedor alojamiento donde se puede disfrutar de un turismo rural de calidad, que aúna naturaleza y confort



El Mangranar

Carretera de Xodos km 4
Atzeneta del Maestrat
619 800 921 / 964 766 831
info@elmangranar.com





Alojamientos recomendados que hemos visitado

Casa rural Priace (Sierra Engalcerán) C/ Partida Masía Cervera s/n - 636 761 149	Casa Rural Can Pitu (Alfondeguilla) C/ Pastores, 11 - 629 36 49 60	Las Cebras Hostel (Benicarló) Paseo Marítimo, 104,
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. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099
H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77	Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203	H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera 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

Una formació *de qualitat*

Sembla que va ser ahir quan donavem inici a aquest curs 2019-2020 i, ja ha passat la primera avaluació. A l'Escola el temps passa, literalment, volant.

Durant aquests mesos els alumnes de primer curs han començat a assolir coneixements, a aprendre tècniques i a saber organitzar-se per tal d'agafar el ritme de les classes i les pràctiques, alhora que els veterans, els de segon, veuen com d'ací a poc de temps, hauran d'anar a les empreses a arredonar la seua formació en centres de treball, on aplicar tot el que s'ha après. Encara que és ben cert, que molts, mentre estudien amb nosaltres comencen a fer extres, els caps de setmana, els festius, i a conèixer la realitat del sector.

En aquesta avaluació s'han fet infinitat d'activitats:

- visites a hotels
- rutes guiades pels principals indrets turístics de la província
- cates de vins, de la mà dels propis bodeguers
- diverses col·laboracions
- assistència a fires d'alimentació
- Viatges a diferents ciutats europees, etc.

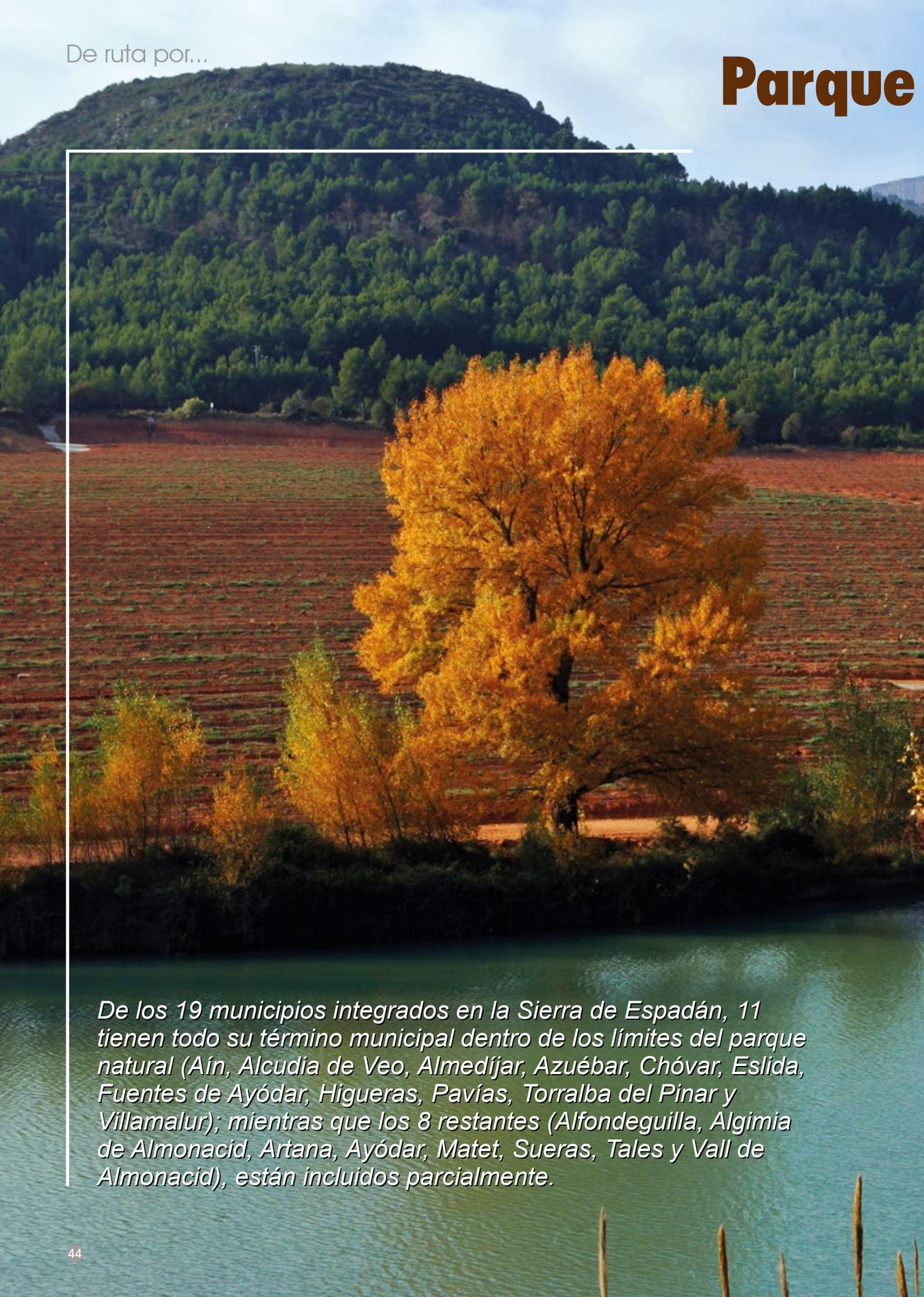
Nosaltres, a la nostra escola, al CIPFP Costa de Azahar, estudiem FP, formació professional, sent els cicles uns estudis on es combina la part pràctica i teòrica, de manera que l'alumnat pugua insertar-se al món laboral, de manera ràpida i exitosa.

