

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | Nº 108 - Febrero 2020 - 2€

El mes del

oro negro

vinatea
restaurant & cocteleria



3 restaurantes donde disfrutarla

Jornades Gastronòmiques de la Carxofa (Benicarló)	3	Cafés e infusiones: Variedades del té	31
Castelló se promociona en FITUR	4	Cafés Balancilla (Burriana)	32
El Celler dels Sentits Restaurant (Burriana)	5	Panadería y repostería artesanal	34
Restaurantes recomendados	9	Rutas gastronómicas por la provincia	36
Hora d'esmorzar: Bar - Rest. Hermanos Zafón (Castelló)	10	Hotel El Cid (Morella)	38
Entrevista a Esteban Martinivarro. Gerente de bodega Vinya Natura	13	Alojamientos recomendados	40
Ntros. chefs.: David Villalba, Pablo Solsona y Alfonso Martorell		C.I.P.F.P. Costa de Azahar	41
(Khàos Taberna Moderna - Castelló)	16	Carnaval de Vinaròs 2020	42
Vinos selectos: María Remírez de Ganuza Reserva	18	Nueva marca turística de Castelló	44
De menú: Especial TRUFAS	19	Turismo activo: Travesía de la cueva del Toro	46
Vino del Mes: El Mondongo	23	Ruta turística: Los almendros en flor	47
El mundo de la carne: ADN innovador	24	Literatura y viaje: Cataratas del Niágara	48
Maridaje plato y vino: El rey de los crudos	26	Aeroport de Castelló	49
Productos Gourmet: Época de cuchara	27	Universitat Jaume I	50
Productos de la Comunidad Valenciana: Patata	28	Diputació provincial: Turismo y cultura	51
Productos de Castelló: Aceite Lo Canetà	30		

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

Castelló, también en invierno

Pocas provincias en España combinan tan bien la montaña y la playa y menos todavía en tan poco espacio y tanto por visitar.

Castelló es capaz de mostrar, en pocos kilómetros, la calidez del mediterráneo y las gélidas temperaturas de la Tinença de Benifassà.

En el interior podrás encontrar micro universos rurales, donde escapar del mundanal ruido y disfrutar de paisaje, arte y excelente gastronomía.

Porque estoy seguro que todavía te queda mucho por descubrir, disfruta de Castelló, también en invierno.

Jornades Gastronòmiques de la Carxofa



· Benicarló ·

Destaca su forma chata y compacta, además de su peculiar hoyuelo. Lo más apreciable es su larga duración sin mermar la alta calidad que ofrece. La Alcachofa de Benicarló, con el distintivo de "Denominación de Origen Protegida", se ha convertido en toda una delicia gastronómica con una fama que ha traspasado las fronteras nacionales y ha llegado también a mercados de Francia, Italia e incluso Gran Bretaña.

Desde luego, la Festa de la Carxofa es, sin duda, una ocasión única para degustar las mejores alcachofas. Durante todo el mes de enero se han sucedido en Benicarló distintos actos, en los que este producto asume todo el protagonismo. Así, a las jornadas del Pinxo que inauguraron la programación, se han sumado degustaciones, exposiciones; la popular Torrà Popular de Alcachofas; una feria de productos gastronómicos y de proximidad,

así como conciertos o visitas teatralizadas al Poblado Íbero Puig de la Nau.

Ahora acaban de comenzar las "Jornades Gastronòmiques de la Carxofa" que se prolongarán hasta el 1 de marzo y contarán con la participación de los restaurantes de la Agrupación de Restauradores de Benicarló (Casa Golo, Chuanet, Cortijo; Hogar Del Pescador; Mar Blava, Maremeu; Neptuno, Paradores Benicarló, Pau, Rosi, San Rafael, Sant Gregori, Tràngol, Cor De Carxofa y La Mar De Bo) y el Centro Integrado Público de Formación Profesional de Benicarló. En estos establecimientos se prepararán menús especiales con la alcachofa como ingrediente principal. "Pescado del mercado con jugo de sus espinas y ñoquis de alcachofa", "All i pebre de pulpo con alcachofa" o "humus de alcachofa" son algunos de los platos que se pueden degustar en esas jornadas.

Más información:

<https://www.ajuntamentdebenicarlo.org>



Castelló se promociona en



Representantes del sector turístico de Castellón estuvieron presentes en la 40ª Feria Internacional de Turismo (Fitur 2020) con la intención de presentar los servicios, recursos naturales y la mejor oferta cultural, deportiva, de ocio y gastronómica de Castelló.

Abanderando nuestra provincia, la Diputación presentó distintas propuestas y estrategias turísticas en diferentes ámbitos de acción -gastronomía, deportes, cultura, infraestructuras, etc.- que permitirán atraer a más visitantes a Castellón. Así, el presidente de la Diputación, José Martí; y la diputada de Turismo, Virginia Martí, anunciaron el proyecto Castellón Destino Cicloturista, acompañados del que es su embajador, Perico Delgado. Una iniciativa que incluye un Manual de Calidad Cicloturista que recoge 21 rutas de cicloturismo y 19 de BTT. También destacaron la adhesión de la Diputación a la red gastroturística L'Exquisit Mediterrani para reforzar la marca Castellón Ruta del Sabor. Y es que en su afán por poner en valor la calidad de los productos

integrados en Castellón Ruta del Sabor, el colectivo '8 chefs, 8 platos', de la mano de la Diputación, preparó una elaboración moderna de la tradicional coca de tomate. La Diputación también aprovechó la estancia en Fitur para presentar a Nacho Abad, Carlos Fidalgo, Teresa Comeselle y Graziella Moreno como los galardonados de Letras del Mediterráneo 2020, que busca la promoción turística de la provincia.

La Diputación y Aerocas reforzaron también la promoción de las nuevas rutas aéreas desde el aeropuerto de Castellón.

Por su parte, el Ayuntamiento de Castelló dio a conocer su nueva marca turística de la ciudad basada en siete puntos estratégicos: gastronomía, naturaleza, experiencias, congresos, bienestar, fiestas y deporte. También presentó la tercera edición de Escala a Castelló y el 75º aniversario de las fiestas de la Magdalena, junto a la mejor gastronomía, de la mano del chef Miguel Barrera; y el deporte, con la X edición de la Marató BP Castelló.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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

EL CELLER DELS SENTITS

RESTAURANT

(BURRIANA)



En este número visitamos Burriana. En la calle Jaume I,12, hay un conocido local dedicado desde siempre a la gastronomía y regentado desde hace bien poco por Juan Arnau, a quien ya le hemos dedicado un artículo por su restaurante Sentits, de Vilavella.

Este restaurante es una evolución y lo más interesante, aunque sigue siendo un restaurante asequible, ha dado un salto de calidad en su planteamiento, ha madurado su línea de trabajo y eso dice mucho de Juan. Tiene la suerte de contar con personal cualificado, con el que hace rotación en los dos restaurantes. Entre semana trabaja más los menús y los fines de semana se centra en la carta.

En su interior nos quedamos con la imagen de simplicidad, y se aprovecha el espacio para realizar una exposición pictórica muy de novela negra de la mano del artista plástico Marcos Vicent y nosotros, como detectives o gansters, intentaremos destripar la trama de su extensa carta, en los agitados años veinte en los que nos toca vivir.



Juan Arnau, regente del restaurante El Celler dels Sentits

El menú

El restaurante tiene un enfoque de menú de diario, en el que destacan los arroces tan típicos de nuestra tierra. Juan presta atención a sus clientes, fieles y asiduos, contentos con la excelente relación calidad-precio de sus establecimientos.

Para este reportaje, Juan nos prepara una selección de sus mejores platos y como buenos detectives, escudriñaremos en los entresijos de cada uno de ellos para intentar resolver el misterio.

La carta

Dividida en entrantes (ensaladas, entrantes fríos y entrantes calientes) Pescados & Mariscos, Asados & Parrillas y Arroces & Fideuás. Apreciamos equilibrio, con platos de siempre, propuestas de la gastronomía clásica y platos actuales. Variedad en cada apartado, con distintas opciones a elegir, con muchos atractivos, nos costará decidimos.

Empezamos con una cerveza y nos sirve un entrante de cortesía, un vasito con una **crema de galeras**, suave velouté de textura aterciopelada, cálido y reconfortante. Comenzamos.

Sentits steak tartar de ternera gallega ahumado con aromas del monte: La presentación es espectacular. En una campana de cristal conectada a un ahumador, introduce el aroma de la sierra con virutas de olivera, romero y pino, que inunda la estancia en el momento del destape, como en un tugurio clandestino de la ley seca. El tartar es una elaboración de la cocina clásica, carne del solomillo picada a mano, mostaza de Dijon, tabasco pepinillo, alcaparras, yema de huevo, sal y pimienta blanca, acompañado por tostadas de pan. Impresiona por su puesta en escena e impresiona más por la contundencia con la que comenzamos el reportaje, como empezar un thriller con una escena de acción. Lo que cuenta es que nos quedamos con ganas de más y, eso sin duda, es una buena señal.

Como nos hemos acabado el pan tostado con el tartar, nos sirven otra ración con la que acompañar el tomate aderezado y all i oli negro, con intenso y dulce aroma a ajo curado.

Bravas del Mar: Divertido plato apto para todos los paladares, trozos de sepia “bruta” empanados con panko, mahonesa cítrica con lima, remolacha en dos texturas y cebollino. Apreciamos la calidad de la sepia y disfrutamos con las divertidas salsas.

Nuestro bogavante relleno: Vistosa preparación a base de bogavante relleno de una farsa suave con su carne tamizada y ligero gratinado de bechamel, rememora con matices al clásico Thermidor. Se sirve con un alicate para la carne de las pinzas.

Arròs del Senyoret: Interpretación del “arròs del senyoret” con gambas, “sepionet” y alcachofa. El arroz es una finísima capa de 1 mm tierno en la parte central, seco y crujiente en los extremos. Un acierto. Lleno de sabor y con las texturas que nos gustan. Muy recomendable.

Solomillo de ternera gallega a los dos foies sobre boletus de temporada y reducción de Palo Cortado: Terminamos la cocina con un imponente taco de solomillo, otro plato destacado de su carta, tierna y sabrosa carne con un interior jugosísimo, complementado con dos cocciones de foie: rodajas de foie fresco marcado y virutas de micuit. Acompañado de setas y una aromática reducción del vino de Jerez. Perfecto para los más carnívoros.

Combinado de postres: Concluimos con una selección de los postres de la casa: **Tarta de queso NY Cheesecake, tarta de galletas y crema de la abuela y Versión de la torrija** (bracito de Patxi). Todos buenísimos, aunque nos ha sorprendido el bracito de Patxi, tierno y esponjoso rulo relleno de crema de chocolate y terminado como una torrija, muy goloso.

*

En definitiva, Juan es uno de los chefs más atrevidos de nuestros reportajes, una versión mejorada de sí mismo con un crecimiento profesional evidente. Es valiente en sus propuestas y se pone imaginativo al bautizarlas. Es un restaurante aconsejable ya que, sin renunciar a ofrecer un menú equilibrado y una carta surtida, no abandona un planteamiento tradicional, ha evolucionado de manera apreciable en todos aquellos aspectos que apreciarán los clientes más exigentes: producto de calidad, propuestas atrevidas, elaboraciones clásicas y llenas de sabor.

Como en una novela negra, resolver el misterio no es el objetivo principal, el detective busca la verdad o, cuanto menos, algún atisbo de ella. Disfruten del Celler dels Sentits.





