

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castelló y Valencia

CASTELLÓ AL MES | N° 109 - Marzo 2020 - 2€

Miguel Barrera



CALPARADIS (Vall d'Alba)

r e s t o r a n

Cremor

*El restaurante donde
todo está bien hecho*

Carnicería "Premium"



**INSTINTO
CARNIVORO**



XVII Mostra de la Trufa Negra de l'Alt Maestrat	3	Rutas gastronómicas por la provincia	34
Restaurante Cremor (Castelló)	4	Castelló saborea la galera	36
Restaurantes recomendados	9	Bodega Cillar de Silos	38
Hora d'esmorzar: Bar - Rest. La Mossegada (Vinaròs)	10	Hotel Los Arcos (Vilafrañca)	40
Miguel Barrera (Cal Paradís. Vall d'Alba)	13	Alojamientos recomendados	42
Vinos selectos: Frore de carme millesime 2017	20	C.I.P.F.P. Costa de Azahar	43
Cafés e infusiones: Té verde	21	Patronato Municipal de Turismo de Castelló:	
El mundo de la carne: La carne, una joya gastronómica	22	Nuestras playas, un tesoro para Castelló	44
Maridaje plato y vino: Vin June y Comte	24	Ruta turística: La primavera y la floración del cerezo	46
Productos Gourmet: Pasión por el chocolate	25	Turismo activo: Prepararse para el Penyagolosa Trails	47
Bodega Belondrade en Valencia	26	Literatura y viaje: Montblanc	48
Productos de Castelló: Licores Artesanos de Burriana	28	Aeropuerto de Castelló	49
Panadería y repostería artesanal	30	Universitat Jaume I	50
XVII Jornadas de la Trufa	32	Diputación provincial: Turismo y cultura	51

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastromonia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martínvarro
revista@castelloturismeigastromonia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.es

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012
EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)
PUBLICIDAD: 680 58 13 12

Prohibido reproducir parcial o totalmente la información de esta publicación sin autorización



Javier Navarro

Director de **TURISME i GASTRONOMIA** de Castelló

Creatividad y formación

El conocimiento y la formación son la base del éxito en cualquier sector y especialmente en el turístico. Conocer las tendencias, tecnologías, el mercado y hacia dónde debemos dirigir nuestro esfuerzo, son claves para una gestión exitosa.

La innovación y la creatividad, enfocadas para sorprender al cliente, generan experiencias únicas que nos diferencian de los demás, creando una marca que los propios clientes se encargarán de promocionar a través de las redes sociales, el boca a boca o comentarios en la web de reservas.

Noticia gastronómica, patrocinada por:



XVII Mostra de la Trufa Negra de L'Alt Maestrat



La XVII Mostra de la Trufa Negra de L'Alt Maestrat Castelló Ruta de Sabor, celebrada este año en Culla, ha superado todas las previsiones de participación. Y es que más de 4.000 personas disfrutaron de un intenso fin de semana en el que se puso de manifiesto el potencial de la trufa como elemento de dinamización económica y turística de L'Alt Maestrat.

El diputado provincial de Desarrollo Rural, Santiago Pérez, junto al alcalde de Culla, Víctor Fabregat, recorrieron los distintos expositores en los que truficultores, empresas vinculadas al sector, viveros y hosteleros presentaron sus propuestas. También se organizaron distintas actividades, como un showcooking, una cata comentada de vinos de Bodega Les Useres y la degustación de arroz de presa y calçots con romescu y trufa negra. Los amantes de la gastronomía también tuvieron la ocasión de ver, oler y probar las mejores trufas negras cuando estas poseen sus mayores propiedades aromáticas y de sabor, con las degustaciones de *tuber melanosporum*.

Además, se celebró un concurso de perros truferos y se llevaron a cabo interesantes ponencias y demostraciones donde distinguidos profesionales dieron a conocer el preciado producto a los asistentes.

makro TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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

RESTAURANTE CREMOR

Carrer Pintor Oliet, 17, Castelló. Teléfono: 964 21 34 14



Hoy visitamos el restaurante Cremor, uno de los clásicos de Castelló y tenemos muchas expectativas. Vamos a averiguarlo. Debe su nombre al lugar donde se quemaban los rastrojos y hollejos sobrantes de las licorerías del Paseo Morella. El restaurante Cremor es uno de esos sitios donde las cosas están hechas para durar en el tiempo, con cariño, para toda la vida, como una relación, como su forma de trabajar, el mimo y la dedicación por la profesión, dura, exigente, llena de alegrías y de retos a partes iguales.



Sali y Vicent, propietarios del restaurante Cremor

Desde el bar Penyagolosa del abuelo en Vistabella hasta el restaurante Cremor han pasado muchas cosas y Sali nos sorprende con su personalidad, excelente como Sumillera y cercana en el trato personal. Entre secretos inconfesables nos cuenta que debería eliminar referencias de su carta, pero le resulta imposible deshacerse de sus vinos favoritos, por eso le hemos diagnosticado una enfermedad rara y fascinante: el Síndrome de Baco.

Debe su nombre al lugar donde se quemaban los rastrojos y hollejos sobrantes de las licorerías del Paseo Morella

Sali y Vicent se conocieron y, con el tiempo este tomó las riendas de la cocina. *Cuiner*, profesional de larga experiencia, busca producto y calidad, la técnica de todas sus elaboraciones es evidente, y se distingue con un toque de sofisticación. Está donde debe y tiene las cualidades necesarias.

Pero primero, vamos a hojear la carta. Se divide en **Sugerencias para empezar, Entrantes tradicionales, Las ensaladas, De cuchara, Pescados, Carnes y Postres.** Apetece todo, nuestros jugos gástricos se alborotan con tan solo leer la carta, llena de propuestas atractivas. La verdad es que nos hemos creado grandes expectativas. Menos mal que Sali siempre sabe cómo aconsejar y para este reportaje Vicent nos han preparado algunos de sus platos más representativos.

Empezamos este reportaje con un impresionante **Sashimi de Bogavante**, con esferificaciones de yuzu y teriyaki, brotes de remolacha y soja, filamentos de chile, bimi, salicornia y flores frescas. Delicado y complejo, conjunto de colores, texturas y sabores. Es atrevido y muy divertido de comer, convergen muchos matices y un producto fresquísimos. ¡Menuda manera de empezar!

Continuamos con un **Carpaccio de Reno con Galmesano y trufa**, que impresiona por la contundencia de sus ingredientes, el intenso sabor ligeramente ahumado, un queso gallego muy personal y el aroma del oro negro de Vistabella. Sabroso y diferente, convence desde el primer al último bocado, acrecentado por el increíblemente crujiente pan de cristal. Perfecto.



Sashimi de Bogavante



Carpaccio de Reno con Galmesano y trufa



Croquetón de caza sobre ensalada de frutos de temporada



Tallarines de sepia con alcachofas y muselina de ajos, wonton crujientes y suave chili



Láminas de bacalao con morcilla de Burgos y huevo escalfado, con cebolla caramelizada y huevas de salmón



Solomillo de venado con salsa de mostaza y salteado de membrillo, manzana y foie

Hojaldre de manzana con crema Madame y polvo de almendra. Crujiente y templado hojaldre caramelizado en contraste con la acidez de la manzana y la espumosa crema. Imprescindible.

Tarta de queso curado con caramelo. Elegante y simple, cualquier complemento podría interferir en su filosofía, sutil, intensa y cremosa. Buenísima.

Milhojas de almendra con chocolate, crema de azafrán y reducción de naranja. Este postre es diferente y con mucha personalidad, potente pero delicado, algo distinto para los clientes que buscan la sorpresa en el contraste de sabores y sí, otra vez Vicent hace su magia y logra la proporción.

Unas rocas de chocolate acompañan el momento del café: con un carajillo de Castelló, *cremadet*, con sus capas bien definidas y separadas e infusión de *brosses del Penyagolosa*.

¿Se han cumplido nuestras expectativas? La respuesta es sí. El Cremor tiene grandes argumentos a su favor y el resultado es uno de esos restaurantes en los da gusto comer. Es, en su discreta sencillez, una fuente de inspiración, es redescubrir una y otra vez algo conocido, que nos reconforta y sorprende con su saber hacer, profesionalidad, carisma... Pero sobre todo y algo que particularmente nos agrada, es que Sali y Vicent han creado un ambiente emocional que no solo nos atrae por la calidad humana sino también por la experiencia que nos hacen vivir.

Croquetón de caza sobre ensalada de frutos de temporada. En casa del cazador no podían faltar platos de caza. Estas croquetas son rústicas y grandes, acompañadas con una vinagreta de soja, manzana, granada y canónigos. Es un bocado generoso, cremoso, casi líquido, con el sabor intenso de los guisos de caza.

Seguimos con unos **tallarines de sepia con alcachofas y muselina de ajos, wonton crujientes y suave chili.** Finas tiras de sepia combinadas con las tiernas alcachofas, suave gratinado y salsa agridulce. Explosión de sensaciones, miscelánea de sabores conocidos y agradables contrastes.

El plato de pescado lo protagonizan unas **láminas de bacalao con morcilla de Burgos y huevo escalfado, con cebolla caramelizada y huevas de salmón.** Presentado en timbal, impresiona por sus formas, lo que le da un aspecto apetitoso y sofisticado.

Terminamos la cocina con un **Solomillo de venado con salsa de mostaza y salteado de membrillo, manzana y foie con codonyat casolà** y sal de regaliz. Carne muy tierna y sabrosa y, otra vez, complejidad en su composición que se traduce en emociones que nos transportan a algo muy parecido a la felicidad.

Normalmente llegados a este punto hacemos alguna referencia a los postres pero, por suerte, en algunas ocasiones alcanzan la importancia y sofisticación de los platos de cocina, y hoy es uno de esos días.

Sopa de arroz con leche y helado de canela. Esencia del arroz con leche, sin la presencia del arroz. Golosamente cremoso, untuoso pero ligero, canela, limón y crujiente de turrón, sabores esenciales y representativos de nuestra gastronomía, auténtica y atemporal.