Recordem que impartim formació bàsica i cicles de grau mitjà i superior, de les especialitats d'Hosteleria i Turisme, i d'Indústries alimentàries.

Com vos deiem a l'inici de l'article, el temps passa volant, perquè no parem, l'escola bull, estem vius.

Tenim Nadal per recuperar forces i, durant la 2a i 3a avaluació continuar treballant dur, fent el que més ens agrada, aprendre i ensenyar.





De los 19 municipios integrados en la Sierra de Espadán, 11 tienen todo su término municipal dentro de los límites del parque natural (Aín, Alcudía de Veo, Almedíjar, Azuébar, Chóvar, Eslida, Fuentes de Ayódar, Higueras, Pavías, Torralba del Pinar y Villamalur); mientras que los 8 restantes (Alfondegulla, Algimia de Almonacid, Artana, Ayódar, Matet, Sueras, Tales y Vall de Almonacid), están incluidos parcialmente.

Natural de la Sierra de Espadán

Tierra de corcho, agua y miel

Es un gran macizo montañoso con fuentes, barrancos y frondosos bosques de alcornoques, que discurre entre las cuencas de los ríos Mijares y Palancia. Está integrado en los términos municipales de 19 poblaciones. Estas localidades son puertas abiertas a un extraordinario paraje donde históricamente se han aprovechado sus recursos naturales, como el corcho, la miel, el aceite, las cerezas y el agua.

Más información: <http://www.parquesnaturales.gva.es/web/pn-serra-d-espada>



Experiencias gastroturísticas

con protagonismo de la Alcachofa DOP de Benicarló



Tras los excesos de las fechas navideñas llega enero, el mes por excelencia de la dietética alcachofa, especialmente en Benicarló, que posee la única Denominación de Origen protegida de nuestra provincia.

La también llamada por los árabes al-khursuf o “lengüetas de tierra”, es una flor comestible con innumerables propiedades para la salud y elemento esencial de nuestra reconocida mundialmente “Dieta Mediterránea”, Patrimonio inmaterial de la Humanidad.

A través de una experiencia gastroturística proponemos al visitante “desnudar” todas las capas de la Reina de la huerta benicarlanda e iniciar un sugerente viaje sensorial en el tiempo hasta sus orígenes: es el Tour de la Carxofa DOP Benicarló. ¿Nos acompañáis?

Nuestro viaje imaginario empieza en la antigua Grecia, donde una vieja leyenda nos habla de la bella doncella llamada Cynara, de la cual se enamoró perdidamente Zeus. El dios la decide convertir en diosa y llevársela consigo al Olimpo. Pero fue la nostalgia de Cynara la que la llevó a es-

Una experiencia gastroturística diferente, deliciosa e inolvidable gracias a la colaboración del Consejo Regulador de la Alcachofa DOP de Benicarló

caparse del Olimpo y regresar a su tierra, siendo castigada a su vez por Zeus a permanecer eternamente en ella, convirtiéndola en la primera alcachofa. De ahí conserva su nombre científico “Cynara Scolimus”.