Crema de galeras



Sentits steak tartar de ternera gallega ahumado con aromas del monte



Bravas del Mar



Nuestro bogavante relleno



Arròs del Senyoret

Solomillo de ternera gallega a los dos foies sobre boletus de temporada y reducción de Palo Cortado



Tarta de queso NY Cheesecake, tarta de galletas y crema de la abuela y Versión de la torrija





Bodega
Les Useres

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



CARTA DE VINOS

La comida del Celler dels Sentits, ha sido maridada con un par de vinos, que Juan ha elegido para la ocasión.

Pulpo 2018, D.O. Rias Baixas, un albariño joven de la Bodega de Pagos del Rey.

Con un color amarillo pajizo, con reflejos verdosos. En nariz destacan los aromas florales y frutales, en boca es fresco y con un final agradable.

El siguiente vino fue un tinto, **Celeste 2017** crianza, D.O. Ribera del Duero de Bodegas Torres.

Un tempranillo con 12 meses de barrica. Color cereza con reflejos granate, aromas de frutos negros maduros, con notas de torrefactos. En boca es denso y persistente.

Una carta de vinos con unas recomendaciones de Juan son las que abren la carta, a continuación, una serie de vinos tintos de diferentes denominaciones de origen, junto a unos blancos, rosados, cavas y champanes.

Todos ellos elegidos por Juan, no sin antes haberlos catado con anterioridad y teniendo en cuenta los gustos de sus clientes, por los que también se deja aconsejar.

Una pequeña carta para comenzar y ver cómo funciona con el nuevo restaurante, sin estar cerrada a nuevos vinos y con la posibilidad de tener vinos recomendados fuera de carta, para sorprender a los clientes más introducidos en el mundo del vino.

Un buen comienzo, teniendo los pies en el suelo y sabiendo en todo momento lo que lleva entre manos.



EL CELLER DELS SENTITS

RESTAURANT

Avenida Jaime I, 12. Borriana,

Teléfono: 602 24 94 68

FB: El Celler dels Sentits Restaurant



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 (Grao de Castellón) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97
FLOTE Restaurante (Castelló) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84	Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02
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.



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



Bar - Restaurante Hermanos Zafón

Especialidad en carnes y embutidos a la brasa

Avda. de l'Alcora, 101, 12006 Castelló de la Plana · Teléfono: 964 24 02 43

La carretera de l'Alcora siempre ha tenido fama por albergar grandes bares y restaurantes durante muchos años, y uno de estos, con especialidad en carnes a la brasa, es el Bar – Restaurante Hnos. Zafón.

Maribel, Fernando y Bea, se encargan de que el cliente quede satisfecho. Buen servicio, amabilidad garantizada y calidad de producto, son suficientes argumentos para venir a este establecimiento.

Además de brasa, buenas aceitunas, botella de vino sobre la mesa y gaseosa, también ofrece tapas de barra y propuesta de cocina. Es el típico establecimiento que permite que traigas tus tomates y cebollas de la huerta y te ofrece la sal y el aceite de oliva virgen extra para aliñar. Un bar de “soca”, de los de toda la vida de Castelló.

Los hermanos Zafón, también ofrecen servicio de comedor, tanto a medio día, con un menú bastante completo y económico, como también por la noche, los fines de semana. Y por si fuera poco, muchos sábados ofrecen música en directo.

Y por supuesto, Fernando se precia de hacer los mejores carajillos de Castellón. El carajillo, como en Castellón, no se hace en ninguna parte de España. Es como la paella que hacen en Salamanca, Cádiz o Lérida, por ponerlos como ejemplo. Eso no son paellas, será arroz con chorizo, con ternera o con “calçots”. El buen carajillo, es licor quemado con azúcar, dos granos de café, un trocito de piel de limón, café corto y mucho cariño. Y si se quiere, se puede añadir otros ingredientes como una ramita de canela.

Desde esta sección, les aconsejamos acercarse a almorzar a este establecimiento y disfrutar de una buena brasa con ajoaceite en su punto, buen servicio y atención magnífica. Vayan sin prisa y a disfrutar de un ambiente muy sano. Aconsejable 100%.

Relación calidad/precio: Muy bueno.





Los que ya hemos visitado

	<p>Calauela (Vilafamés) Plaza la Fuente, 9 - 620 48 84 82</p>	<p>Bar Rest. Casa Ana Benadresa (Castelló) Ctra. Ribesalbes, YR. 127 - 964 21 36 09</p>
<p>Bar Sevilla – Casa Polo (Benicarló) Avda. Magallanes, 7 - 607 45 67 30</p>	<p>Bar - Restaurante El Porche (Altura) Plaza Mayor, 7 - 964 14 65 69</p>	<p>Torrador – Rte. El Barull (Castelló) Avda. Diputación, 10 - 964 242 678</p>
<p>San Rafael (Benicarló) C/ Mossén Lajunta, 24 - 964 461 880</p>	<p>La Carxofeta (Benicarló) Avda. Papa Luna, 78 - 964 88 01 04</p>	<p>Bodeguetta Casa Pedro (Benlloch) C/ Sants Màrtirs, 19 - 964 33 90 54</p>
<p>Bar Barco (Castellón) C/ Museros, 4 - 964 19 49 98</p>	<p>Mesón El Coll (Ares del Maestre) Coll d'Ares s/n - 964 44 30 88</p>	<p>Bar - Rest. Ronda (Burriana) Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49</p>
<p>Bar - Restaurante Alex (Castellón) C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41</p>	<p>El Asturiano (Vinaròs) C/ Santaella, 26 - 685 95 84 37</p>	<p>Rest. Ca Jaime (Moncofa) Cami la Vall, 146 - 627 592 343</p>
<p>Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora) Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70</p>	<p>Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón) C/ Juligroc s/n - 964 28 30 37</p>	<p>Bar la Marjalería (Castellón) C/ la Plana/Caminàs Galí · 646616899</p>
<p>La Bodegueta (Peníscola) C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32</p>	<p>Bar – Rest Les Forques (Almassora) Polígono Ramonet · 964 917 399</p>	<p>Bar La Panderola (Burriana) Ronda Panderola, 37 · 964 516 021</p>
<p>Bar los Almendros (Adzaneta) Avda. Sant Isidre, 2 – 646 396 539</p>	<p>Bar - Rest. Caribe (Castellón) Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723</p>	<p>Hotel Rural Casa Anna (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157</p>
<p>Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036</p>	<p>Bar–Rest. CaixAlmassora (Almassora) C/ Trinidad, 20 - 964 560 036</p>	<p>Casa Julián (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165</p>
<p>Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289</p>	<p>Bar – Rest. Menfis (Vila-Real) C/ Borriol, 68 – 964 534 087</p>	<p>Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa) - 964 767 830</p>
<p>El Perrico (Castellón) Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597</p>	<p>Asador - Rest. Casa Dario (Castellón) C/ Segorbe, 73 - 964 212 677</p>	<p>Bar – Rest. El Miso (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 – 964 520 045</p>
<p>Bar - Rest. Florida (Almassora) Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601</p>	<p>Casa Mercedes (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945</p>	<p>Bar - Rest. Miramar (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843</p>



Esteban Martinavarro

gerente de la bodega
vinya **natura**



Babel Brut es un cava "made in Castelló". Elaborado por la bodega Vinya Natura (Les Useres) ha conseguido hacerse un hueco en las mejores mesas por méritos propios y acaba de ganar la Medalla de Oro al mejor cava de la Comunitat. El gerente de la bodega, Esteban Martinavarro, nos descubre el secreto de este cava, los excelentes vinos de Vinya Natura y el futuro del sector en la provincia.



El gerente Esteban Martinavarro (izquierda) y el enólogo Eloy Haya





Babel Brut acaba de ganar la Medalla de Oro al mejor cava de la Comunitat ¿Qué significa para la bodega Vinya Natura recibir este prestigioso galardón que otorga Proava y la Conselleria de Agricultura, Desarrollo Rural, Emergencia Climática y Transición Ecológica?

Es para nosotros una inyección de moral el recibir este premio que viene a poner en valor todo nuestro esfuerzo en favor de los vinos de la Provincia y de toda la Comunidad Valenciana.

¿Es la primera vez?

Afortunadamente no es la primera vez, ya en 2012 se nos premió en Proava como mejor cava de la Comunidad y en 2018 recibimos la medalla de Plata en el mismo certamen que este año hemos recibido el Oro.

¿Qué caracteriza a este cava? ¿Qué producción tiene?

Creo que una de las peculiaridades de este cava es que está elaborado 100% con nuestra variedad autóctona blanca más extendida, la Macabeo. A diferencia de otros cavas que suelen tener un coupage de variedades.

Otra de sus peculiaridades es la fina burbuja que se produce en su segunda fermentación y que lo hace ser muy suave y equilibrado, por lo que puede acompañar las comidas desde el aperitivo hasta el postre.

La producción es por el momento limitada, casi artesanal, entorno a unas 4000-6000 botellas anuales.

En la entrega del premio al cava Babel se destacó también "labor de excelencia de Vinya Natura en la elaboración y crianza de vinos y cavas de altísima calidad con proyección nacional e internacional". ¿Cómo nació esta bodega? ¿Y que evolución ha seguido?

La empresa nació en 2006 de las inquietudes de varios viticultores por elaborar vinos de calidad en nuestra provincia, a la cual se unieron en principio un par de hosteleros que en 2019 han dejado de formar parte del proyecto. Los primeros años nos centramos en la elaboración de vinos tintos y consolidar la marca en nuestra provincia.

Ya en 2008 elaboramos un vino blanco para suplir la caída de ventas en los meses de verano y un año después nuestro cava Babel que tantas satisfacciones nos ha dado, abriéndonos también al mercado internacional.

¿Dónde están vuestros viñedos?

Disponemos de 2ha de viñedos propios y otras tantas de viñedos viejos arrendados en el municipio de Les Useres para la elaboración de nuestros vinos.

Si bien hay que matizar que la uva que utilizamos para elaborar nuestro cava proviene de viñedos que la familia de Eloy Haya, que es socio y director técnico de Vinya Natura, tiene en el municipio de Requena ya que es el único municipio de la Comunidad donde se puede elaborar Cava.

¿Qué vinos y cavas se elaboran en Vinya Natura? ¿Cuál es su principal particularidad?

Actualmente elaboramos tres vinos:

- Barranc de l'Infern blanco (Macabeo, Chardonay)
- Barranc de l'Infern tinto (Merlot, Bolicaire)
- Cava Babel Vinya Natura (Macabeo).



Y solo en contadas añadas sacamos al mercado otro vino denominado Barranc de l'Infern "La Llàgrima" que son ediciones especiales. Suelen ser vinos frescos, de carácter frutal y muy agradables en boca.

¿Qué factores determinan la calidad de un buen cava? ¿Y vino?

La calidad siempre suele venir dada por el equilibrio de los elementos que conforman un vino (acidez, volumen glicérico, grado alcohólico...). Al cava se le añade la particularidad de la elegancia en la burbuja (que no sea grosera). Esa es una de las principales virtudes de nuestro cava Babel.

¿Qué otras distinciones y galardones han recibido sus vinos?

Nuestros vinos han sido premiados varias veces por Asucap que es la asociación de Sumillers de Castelló y Provincia, también han aparecido en diferentes guías de vinos a nivel Nacional (Guía Peñín, ABC Vinos) con puntuaciones entre 88-91 puntos.

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

La juventud y modernidad de los proyectos, que no nos unen a una manera tradicional de elaborar los vinos. Debemos buscar a esos nuevos consumidores que se acercan al mundo del vino sin los corsés de otras zonas.