Hojaldre de manzana con crema Madame y polvo de almendra



Sopa de arroz con leche y helado de canela



Rocas de chocolate



Milhojas de almendra con chocolate, crema de azafrán y reducción de naranja



Tarta de queso curado con caramelo



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

Carta de vinos **Restaurante Cremor**

Síndrome de Baco

Trastorno del comportamiento un poco obsesivo y un tanto compulsivo, que normalmente afecta a las personas con un avanzado conocimiento de sumillería, quienes gustan de compartir su talento. Se caracteriza por la acumulación de aquellos vinos más apreciados y la imposibilidad de retirarlos de su carta, llegando a ocupar todo el espacio disponible de la bodega y abrumar al cliente con su excelente oferta, por lo que frecuentemente se hace necesario su asesoramiento.

De bar de tapas y almuerzos para camioneros a restaurante de gran nivel. De no saber abrir las botellas de vino, a hacer cursos de cata y finalmente sacarse la titulación de sumillería en el CDT Castellón, para poder estar a la altura de lo que su restaurante requería.

Rosalía Gonell Porcar, más conocida como Sali, enamorada de su trabajo, le gustaría tener menos vinos en su carta, pero no puede, le apasiona el mundo del vino ... "Síndrome de Baco". Es el amor y la profesionalidad que demuestra con su amplia carta de vinos.

En su carta destacan los vinos de Castelló, de los que es gran defensora. Siempre suele aconsejar vinos de la tierra, sin dejar de lado a todas las demás zonas vinícolas de España. También tienen cabida los vinos en botella magnum y formatos especiales pequeños para no dejar a ningún comensal sin su copa de vino para acompañar las comidas.

Trabajo de sala y cocina de gran nivel. Aquí hay cocina de verdad, muy bien acompañada de sus grandes vinos. Es primordial la mano de Vicente en cocina y la de Sali en la sala, muy compenetrados en su trabajo, y que uno es el complemento del otro. Para nuestra comida, Sali nos ofreció un vermut de entrada, para abrir el apetito.

Y para la comida dos vinos tintos, los dos de la D.O. Campo de Borja, y aunque diferentes, de la misma bodega, Bodegas Borsao.

Primero **Zarihs 2015**, 100% syrah, potente impresión de moras, con un toque de vainilla dulce. La nariz comienza a abrirse y destacan notas de chocolate negro, con aromas balsámicos de fruta negra y tostados. En boca es untuoso, con taninos suaves, moras y ciruelas y una nota de café. Una syrah que sorprende, que no te deja indiferente, se nota la mano de los dos enólogos, Chris Ringland y José Luis Chueca.

A continuación, **Tres Picos 2016**, 100% garnacha, con una gran concentración de aromas de frutas rojas maduras y matices florales, en boca es estructurado y golosos, con toques de cuero y vainilla, tanino dulce y sedoso. Es el único vino incluido durante 3 años consecutivos en la lista de los 10 vinos con mejor relación calidad/precio del mundo de *The Wine Advocate*, la revista abanderada por **Robert Parker**.

Rematamos la comida con unas infusiones naturales, de las montañas de nuestra provincia.

No duden en adentrarse en el restaurante Cremor, van a salir gratamente sorprendidos.

Carrer Pintor Oliet, 17, Castelló.

Teléfono: 964 21 34 14 · www.restaurantecremor.es

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	El Celler dels Sentits Rest. (Burriana) Avenida Jaime I, 12 - 602 24 94 68
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	Restaurante El Guano (La Vall d'Uixó) Avinguda Jaume I, 59 - 964 66 32 20
Restaurante Sentits (La Vilavella) C/ Figueras, 5 - 640 67 37 15	Restaurante Golf Azahar (Grao Castellón) Avenida del Golf, 1 - 662 63 03 05	MAR BLAVA by Vericat (Benicarló) C/ del Riu, 24, - 693 75 35 84
Casa Rabitas Restaurante (Nules) Avenida Diagonal, 15 - 964 67 26 02	aQua Restaurant (Castellón) Calle Pintor Oliet, 3 - 964 20 10 10	Vinatea restaur.&cocteleria (Morella) C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44
GastroAdictos (Segorbe) C/ Palau, 22 - 655 93 33 02	Lino Restaurant (Castellón) Plz. Puerta del Sol, 1 - 964 22 58 00	El Cigró Restaurant (Castellón) C/ Crevillent, 5 - 661 58 72 47
NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72	Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65	Instinto Carnívoro (Castellón) C/ Cuadra Lairón, Nave 13 - 620 11 99 60
FLOTE Restaurante (Castelló) C/ Navarra, 58 - 964 03 16 84	Rest. La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27	Rest. Casa Lola (Grao de Castellón) Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97
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	L' Illa Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 - 964 41 21 02
Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00	Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 - 964 455 990	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00
Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045	El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664
La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58	Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 - 964 23 34 04	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57
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. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 - 964 055 444
La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18	MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09
Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 - 678 528 339	Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01
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	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830
Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 - 605 942 170	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77
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	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 - 964 586 513
		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

La Mossegada

Calle del Cid, 16 (Vinaròs). Tel. 656 92 78 93

El almuerzo es una ceremonia sagrada en territorio de nuestra provincia. Aquí nadie la cuestiona y todo el mundo la disfruta. Entre las 8.30 y las 11, los bares se llenan y las barras muestran sus mejores platos; es una verdadera exposición gastronómica.

El almuerzo no es un simple tradición, es algo que los castellonenses llevamos en el ADN. Cuando toca almorzar, el mundo se para y punto. Nadie ni nada, es capaz de privarnos de la comida estrella del día.

Hoy, mañana y pasado, a la misma hora y si es posible en el mismo bar y con la misma gente, para arreglar el país y el mundo. Una acalorada discusión que acaba siempre con la misma frase: "això no té remei"

El pasado viernes cogimos el coche y nos dirigimos al Bar - Restaurante la Mossegada; a las 9,15 en punto entramos por la puerta y todavía pudimos coger mesa; a las 9.30 ya no había una silla vacía. Nos comentaron que los sábados hay que venir a las 8.30 para asegurar mesa.

Pedimos en barra, bocadillo y plato. Me gusta que el camarero coja plato y cuchara y le vayas indicando aquello de: un poco de esto, otro poco de aquello y una cucharada de lo otro. Que te deje elegir y que te llene el plato, porque es la hora de almorzar, la comida más potente del día. Muy recomendable el bocadillo de sepia.

Todo bien elaborado, con fundamento y en su punto. Un buen bocadillo y plato que nos dejaron a la espera de ese carajillo, imprescindible para acabar como Dios manda. Además nos lo acompañó con una galletita de barquillo y chocolate. Perfecto.

Después de almorzar comprendimos porqué se llena el bar: muchas propuestas en barra y cocina, magnífica atención y precio económico: por 6€ un plato completo, pan, cerveza o vino y gaseosa, aceitunas y carajillo.

Otro bar recomendable para venir y disfrutar del almuerzo. Eso sí, como siempre, hay que venir acompañado y disfrutar de la barra y de la compañía. Anoten este bar en su agenda y cuando se acerquen por la comarca, no duden en visitarlo. Me lo agradecerán.

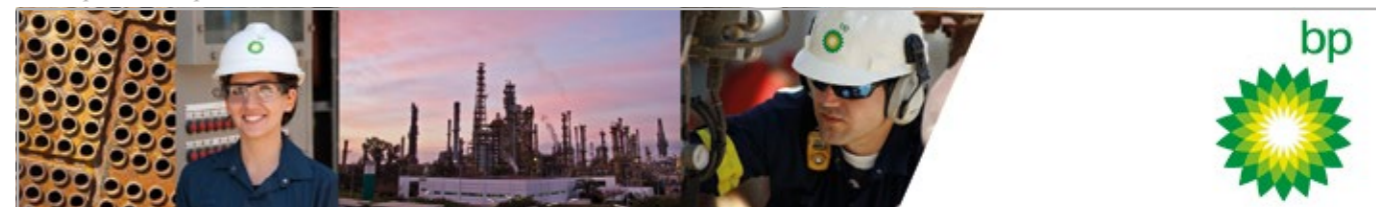




Los que ya hemos visitado

Bar - Rest. Hermanos Zafón (Castellón) Avenida de Alcora, 101 - 964 24 02 43	Calauela (Vilafamés) Plaza la Fuente, 9 - 620 48 84 82	Bar Rest. Casa Ana Benadresa (Castelló) Ctra. Ribesalbes, YR. 127 - 964 21 36 09
Bar Sevilla – Casa Polo (Benicarló) Avenida Magallanes, 7 - 607 45 67 30	Bar - Restaurante El Porche (Altura) Plaza Mayor, 7 - 964 14 65 69	Torrador – Rte. El Barull (Castelló) Avenida Diputación, 10 - 964 242 678
San Rafael (Benicarló) Calle Mossén Lajunta, 24 - 964 461 880	La Carxofeta (Benicarló) Avenida Papa Luna, 78 - 964 88 01 04	Bodeguetta Casa Pedro (Benlloch) Calle Sants Màrtirs, 19 - 964 33 90 54
Bar Barco (Castellón) Calle Museros, 4 - 964 19 49 98	Mesón El Coll (Ares del Maestre) Coll d'Ares s/n - 964 44 30 88	Bar - Rest. Ronda (Burriana) Avenida Jaime I, 10 - 964 59 26 49
Bar - Restaurante Alex (Castellón) C/ Cabo de San Antonio, 1 - 964 25 09 41	El Asturiano (Vinaròs) Calle Santaella, 26 - 685 95 84 37	Rest. Ca Jaime (Moncofa) Cami la Vall, 146 - 627 592 343
Ermita Snt. Quiteria Rest. (Almassora) Ermita Santa Quiteria s/n - 964 53 50 70	Mesón - Rest. Sant Pau (Grao de Castellón) Calle Juligroc s/n - 964 28 30 37	Bar la Marjalería (Castellón) Calle la Plana/Caminàs Galí - 646616899
La Bodegueta (Peníscola) Calle Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32	Bar – Rest Les Forques (Almassora) Polígono Ramonet - 964 917 399	Bar La Panderola (Burriana) Ronda Panderola, 37 - 964 516 021
Bar los Almendros (Adzaneta) Avenida Sant Isidre, 2 - 646 396 539	Bar - Rest. Caribe (Castellón) Avenida Castell Vell, 58 - 964 213 723	Hotel Rural Casa Anna (Xodos) Plaza La Font, 4 - 964 370 157
Bar Gargallo (Castellón) Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036	Bar–Rest. CaixAlmassora (Almassora) Calle Trinidad, 20 - 964 560 036	Casa Julián (La Barona) Plaza Aldea, 10 - 964 320 165
Bar Trafalgar (Grao de Castellón) C/ Chamberga i J. Maria, 4 - 964 051 289	Bar – Rest. Menfis (Vila-Real) Calle Borriol, 68 - 964 534 087	Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa) - 964 767 830
El Perrico (Castellón) Camino Serradal, 365 - 964 281 597	Asador - Rest. Casa Dario (Castellón) Calle Segorbe, 73 - 964 212 677	Bar – Rest. El Miso (Vila-real) Plaza de la Vila, 6 - 964 520 045
Bar - Rest. Florida (Almassora) Avenida José Ortiz, 169 - 964 561 601	Casa Mercedes (Castellón) Calle Segorbe, 51 - 964 250 945	Bar - Rest. Miramar (Castellón) C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843