No sabemos si la bella Cynara sería violeta o verde, grande o pequeña, alargada o achatada, o a cual de las 20.000 especies existentes correspondería. Pero en el Maestrat preferimos imaginárnosla de color verde, de pequeño tamaño y muy compacta y apiñada, con su característico hoyuelo, de la variedad conocida como “Blanca de Tudela”, y con un corazón tierno y rebosante de sabor.

Nuestro viaje tiene su siguiente parada justamente en la tierra sagrada donde el mimo del agricultor y la dulzor del peculiar clima junto al mar permiten su desarrollo armonioso. Con la inestimable colaboración

de un “alquimista de la huerta” (también llamado agricultor), recorreremos las etapas de plantación, formación y un sinfín de curiosidades de la alcachofa...Y nos detendremos en la cosecha, en la identificación y selección de los mejores ejemplares del particular “jardín de rosas verdes”, aquéllos que ya estén listos para emprender el postrer viaje hasta los más exigentes paladares.

Llegados al punto práctico de la experiencia los participantes se pueden sentir cosechadores por un día con el cesto en brazos participando en la recolección. Pero será en la mesa campestre donde apreciaremos todas las cualidades y versatilidad de una hortaliza degustando un original aperitivo temático: un espectacular pincho de alcachofa, maridado con cerveza artesana de alcachofa.

Una experiencia de Explora Maestrat. Infórmate de los horarios en www.vivepeniscola.com

Nieve y Penyagolosa



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Un miércoles cualquiera, por ejemplo, 4 de diciembre del 2019, amanece con lluvia, frío y con la suerte que, desde mi casa en Atzeneta del Maestrat, puedo ver perfectamente el pico del Penyagolosa. Pero, no es así; no se ve y la duda de que si estará cubierta de nieve me excita.

Empiezo mi aventura, me desplazo con mi vehículo y después de aparcar comienza la ruta. Veo poca nieve, pero a medida que empieza la subida la cosa cambia y mucho. A partir de los 1.500 metros hay zonas que superan los 50 cm. Me encuentro en una soledad total, no para de nevar, no veo nada, pero me sé el camino de memoria. ¿Cuántas veces habré ascendido este año? ¿Y el pasado? No sé, pero la sensación de paz y libertad sigue siendo la misma que el primer día.

Cuando ya estoy a pocos metros de la cima noto el cansancio, nieve virgen, abriendo huella, sin prisa pero sin pausa me encuentro en la cima, 1.813 m. con un viento frío, muy frío -6°. Pura montaña, pura vida, pura felicidad.

Empieza mi descenso: rápido, divertido y solitario. Serán las 12:00 h. No lo sé y me importa poco. Sigo el sendero que me lleva a mi vehículo y compruebo que son las 14:30 h. Hora de comer. Me preparo un cocido madrileño, siempre llevo hornillo y algún paquete de emergencia. Me instalo en el Santuario de Sant Joan de Penyagolosa, como el que come en un restaurante 3 estrellas Michelin. Entro en calor, sigo estando solo, termino de comer, vuelvo a casa pensando lo afortunado que soy por poder vivir días como este, tan simple, tan complejo.





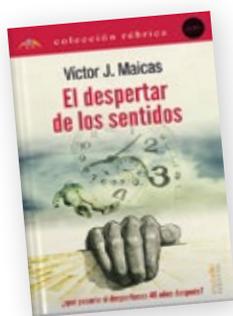
Tarragona

una ciudad con un pasado "imperial"



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Abierta al mar e impregnada por un pasado esplendoroso, la ciudad de Tarragona acoge al viajero siempre con una sonrisa para así mostrarle todas esas joyas arquitectónicas que el paso de los siglos ha dejado impregnadas en estas tierras.

Dividida, como casi todas las ciudades, en varias partes diferenciadas, en esta urbe encontraremos desde modernas y atractivas avenidas, como por ejemplo la Rambla Nova, hasta antiguísimas y solemnes construcciones como el Anfiteatro romano o el Pretorio. Y por supuesto, en su casco viejo descubriremos también la antigua ciudad medieval, con calles y callejuelas que nos harán retroceder a aquella época y en la que destacan hermosas edificaciones como la Catedral o el antiguo Hospital.