Cava Babel está elaborado 100% con nuestra variedad autóctona blanca más extendida, la Macabeo. A diferencia de otros cavas que suelen tener un coupage de variedades

Somos una zona por descubrir incluso para mucha gente de la Provincia y artículos como éste son los que nos pueden acercar a ese público tan cercano, pero a la vez tan desconocido.

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

Las expectativas siempre son de crecimiento y externalización. Otra sin duda sería conseguir la Denominación de Origen para los vinos de la Provincia, algo que parece más bien estar en los obstáculos, viendo que desde el máximo órgano gestor de la Comunidad y habiendo estado dirigido en estos últimos años por dos castellanenses han sido incapaces de dar un empujón a esta gestión.

¿Qué proyectos tenéis en Vinya Natura?

Este año vamos a centrarnos en el crecimiento exterior. También tenemos previsto, si pasamos todos los controles de la IGP Castellón, embotellar nuestro primer vino dentro de esta marca de calidad y posiblemente la elaboración de un cava con un sello de calidad Ecológico.

Nuestros chefs. *Sección patrocinada por*



David Villalba, Pablo Solsona y Alfonso Martorell

Khàos Taberna Moderna. Avenida de Casalduch, 16 (Castelló). Telf.: 964 35 07 96



Alfonso Martoell, David Villalba y Pablo Solsona han creado Khàos





Socios, compañeros y, sobre todo, amigos. David Villalba, Pablo Solsona y Alfonso Martorell unieron esfuerzo y talento para crear Khàos, una taberna de estilo moderno con un gran respeto por el producto fresco y de calidad, que se prepara siguiendo los cánones de una cocina tradicional, dejando siempre la puerta abierta a la innovación. Además -como sus propietarios afirman- quieren ofrecer en Khàos elementos diferenciadores tanto en el ambiente, el emplatado y la atención. Cuatro meses después de su apertura, parece que lo han conseguido.

¿Cuándo supieron que iban a ser cocineros? ¿Cómo se iniciaron en el mundo de la restauración?

Desde muy pequeños nos ha apasionado el mundo de la cocina. Lo que en un día pensábamos que era una afición, hoy se ha convertido en nuestro oficio y a la vez una forma de vida.

Tras muchos años de lucha interna pensando si lo que sentíamos y a la vez nos apasionaba era solo un titubeo entre fantasía y realidad, decidimos poner a nuestras vidas un punto y aparte dejando muchas cosas de las cuales ya no seríamos partícipes pero sabiendo que muchas otras empezarían a formar parte de nuestras vidas, siendo muy gratificantes con el esfuerzo realizado.

Por lo que decidimos que para emprender esté camino habría que formarse para afrontar con éxito este apasionante oficio. Y dicho y hecho. Nos formamos en la escuela de Hostelería del Grao de Castelló.

¿Cómo nació el proyecto gastronómico Khàos?

El verano pasado fue tiempo de reencuentros, gratos recuerdos y momentos entrañables vividos por parte de los tres amigos que hoy formamos ya como socios parte de este ilusionante proyecto. Tras años separados por motivos de trabajo, formación, etc., decidimos dar

forma al proyecto que siempre comentábamos y bromeábamos en muchas ocasiones: construir juntos y materializar nuestro proyecto Khàos.

¿Desde cuándo está abierto el restaurante?

Abrió sus puertas a finales de septiembre de 2019 y la acogida ha sido muy buena.

¿Qué encuentran los clientes cuando entran en Khàos?

Cuando la gente entra por la puerta del restaurante lo primero que siente es una inolvidable acogida y profesionalidad por parte de todo nuestro equipo. Cuando se sientan y son atendidos empiezan a notar que se encuentran en un sitio diferente, por la música, elementos diferenciadores en emplatados y, sobre todo, en el perfecto trabajo coordinado de todos nosotros.



La cocina es una cocina tradicional con un toque de fusión, pero siempre respetando desde el primer momento el alimento. Platos que sorprenden, como nuestra “vieira con aguachile”, el “cerdo en bikini” y nuestra “croqueta” (posiblemente la mejor de Castelló) y, como no, nuestra “careta de cerdo”.

¿Cuál es su especialidad en la cocina?

Sería difícil elegir una especialidad en concreto. Pero, se podría resumir en tres puntos nuestra forma de trabajar: pasión por la cocina, profesionalidad y respeto a nuestro oficio. Sin duda, son aspectos que nos definen.

En su carta prima siempre el producto de calidad. En su opinión, ¿qué es lo más importante a la hora de elaborar un plato?

Siempre trabajamos con producto fresco. Nosotros queremos transmitir el sabor en el conjunto del plato y que todos los elementos que lo forman estén en consonancia y, al mismo tiempo, nunca de más.

Cuando vayamos a su restaurante ¿Qué nos recomiendan los chefs?

Recomendaríamos infinidad de platos... pero si de verdad la gente quiere vivir una experiencia inolvidable en nuestro restaurante debería dejarse llevar por la cocina y pedir el SHOW KHÀOS.

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



María Remírez de Ganuza Reserva Especial 2011

D.O. Ca. Rioja

Félix Tejada

Director Gerente de DiVino



Fundada en 1989, Bodegas Remírez de Ganuza nace como una apuesta personal de su fundador, Fernando Remírez de Ganuza. Desde el inicio la idea ha sido la misma: hacer una selección exhaustiva de la uva e intervenir lo mínimo en el proceso de elaboración del vino para ser lo más fiel posible tanto a la añada como a la viña.

La actividad que desarrolló Fernando en las décadas de los setenta y ochenta en la zona de Rioja Alavesa, dedicada a la compra-venta de viñedo viejo, le permitió seleccionar las fincas más apropiadas de la región para desarrollar su proyecto.

Para la elaboración de este vino se seleccionan las mejores barricas de la bodega y las mejores uvas de la viña La Coqueta, situada en una ladera con orientación sur muy cercana a la bodega. Con el objetivo de hacer el mejor vino, las barricas han sido seleccionadas por su especial finura y calidad. A los sistemas de control de fermentación y crianza, ya de por sí exhaustivos en esta bodega, hay que añadir en el caso de este vino, una dedicación y un cuidado excepcionales. El importe total de las ventas de María Remírez de Ganuza Reserva Especial es destinado a fines benéficos. Las añadas 2003 y 2004 fueron donadas a la AECC (Asociación Española Contra el Cáncer) para financiar proyectos de investigación. Con las dos siguientes añadas, la 2005 y la 2006, se ha llegado a un acuerdo para financiar proyectos de la Fundación Síndrome de Down.

Elaborado con las variedades de uva tempranillo (93%) y graciano (7%), con una recolección manual, procedente de viñedos de una edad media de 60 años en cajas de 12 kg y temperatura controlada previa a la fermentación en cámaras frigoríficas especialmente diseñadas por un periodo de 24 horas (4 - 6 grados); selección de uva en mesa; hombros de racimo despalillado. Fermentación alcohólica en tina de roble francés. Maloláctica en barrica nueva y una posterior crianza en barrica de roble francés de 36 meses, hacen de este vino uno de los mejores de la D.O. Ca. Rioja.

Los beneficios de la venta de este vino están destinados a organizaciones benéficas.

Su precio, 195,00€



Menús de temporada: **la Trufa**

La trufa se ha convertido en la gran aliada en las cocinas de nuestros chefs, sobre todo, ahora que está de temporada (noviembre-marzo). Y es que es un producto que se consume fresco. Auténtico placer culinario, el preciado hongo -muy estimado por su aroma- es un reclamo de muchos restaurantes, principalmente, durante el invierno y es el protagonista de diferentes ferias y jornadas gastronómicas que se organizan estos meses en la provincia de Castelló, principalmente, en las comarcas del Maestrat, Ports y Palancia.

Desde una sencilla tostada de pan con aceite de trufa negra, un manjar fácil de preparar y riquísimo, hasta el más elaborado plato, en el que el aroma de la trufa enriquece todos los productos, pasando por unos deliciosos huevos rotos con trufa. Su versatilidad en la cocina permite a los chefs exprimir las mil y una posibilidades de la trufa negra.

Cabe destacar que la Trufa Negra es silvestre. Sin embargo, hay que tener en cuenta que desde hace años se están consiguiendo plantar encinas microrrizadas con esporas de trufa.

En la revista Turisme i Gastronomia presentamos tres excelentes menús en los que la trufa cobra todo el protagonismo -páginas siguientes-.

En invierno no puede faltar la trufa negra en la cocina de Casa Roque, donde conviven a la perfección platos muy clásicos y otros mucho más elaborados. Y es que los productos autóctonos cobran protagonismo en este histórico restaurante de Morella, que ofrece en su menú los mejores sabores de las carnes, sopas o potajes y embutidos, sin olvidar el "Diamante Negro". Dentro de las Jornadas del Trufa de Morella-Els Ports, Casa Roque ha querido recordar su 40 aniversario.

Menú Degustación "40 Años Casa Roque"

Surtido de canapés trufados Caseros.

Alcachofa de Benicarló rellena de salsa douchelle.

Sopa Trufada "Casa Roque".

Solomillo de cerdo trufado al hojaldre.

Bacalao trufado con falso pil-pil.

Postre de la casa.

Precio: 45 €

Bebida no incluida

Mesa completa y con reserva

Delicias de champiñón trufado



La Cuina de Fernando ha querido crear un menú especial dedicado a la trufa este mes de febrero.

Siguiendo la filosofía de su cocina "desoca", destaca la sencillez y el amor por su tierra en los platos preparados, donde priman los productos autóctonos. Cabe destacar que en La Cuina de Fernando tratan de poner en valor sin prejuicios el recetarito local, sus productos y la cocina tal y como se han hecho desde hace siglos con la capacidad también de actualizarla.



Jornadas de la Trufa 2020

Del 4 al 8 de febrero

Capuchino de setas, foie y trufa negra.

Raviolis de pan con papada ibérica patata de Vistabella y trufa negra.

Vieira sobre cremoso de trufa negra, coliflor y manitas de cerdo.

Canelón de rabo de buey con demi-glace de cabezas de cigala y trufa negra.

Falsa trufa de gianduja y contrastes.

Precio 45€ iva incluido

Las bebidas no están incluidas

Este menú solo se servirá previa reserva

Menú Evolución 2020 **La Trufa "Tuber Melanosporum"**

- Para entretenernos -

Pan artesano con aove farga de oliveras milenarias y chorizo de vaca vieja.

- Para ir abriendo boca -

Helado de romero con miel de abeja nativa.

Pan de queso de leche cruda de oveja de Morella con tamal de sobrasada y miel de romero trufada.

- Snacks -

Macarón de trufa con gelée de pétalos de rosa y pimienta de Sichuan.

Crujiente de foie micuit de pato con confitura de peras al aguardiente de Herbés, anguila ahumada del Delta del Ebro, chocolate blanco y trufa.

- Nuestros aperitivos -

Wanton con tartar de solomillo de duroc, mayonesa de colatura y trufa.

Picanha madurada con mostaza artesana de pimiento rojo trufada y pimientos del Amazonas.

- Seguimos con -

Crema de huevo frito de masía, cecina de ternera de Els Ports, almendra marcona de Albocàsser, setas de nuestros montes y trufa.

Croqueta de calçots y trufa con romesco de kimchi y bizcocho rápido de brasas.

Alcachofas D. O. Benicarló confitadas sobre crema de erizo de mar, crujiente de alga nori, vieira caramelizada y perlas de trufa negra.

- Para terminar -

Canelones de setas con bechamel de foie, nube de queso de leche cruda de oveja de Morella y trufa.