Sección patrocinada por

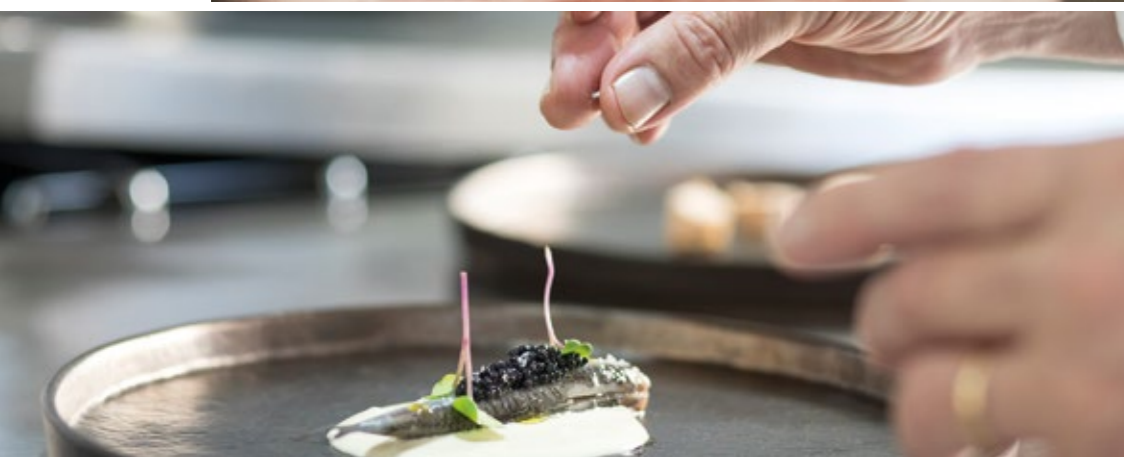


Miguel Barrera

Cal Paradís (Vall d'Alba) 

Miguel Barrera Barrachina disfruta en la cocina. Y se nota. En plena madurez culinaria ha ganado en seguridad a la hora de elaborar sus platos y, lejos de perder frescura, su cocina se ha vuelto más atrevida, sin abandonar la personalidad, técnica depurada y elegancia que le caracterizan. "Cocino lo que quiero, aquello que me apetece, sin tener tanto miedo al que dirán", asegura Barrera, quien -desde la humildad- se muestra orgulloso de su trabajo. Quizás, revalidar por séptimo año consecutivo la Estrella Michelin para su restaurante, Cal Paradís (Vall d'Alba), es una prueba de que el prestigioso cocinero castellonense está haciendo bien las cosas.





"La Estrella Michelin es lo máximo en el mundo de la gastronomía y formar parte desde hace siete años del selecto grupo de cocineros que tienen esta distinción es toda una satisfacción". Porque, al final, se trata del reconocimiento a un trabajo que tiene mayor repercusión mediática y social porque lo otorga la Guía Michelin -la más importante del mundo-. Miguel Barrera ha alcanzado una confianza que lo hace disfrutar mucho más en la cocina, arriesgando, incluso, en sus propuestas culinarias, pero manteniendo intacta su fidelidad al mejor producto de temporada. El mismo que otorga autenticidad a sus platos.

Miguel Barrera lo tiene claro: "Hay que tener siempre el mejor cordero, la lubina fresquísima, la alcachofa de primera calidad... Todo excepcional. Y para ello hay que ofrecerlo cuando es temporada, cuando tiene las mejores propiedades".

El cocinero reitera su convicción de que vive en un entorno privilegiado, con variedad y calidad de productos: pescados, carnes, verduras, hortalizas... Por eso, la mayoría de sus menús están elaborados con productos de proximidad. Precisamente, acaba de estrenar en Cal Paradis una carta en la que platos más novedosos comparten espacio junto a los clásicos, como el ya tradicional "Tomates 'de penjar', sardina de bota y ajos a la brasa". Así, en el restaurante de Vall d'Alba, el cliente podrá encontrar a partir de este mes de marzo "Alcachofas: a la brasa, tocino Joselito con foie gras y trufa tuber melanosporum"; "Ostra, coliflor y cítricos"; "Berberechos, bollit de codium y alubias"; "Cococha de merluza, berenjena y pimienta verde"; "Erizos,

a la crema en una ensalada tibia de mollejas de cordero", "La carne de la olleta, gamba roja y un velo de garbanzos" y, como no, el "Arrocito de Castellón", entre otros muchos. Sin olvidar, los postres: "Calabaza, yogourt y jengibre", "Sopa de coco y mango", "Chocolates, castaña y mistela tinta", etc.

A Miguel le gusta ir al Mercado Central de Castellón y también con frecuencia a la Lonja, donde puede encontrar el mejor pescado, langostino o galeras maravillosas. De hecho, en la carta aparece ya "pescado de lonja", sin especificar, dependiendo del mejor producto del día.

Todas las propuestas culinarias de la carta

Oferta gastronómica Cal Paradís

nutren los diferentes menús que ofrece Cal Paradís a diario: Menú Tradición (con los platos de siempre); Menú Tradición (corto); Menú Gastro Mercat y Menú Miguel Barrera. En la actualidad, "el Gastro Mercat es el que más se pide en el restaurante, seguido del Tradición y Miguel Barrera", explica el chef, que considera que un buen aceite y las verduras son indispensables en su cocina.

Por otra parte, en la sala de Cal Paradís -territorio dominado por su mujer y jefa de sala, Ángela Ribés- también hay novedades. La carta de vinos se ha ampliado, con más referencias nacionales e internacionales, y también locales. Así, se supera ya el centenar de vinos.

Imagen de la gastronomía de Castelló

“Hay que tener el mejor cordero, la lubina fresquísimas, la alcachofa de primera calidad... Siempre un producto excepcional. Y para ello hay que ofrecerlo cuando es temporada, cuando tiene las mejores propiedades”

Sin duda, Miguel Barrera se puede considerar uno de los grandes embajadores de los productos y la cocina castellanense. Hace unos años recibió el encargo de la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, de crear una receta identificativa del “Arrocito de Castelló”. Y el resultado ha sido más que un riquísimo arroz elaborado con productos autóctonos, se ha convertido en un referente gastronómico capaz de atraer turistas a Castelló y su provincia. Miguel Barrera, que es en la actualidad Imagen de Castelló Gastronómico, mostró su satisfacción porque se ha conseguido crear la marca del “Arrocito de Castelló” y recordó que cuando ideó la receta, lo primero que pensó fue en introducir productos característicos de Castelló: aceite de oliva virgen extra, tomates, ajos, alcachofas, “sepionet de la punxa”, langostinos de Castellón, rape, fumet... Y gracias a la importante labor de promoción y difusión que ha realizado el Ayuntamiento y su Patronato de Turismo (desde la organización de un concurso internacional hasta la presentación en distintas ferias, como Fitur) el “Arrocito de Castelló” es ya un sello gastronómico de calidad.

En su tarea de promocionar la gastronomía de Castelló, Miguel Barrera ha participado también en numerosas ferias y ha visitado diferentes países, como Japón, de la mano del Ayuntamiento de Castelló. Además, a través del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) ha llevado la cocina castellanense a la India, Singapur, Holanda, Suiza...





En la misma línea promocional, la ciudad japonesa de UBE lo nombró “Embajador del Té”, y lo han contratado durante tres días para elaborar una especial cena de gala.

Además, Barrera participa en actividades que organizan otros cocineros, como la invitación que ha recibido del chef Kiko Moya (con dos Estrellas Michelin), quien para celebrar en el 2020 el 40º aniversario de su restaurante L'Escaleta, de Centaina, organizará 10 cenas, el primer miércoles de cada mes. Una de ellas la preparará Miguel.

Miguel Barrera ha sabido armonizar el trabajo entre fogones -más sosegado y reflexivo- con la actividad promocional de los productos de la tierra y el mar que tanto ama



Miguel Barrera es un cocinero que trabaja siempre con el máximo nivel de exigencia. Que está en constante evolución porque siempre le ha gustado hacer las cosas bien, independientemente de tener o no reconocimientos, pensando en que el cliente que entra en su casa “se merece lo mejor”. Una norma que también cumple en el Restaurante ReLevante by Miguel Barrera en el NH Mindoro, de Castelló, del cual es chef ejecutivo. La carta de este restaurante está basada en productos de raigambre local, como pescados de la Lonja de Castelló, carne o verdura de la huerta y, por supuesto, arroz.

En la actualidad, ReLevante está incluido en la lista los restaurantes con Bib Gourmand que otorga también la Guía Michelin para reconocer aquellos establecimientos que ofrecen una cocina de altísima calidad.

Sin duda, Miguel Barrera ha sabido armonizar el trabajo entre fogones -más sosegado y reflexivo- con la actividad promocional de los productos de la tierra y el mar que tanto ama. Así ha logrado convertirse en un extraordinario embajador de nuestra gastronomía, sin descuidar nunca su cocina, en constante evolución, y una cuidada atención al cliente.

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

Frore de carne millesime 2017

Brut nature

Félix Tejeda

Director Gerente de DiVino



Frore de Carne Millesime Brut Nature es un espumoso de calidad elaborado por el método ancestral, seleccionado de viñedos de maduración tardía.

Procede de viñas viejas en sistema de emparrado, con una edad media de más de 50 años, practicando una viticultura biodinámica durante más de 12 años. Microparcels de zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Salnés y la Ribera do Ulla.

La vendimia de la cosecha del 2017 fue la última semana de septiembre. Tras la recolección manual de los racimos en cajas de 12 kg y posterior selección en bodega se maceran (12-14 horas), fermentación espontánea con sus propias levaduras "indígenas", fermenta a una baja temperatura durante 6 semanas como mínimo.