Así pues, y ante tantas muestras de un glorioso pasado, yo les recomendaría que empezaran su visita recorriendo las antiguas murallas (que en cierto modo delimitan parte del casco viejo)

para a continuación perderse entre los callejones de la ciudad vieja hasta llegar al mencionado Anfiteatro romano, ya en las inmediaciones del mar. Evidentemente, en su recorrido encontrarán, además de los lugares ya comentados anteriormente, otros que bien merecerán su atención como por ejemplo la Plaça del Pallol, la del Fòrum, el Portal de Sant Antoni, el barrio judío o el antiguo Circo romano, entre otros muchos más puntos de interés que sin duda colmarán sus ansias de descubrimiento.

Y, cómo no, degusten igualmente las exquisiteces en materia gastronómica que nos ofrece esta sugerente ciudad para, finalmente, recorrer pausadamente la Rambla Nova y así llegar al "Balcó del Mediterrani", lugar desde el cual podrán observar de forma relajada la inmensidad del mar Mediterráneo, el "Mare Nostrum" como era conocido en los tiempos de la "Imperial Tarraco".

Disfruten pues del pasado y, como dirían los propios habitantes de esta acogedora ciudad, "bon viatge".

El aeropuerto de Castelló refuerza su mapa de rutas



La base tiene confirmadas para 2020 ocho conexiones regulares con seis destinos europeos

El aeropuerto de Castellón ha potenciado su mapa de rutas para el ejercicio 2020, en el que ya tiene confirmadas ocho conexiones regulares, operadas por cuatro aerolíneas, que enlazan con seis destinos europeos.

La sociedad pública Aerocas ha renovado recientemente las rutas a Bucarest, Budapest y Katowice, incrementando de forma sustancial la cifra de vuelos, prolongando el calendario de operaciones y aportando de forma conjunta más de 256.000 pasajeros entre 2020 y 2023. Todas ellas están operadas por la aerolínea Wizz Air.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha recalcado que estas conexiones "se suman a las que ya tiene confirmadas el aeropuerto de Castellón, configurando el mapa de destinos".

En la actualidad, funcionan dos rutas a Londres, una operada por Ryanair (a Stansted) y otra por Wizz Air (a Luton). El próximo 30 de marzo, comienza una nueva ruta a Viena (Wizz Air) y el 14 de abril a Marsella (Volotea). A la conexión de Wizz Air con Bucarest se suma la que opera la aerolínea Blue Air, con vuelos programados entre el 1 de julio y el 13 de septiembre de 2020.

El director de Aerocas ha asegurado que desde el aeropuerto "se va a seguir trabajando en la mejora de la conectividad del aeropuerto y en la ampliación de la oferta de destinos".

Nueva conexión a Londres-Luton



El aeropuerto de Castellón inauguró el pasado 9 de diciembre su nueva ruta anual a Londres-Luton, operada por la aerolínea Wizz Air, que arranca con una previsión de 32.000 pasajeros por año.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, mostró su satisfacción con la puesta en marcha de la ruta, "ya que refuerza la comunicación con un área del potencial económico y demográfico de Londres, además de abrir una nueva puerta al mercado británico".

En este sentido, Joan Serafí Bernat ha recordado que se trata de la segunda conexión con Londres que ofrece el aeropuerto de Castellón, que ya dispone de una ruta a Londres-Stansted operada por Ryanair. La conjunción de ambas supondrá que el aeropuerto ofrezca en determinados periodos hasta cinco enlaces semanales con la capital británica.

El Paranimf inicia 2020 con diversidad y calidad en su programación de invierno



La Biblia



Abans que es faci fosc



La isla



Els nuvis



Olivier Arson

El Paranimf de la Universitat Jaume I presenta una programación para el inicio de 2020 con teatro y cine de carácter social que se desarrollará durante los meses de enero, febrero y marzo. Las entradas se pondrán a la venta a partir del próximo 7 de enero de 2020 en la web www.paranimf.uji.es.

Para este trimestre, el Paranimf iniciará su programación teatral el 17 de enero con el humor de Xavi Castillo en *La Biblia contada per Xavi Castillo*, y continuará el 24 de enero con la puesta en escena del texto de alta intensidad emocional, obra de Hattie Naylor, *Abans que es faci fosc*, dirigido por Pep Pla y con la interpretación de Míriam Iscla. El 31 de enero, con *El cielo sobre Berlín* la Compañía de Teatro Che y Moche presenta un tributo nada convencional y con una estética potente al film del director Wim Wenders estrenado en 1987, acercándose al expresionismo alemán. Otras propuestas, serán *La Isla*, de Histrión Teatro, el 14 de febrero, y *El Muro*, una comedia de teatro musical de la compañía La Teta Calva que se representará el 21 de febrero.