- Para refrescar -

Sorbete de albahaca con gin Harbour del Delta del Ebro, confitura de tomate y chile habanero, tomatito confitado y perlas de arbequina.

- Para golosos -

Torrija de leche de oveja de Morella con helado de boletus, dulce de leche de oveja y trufa.

- La trufa -

Trufa de cacao 70% cubano y aguardiente de Herbés con té matcha.

49'90 euros I.V.A. Incluido

Bebida no incluida

Técnica, innovación, fusión, tradición y producto son una constante en los menús elaborados en el restaurante Vinatea (Morella). En esta ocasión, la trufa negra está presente en los platos del menú Evolución con el que vuelven a sorprender a sus clientes.





LAS AÑADAS
DISTRIBUCIONES



comercial@lasanadas.es
T. 963533845 · 646159332

EL ESCOCES VOLANTE

EL MONDONGO 2015

*85% Garnacha viñedos viejos...y Syrah,
Moristel, Bobal y Garnacha blanca.*



Rafael Vacas

Asesor comercial
Zona Castellón

Vino de España, Calatayud

Norrel Robertson, El Escocés Volante, nació en Escocia, estudió ciencias políticas y Relaciones internacionales en la Universidad de Aberdeen. A finales de la década de los 90, decidió empezar con la enología y se fue a trabajar a Chianti en Italia (Tenuta Di Arceno), Portugal (Esporao y Quinta de la Rosa), Australia (Nepenthe), Francia (Roussely, Touraine) y Chile (Laroche, Valle de Casablanca). En 1998 empezó el Master of Wine, y en la actualidad es uno de los pocos que hay en el mundo (poco más de 300), título máximo en el mundo del vino, en el 2000 ganó el premio Robert Mondavi y en el 2002-2003 se licenció en la Universidad de Christchurch de Nueva Zelanda con un postgrado en Viticultura y Enología que obtuvo con calificación de distinción.

En 2003 llegó a España como consultor internacional y se enamoró de los viñedos viejos de garnacha de la zona de Calatayud, en 2004 sacó su primer vino La Manga del Brujo, un homenaje al Papa Luna.

Con ese currículum y cuando se conoce a Norrel un poco, uno se da cuenta de lo especial que es, de los conocimientos que tiene y de que tiene una mente muy abierta, por eso sus vinos son únicos.

En la actualidad los vinos de EL ESCOCÉS VOLANTE se venden en más de 20 países y posee actualmente 21 hectáreas de viña vieja Garnacha alrededor de los pueblos de Villarroya de la Sierra y Cervera de la Cañada, una colección de viñedos que van de 45 a 110 años) y algunas nuevas plantaciones. La viticultura es sostenible y orgánica, y la certificación comienza en los próximos años.

«Nuestra filosofía de vinificación se basa en maximizar el potencial de la fantástica materia prima que tenemos disponible en España para producir vinos intensos con un sentido de lugar».

El Mondongo es un vino mayoritariamente Garnacha de viñedos viejos 85%, además tiene un poco de Syrah, Moristel, Bobal y Garnacha blanca. Aunque es de la zona de Calatayud, está calificado como Vino de España, tiene una crianza de unos 18 meses sobre lías en depósitos ovoides de entre 875 y 1000 litros, una producción de 9.200 botellas y las uvas salen de 5 parcelas diferentes.

NOTA DE CATA

En Nariz Aromas intensos y salvajes de fruta roja silvestre y especias (algo de pimienta, tomillo y hierbas mediterráneas). En boca fresco, jugoso, con un tanino presente y bien integrado en el conjunto. Temperatura de servicio 16° grados y consumo óptimo 2021.

92 PEÑIN. 92 PARKER. PVP TIENDA APROX 16 EUROS





ADN innovador

Explorando nuevos territorios carnívoros



Juan Traver Gómez

CarniceroChef del Restaurante Instinto Carnívoro



La innovación está presente en muchos de los ámbitos de nuestra cultura y sociedad. Su importancia en el actual panorama gastronómico de nuestro país está fuera de toda duda. Buena parte de la admiración internacional hacia la nueva cocina española se debe a la gran apuesta del sector gastronómico por este motor de desarrollo.

La creatividad y la innovación son algunos de los rasgos más característicos del ADN de Instinto Carnívoro. En nuestro proyecto hemos logrado desmarcarnos sistemáticamente de la exagerada imitación de las modas emergentes y las corrientes existentes en el universo carnívoro contemporáneo.

Desde el comienzo, nuestro departamento de I+D (LAB^{IC}) ha propiciado un tremendo impulso creativo empresarial que, unido al expertise adquirido en 35 años de interacción diaria con el cliente, han hecho posible el **constante desarrollo de mejoras, productos novedosos y servicios relevantes.**

Pero, por encima de todo, este estímulo creativo ha logrado **satisfacer las necesidades reales de nuestros clientes y ofrecerles la oportunidad de explorar sorprendentes vertientes carnívoras.**

Para Instinto Carnívoro, la esencia de la innovación no consiste en otra cosa que en traducir todas las ideas alumbradas en el proceso creativo **en valor añadido que enriquezca permanentemente a nuestros clientes.**

Desarrollando productos novedosos y servicios relevantes

Como fruto más reciente de la investigación realizada en nuestro entorno LAB^{IC}, destacamos: Maduraciones con lactosa y azúcar (substituyendo la sal), cocciones a baja temperatura sin vacío, curación de Cerdo Ibérico de bellota en frío, costilla de Black Angus confitada y postre de Wagyu japonés madurado.



LAB^{IC}
I+D+I INSTINTO CARNÍVORO

EXPLORANDO NUEVOS TERRITORIOS CARNÍVOROS



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



El rey de los crudos



Carlos García Lozano

Maître y propietario del restaurante Opalo (Oropesa)



En este caso vamos a hablarles sobre un plato de leyenda que se puso de moda en los hoteles franceses a finales del siglo XX, el Steak tartar. Actualmente es un plato que se elabora en muchos “restaurants” pero en muy pocos tal y como es debido.

Se trata de carne de vacuno cortada a cuchillo y condimentada con ingredientes, tales como la alcaparra, huevo, cebolla... Un plato muy sabroso, potente, pero a la vez fresco y refinado. Al ser como les digo un plato de leyenda, no soy partidario ni admito esas variaciones, las cuales desprestigian al rey de los crudos, ni por supuesto que no tenga una buena puesta en escena. Pero en fin, ese es otro tema.

En esta ocasión vamos a intentar crear su sinergia con un vino de las mismas características, un vino fino, elegante y delicado. Se trata del vino de Verónica Ortega; Cobrana 2017. Un vino procedente de suelos de pizarra degradada y arcillas. En estos viñedos están mezcladas las variedades blancas y tintas, pero en su mayoría se elabora con la tinta Mencía. La fermentación se realiza en fudre abierto con el raspón y su crianza en ánfora de barro y en madera durante 12 meses.

¿Por qué esta sinergia? Bien, el tartar nos aporta frescura, el toque picante nos engancha, y la textura nos da la sencillez de saber que es un producto poco tratado, simplemente solomillo bien cortado. La Mencía de Verónica, nos aporta frescura, pero también tensión y garra, así como delicadeza y sutileza, la cual nos ayudará a digerir ese toque punzante de nuestro tartar.

En definitiva, estamos ante dos grandes; La maravillosa Mencía del Bierzo elaborada por quien para mi es una de mis “Vigneron” predilectas a nivel nacional, y un plato con una historia legendaria, siempre elaborado con dedicación por las grandes casas de este país; Horcher, Via Venetto, Zalacaín...

Para terminar decir, que este maridaje es fruto de mi pasión, fruto de mi experiencia en la sala nada más. Un maridaje subjetivo, fuera de toda norma, fuera de esos libros que nos hablan de varios tipos de combinaciones.

Como suelo decir; “Hedonismo y puro placer por nuestro gazzate”.





Época de cuchara

En estas épocas de frío y una vez pasadas las Navidades, tendríamos que destacar el producto que nos enamora. Parece que hace falta que bajen las temperaturas como motivo para consumirlo. No hablamos de otra cosa que de un buen plato de legumbres y en nuestra humilde opinión, las mejores. Acompañadas de unas verduras de Navarra y/o un buen compango de Oviedo, hacemos de este plato un auténtico manjar digno de cualquier hogar. Si lo acompañamos de un buen tinto, sin duda nos convertimos en gente afortunada, al alcance de todos los bolsillos.

Dentro de la extensa variedad de legumbres nos gustaría destacar las que venimos ofreciendo desde hace años y pensamos que tienen una excelente calidad y acogida, bien sean garbanzos, lentejas o alubias, las legumbres de la casa DEME (ASTURIAS) nos asegura el éxito como ingrediente principal.

Como verduras destacaríamos la calidad de la casa Gutarra y Dantza (DO Navarra), con sus verduras na-

turales como cardo, borraja, acelgas o espinacas hacen, sin duda, una pareja perfecta con nuestro ingrediente principal y añadiendo unos trocitos de bacalao conseguimos una excelente combinación para aquellos que prefieran una alternativa a la carne.

No nos olvidamos de los más carnívoros. Nos gustaría destacar nuestro compango asturiano, del cual hay que decir que estamos enamorados. Directo desde Oviedo nos llega la panceta, lacón, morcilla y chorizo de primerísima calidad; siempre envasados al vacío para mantener todo su sabor y propiedades. Para 4 u 8 personas que le aporta a este plato el último ingrediente lleno de energía.

En caso de poder acompañarlo de un vino, el Rioja sería una excelente opción, siempre hablando de un crianza que no nos robe el protagonismo del plato, pero que nos aporte el perfecto maridaje. En este caso hablaríamos de la Bodega La Mateo, con su crianza estrella "Letargo".



Patata

Alimento indispensable en la cocina mediterránea



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

La patata es un producto que por habitual, sencilla y económica pasa muchas veces desapercibida; una vianda que salvó a muchos pueblos de hambrunas. Es muy versátil, con infinitas aplicaciones en la cocina y muy consumida en las tres provincias de la Comunidad Valenciana. Un alimento muy nutritivo, económico, y de gran valor culinario.

Una joya gastronómica accesible a todo el mundo, un tubérculo, que nos llegó del altiplano peruano de la mano de los conquistadores de América donde existen más de 3.000 variedades. Desde España se extendió por toda Europa, a partir de 1593, pero la gente de la época era reacia al consumo de este nuevo alimento. A un rey francés se le ocurrió vallar una finca de cultivo de patata para darle valor al producto y con esta estrategia lo convirtió en un cultivo deseado. En el siglo XVIII comenzó a cultivarse masivamente y se convirtió en habitual en la mesa. Existen más de 5.000 clases en el mundo, en nuestro país se comercializa unas cien, en nuestra Comunidad más de 30.

Este tubérculo es poco exigente en su cultivo, pero si algo le gusta es la altura. La variedad Kennebec muy cultivada en Vistabella o en el entorno del macizo del Peñagolosa es de una calidad extraordinaria y muy apreciada en nuestros hogares.

Hay que diferenciar este tubérculo dependiendo de su estado de maduración. Las tempranas, se recogen cuando son pequeñas, de piel blanca y fina, ideales para cocinar al vapor en revueltos o tortillas y las encontraremos desde la primavera al verano. Sus principales variedades: Spunta, Monalisa, Kennebec y Bintje. Las patatas tardías, se recogen al final del verano, de tamaño mayor que las anteriores, se con-

servan más tiempo y son ideales guisadas y fritas. La variedad Desiré es muy apreciada en esta época. Por último, las patatas viejas, harinosas, se conservan durante mucho tiempo, y son ideales para purés, asados y guisos. Están presentes en el mercado a finales de noviembre. La Roja de Turia es una patata de esta época.