El método de elaboración ancestral, a diferencia del tradicional, es de una sola fermentación, por lo que su burbuja es muy fina y está integrada, al estilo de algunos Champagnes, siendo muy cremoso y crujiente, pudiéndose distinguir la variedad de Albariño aunque, en este caso, lleva un pequeño porcentaje de Espadeiro para ese el toque tánico que en el caso de Champagne aporta la Pinot Noir a la Chardonnay.

Un espumoso de calidad, artesanal, fresco y elegante. De fermentación espontánea, sin maloláctica.

Después de iniciar la fermentación, a medida que va transfor-

mando los azúcares de la uva en alcohol, cuando todavía le queda una cantidad mínima de levaduras es embotellado, asegurándose de que termina totalmente dicha fermentación en botella. Tras 25 meses en rima en contacto con sus lías, se procede al removido, dejando las botellas en punta, con posterior degüelle, no utilizando en la dosificación ningún tipo de licor de expedición, sino exclusivamente su característico albariño Frore de Carne de la misma añada.

Con suaves reflejos dorados y finas y persistentes burbujas, es complejo y elegante, con notas florales y frutos secos, con un exquisito toque a brioche. En boca es muy vivo, envolvente y crujiente, vinoso y delicado con un final de boca persistente y fresco.

El número de botellas producidas es de 3.594, y la imagen externa está muy cuidada para estar a la altura de un gran vino espumoso. Con una etiqueta termo-sensible, con las constelaciones de la cara norte de la bodega, que permite conocer la temperatura óptima de consumo cuando estas aparecen en color rojo.

Eladio Piñeiro vuelve a sorprendernos con este magnífico espumoso de calidad, con la variedad albariño que defiende a capa y espada.

Por las características de la elaboración, este espumoso de calidad será muy longevo, y también destaca por su lado gastronómico de amplio maridaje.

Su precio, alrededor de 30,00 €.



COPPELIA
Bonica

Cafés
Balancilla

Tostadero: Camí Fondo, 2, Burriana. Teléfono: 964 51 79 27

Tienda: C/ San Vicente, 21, Castelló. Teléfono: 964 24 33 70

Té verde



Esperanza Alcarria.

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

Durante los siguientes meses hablaremos de las diferentes variedades de Té, empezando por el Té Verde que es el más popular y conocido.

El Té Verde es la bebida más sana: solo pasa por un proceso de secado para evitar su fermentación, las propiedades que tiene junto con sus Antioxidantes, protege las células del organismo. Aquí voy a enumerar varias de ellas:

-Retarda el envejecimiento por su alto contenido en Antioxidantes, combatiendo los radicales libres que son los principales causantes del envejecimiento de las células.

-Ayuda a prevenir varios tipos de cáncer, evitando el crecimiento de las células cancerígenas.

-Posee propiedades antimicrobianas que ayudan a prevenir infecciones como resfriados, gripes e infecciones.

-Mejora la salud dental, debido a sus propiedades antimicrobianas y antiinflamatorias que evitan la formación de caries y de periodontitis, ayudando tam-

bién a controlar el mal aliento.

-Ayuda a regular los niveles de azúcar, por lo que es buena opción tanto para prevenir la diabetes como para aquellas personas que lo padecen.

-Ayuda a perder peso, porque contiene Teína, Catequinas y Polifenoles que ayudan a acelerar el metabolismo, haciendo que el organismo gaste más energía, facilitando la digestión y ayudando con la retención de líquidos.

-Los componentes del Té Verde pueden mejorar la concentración al mantenerte despierto y mejorar la inteligencia y al mismo tiempo la función cerebral. No contiene tanta cafeína como el Café pero es suficiente

para producir una respuesta sin causar el efecto nervioso asociado a la cafeína.

¿Cómo se debe tomar el Té Verde? Principalmente fuera de las comidas porque reduce la absorción de diversos nutrientes como el hierro y calcio.

¿Cuánto Té Verde se puedes Tomar? Mínimo 2 tazas, máximo 4 tazas al día, esta cantidad no es recomendable superarla ya que puede causar insomnio y aumentar la presión arterial.

Para sentirse mejor podrá considerar introducir el Té Verde como parte regular en su vida.

En nuestra Tienda Café y Té Balancilla le asesoramos en los distintos tipos de Té Verde, ya que existen más de 20.000 variedades de "Camellia Sinensis" que es la planta que procede el Té, le aconsejamos cuando mejor tomarlos, como prepararlo para evitar la sensación amarga, como servirlo y con que accesorios, como aprovechar al máximo sus propiedades, como reutilizarlos. Pásese y estaremos encantadas de informarle.





INSTINTO CARNÍVORO

RESTAURANTE DE CARNES

Avda. Lairón, nave 13 • CASTELLÓN • POL. CIUDAD DEL TRANSPORTE
Tel. 620 119 960 • www.instintocarnivoro.com

La Carne

Una Joya Gastronómica



Juan Traver Gómez

CarniceroChef del Restaurante Instinto Carnívoro



Una auténtica joya de la gastronomía. Así es considerada la carne de vacuno en la carnicería Instinto Carnívoro.

Regentada por Juan Traver, afinador de carnes y cuarta generación de carniceros desde 1890. Sus 30 años de experiencia profesional le avalan y le permiten situar a este establecimiento como un referente en la categoría gourmet en la ciudad de Castellón.

En los últimos años, esta boutique de la carne se especializa en la carne de vacuno de calidad

máxima y en la selección de las mejores razas de todo el mundo. El expertise de ser pionero en el arte de la maduración posibilita a Instinto Carnívoro poner en valor todas las cualidades de la carne y extraer el máximo potencial de ternura, sabor y aroma a cada uno de sus cortes premium.

La producción de elaborados gourmet de calidad superior y la fabricación de embutidos tradicionales además de representar un gran valor diferencial respecto a sus competidores, se han convertido en unas de las propuestas más apreciadas por sus clientes.

• CORTE PERSONALIZADO PARA EVENTOS • ENTREGA EN CASA • CARNE MADURADA
• CARNES PARA TU BARBACOA • MARIDAJES ESPECIALES • HORARIO ININTERRUMPIDO

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



Carnicería Premium Instinto Carnívoro

• abierta todo el día de lunes a sábados de 9.30 a 20.00 •

¡¡Sí Juro!! Zona de vinos auténticos...



Carlos García Lozano
Maître y propietario del
restaurante Ópalo (Oropesa)

En esta ocasión vamos a hablarles de uno de los maridajes por excelencia a nivel mundial: un "Vin jure" con un queso llamado *Comte*.

En primer lugar me gustaría dar unas pinceladas de la zona de proveniencia de estos dos productos; *El Jura*.

Acurrucadas, entre Francia y Suiza, se encuentran las montañas del Jura, situadas en la región histórica del Franco Condado. El verde intenso de éstas, combinado con las zonas vinícolas y los pastos de las vacas del Comte, hacen de éste un lugar idílico para perderse. Concretamente les vamos a hablar de un vino de la zona vinícola de **Château-Chalon** situada en el sureste de la región y famosa por elaborar los mejores Vin jure o Vinos amarillos de la región. (La cata se realizó en Noviembre de 2019 en la propia bodega)

Este Vin Jure llamado *Domaine Geneletti Château-Chalon 2011* está elaborado con la variedad Savagnin bajo velo, con una crianza de 6 años y 3 meses en barricas de 228 litros. Este tipo de vinos se comercializan en unas botellas llamadas clavelin de 0.62cl, siendo vinos muy longevos.

El queso elegido es un *Comte de Marcel Petiti* de 18 meses. Este es uno de los quesos más antiguos de Francia, se pueden encontrar ruedas de hasta 40 kilos, necesitando 450 litros de leche para poder producir una sola rueda.

La combinación de estos dos productos es una auténtica gozada. Empecemos por el vino. Este Savagnin da un vino seco, con un color ámbar con dejes oxidativos de nuez y almendras tostadas, en la parte gustativa nos encontramos una marcada acidez, tonos especiados, retrogusto muy largo, sutil y con sabores frutales maduros suavizados por el velo. Seguimos con la degustación del Comte; visualmente observamos una pasta firme pero flexible, con un color amarillo claro. En boca encontramos un sabor a nuez muy profundo combinado con toques frutados, salinos, incluso con algún ahumado a lo lejos.

La unión produce un placer inmenso, llegando a ser una de las mejores sinergias jamás probadas. Pero como siempre digo, los placeres son subjetivos, no hay que poner normas, solo tenemos que probar, probar y probar...



Pasión por el chocolate



Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda El Pilar

En este artículo nos gustaría hablar sobre ese producto, complemento de cualquier evento, que no solo lo hace más especial, sino que también puede ser el regalo perfecto. Nos gustaría hablar sobre el chocolate de primeras firmas, los que nosotros consideramos más especiales ya que utilizan los mejores del mundo. Es bien sabido el beneficio del cacao, pero la suma con esas grandes marcas es lo que hacen que sean tan especiales.

Empezaríamos con las chocolaterías españolas como LA OFRENDA, SIMON COLL o CHOCOLATES EL PRINCIPADOS, con sus famosísimas MOSCOVITAS DE RIALTO.

La chocolatería La Ofrenda nos ofrece una amplia gama de chocolates y dulces típicos desde Huesca, con una selección de sus mejores cacaos, acompañados por su calidad superior y su elaboración artesanal, no hace más que mostrar el respeto por este producto y de la forma más natural. Nos ofrece unas

riquísimas perlas con amplísima gama de sabores y sus tabletas de chocolate, entre otras cosas.

La casa Simón Coll nos ofrece unos excelentes turrónes de chocolate negro al 70% que nos hacen entender por qué están desde el año 1840 entre las mejores. Un chocolate extrafino acompañado de una combinación de ingredientes desde almendras a su conocido marc de cava.

La casa Chocolates del Principado nos ofrece una galleta sumamente especial. Las famosas Moscovitas de Rialto, no solo son una galleta de chocolate, con una elaboración artesana que nos es completamente irresistible, son una galleta de almendra y un chocolate de primera, que son perfectas para la sobremesa que seguro nos saca más de una sonrisa.

Destacaríamos por encima de otras, a nivel europeo, las chocolaterías francesas como VALRHONA o GAVOTTES o suizos como la casa LINDT. Con sus chocolates excelentes y sus crepes, pueden hacer especial cualquier ocasión.