Finalmente, el mes de marzo el Paranimf acogerá el día 6 el estreno de *Els nuvis* de Bullanga compañía teatral y el 27 de marzo para conmemorar el Día Mundial del Teatro *Los bancos regalan sandwicheras y chorizos*. Por último, de cara al siguiente trimestre, el Paranimf avanza la programación de la obra *Cita a cegues* de la Compañía Sol Picó que se representará el 24 de abril.

Ciclos de cine

En cuanto al cine, continuará el ciclo «Nou cinema», que ofrecerá propuestas de cine de autor de estreno, con un cariz actual y comprometido, y el ciclo «En pantalla gran», que estará dedicado al centenario de Éric Rohmer.

Dentro del ciclo «Nou cinema» se proyectarán *Lo que arde*, de Olivier Laxe, los días 11 y 12 de enero; *Retrato de una mujer en llamas*, dirigida por Céline Sciamma, los días 25 y 26 de enero; *Parásitos*, de Bong Joon-lo, Palma de oro a la mejor película en Cannes 2019, los días 15 y 16 de febrero; *El hoyo*, dirigida por Galder Gaztelu-Urrutia, el 29 de febrero y el 1 de marzo, y *Los miserables*, de Ladj Ly, el 28 y 29 de marzo.

El ciclo «En pantalla gran» ofrecerá cuatro películas de Eric Rohmer: el 18 y 19 de enero, *Mí noche con Maud/Ma nuit chez Maud*; el 1 y 2 de febrero *La rodilla de Clara/Le genou de Claire*; *Pauline en la playa/Pauline à la plage*, el 22 y 23 de febrero, y *El amigo de mi amiga/L'ami de mon amie*, el fin de semana del 7 y 8 de marzo.

Cinemascore 2020

Por otro lado, el Paranimf acogerá, del 7 al 9 de febrero, la Muestra de música en directo y cine Cinemascore, una iniciativa del aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music que este año cumple su decimoquinto aniversario. Por este motivo se han programado sesiones especiales dedicadas a bandas sonoras originales de las propias películas con sus compositores originales sobre el escenario de forma que el espectador podrá disfrutar del cine con la música en directo.

Campañas de promoción turística

El Patronato Provincial de Turismo desarrollará durante 2020 diversas campañas promocionales en Castellón para dar a conocer la oferta turística de la provincia 'in situ' a los operadores y agencias de viaje de los nuevos destinos europeos que quedarán conectados a través del aeropuerto. Se trata de impulsar las rutas aéreas que se han puesto en marcha desde Castelló a Viena, Marsella y Londres-Luton.

Festival de cortometrajes

"Trofeo", grabado en Caudiel, ha ganado el festival de cortometrajes de la Diputación. A la final llegaron otras cinco propuestas que tuvieron como escenarios Fanzara, la Salzadella, Culla, la Vall d'Alba y Lluca. El presidente de la Diputación, José Martí, destacó que este festival logra "atraer nuevo turismo, crear oportunidades y mostrar que tenemos un interior precioso que hay que potenciar".

El futuro de "Castelló Ruta de Sabor"



La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, ha defendido la integración de la marca 'Castelló Ruta de Sabor' dentro de las competencias del área de Turismo "porque consideramos que nuestra gastronomía tiene que jugar un papel muy importante en el futuro turístico de Castellón". Hizo estas declaraciones en el marco de la entrega de los diplomas a los 50 alumnos que han participado en Castelló y Morella en el curso "Turismo gastronómico y cultura culinaria de la Comunidad Valenciana".





GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



info@giulianisgrupo.com

www.giulianisgrupo.com

Giuliani's Grupo Gastronómico S.L.
Avd. Hnos Bou, 228 Castellón
T. 964 028 646

Giuliani's Centro
Escultor Viciano 4, Castellón
T. 964 028 646

Giuliani's Distribuciones y servicios S.L.
Escultor Viciano 4, Castellón
T. 964 028 646

Giuliani's CC Salera
Ctra. Nac 340, km 64,5 Local A14
Castellón T. 964 293 580

Giuliani's Ocean Spirit
Muelle Puerto Recinto, 157
Grao Castellón T. 964 286 873

Giuliani's Valencia
Av. del Marques de Sotelo, 3
Valencia T. 964 028 646

Giuliani's Beach Restaurant
Paseo Bernat Artola, 37
Benicàssim T. 964 028 646



Escultor Viciano 5, Castellón
T. 864 812 407