También podemos diferenciar las patatas según colores: amarillas son buenas para freír y para hornear; rojas, de carne firme son ideales para guisos, ensaladas y al vapor; blancas son bajas en almidón, buenas para hervidos, ensaladas y platos al vapor; moradas, poco habituales en nuestras mesas, tienen un delicado aroma a nuez. Se preparan hervidas y en guisos. Otras variedades de patatas muy comerciales son: Agria, Ágata, Santé, Baraca, Flamenco, Jaerla, Elodie, Félix o Caesar. Para la Tortilla de patatas las mejores son la Kennebec y la Monalisa.

Para su conservación, las patatas aguantan bastante tiempo en casa, siempre y cuando estén en un lugar bien ventilado, en penumbra y no amontonadas, si no germinarán.

La tortilla de patata es uno de los iconos gastronómicos de nuestro país. Elaborada con productos económicos, sencillos y de calidad dan como resultado un majar que gusta prácticamente a todo el mundo. En la Comunidad Valenciana encontramos muchos lugares conocidos por sus deliciosas preparaciones. La tortilla de patatas es una de las opciones preferidas para almorzar, comer o cenar, de los valencianos. El purista no admite otro ingrediente que no sea patata, huevo, aceite (Aove, el mejor) y sal. Los aperturistas admiten otros ingredientes principalmente la cebolla, y en el norte de nuestro país son los que más variantes admiten: rellenas de jamón y queso, con chistorra, pimientos, bacalao, etc.





La tortilla de patata destaca tanto por su sabor, como por su sencillez para elaborarla, la convierte en uno de los platos más cocinados y con más éxito, tanto en casa como en los bares y restaurantes.

Ingredientes:

- 750 gramos de patatas especiales para tortilla.
- 8 huevos grandes de gallinas camperas o de corral
- Sal
- Aceite de oliva virgen

Preparación:

Pelar y lavar bien las patatas, cortar en rodajas no demasiado grandes.

Ponemos una sartén amplia con abundante aceite de oliva, y cuando esté a su temperatura ideal, freír.

Cuando las patatas estén bien fritas, doraditas pero no tanto como si fueran para comerlas directamente, las sacamos, salamos y dejamos escurrir sobre papel absorbente. Batir los huevos en un recipiente y cuando las patatas hayan templado, mezclamos todo bien con el huevo batido.

Ponemos la sartén para hacer la tortilla a calentar con poco de aceite, y cuando se caliente añadimos la mezcla. Dejamos a fuego medio que vaya cuajando el huevo abajo. Si la queremos poco hecha la cocinaremos

a fuego fuerte. Cuando la parte de abajo tenga ya una base creada con el huevo cuajado, le daremos la vuelta con cuidado y la volvemos a la sartén para que se haga por el otro lado.

Volvemos a dejar a fuego medio hasta que se cuaje bien; si fuera necesario le damos las vueltas que creamos convenientes para que quede a nuestro gusto.

La tortilla debe quedar jugosa pero no con el huevo líquido.

Truco: cuando saquemos las patatas dejaremos una pocas que se hagan más y queden más crujientes, después mezclar con el resto en el bol, así conseguiremos una textura diferente, crujiente entre otras patatas blandas y jugosas por el huevo.

Lugares donde degustar una buena tortilla en la Comunidad Valenciana

Castellón:

- **Nou bar** en *Vinaroz*, tortilla de extraña belleza, original y exquisita.
- **Tasca El Charquito** en *Benicàssim*, elaborada por la señora Justa es muy afamada y demandada.
- **Restaurante Florida** en *Almazora*, la tortilla que elaboran es la compañera ideal de e inseparable de los calamares a la romana.

Valencia:

- **Bar Alhambra**, un referente en Valencia por su jugosa y enorme tortilla.
- **Restaurante Rausell** es una de las casas de comida más conocida de la capital del Turia, variedad de tortillas destacando la de patata.
- **Central Bar by Ricard Camarena**, Tortilla de autor, recomendable degustar este manjar en bocadillo.

Alicante:

- **Pinetell Tapas-Gallery**, pequeño local donde elabora una tortilla de enorme sabor.
- **2&Tres gastro bar**.
- **La Taberna del Gourmet**, degustar una excelente tortilla en una de las mejores y auténticas barras de nuestro país.





Nace
el aceite

Lo
Canetà



Autóctono, ecológico y de alta calidad. Así se presenta Lo Canetà, un aceite de oliva virgen extra elaborado por una pequeña empresa, Martiroca Ecològic scp, que acaba de realizar su primera campaña en Canet lo Roig, una población que se caracteriza por albergar gran número de olivos milenarios.

La firma Martiroca nace de la necesidad de sus socios, Juanjo Martí y David Roca, por comercializar productos ecológicos que representen a su pueblo, Canet lo Roig. De ahí la elección del nombre de su marca: "Lo Canetà". Su objetivo ha sido siempre "conseguir aceites de alta calidad de las variedades de nuestra zona -nada de variedades importadas- cultivadas además siguiendo parámetros ecológicos", destacan los propietarios.

Para su primera campaña comenzaron a recolectar el fruto a finales del pasado octubre, cuando las aceitunas estaban en el punto óptimo de maduración. Una vez en la almazara, se molturaron a baja temperatura, con lo que se consiguió obtener mayor calidad a cambio de perder en cantidad. A continuación se almacenaron en depósitos de acero preparados para que no entrara nada de aire que pudiera oxidar el aceite.

El resultado ha sido un aceite de gran calidad. Para empezar han elaborado dos monovaritales de Farga y Canetera. Cabe destacar que la variedad Farga procede de los famosos olivos milenarios. Es muy apreciado y constante, ya que mantiene sus propiedades a lo largo de mucho más tiempo que otros tipos de aceite. Según David y Juanjo, "el de Canetera, variedad originaria de Canet lo Roig, es un aceite muy complicado de hacer y es muy diferente al de Farga". "Es un aceite con más matices y con un picado progresivo".

Además, también han realizado un coupage de variedades de la zona donde predomina en un 85% la variedad Farga para envases más económicos de 2 y 5 litros.

Por otra parte, con el fin de dar a conocer su aceite y las bondades de su tierra, organizan actividades de gustación y visitas guiadas por el término municipal de Canet lo Roig, donde enseñan los olivos milenarios más famosos de la localidad.

Martiroca Ecològic scp

Avenida Constitución, 31. Canet lo Roig

www.martiroca.es



Variedades del té



Esperanza Alcarria.

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

E I TÉ, se disputa el puesto entre la segunda o tercera bebida más consumida y hoy vamos a hablar sobre las distintas variedades de Té que se conocen, aunque todos procedan de la misma planta llamada “Camellia Sinensis”.

La mayoría de los TéS tienen propiedades y beneficios en común, su sabor es fresco, ligeramente amargo y astringente, sus propiedades son innumerables como: antioxidantes, potasio, magnesio, fósforo, calcio, flavanoides, catequinos, polifenoles...etc.

Por sus catequinos es anti-inflamatorio, calmante y disminuye el riesgo en numerosos problemas de salud como la osteoporosis. El consumo de Té que se recomienda es entre 2 y 4 tazas diarias, su ingesta diaria ayudada con una dieta saludable y la práctica de ejercicio es un buen aliado para adelgazar.

Variedades

Té NEGRO, El Té de máxima oxidación, es el que más teína contiene y para muchos sustituye el Café de la mañana.

Té ROJO o PU-ERH, Tiene una oxidación media, de meses o años, la diferencia con otros TéS es que esta variedad puede estar en barricas de roble entre 2 a 60 años, que es lo que hace que sus hojas obtengan un color cobrizo.

Té VERDE, El más popular de los TéS, sin oxidación, las hojas se secan después de ser recogidas, gran aliado para perder peso.

Té BLANCO, El Té de la Belleza, el Té de los Emperadores, llamado así por sus primeros brotes protegidos del sol para evitar la formación de la clorofila.

Té AMARILLO, Es una especialidad producida solo en China, sin oxidación y una de las más caras.

Té OOLONG, También llamado Té Azul, tiene un grado medio de

oxidación lento y sutil, está entre el Té Verde y el Negro.

Té KUKICHA, Conocido como el Té en rama, por ser el tallo del Té.

ROOBIOS, No proviene de la planta “Camellia Sinensis”, por lo tanto no es un Té, es una Infusión de origen Sudafricano con múltiples propiedades.

BLENDS, Y después están los “Blends” que con el tiempo, dedicación y estudio ya soy una experta “Tea Blender”, me gratifica mucho cuando atiendo a los cliente y me dicen que les gusta un Té u otro diseñado por mí. Existen infinidad de “blending” de todo tipo y color, blends fuertes, suaves, afrutados, picantes... los preparo con exclusivas recetas mías, usando como base un Té de alta gama y un sinfín de especias traídas de la India, como jengibre, canela, anís estrellado, cardamomo, clavo, escaramujo, hibisco y frutas como piña, mango, papaya, áloe...

No os perdáis las siguientes publicaciones porque iré dando información de cada uno de ellos, como hacerlo, cual es la mejor hora para tomarlo, sus beneficios.



Cafés Balancilla

(Burriana)

Calidad, tueste artesanal y frescura. Cualidades que llevan a los hosteleros, en la actualidad, a invertir en un café artesano antes que en uno industrial y más comercial, porque saben además que recibirán de los tostaderos regionales una atención personal y servicio técnico inmediato.

Una opinión cada vez más generalizada en el sector hostelero que comparte Vicente Esteller, gerente de Cafés Balancilla, una empresa con más de 40 años de experiencia en Burriana, donde se compra el café en verde y se tuesta de manera artesanal, se envasa y distribuye directamente por las provincias de Castellón y Valencia. Así, atienden personalmente los locales hosteleros, les proporcionan la maquinaria correspondiente, asumen su mantenimiento y ofrecen un servicio técnico 24 horas.

El tostado artesanal del café es uno de los elementos fundamentales para conseguir un café de gran calidad. Bien lo saben en la empresa Balancilla que elaboran café arábica, con tuestes largos, a fuego lento y por separado. Un producto superior que además está en las cafeterías, restaurantes o bares a las 24 horas de su tueste, por lo que gana en frescura. Una rapidez que no pueden garantizar las grandes industrias cafeteras porque el café considerado más comercial "ha perdido varios meses de frescura cuando llega al establecimiento hostelero", explica Esteller, quien además destaca "la relación de cordialidad y confianza" que se crea entre el proveedor (tostadero) y el cliente (hostelero).

Por ese motivo, "nosotros agradecemos el esfuerzo que hace el restaurador buscando productos de cercanía y calidad, que cada vez más compra productos regionales", afirma Vicente Esteller, quien asegura: "En cuestión de costes no hay diferencia. Por eso, con el café elaborado por tostaderos artesanales todo son ventajas -calidad, frescura, servicio rápido y personalizado, trato directo, etc.-"





Cafés
Balancilla

Camí Hondo, 2, Burriana
Telf: 96 4 517 927
cafesbalancilla@cafesbalancilla.es

Vicente Esteller es un gran experto cafetero y cada año visita además un país productor de café (como Colombia -en la imagen-) para revisar la calidad y las condiciones laborales de producción.

Según Esteller, "en el precio de la taza de café (1 ó 1,20 euros) lo que influye no es lo que vale la materia prima -apenas hay diferencia entre un café artesanal y uno de producción industrial-, lo que más afecta es el coste de personal, consumo de energía, presión fiscal...". En este sentido, confiar en un café artesanal ofrece sólo ventajas al hostelero.