La Bodega Belondrade se presenta en Valencia



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Por segundo año Añadas distribuciones-Leblosen presentó en La Bodega la Aldeana 1927 del Barrio del Cabanyal en Valencia, a la Bodega Belondrade, evento para prensa especializada y comunicadores gastronómicos. Esta firma marcó un antes y después de su llegada a Rueda, una zona de moda y de gran éxito, con millones de botellas producidas anualmente, pero no es oro todo lo que reluce y pocas bodegas elaboran vinos singulares, originales y con personalidad, BELONDRADE es una de ellas. La presentación la realizó el enólogo Jean Belondrade hijo del fundador de la bodega.

Haciendo Historia: Didier, francés de nacimiento y enamorado de España, llegó en 1994 a nuestro país y se afincó en la zona de Rueda, donde el paisaje Castellano, la uva verdeja y los suelos de canto rodado le cautivaron y fundó su bodega.

Se cataron dos vinos: el “**Quinta Apolonia 2016**” edición especial “**La CoLEcción**” y el “**Belondrade y Lurton**”, emblema de la bodega y pionero en su estilo, considerado uno de los mejores vinos blancos de nuestro país

En esta ocasión se cataron dos vinos. El primero el “Quinta Apolonia 2016” edición especial “La CoLEcción”, creada la Fundación Belondrade para celebrar la X edición de los “Encuentros Arte y Vino”. Seis etiquetas creadas por Carlos León (2012), Luis Cruz (2013), Daniel Verbis (2014), Jean Marie del Moral (2015), Nico Munuera (2016) y Luis Gordillo (2017), los artistas que visten con sus obras 6 exclusivas botellas de BELONDRADE QUINTA APOLONIA 2016. Una atractiva presentación limitada a 1.000 unidades y un interesante verdejo destinado a satisfacer a los amantes del arte y del vino. Los beneficios de las ventas de esta edición única irán destinados a una beca universitaria para la hija de un colaborador de la bodega recientemente desaparecido.

Quinta Apolonia Belondrade, un joven 100% verdejo, se trata del “secondvin” de BELONDRADE, siguiendo el espíritu de los segundos vinos de los Chateaux de Burdeos y con el que se busca una interpretación diferente del mítico BELONDRADE Y LURTON, más fresca y varietal. Es el fruto de un “assemblage” entre un tercio de vino fermentado en bodega y dos tercios fermentados en depósito de acero inoxidable y en huevo de hormigón. Reúne la acidez y la chispa propia del Verdejo y la estructura y complejidad aportada por la parte fermentada en bodega. Un blanco delicado, sutil y elegante, con notas de las nobles maderas en que se ha criado y recuerdos a cítricos, pome-lo, melocotón y otras frutas.

El segundo vino que se cató fue la joya de la corona: el “Belondrade y Lurton”, emblema de la bodega y pionero en su estilo, considerado uno de los mejores vinos blancos

de nuestro país. Un monovarietal, 100% verdejo. Para elaborar este vino se cosecha a mano, para fermentar y criarse por separado sobre sus lias en barricas de roble francés. Al final de la crianza de 10 meses se hace una selección y un ensamblaje. Toda la producción se embotella a la vez y permanece como mínimo, 5 meses en botella antes de salir al mercado. Un vino de guarda para poder disfrutar en 6 ó 8 años donde expresará todo su esplendor.

En definitiva, vinos con la impronta y filosofía de la casa, complejos, elegantes, sutiles, blancos que gusta hasta a los que creen que el mejor blanco es un tinto.

Las degustaciones servidas por Alfonso García, cocinero y propietario de la Aldeana estuvieron a la altura de estos grandes vinos. Un local muy recomendable en un barrio con mucha solera de Valencia



El enólogo Jean Belondrade





Licores Artesanos de Burriana

La empresa Licores Artesanos de Burriana nació del sueño compartido por Jorge García y Vicente Hernández de elaborar artesanalmente un producto autóctono y de calidad superior. Fue así como, gracias a su ilusión, esfuerzo y tenacidad, crearon las marcas Flor de Azahar (mandarina y limón) y Sabores del Campo (arroz, chocolate, fresas con nata y horchata), que han logrado conquistar a los paladares más exquisitos. Su secreto: la excelencia de los cítricos de nuestra tierra.

Tras varios años de trabajo, Jorge García y Vicente Hernández sacaron al mercado los primeros licores de mandarina y limón, con el sello de identidad Flor de Azahar. Comenzaron a trabajar con una receta familiar, totalmente original, heredada de sus antepasados.

Flor de Azahar

Sabores
del
Campo

Camí Fondo, 18. Burriana
Telf: 692 04 30 04

licoresartesanosdeburriana@gmail.com

"Utilizamos diferentes variedades de limones y mandarinas, seleccionadas en el momento óptimo de maduración y color para recolectarlas", explican. Así, a partir de una materia prima excepcional se elaboran los licores siguiendo el mismo proceso artesanal de siempre. El resultado son unos licores exclusivos en sabor y aroma, totalmente naturales sin aromas, colorantes, ni conservantes.

Tiempo después, decidieron crear una segunda marca, Licores Artesanos Sabores del Campo, pensando en los paladares más selectos en cremas. Así, han obtenido unos sabores muy variados y suaves en boca, como arroz, café, chocolate, fresas con nata y, como no, horchata, que se elabora utilizando las mejores chufas valencianas. También un licor con sabor a orujo de hierbas.

Sin duda, son licores elaborados con mucho cariño y dedicados a nuestra tierra, que hacen de las sobremesas un momento especial. Todo un placer para los sentidos.





De la Romería al Vitol, amb “rotllets”, “Fadrinets” i “ximos”



Panadería Toma Pan y Moja

Las fiestas de la Magdalena de Castellón son “llum, fum, festa, germanat i... bon tast!” porque, desde luego, no habría ‘festa plena’ sin esa gastronomía típica y tradicional que elaboran las panaderías artesanas del Gremi de Forners desde la antigüedad y que potencia la unión entre los castellonenses en estos días de homenaje a la ciudad y a nuestros antepasados.

El maestro mayor del Gremi de Forners de Castelló, José Miró, explica que la panadería artesana es un elemento muy importante de las fiestas de la Magdalena y prueba de ello es que “no hay castellonero de soca’ que no recoja en su panadería artesana de confianza el típico “rollet” magdalenero; que simboliza el sustento de los primeros pobladores de la ciudad y que en estos días decora nuestras camisas y cañas,... o que no encargue sus cocas de tomate, “ximos” y “Fadrinets” con antelación para disfrutar durante los días festivos del auténtico sabor castellonero”.

“Estos días los panaderos estamos totalmente al servicio de los ciudadanos y asumimos todos los encargos necesarios para que la gastronomía típica de Castellón acompañe a la fiesta en todos los rincones de la ciudad”, explica el maestro mayor. Y es que las ‘coques de fabes con butifarra’, las de tomate y las de cebolla; los tradicionales ‘ximos’ fritos; las ‘figues albardaes’, las ‘pilotes de frare’ y el ‘Pa de Castelló’, entre otros productos, permiten que los castellonenses disfruten de la gastronomía y la fiesta conjuntamente, tanto en las collas y gaiatas, como en los eventos festivos programados en la calle, para no perderse nada.

Entre todos estos productos el Fadrinet, creado por el Gremi de Forners como postre de las fiestas hace 10 años, se ha convertido en estrella indiscutible de la carta de productos que los hornos tradicionales ofrecen en estos días, con especial protagonismo en actos oficiales y encuentros de festeros. De hecho, el Gremi de Forners acaba de celebrar el IV Concurso de Carteles del Fadrinet cuyo ganador, Javier Gozalbo, ha querido destacar los ingredientes castelloneros que dan vida a este postre que es toda una explosión de sabor. Y es que, elaborado con ingredientes tan nuestros como el boniato, la mistela, los orejones o la crema pastelera, y decorado con la imagen de la Magdalena, el Fadrinet ha hecho honor a la declaración de la Magdalena como Fiestas de Interés Turístico Internacional, y ha llevado el nombre de Castellón a numerosos países de Europa y Estados Unidos durante los últimos años. Ahora, su demanda es tal durante las fiestas, que el Gremi de Forners prevé vender este año más de 110.000. Para celebrar el aniversario del Fadrinet, el Gremi de Forners ha organizado la Exposició del IV Concurs de Cartells del Fadrinet que podrá visitarse en el Museu Etnològic de Castelló entre el 7 y el 22 de marzo y en el que llama la atención, cómo los participantes en el concurso identifican el dulce como uno de los principales símbolos de la Magdalena.



Panadería Miró Degustaciones



XVII Jornadas de la Trufa



Sergio González

ACubierto Gastronomía

Aroma y sabor de la Comarca de Els Ports

El pasado martes 28 de enero tuvo lugar en el edificio CDT del Grao de Castelló la presentación de las XVII Jornadas de la TRUFA Morella - Els Ports. Unas jornadas gastronómicas que se celebrarán del 31 de enero al 15 de marzo de 2020, con la Trufa como la protagonista central en la cocina, y haciendo partícipes a los pueblos de Morella, Villafranca, Cinctorres y Villafranca.

La presentación contó con el apoyo institucional del alcalde de Morella, Rhamsés Ripollés, la presidenta de la Asociación de Empresarios turístico de Morella y la Comarca de Els Ports, Eva Sariñena y la diputada del Patronato Provincial de Turismo, Virginia Martí. Los medios de comunicación y personalidades de la gastronomía provincial que participaron en el evento, fueron invitados a un menú degustación donde la Trufa era el ingrediente protagonista. El menú fue diseñado por los restaurantes participantes en las jornadas, y cada uno estuvo encargado de confeccionar una degustación: el restaurante Vinatea se encargó de los Snacks; l'Escudella - Foie trufado con granada; La Fonda - Huevo, papada, crema de Boletus y trufa; Roque - Sopa trufada de Casa Roque; El Faixero - Cardos con castañas y trufas; La Fonda Moreno - Puré de patata con vieira braseada y trufa; Restaurante Pizzeria Lola - Brandada de bacalao trufada con Boletus Edulis; Daulan - Cordero con texturas, boniato trufa y salsa de romero; Mesón del Pastor - Nuestro cheesecake trufada; Ram - Torrija de la abuela con helado de trufa negra. El menú estuvo maridado por vinos de la IGP Castellón.