Vicente Esteller recuerda sus inicios en 1978 tostando frutos secos hasta que tiempo después se pasó al mundo del café y patentó la marca Balancilla, un nombre que tiene su origen en el topónimo árabe de Valencia cuando fue conquistada por Jaime I ("Balansiya"). Esteller es un gran experto cafetero y cada año visita además un país productor de café para revisar la calidad y las condiciones laborales de producción.

Vicente Esteller en las instalaciones del tostadero en Burriana





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



Febrero, un mes para disfrutar de la mejor pastelería en Castelló

Febrero es uno de los meses que invitan a disfrutar al máximo de las pastelerías artesanas del Gremi de Forners de Castelló. Primero, porque da gusto en estos meses de frío calentarnos con un buen café o chocolate y una pieza de bollería artesana, como los croissants o rollitos elaborados a mano, en nuestras panaderías y pastelerías... Y en segundo lugar porque febrero es uno de los meses en los que nuestros artesanos elaboran mayor variedad de productos, como por ejemplo:



1. Las tartas y pasteles de San Valentín que ofrecen nuestras pastelerías son indispensables para disfrutar la fiesta del amor porque se trata de diseños únicos y personalizados que muestran lo especial de la persona que las recibe. Nuestras pastelerías apuestan este año por tartas con mousses, glaseados y frutas exóticas combinados con diferentes rellenos como la nata, el merengue, la crema o el chocolate.

2. Además, febrero es un mes ideal para disfrutar de frutas frescas tan deliciosas como la naranja y la fresa por eso las panaderías y pastelerías de Castelló ofrecen la deliciosa tartaleta de frutas combinada con crema o chocolate y los productos tradicionales elaborados con cítricos de Castelló, como la Coca de Taronja.

3. Las creaciones para Carnaval también son de los más apetecibles, coloristas y diversas, ya que algunos hornos optan por las galletas o magdalenas decoradas y otros por las miniaturas de repostería y las tartas personalizadas.

4. Por eso, febrero es un mes ideal para acercarse a probar y encargar las espectaculares tartas artesanas que nuestros maestros y maestras pasteleros artesanos preparan para las grandes celebraciones que están previstas para primavera, como las comuniones y bodas.

5. Además, estos días en los hornos del Gremi de Forners se puede saborear toda la tradición de Castelló, puesto que el invierno es uno de los momentos en los que más se demanda nuestra Coca de Castelló elaborada con patata, los pastissets de confitura de boniato o calabaza, los “rossegons”, los “rotllets” o las “pilotes de frare”.



Las tartas de San Valentín se suman a la repostería con frutas de temporada, creaciones para bodas y los productos tradicionales de invierno



Rutas gastronómicas por la provincia

Jornadas Gastronómicas Alto Palancia



Las Jornadas Gastronómicas del Alto Palancia se celebrarán durante **los fines de semana del mes de febrero**. Consisten en la creación de unos menús elaborados por restaurantes repartidos por municipios de la comarca.

Más información: Facebook. Agrupación Empresarial De Turismo Alto Palancia

Jornades de la Cuina de la Galera de Vinaròs

En febrero comienzan las "Jornades de la Cuina de la Galera". Los restauradores de Vinaròs ofrecen menús especiales inspirados en la galera. Durante estas jornadas, ya muy consolidadas en el calendario gastronómico local, se podrán degustar los más selectos platos, con un protagonismo especial de la galera.

Más información: www.vinaros.es

XVII Jornades de la **TRUFA**

MORELLA · ELS PORTS

DEL 24 DE GENER
AL 15 DE MARÇ



Hasta el 15 de marzo en las "XVII Jornades de la Trufa" en Morella - Els Ports habrá degustaciones, showcooking y menús especiales en distintos restaurantes.

Más información: www.morellaturistica.com



IX Jornadas
Gastronómicas
de la **Trufa**



Las "IX Jornadas Gastronómicas de la Trufa" se celebrarán los fines de semana hasta el 15 de marzo en restaurantes de los municipios de Benassal, Catí, Culla y la Serratella. Serán nueve, uno más que el año precedente, los establecimientos de restauración que ofrecerán menús basados en la trufa con precios entre los 15 y los 40 €, y que combinarán la gastronomía tradicional de la zona con innovaciones basadas en la trufa. La "Mostra de la Trufa Negra del Maestrat" tendrá lugar en Culla los días **22 y 23 de febrero**

Más información: www.turismodecastellon.com



www.congeladosdil.com

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



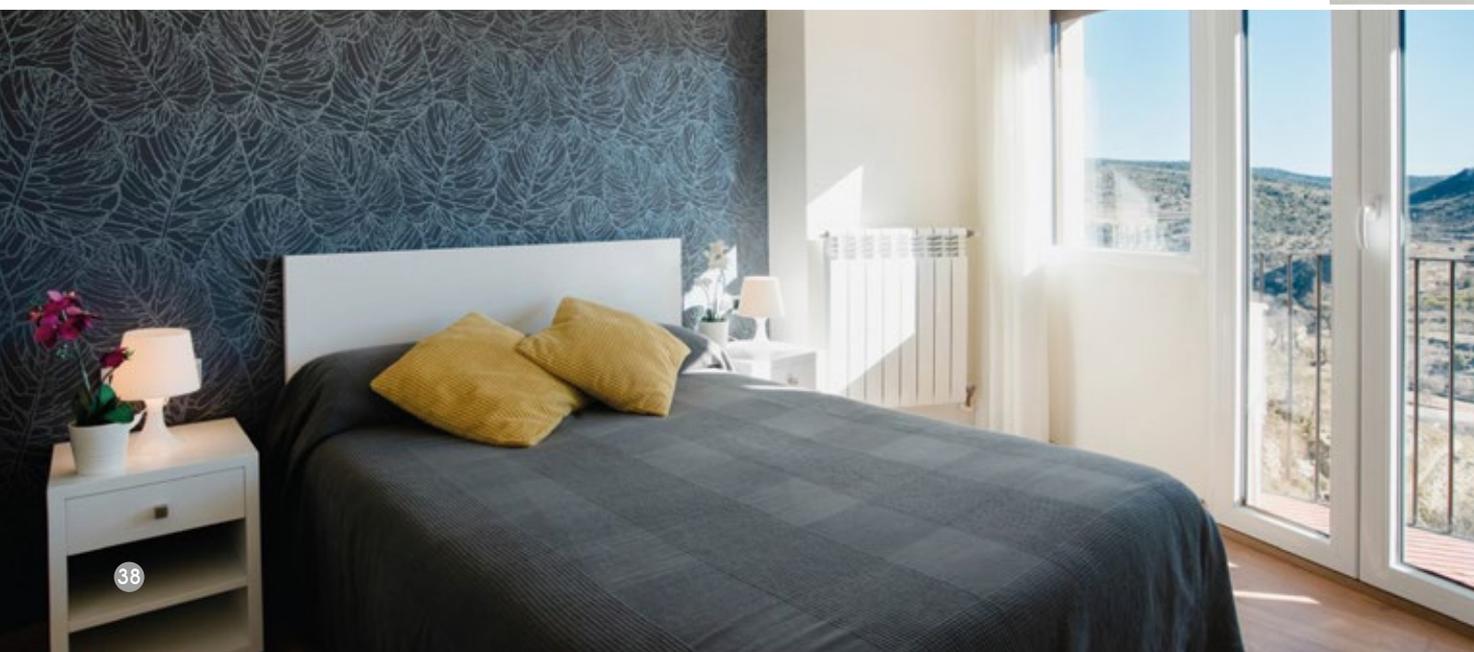
Hotel El Cid

Morella

Visitar Morella es siempre una buena idea. Lo primero que llama la atención es su castillo y murallas medievales, erigidas en el siglo XIV, con 14 torres y seis puertas que dan acceso a una población que ha sabido conservar un importante patrimonio cultural, artístico e histórico. Precisamente, junto a una de estas entradas, el Portal de Sant Mateu, se localiza el Hotel El Cid, un emblemático alojamiento que se remonta a 1928, desde donde se puede descubrir los tesoros culturales de la ciudad, así como dejarse sorprender por el patrimonio natural que se puede ver a través de los grandes ventanales de sus estancias y el restaurante.

El Cid dispone de 15 habitaciones dobles y siete individuales distribuidas en tres plantas, además de un restaurante y cafetería. También cuentan con un parking público y ofrecen conexión a Internet gratis, aparcamiento gratuito de bicicletas y una amplia información turística. Y es que la capital de Els Ports ofrece un sinfín de recorridos turísticos. Calles porticadas, casas solariegas, distintos museos, el imponente castillo que corona la ciudad, junto a la arciprestal gótica de Santa María la Mayor (1263-1330) y el antiguo convento de San Francisco (siglo XIII), verdaderos referentes de la arquitectura religiosa de la Comunidad Valenciana.

En la primera planta del hotel destaca su restaurante, en el que se puede disfrutar de una deliciosa cocina tradicional, en la que se combinan productos frescos y de temporada. Además, todos sus menús se adaptan a los clientes que requieren unas necesidades alimentarias especiales, como celíacos, vegetarianos...





Cabe destacar que en El Cid ofrecen un menú diario para las comidas y cenas. Los productos utilizados en la elaboración del menú se basan en una cocina natural, autóctona y que persigue la sencillez en la gastronomía. Todas las opciones que ofrecen son aptas para celíacos. De hecho, elaboran los platos con productos libres de gluten.

También dispone de otros menús especiales, en los que se puede probar, por ejemplo, raviolis de rabo de toro con salsa Ratafia o Ternasco al horno con patatas. El restaurante tiene capacidad para preparar comidas para grupos numerosos. Olla morellana, cordero al horno con patatas, cuajada casera... forman parte de este menú.

En definitiva, en el Hotel El Cid podrá encontrar un alojamiento tranquilo y confortable y disfrutar de una excelente gastronomía rodeado de una espectacular belleza natural.



Porta Sant Mateu, nº3. Morella
info@hotelelcidmorella.com
Teléfono: +34 964 16 01 25





Alojamientos recomendados que hemos visitado

El Mangranar (Atzeneta del Maestrat)
Ctra. Xodos km 4 - 619 800 921 · 964 766 831

Casa rural Priace (Sierra Engalcerán) C/ Partida Masía Cervera s/n - 636 761 149	Casa Rural Can Pitu (Alfondegulla) 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 (Almedíjar) Calle Moredal, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiè (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 006

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

Elegir una vocación



*“Elige un trabajo que te guste
y no tendrás que trabajar ni
un sólo día en tu vida.”*

Confucio.



Dentro de la amplia oferta formativa que ofrece nuestra Escuela de Hostelería, Turismo e Industrias alimentarias, Cosda, queremos destacar este mes los grupos de la FPB y el PFCB.

Se trata de la Formación Profesional Básica (de 17 a 29 años) y los Programas Formativos de Cualificación Básica (entre 16 y 21 años).

Estos programas los constituyen alumnos que no tienen el graduado en la ESO pero sienten motivación por el mundo de la hostelería.

Cosda ofrece a estos jóvenes la oportunidad de estudiar las enseñanzas propias en cocina y servicios de restauración, en un entorno único y con unas instalaciones privilegiadas donde sus alumnos reciben una formación de alto nivel competencial que les posibilita desarrollar al máximo las capacidades necesarias para integrarse con éxito en el mercado laboral.