En la Comarca de Els Ports, son sabedores de que uno de los mayores tesoros gastronómicos que nos da la tierra es la Trufa (*Tuber Melanosporum*), y sin duda han sabido promocionarla hasta el punto de convertirse en un enclave referencial mundial. Una prueba de ello son las XVII ediciones, en las cuales esta joya culinaria se convierte en el referente de las cocinas morellanas, uniendo cocina tradicional y de vanguardia para ofrecer distintas vertientes gastronómicas al comensal. Los meses ideales para consumir este hongo son los invernales, concretamente febrero y marzo, que es cuando la Trufa está más madura y se le puede extraer un mayor provecho a su aroma. En la recolección del «diamante negro» cobran una importancia crucial los perros truferos, los cuales gracias a su habilidad olfativa encuentran el tubérculo a unos 15 ó 25 centímetros de profundidad. Las lluvias previas a estos meses invernales son claves para condicionar la temporada trufera, este año al ser abundantes se prevé un gran año.

Los restaurantes que participan son: Vinatea, l'Escudella, La Fonda, Roque, El Faixero, La Fonda Moreno, Restaurante - Pizzeria Lola, Daluan, Mesón del Pastor y Ram.

Estas jornadas también trascienden más allá de lo gastronómico, el enclave patrimonial e histórico de Morella da la posibilidad de configurar un gran espacio rural, el cual puede servir de inspiración para recrear escenarios literarios; por ellos desde el consistorio municipal se impulsa "Morella Negra com la Trufa", un evento donde se proyectan varias mesas temáticas donde hablar sobre Novela Negra. De esta manera Morella recrea un atrayente binomio gastro-literario para fomentar y fortalecer su músculo turístico.

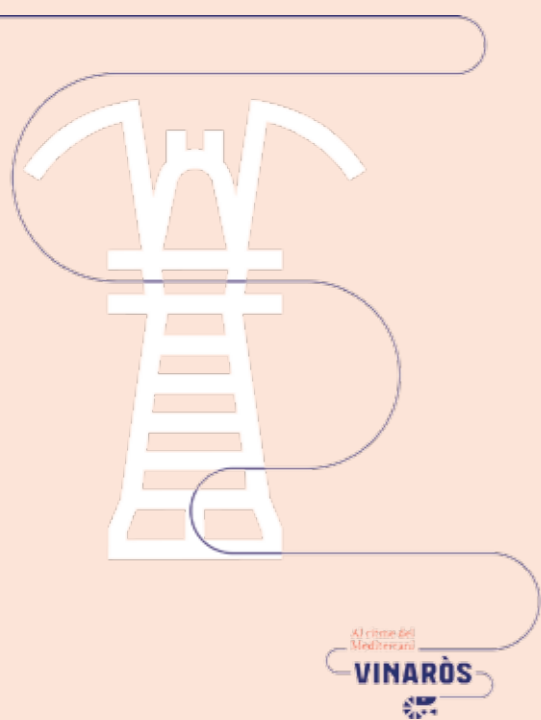
La Comarca de Els Ports nos regala la oportunidad, durante estos meses, de conocer y degustar la infinidad de virtudes culinarias que nos aporta el «diamante negro». Instituciones y hosteleros se unen para poner en valor el aroma a trufa que impregna toda Morella, creando un gran motor socioeconómico y cultural, que tiene como objetivo configurar una gran experiencia gastronómica que deleite a todas las personas que se acerquen a estas XVII Jornadas de la Trufa.



XII JORNADES DE LA CUINA DE LA
GALERA
DEL 28 DE FEBRER AL 29 DE MARÇ
VINARÒS 2020

Hasta el 29 de marzo se desarrollan las Jornades de la Cuina de la Galera, en la que restaurantes de Vinaròs ofrecen sus tradicionales menús con el crustáceo como protagonista.

Más información: www.vinaros.es



Grau de Castelló

Un año más, se puede disfrutar de las jornadas de la Galera en el Grau de Castelló hasta el 8 de marzo. El distrito marítimo se convierte en la capital por excelencia de los arroces con galera en todas sus versiones.



Jornadas Gastronómicas de la Galera, el langostino y el arroz

Peñíscola

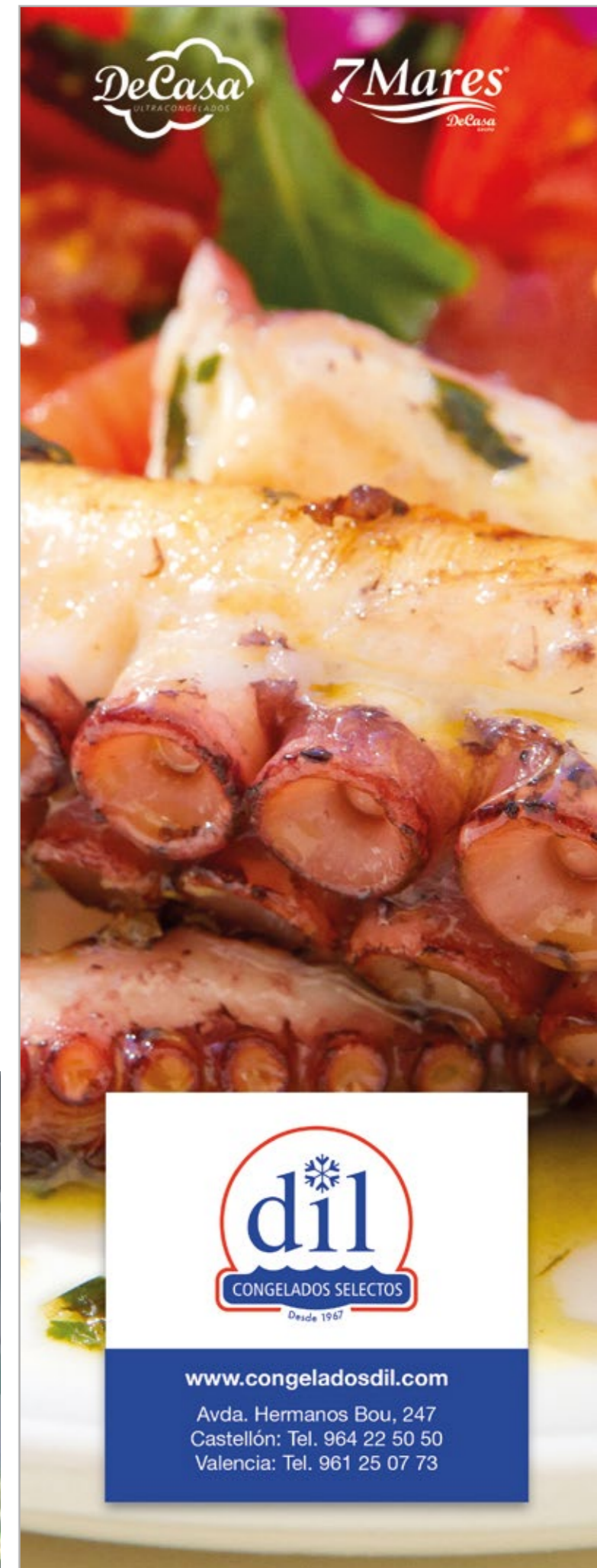
Peñíscola celebra hasta el 28 de marzo las Jornadas Gastronómicas de la Galera, el Langostino y el Arroz. Los amantes de la buena mesa tienen una cita en Peñíscola, a través de estas Jornadas, con el auténtico sabor marinero, con platos fuera de carta y propuestas que combinan el recetario tradicional con nuevos productos; fusionando técnicas contemporáneas con los sabores de siempre. Los chefs locales preparan menús especiales en los que podemos encontrar un buen abanico de opciones.

Más información: www.peniscola.es

“IX Jornadas Gastronómicas de la Trufa”

**Benassal
Catí
Culla
La Serratella**

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



Mesones y ferias de las fiestas de la Magdalena

Castelló

Las fiestas de la Magdalena 2020, que se celebrarán del 14 al 22 de marzo, contarán con distintos mesones y ferias de diferentes características que estarán repartidos por toda la ciudad de Castelló. Así, el mesón de la tapa y la cerveza (plaza de España), el mesón del vino (bulevar Blasco Ibáñez), los food trucks (plaza Pont i Gol), el mercado gastronómico (plaza Santa Clara), el recinto de la cerveza artesana (plaza Antonio Ferrandis), el de la cerveza internacional (frente al Palacio de la Justicia), la fira bou per la vila (junto a la plaza de toros), el mercado artesanal y alternativo (antiguo recinto ferial) y las casas regionales (plaza Pozo Gumbau).



Castelló saborea la galera



Estamos en plena temporada de la galera y pocos dudan ya de que sea un auténtico manjar de nuestra cocina mediterránea. De hecho, el delicioso crustáceo vuelve a acaparar el protagonismo de los menús de muchos restaurantes del litoral castellanense que, a través de diferentes jornadas gastronómicas organizadas por asociaciones hosteleras, promocionan este exquisito producto capturado del mar, también conocido como "carabela valenciana".

Vinaròs, Peñíscola, el Grau de Castellón... son algunas de las poblaciones que desde febrero ofrecen deliciosas propuestas culinarias con la galera como estrella de los más variados platos. Resultan exquisitas a la brasa o a la plancha con un buen aceite de oliva y un poco de sal. Pero si se extrae su fina y gustosa carne, se preparan croquetas, revueltos... y se pueden combinar con un sinfín de productos. Es habitual cocerlas en agua salada, e, indiscutiblemente, son una delicia en la paella u otros guisos marineros.

Este marisco estaba muy poco valorado y se utilizaba, principalmente, para elaborar fondos de caldos o fumet. Sin embargo, en los últimos años, el sabor delicado y persistente de su carne -aunque escasa- han convertido a la galera en seña de identidad de la cocina de la costa del mediterráneo, principalmente, entre Tarragona y Castellón.

La galera es un animal que recibe su nombre del lugar dónde vive: galerías y túneles de fondos marinos, con arena y lodo. Su habitat predilecto son las zonas próximas a los deltas, pues prefieren fondos sedimentarios con barro y hierbas marinas, donde las aguas son ricas en nutrientes. Su tamaño medio oscila entre 12 y 18 centímetros, según los registros del Ministerio de Pesca; y es entre febrero y marzo cuando las galeras acumulan más carne y por eso están más sabrosa.

Durante este mes de marzo no dude en degustar este sabroso marisco en las más variadas y exquisitas propuestas culinarias que preparan los cocineros de Castelló, Vinaròs, Benicarló o Peñíscola, entre otras poblaciones.