Así pues, combinan las clases teóricas, a fin de obtener una formación cultural básica en los ámbitos socio-lingüístico y científico; con las sesiones prácticas, en las que asumen la responsabilidad de preparar los menús planificados para

dar servicio de comida al menos un día a la semana a los internos del centro y personal de la escuela que se queda a comer. Ídem con los almuerzos.

Esta formación de carácter fundamentalmente práctico es gracias a la organización interna del centro, caracterizada por una residencia que cuenta con una capacidad para 80 alumnos, un servicio de cafetería, comedor y restaurante pedagógico, y una eficiente gestión de los recursos, así como una metodología activa y personalizada que respeta los diferentes ritmos y estilos de aprendizaje y en la que el alumno ocupa un lugar protagonista.

Es por esta razón, al sentir que ocupan un papel útil y valioso dentro de la escuela, que asumen este rol de responsabilidad y compromiso, y logran aumentar sus posibilidades de éxito académico y por ende, de inserción laboral. Posteriormente, realizan las prácticas en empresas del sector con el fin de completar y/o enriquecer su formación.

En muchas ocasiones, alumnos de estos programas, tras finalizarlos con éxito, continúan su formación, completan el ciclo medio y superior y, se convierten en profesionales de reconocido prestigio.





Carnaval

DE VINARÒS 2020

del 8 al 24 de febrer de 2020

Empieza la cuenta atrás para vivir el Carnaval de Vinaròs, uno de los más importantes del Mediterráneo y de los más antiguos de la Comunidad Valenciana. El color y la alegría están aseguradas en esta fiesta, declarada de Interés Turístico Autonómico, donde se suceden los actos multitudinarios, como la imposición de corbatines a los estandartes de las comparsas, la proclamación de las reinas y dos grandes desfiles que se celebran en el último fin de semana, así como diferentes actos de tipo cultural, gastronómico, etc.

Este año, la programación festiva se inicia el día 8 de febrero con la tradicional llegada de Su Majestad Carnestoltes en la playa del Fortí, donde le esperarán reinas, reyes, estandartes y "comparseros" para acompañarlo a la lectura del pregón, que correrá a cargo de Ángela Albiol. La completa programación se desarrollará hasta el día 24 de febrero.



Nueva marca turística de Castelló

Gastronomía

Naturaleza

Experiencias

Congresos

Bienestar

Fiestas

Deportes

Castelló ha estrenado su nueva marca turística de la ciudad, Castelló Turismo, que aglutina “las siete líneas sobre las que versa nuestra estrategia turística, que son gastronomía, naturaleza, experiencias, congresos, bienestar, fiestas y deportes”, explicó la concejala de Turismo, Pilar Escuder.



La concejala de Turismo, Pilar Escuder, durante la presentación de la nueva marca turística de Castelló





El nuevo logo tiene forma de “point”, que marca la ubicación de Castelló, simbolizando el objetivo de situar a la ciudad en el mapa. Emula también la forma de les Illes Columbretes y la C de Castelló, como una ciudad abierta. Está pintado con siete colores, de acorde a las siete líneas de la estrategia turística. La porción pintada de azul, con unas olas del mar, representa la naturaleza; la morada, sobre un tapiz de hojas, las experiencias; la naranja, con un dibujo de butacas, muestra la ciudad como sede de congresos y la rosa, con trazos de una mandala, Castelló como destino de bienestar. Se suman una parte verde, con las tradicionales cañas de la Romería, que emula las fiestas; otra roja, sobre los trazos de una pelota, que resalta la oferta deportiva; y un fragmento de color amarillo, en representación del arroz y la gastronomía.

“Es una marca diseñada con la voluntad de ser un impulso para que Castelló refuerce su posicionamiento como referente turístico”, dijo Escuder. “Queremos proyectar a la ciudad en el mapa del turismo, porque hace falta poner en valor los recursos que tenemos, que son muchos, y convertir a la capital de nuestra provincia en un polo de atracción turística indiscutible”. “Vamos a desarrollar una estrategia turística local para impulsar un modelo de desarrollo integrado, sostenible e inteligente”, recalcó la concejala.

También se ha elaborado un nuevo vídeo promocional de la ciudad, "Si tú buscas, Castelló comparte", que refuerza las líneas estratégicas de turismo y la importancia de compartir experiencias con todo lo que ofrece la capital. En el mismo, aparecen imágenes de lugares emblemáticos como el parque del Pinar, las playas, el Fadri, el Teatro Principal o la Universitat Jaume I.



Travesía de la cueva del Toro

Crónica de un descubrimiento



Jorge Martínez Pallarés

*Téc. Deportivo en Espeleología
Director técnico Sargantana Aventura*

En un mundo tan explorado todavía queda una tierra virgen que aguarda ser descubierta. Se encuentra bajo nuestros pies, son las cavidades subterráneas a las que muy pocos han accedido, únicamente un grupo de personas que son un maridaje entre deportistas y científicos, ellos son los espeleólogos.

Una de las cavidades de nuestra provincia que más exploraciones ha tenido en las últimas décadas es la cueva del Toro, en pleno corazón de la Sierra Espadán, ésta es ampliamente conocida por su río subterráneo y por la diversidad de formaciones kársticas que podemos encontrar en su interior donde destacan las estalagmitas pigmentadas de color azul producidas por pequeñas vetas de cobre.

El punto más profundo alcanzado se encuentra a 460m desde la boca de la cavidad, pero casi un centenar de metros antes el agua inunda completamente la cueva y solo es posible el paso para espeleobuceadores experimentados.

No obstante, en la parte alta de la cueva convergen una serie de galerías fósiles donde se han hallado pequeños invertebrados y algún quiróptero, este hecho hacía presuponer de la existencia de una segunda boca superior ya que el acceso principal a la cueva requiere de una inmersión casi completa en el agua para acceder a su interior.

Desde mediados de agosto, un grupo de espeleólogos capitaneados por Jordi Carrión, realizaron una serie de exploraciones utilizando técnicas de escalada y alcanzando pequeños recovecos elevados donde antes nadie había accedido. Es justo en uno de ellos donde vislumbran que existe cierta continuidad, el espeleólogo Carlos Ibáñez consigue llegar en

primer lugar y describir con emoción lo que hay en el interior, nuevas y amplias galerías. En sucesivas exploraciones se analiza la nueva zona y tras superar un pozo de una decena de metros se consigue acceder a lo que parece ser el final del nuevo tramo.

Con la llegada de los espeleólogos, un pequeño murciélago asustado huye por una diminuta oquedad y desaparece. Blas Poyatos y Jorge Martínez, lo revisan y desobstruyen el agujero, el paso conecta con la cueva de la Chelva, se ha conseguido realizar una travesía partiendo de la cueva del Toro. Después de numerosas jornadas de exploraciones, el trabajo ha dado sus frutos. Josep Gilabert, encargado de reseñar el

terreno, constata que la nueva zona hará que prácticamente se duplique el recorrido explorado en la cavidad.

Durante los siguientes meses han proseguido las labores de acondicionamiento, topografía y equipamiento. Al equipo inicial de espeleólogos se han unido nuevos miembros que de forma desinteresada buscan resolver todas las incógnitas que todavía hoy aguarda este tesoro del hipogeo.

Con el equipo de técnicos deportivos de Sargantana podrás descubrir de una forma amena y segura la increíble belleza que se encuentra en el interior de numerosas cuevas de la provincia de Castellón.



Los almendros en flor, un espectáculo natural en febrero

Se trata de uno de los primeros alimentos cultivados en el mundo, al igual que uno de los árboles cuyas flores brotan con mayor antelación. Por ello la palabra "almendra" en hebreo significa literalmente "el que despierta".

En efecto, su precoz floración hace que se considere el anunciador por excelencia de la primavera, lo que también significa el renacimiento anual de la naturaleza. El almendro, originario de Asia Central, llegó a la Península Ibérica de la mano de los fenicios y se extendió con los romanos. A su paso, la belleza de su flor y la extraordinaria utilidad de su fruto cautivó a cuantas civilizaciones la conocieron, inspirando hermosas leyendas.

En el Maestrat se dan las condiciones idóneas para el cultivo del almendro, de forma que los meses de febrero las tierras y bancales otrora ásperos se transforman en bellísimos jardines de delicadas flores blancas y rosadas.

Y entre la infinidad de variedades existentes destaca una autóctona, la

'reina' de nuestras tierras y la mejor variedad de almendra del mundo: la Marcona, siendo el reconocimiento unánime a nivel mundial, conocida como la "pepita de oro". Se ha utilizado en medicina, en cosmética, la cáscara como fuente de energía y, por supuesto, en nuestra gastronomía.

Y es que se ha convertido en la gran protagonista de nuestra repostería tradicional: turrone, mazapanes, dulces y tartas se han beneficiado de su sabor y de su finura, a la que se han unido nuevas recetas y aplicaciones gastronómicas, como helados, licores, leche vegetal, salsas, etc.

La floración del almendro es un extraordinario espectáculo natural que merece ser disfrutado plenamente. Por ello hemos organizado una experiencia genuina para descubrir los mejores paisajes en floración, las leyendas ligadas a la misma, curiosidades, variedades, el cultivo de la mano de un agricultor experto, y por supuesto, finalizaremos la experiencia en el campo degustando deliciosos productos elaborados con la "Joya de la Corona" de nuestra gastronomía.

"Antes que las demás flores llegas tú para reinar sobre todas ellas. Y con verdad que eres de venturoso presagio, pues en tu cándida hermosura aparece la primera sonrisa del mundo y de la primavera."

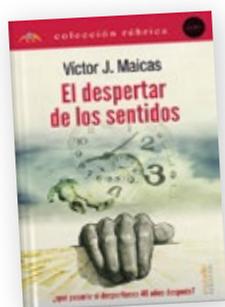
El poeta árabe Ebn Teinim cantó así a la flor del almendro.

Más información e inscripciones en www.exploramaestrat.com



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Cataratas del Niágara

Lo que no se acostumbra a mostrar de su entorno

Después del boom urbanístico de los últimos años, sería conveniente que volviéramos de nuevo nuestra mirada hacia ese entorno natural que tanto hemos contribuido a degradar desde hace muchísimos años.

En uno de mis artículos anteriores les hablé de esa sostenibilidad y armonía en la que viven los costarricenses en su propio territorio. Una armonía y sostenibilidad que dejan patente en su intento de variar lo menos posible su entorno natural para que de esa forma la naturaleza nos pueda mostrar toda su majestuosidad y grandilocuencia.

En aquel artículo de Costa Rica les intenté hacer ver el hermanamiento de sus habitantes con la naturaleza, respetando sus zonas pantanosas y sus manglares, sus increíbles bosques tropicales y hasta sus maravillosas playas que, a pesar del turismo, muchas de ellas siguen siendo vírgenes o semi-vírgenes.

Bien, pues como ustedes deben saber, existen otros muchos lugares en la Tierra en donde el negocio parece que prime por encima de cualquier otra consideración, y un ejemplo de esto es precisamente el entorno que rodea a esa maravilla de la naturaleza llamada "Las Cataratas del Niágara". Este, por desgracia, no es el único lugar del mundo en donde el ser humano explota sin remilgos todo aquello que se ponga a su alcance, pero considero que por la repercusión mediática que estas cataratas tienen, este artículo puede ser una buena forma de seguir denunciando todo aquello que le estamos haciendo a nuestro planeta y, sin lugar a dudas, a la sostenibilidad del mismo.

Así pues, les diré que todavía recuerdo que antes de visitarlas, y tras ver las sugerentes imágenes que se muestran en cualquier catálogo de viajes, esperaba encontrar un verdadero paraíso natural en donde poder recrear, apartado de la civilización, no sólo mi vista, sino el resto de mis sentidos. Pues bien, una vez ante ellas, no tuve más remedio que rogar a mis ojos que no apartaran la vista de las mismas, pues si se les ocurría desviar la mirada tanto a derecha como a izquierda, un laberinto de hormigón, luces de neón y enormes edificios romperían ese singular encanto que supone observarlas pensando que te encuentras únicamente en plena naturaleza.

Sí, casi todo lo que rodea a esta maravilla de la naturaleza es artificial y desmedido, pues hoteles, restaurantes, salas de juegos y todo tipo de negocios para el turismo se han instalado en sus mismas entrañas sin tener la delicadeza de, al menos, separar todo este entramado económico unos kilómetros de ellas. Pero aún así, la fuerza y espectacularidad de estos inmensos saltos de agua es tal, que ni siquiera la mano del hombre ha podido romper definitivamente el encanto y la magia que por sí solas transmiten.

Es bien sabido que el ser humano es capaz de lo peor, pero en ocasiones también de lo mejor, por lo que sería ya no sólo conveniente, sino también imprescindible, que de una vez por todas nos mentalizáramos de que si no somos capaces de convivir en armonía con la naturaleza, no sólo perderemos esa cautivadora magia que nos transmite, sino también ese equilibrio que, tarde o temprano, se romperá, viéndonos entonces abocados a un cruel laberinto de fatídicas y nefastas consecuencias.

El aeropuerto de Castellón aumenta un 7% la cifra de pasajeros en 2019 y triplica las operaciones

La instalación registra 125.448 usuarios y 6.515 movimientos de aeronaves, además de abrir nuevas vías de negocio

El aeropuerto de Castellón ha cerrado el año 2019 con un total de 125.448 pasajeros, incrementando en un 7 % la cifra del año anterior, en que hubo 117.368. Además, ha contabilizado 6.515 movimientos de aeronaves frente a los 2.445 de 2018, por lo que casi triplica el número de operaciones.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha hecho balance del ejercicio 2019, “en que el aeropuerto ha vuelto a la senda del crecimiento y ha sentado las bases para que mantenga una trayectoria ascendente en los próximos años”.

Además, las campañas han permitido cerrar seis conexiones regulares para los próximos tres años (en el periodo 2020-2023): Londres-Luton, Budapest, Viena, Bucarest, Katowice y Marsella. Estas rutas se suman a las ya existentes de Londres-Stansted y la estival de Bucarest. Por tanto, el aeropuerto tiene confirmadas para 2020 ocho conexiones regulares, operadas por cuatro aerolíneas (Wizz Air, Ryanair, Volotea y Blue Air), que enlazan con seis destinos europeos.

Por otra parte, el director de Aerocas ha incidido en la apuesta que se está realizando por la diversificación de las actividades, siguiendo las directrices del Plan Estratégico del aeropuerto.

En ese sentido, a lo largo de 2019 han abierto base dos escuelas de vuelo (Skyborne y BAA Training), que se han sumado a Panamedia. También se ha cerrado un acuerdo con la empresa Euroairlines para la implantación de un servicio de aerotaxi y se ha incorporado una segunda empresa dedicada al reciclaje de aviones, e-Cube Solutions.

Cambio de gestión

Joan Serafí Bernat ha mostrado su satisfacción con el proceso de asunción de la gestión del aeropuerto por parte de la sociedad pública Aerocas, “que se ha desarrollado con rigor, cumpliendo el calendario que nos marcamos y sin que afecte a la operativa del aeropuerto ni a los usuarios”. En este sentido, Bernat ha destacado el respaldo de la Generalitat, “que está posibilitando que el aeropuerto se consolide y contribuya al desarrollo y vertebración del territorio”.

El director de Aerocas ha manifestado su optimismo respecto al ejercicio 2020, “en el cual el aeropuerto seguirá creciendo en pasajeros y operaciones”. Según Bernat, a lo largo del presente año “vamos a trabajar para incrementar la oferta de destinos y reforzar la cartera de negocios, además de avanzar en proyectos estratégicos como la Zona de Actividades Complementarias”.



La exposición “**10.000 Incendios y algunas esperanzas**” de Manuel Zamora retrata en *La Llotja del Cànem* el paisaje que dejan las llamas

La Llotja del Cànem acoge hasta el 22 de febrero la exposición “10.000 Incendios y algunas esperanzas” del bombero y fotógrafo Manuel Zamora. Zamora, gracias a su doble vertiente, ha ido retratando a lo largo de los años lo que queda cuando ya no queda casi nada, los rescoldos de lo que fue un hogar. Después de acabar su trabajo retrata el paisaje que dejan las llamas y sus fotografías están protagonizadas por humo, ceniza y algo de tristeza y recuerdos.

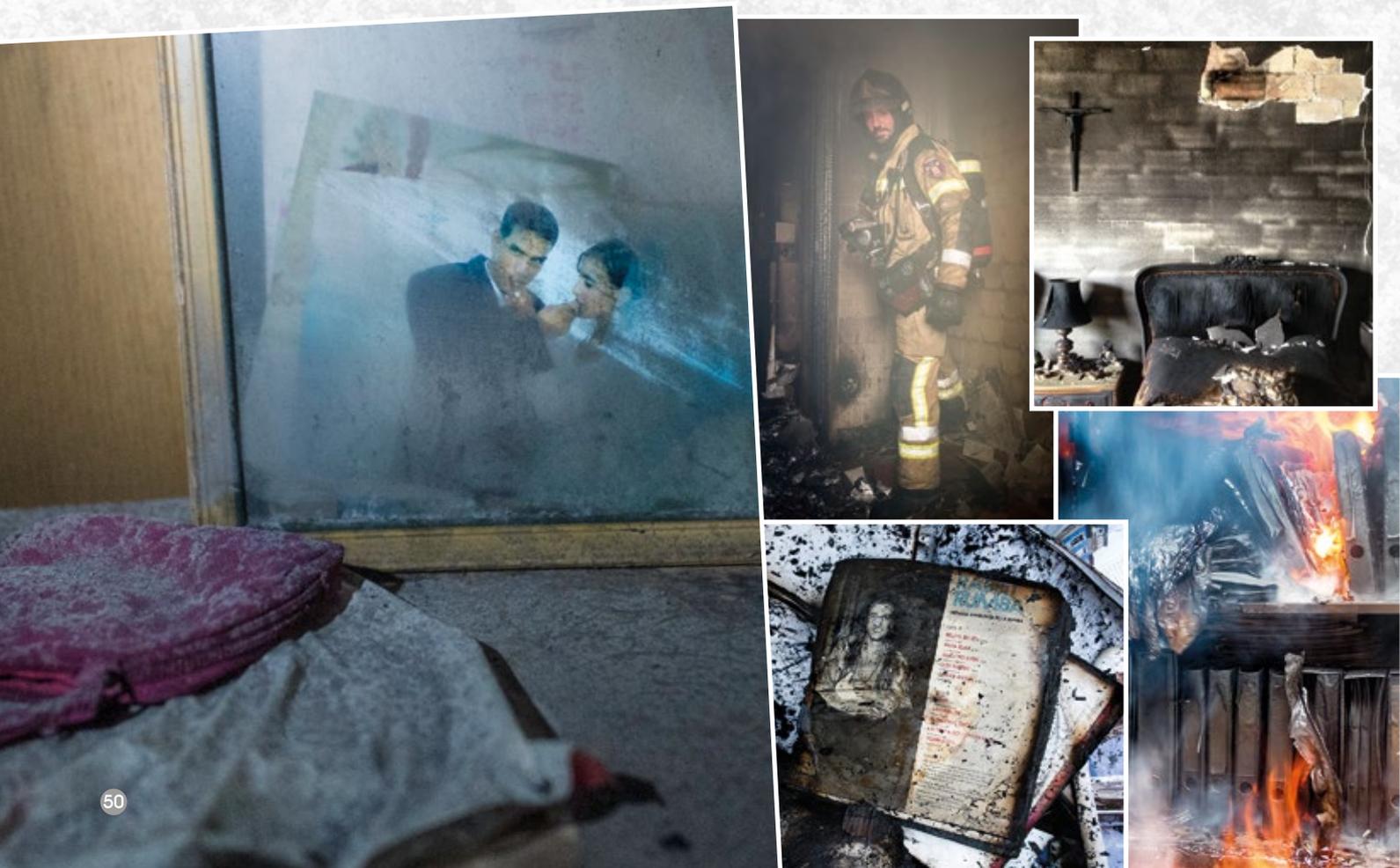
En este trabajo, se muestran retratos de héroes cansados después de una dura jornada de trabajo con bodegones de extraña belleza llenos de ceniza que son sinónimo de pasado y de tragedia.

Esa es una de las lecciones que ha aprendido Manuel Zamora durante todos estos años: «si sales indemne de un incendio una de las cosas que no cubre el seguro son los recuerdos; por lo que también es importante salvar los pequeños detalles de entre las llamas, porque, a veces, si se queman los recuerdos se quema un pedazo de nuestra vida».

El comisario de la exposición, el fotoperiodista Paco Salinas, explica que conoce a Zamora desde hace años por su interés en la fotografía. «Es una herramienta que aprendió a dominar y con la que realiza trabajos que gozan de amplio reconocimiento» señala Salinas y destaca de la muestra que en sus imágenes

«Zamora ha sido capaz de ver belleza en el caos -esa extraña belleza que encierran los rastros de vidas y sueños destruidos-, y construir estas naturalezas muertas que el fuego descontrolado propició. Esta muestra contiene también un homenaje a su profesión y a sus compañeros, con los que comparte vicisitudes y peligros».

La exposición se puede visitar de martes a jueves de 18.30 a 20.30 horas y los viernes y sábados de 11.30 a 13.30 horas y de 18.30 a 20.30 horas. También existe la posibilidad de hacer una visita guiada abierta y gratuita el sábado 22 de febrero a las 12 horas.



Más inversión para los árboles milenarios

La Diputación doblará este año la aportación destinada a la conservación y mantenimiento de árboles singulares y milenarios de la provincia desde los 20.000 euros presupuestados el pasado ejercicio hasta los 40.000 euros que se destinarán en 2020.

43 millones de euros para los municipios

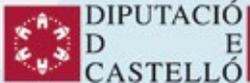


La Diputación ha dado orden para habilitar un adelanto de tesorería de más de 43 millones de euros que irán a manos de 69 municipios y dos consorcios, lo que les permitirá contar una importante cantidad de para que puedan acometer ya inversiones en beneficio de los ciudadanos.



Turismo busca que Castelló sea destino cicloturista

La diputada de Turismo, Virginia Martí, presentó un manual de calidad para impulsar a la provincia de Castellón como destino cicloturista, una acción que se enmarca dentro de la estrategia de la provincia de Castellón como producto turístico. Cabe destacar que Pedro Delgado será el embajador del proyecto 'Castellón Destino Cicloturista', un producto que servirá de complemento al tradicional y muy consolidado turismo de sol y playa. Uno de los objetivos de 'Castellón Destino Cicloturista' es atraer a grupos deportivos para que realicen sus pretemporadas o sus entrenamientos en la provincia de Castellón.

DIPUTACIÓ D CASTELLÓ  **CASTELLÓ RUTA DE SABOR** 

www.castellorutadesabor.es

UN VIAJE A LA ALACENA DEL MEDITERRÁNEO



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



LA TABERNA MACHETE
Escultor Viciano 5, Castellón
T. 864 812 407