Bodega

CILLAR D SILOS



Una sólida tradición en el cultivo de la vid y la producción de vinos de alta gama en la Ribera del Duero han afianzado las señas de identidad de Cillar de Silos, una bodega familiar creada en 1994 por Amalio Aragón, junto a sus hijos, que ha sabido evolucionar manteniendo sus raíces para elaborar unos vinos únicos, distribuidos en Castelló por Envero Distribuciones 2018 S.L.

Sus 68 hectáreas de viñedos, de entre los 12 y 80 años, se encuentran dentro del Jardín de la Ribera del Duero: entre Quintana del Pidio y Gumiel de Mercado (Burgos). Sin duda, su emplazamiento privilegiado en laderas y arropados por bosques les otorgan unas propiedades características a estas viñas, donde la gran diferencia térmica noche-día marca también la buena acidez de los vinos y su elegante gama de aromas. La vendimia se realiza de forma manual seleccionando los racimos uno a uno.



Una vez en bodega, pasa por diferentes procesos, “de la mesa de selección al encubado, la maceración en frío o la fermentación”. Durante la crianza, los vinos permanecen en bodega de roble francés entre 13 y 18 meses, donde adquieren su personalidad propia. Cabe destacar que Cillar de Silos, además cuenta con una bodega subterránea del siglo XVII. Las condiciones naturales de humedad y temperatura (entre 11,5° y 12°C) son constantes durante todo el año y las idóneas para que los vinos finalicen el proceso de envejecimiento en botella.

La saga familiar Aragón García se muestra orgullosa de que en Cillar de Silos se produzcan dos gamas de vinos, donde solo se utiliza uva de sus propios viñedos. Por

un lado, los vinos de Cillar de Silos (Rosado de Silos, Joven de Silos y Cillar de Silos Crianza); y por otros, los Terruños de Cillar de Silos (Torresilo, Flor de Silos y La Viña de Amalio).

Cabe destacar también que, un año más, el afamado crítico Robert Parker reconoce la calidad de los vinos de Cillar de Silos con excelentes puntuaciones en el “Wine Advocate”. Así, Torresilo 2016 obtiene 93 puntos; Cillar de Silos 2018 (93 pts.); Torresillo 2017 (94 pts.); y la Viña de Amalio 2016 (94 pts.). Desde Envero Distribuciones han querido felicitar a la bodega por el trabajo bien hecho y la excelencia de sus vinos. Lograr más de 90 y 95 puntos en esta clasificación equivale a calificar estos vinos de “excepcionales”.

Vinos distribuidos en Castelló por
Envero Distribuciones 2018 S.L.

Tel. 673 15 30 51 · enverodistribuciones@gmail.com

Las construcciones de piedra en seco han moldeado el paisaje de Vilafranca del Cid y se han convertido, muchas veces, en su seña de identidad. Esta herencia de una arquitectura rural -declarada Patrimonio de la Humanidad- es sólo uno de los atractivos naturales y turísticos de la localidad, que todavía atesora un casco antiguo con importantes vestigios del pasado, como el edificio modernista "El Moderno", la iglesia (siglo XVI), el antiguo Ayuntamiento, de carácter gótico o el Portal de Sant Roc, única puerta conservada de la antigua muralla.

Un patrimonio cultural e histórico que se puede descubrir desde el Hotel Los Arcos, un confortable alojamiento situado en el núcleo urbano de la población donde es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar también de un entorno natural entre montañas que se puede recorrer a través de innumerables senderos.

El hotel Los Arcos, que ocupa un edificio de construcción moderna, cuenta con 19 habitaciones dobles, decoradas en distintos ambientes, todos ellos confortables y hogareños. Están totalmente equipadas (con calefacción, baño, televisión, WiFi...) para garantizar la mayor comodidad durante la estancia de los huéspedes. Además, disponen de balcón y algunas de ellas con una amplia terraza.

La atención personalizada y la máxima preocupación por el bienestar de los clientes también caracterizan a este alojamiento de dos estrellas, que es un excelente punto de partida para recorrer la comarca de Els Ports, donde sin duda se puede disfrutar de unos lugares llenos de naturaleza, cultura y tranquilidad.

Por otra parte, con el único fin de que la estancia resulte lo más satisfactoria posible, el hotel Los Arcos alberga también un restaurante y un bar. Así, un amplio y cálido comedor donde se pueden degustar una gran variedad de platos elaborados con productos de la zona.

Habitaciones confortables, ambiente familiar, atención personal y una cocina casera convierten a Los Arcos en una elección segura para disfrutar de unas vacaciones o días de descanso en Vilafranca o la comarca de Els Ports.

LOS ARCOS Hotel

(Vilafranca)

C/Ares S/N. Vilafranca del Cid
Tel: 964 441 442
info@hotel-losarcos.es





Alojamientos recomendados que hemos visitado

	Hotel El Cid (Morella) Porta Sant Mateu, 3 - 964 16 01 25	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 Pitú (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 (Cabanès) 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 Vorammar (Benicàssim) Pso. Marít. Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Sierra Engalcerán) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
Thalasso H. El Palasiet (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

Pràctiques formatives

Ens agrada compartir en aquestes pàgines el dia a dia de la nostra escola, i ara, toca parlar de la formació en centres de treball per a l'alumnat de segon curs.

Tots els tutors/tutores estem immersos en la planificació i gestió d'aquestes pràctiques formatives.

L'alumnat, ha de superar un mòdul, el de FCT, que no es cursa a l'escola, que es du a terme en empreses o institucions que l'acullen i on entra en contacte directe amb la realitat del sector professional al que es vol dedicar.

Considerem que és un moment clau, molt important. Sabem de la il·lusió que suposa per als alumnes i, a més, la possibilitat d'incorporar-se a la plantilla d'aquests establiments una vegada finalitzades les pràctiques ens encoratja a buscar les millors opcions.

El teixit empresarial i institucional del nostre entorn més immediat és prioritari. La col·laboració amb les empreses i entitats de Castelló i província és necessària i beneficiosa per a ambdues parts.

Volem que el talent que ix de la nostra escola es quede ben a prop per a millorar, entre tots, la professionalitat i el saber fer del nostre sector, la hosteleria, el turisme i la indústria alimentària.

En alguns casos, hi ha alumnes que creuen fronteres perquè decideixen realitzar la formació en centres de treball en l'estranger. Conselleria d'Educació disposa de les beques FCT Europa, que permeten a l'alumnat que es beneficia d'aquestes ajudes, viatjar a algun país europeu on, a més de viure una experiència enriquidora, millora la llengua que allí es parla (anglès, francès, alemany, etc) alhora que du a terme les pràctiques en alguna empresa en el destí.

També hi ha casos on, l'alumnat realitza la FCT en altres comunitats autònomes, per motius molt concrets i excepcionals.

Per a acomiadar-nos fins la propera publicació, volem aprofitar aquest espai per a agrair a les empreses i institucions que ens acompanyen i ajuden en la nostra tasca, volem reconèixer la seua implicació. Junts aconseguim l'objectiu, formar a excel·lents professionals.



Nuestras playas, un tesoro para Castelló

La borrasca 'Gloria' del pasado enero tuvo unos efectos devastadores para el litoral castellonense. Todas las playas de la provincia sufrieron la violencia del viento, la lluvia y el oleaje, también las de Castelló. A su paso por la capital de la Plana, 'Gloria' dejó daños en las playas del Serradal, el Pinar y el Gurugú por un valor de 665.000, pero también una lección valiosísima: Castelló siempre se levanta. No importa lo grande que sea el bache o lo fuerte que sea la tormenta. Nuestra tierra es un ejemplo de superación y fortaleza, como ejemplifica la recuperación paulatina de las playas de Castelló. Quien nos visite en Semana Santa, cuando nuestras costas comienzan a llenarse, disfrutarán de un paisaje incomparable y en las mejores condiciones.

El turismo de mar y aire desempeña un papel clave en el Plan Estratégico de Turismo con el que el gobierno municipal trabaja para poner en valor a Castelló como destino. De hecho, la costa ejerce como elemento catalizador de otras muchas vertientes de nuestro turismo.



Unas playas tan magníficas como las del Gurugú, el Serradal y el Pinar son sinónimo de salud y bienestar, pues abundan los visitantes que conciben a Castelló para un paraíso en el que desconectar. Con en torno a 4 kilómetros de extensión, el litoral castellonense también constituye un lugar espléndido para la práctica deportiva, ya sea en el mar, en la arena o en el extenso paseo marítimo del que gozamos. Nuestras playas, resulta evidente, son un tesoro de valor incalculable y

debemos cuidarlas con el esmero del más prolijo orfebre.

Restaurar el Gurugú, el Serradal y el Pinar supone una labor crucial, además de por todo lo anterior, por su valía paisajística. Nuestras playas son una joya medioambiental, con microrreservas de flora y fauna en el caso del Serradal, que debemos proteger entre todas y todos. Su naturaleza aporta color, salud y diversidad a un paisaje precioso per se. Devolverlas a su estado anterior al temporal es esencial

para consolidar esa Castelló más verde, sostenible y respetuosa con su entorno por la que todas y todos trabajamos. Al fin y al cabo, nuestras playas conforman parte importante de la herencia que legamos a las futuras generaciones.

El futuro turístico, económico y medioambiental de Castelló está conectado al de sus playas. Toda la sociedad castellonense debe contribuir no solo a su recuperación tras el temporal, sino a su preservación y defensa día a día.

Pilar Escuder, concejala de Turismo de Castelló





Ruta turística

La primavera y la floración del cerezo



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Con la llegada de la primavera en nuestro Maestrat es tiempo de disfrutar de un espectáculo natural que contrasta la longevidad de los olivos milenarios con la efimeridad de la flor de los cerezos.

Para el próximo domingo 22 de marzo te invitamos a saludar la primavera en La Jana, donde disfrutaremos de un viaje con los sentidos para conocer las curiosidades y leyendas de esta mítica flor así como su cultivo y variedades de la mano de un experto productor local de cereza ecológica, Cerezas Simonetes.

En Japón el espectáculo alcanza niveles de costumbre nacional y se conoce como hanami, "la emisión de flor" y ya comenzó con emperadores y miembros del palacio imperial.

Pero, ¿por qué y cómo empezó esta tradición tan particular? La importancia de los sakura se remonta a siglos atrás, cuando la floración de estos árboles marcaba el inicio de la primavera y, por lo tanto, avisaba del momento idóneo para plantar el arroz, alimento crucial para los primeros habitantes de este país. Durante este período, los cerezos eran vistos como seres sagrados y se creía que

las almas de los dioses de la montaña anidaban dentro de ellos, engendrando un sinfín de leyendas.

Existen muchas variedades de cerezas, cuyos nombres se deben al lugar de origen, tiempo de maduración, tipo de polinización y forma de floración. Pero las principales variedades de las que derivan las demás son:

- Cerezas dulces (*Prunus avium*).
- Cerezas ácidas o guindas (*Prunus cerasus*).
- Duke. Es un híbrido de las dulces y ácidas, que combina las mejores propiedades de ambas.

Su origen geográfico no se conoce con exactitud, pero se cree que proviene de los países que circundan el mar Negro y el mar Caspio, desde donde se expandieron hacia Europa y Asia con las migraciones humanas, durante el imperio romano.

Éstas y otras curiosidades las aprenderemos en una ruta paisajística para disfrute de los sentidos que contará con una cata campestre de vinos blancos y rosados acompañada de productos artesanales con protagonismo de la cereza, en un incomparable marco de gran belleza natural.

¡Os esperamos en La Jana!
Para mayor información
e inscripciones:
www.exploramaestrat.com



Turismo activo

Prepararse para las carreras del

Penyagolosa Trails



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Para los afortunados que este año correrán alguna de las carreras del Penyagolosa Trails, les presentamos algunas recomendaciones para ir bien preparado. En caso de querer llegar más lejos en estas carreras, aconsejamos ponerse en manos de un profesional.

¿Sería suficiente con entrenar tres meses antes de la competición?

La respuesta como siempre no puede ser nunca rotunda (ni sí, ni no al 100%). Es obvio que aunque el organismo esté acostumbrado a competir en largas distancias, no se le puede someter a tal esfuerzo sin que, al final, pase factura. Entonces, la mejor respuesta a esta pregunta sería, no. No hay tiempo suficiente para que el organismo obtenga un rendimiento óptimo como para poder realizar la carrera con garantías. Lo más probable que ocurra, si no se entrena desde ya, como mínimo, seis meses antes, es que no finalices la carrera como se esperaba.

¿Debo cuidar mi alimentación solo cuándo se acerca la competición?

No solamente cuando se acerca la competición. Desde el momento que se empieza a entrenar el organismo comienza a movilizar las vías energéticas, y para ello deben de estar bien nutridas, puesto que la demanda de esfuerzo va crear un déficit importante. Recomendaría que la gente se hiciera un estudio metabólico para poder conocer su metabolismo energético. De todas maneras, en carreras de una demanda energética tan atroz, es recomendable ingestas prematuras con alto contenido en hidratos de carbono, proteínas y en menor proporción grasas. Siempre recomendable ingerir hidratos de carbono con proteínas 2h-10h antes de cualquier esfuerzo prolongado. Sin menospreciar, un buen complemento vitamínico rico en sales minerales.

De todos modos cada corredor es diferente. Eso, sí, la preparación es esencial.



Montblanc

y alrededores



Víctor J. Maicas.

Escritor



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

Protegida por una muralla que le da esplendor, la localidad tarraconense de Montblanc se nos presenta llena de atractivos. Pasear por sus adoquinadas calles es como retroceder al pasado, un pasado medieval plasmado en sus sorprendentes edificios de piedra tallada y en esas calles y callejuelas que te hacen recordar los típicos barrios de la judería y de los viejos cristianos.

El casco viejo invita al paseo relajado, sin necesidad de planos, puesto que sus reducidas dimensiones hacen que el visitante, simplemente siguiendo las indicaciones expuestas en diferentes lugares de la población, pueda ir viendo todos esos rincones y edificios de interés que bien merecen una visita.

Frente a sus ojos aparecerán el Ayuntamiento, la Iglesia de Santa María, la Casa Desclergue, la antigua Iglesia de San Francisco, el Puente Viejo, el Palacio Real, la Iglesia de San Miguel o el Palacio Alenyà, todos ellos dignos de ser admirados relajadamente y sin prisas.

Y bueno, una vez realizada tan gratificante labor, siéntense en alguna

de las numerosas terrazas de la Plaza Mayor para, degustando un buen vino de la zona, observar el paso de la gente mientras en el centro de la plaza un numeroso grupo de personas bailan las típicas sardanas.

Sí, todo esto y más es lo que nos ofrece la bella localidad de Montblanc, pero si disponen de más tiempo, déjense seducir por la monumentalidad del mítico Monasterio de Poblet situado a apenas doce kilómetros. Allí podrán revivir la historia en una de las visitas guiadas que ofrece el propio monasterio.

Y si después de este nuevo paseo por la historia quieren retroceder aún más en el tiempo, desplácense tan solo unos cinco kilómetros, hasta la cercana localidad de L'Espluga de Francolí, para visitar las antiguas cuevas en donde se nos recrea la vida de la zona en los tiempos del neolítico. Una interesante visita que sin duda no les dejará indiferentes.

Bien, pues disfruten de esta nueva experiencia visitando Montblanc y sus alrededores y no olviden degustar la rica gastronomía de la zona. ¡Buen viaje!

El aeropuerto apuesta por diversificar su actividad



El conseller de Política Territorial, Arcadi España, destaca la necesidad de ampliar la cartera de servicios de la infraestructura

El Consell trabajará para diversificar el potencial del aeropuerto de Castellón una vez afianzado en el sector turístico, según ha destacado el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España.

El consejo de administración de Aerocas ha aprobado el cambio de presidencia de Francesc Colomer a Arcadi España, al tener el departamento que dirige este último las atribuciones en materia de aeropuertos tras la nueva estructura de la Generalitat y la nueva distribución de competencias.

Así, Arcadi España ha insistido en que el aeropuerto debe conjugar el desarrollo económico y la creación de empleo con la sostenibilidad y el respeto al medioambiente y ha añadido que desde la Conselleria de Obras Públicas "vamos a centrar la gestión hacia el aeropuerto en tres aspectos: continuidad, impulso y diversificación de la actividad".

En opinión del conseller, "el rumbo y la dirección están bien planificados y hay que continuar en esta senda".

En este sentido, ha apuntado que hay que seguir con la tarea hecha en materia de turismo, que ha calificado de fundamental al haber "vuelto a la vida un aeropuerto que no era nada".

Además, Arcadi España ha subrayado que "se debe dar un impulso a la diversificación con las escuelas de vuelos, las empresas de reparación y otras empresas y logísticas que hemos de hacer alrededor del aeropuerto con la colaboración del sector privado y la Administración, Generalitat, Diputación y ayuntamientos, para convertir al aeropuerto de Castellón en un hub logístico y empresarial que vaya más allá del sector turístico".

Para Arcadi España, "el aeropuerto junto con el puerto y la Universidad deben ser los tres grandes motores de la provincia".





Día Internacional de la Niña y la Mujer en la Ciencia

La Universitat Jaume I celebró el Día Internacional de la Niña y la Mujer en la Ciencia con varias actividades como conferencias, mesas redondas, visitas y exposiciones, entre otras acciones. En la jornada, la rectora de la UJI, Eva Alcón, presentó el nuevo programa marco UJI-Lamarr que tiene como objetivo incrementar la presencia de las mujeres en las disciplinas STEM, romper con los estereotipos de género, y promover y visibilizar a las mujeres innovadoras, líderes y emprendedoras.



Conferencia Marta Macho

La divulgadora científica y profesora del Departamento de Matemáticas de la Universidad del País Vasco, Marta Macho Stadler, también reflexionó en la jornada sobre si se puede hacer una buena ciencia sin la presencia de mujeres. «Los estereotipos son el inicio de todo», afirmó la investigadora, quien puso en evidencia la imagen desvirtuada que se tiene de los actores de la ciencia.

Por otra parte, las investigadoras en neurociencia María Abellán Álvaro, Ana Martín Sánchez, Lucía Hipólito Cubedo y M. Carmen Pastor Verchili presentaron en una mesa redonda diferentes avances científicos en esta área.

La jornada finalizó con la presentación del Programa de Doctorado sobre Investigación y Perspectiva de Género y con una visita a la exposición *Women of Mathematics* y a los laboratorios de Informática y del grupo de Biomecánica del Departamento de Ingeniería Mecánica y Construcción de la Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales por parte de las participantes en el reto *Technovation Girls*.

En su intervención, Eva Alcón destacó la necesidad de impulsar acciones que den a conocer la labor que desarrollan las mujeres porque «muchas veces no se reconoce y queda invisibilizada».

El programa incluye un total de 25 acciones distribuidas en cuatro bloques: acciones dirigidas a orientadores y orientadoras y formadores y formadoras de estudiantado de secundaria, acciones de mentorización, acciones de fomento de vocaciones científicas y emprendimiento, e iniciativas dirigidas a romper estereotipos a través de la visibilización de mujeres investigadoras y cursos de empoderamiento.

Diputación Provincial

Ruta templaria a nivel europeo

La Diputación y la Universitat Jaume I trabajan en la concreción del proyecto de creación de una ruta templaria a nivel europeo para ensanchar la oferta cultural y el atractivo turístico de Castelló. La iniciativa, que se denominará H2020 Templar, traerá a la provincia 200.000 euros de fondos comunitarios.

Rehabilitación del Castillo de Peñíscola



El presidente de la Diputación, José Martí, anunció que el Castillo de Peñíscola será accesible para las personas con movilidad reducida cuando en 2021 finalicen las obras de rehabilitación, que en el periodo 2018-2021 supondrán una inversión de cerca de 2,5 millones de euros.

Promoción turística en Austria y Francia para la campaña de Semana Santa



La Diputación pone en marcha nuevas campañas de promoción de la oferta turística de la provincia para reforzar la imagen de la oferta litoral y de interior y poner en valor los productos de las diferentes comarcas castellonenses de cara a una de las épocas más importantes para el sector, como es la Semana Santa. En este sentido, aunque la promoción es constante, la mirada se centra en Europa y, en concreto, en dos de los destinos que a partir de finales de marzo y abril van a tener conexión directa con el aeropuerto de Castelló, como son Viena y Marsella, donde se va a realizar una segunda campaña promocional tras el éxito de resultados de la realizada a finales del año pasado.

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



Escultor Viciano 5, Castellón
T. 864 812 407