

Castelló turismo i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | Nº 110 - Julio 2020 - 2€

Volvemos al trabajo



Gambita roja marinada con toques cítricos

*Casca
del
Puerto*

(Grau de Castelló)



La Serra d'Irta

SUMARIO

Tasca El Puerto (Grau de Castelló)	3
Hora d'esmorzar: Bar Casa La Abuela (Castelló)	7
Vinos selectos: Fos Baranda 2016	8
Cafés e infusiones: Té Helado o Iced Tea	9
Vinos espumosos, cavas y champanes	10
Productos de la Comunidad Valenciana: Caracol	12
Productos Gourmet: Vinos	13
Productos de Castelló	14
Panadería y repostería artesanal	16
Ibéricos Luis Bravo	18
DIL, congelados selectos	19
Patronato Municipal de Turismo de Castelló	20
Turismo activo	22
Ruta turística: La Serra d'Irta	24
Literatura y viaje: Bali	25
Universitat Jaume I	26
Diputación provincial: Turismo y cultura	27



Javier Navarro

Director de **TURISME i GASTRONOMIA** de Castelló

Este verano, disfruta de Castellón

El sector turístico es uno de los más afectados por la crisis del coronavirus y este verano será muy diferente a los anteriores.

El turismo nacional se antoja clave para impulsar el sector en nuestra provincia. Es momento de caminar por nuestra costa o por los centenares de senderos que recorren nuestro interior; de practicar deportes acuáticos o de montaña, sin olvidar los atractivos gastronómicos.

Ahora toca disfrutar de nuestros pueblos y tender una mano a este sector que, desgraciadamente, es uno de los peor parados. Este verano, disfruta de Castellón.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
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

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

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



Tasca del Puerto

Av. del Port, 13, Grao de Castelló. 964 28 44 81

El destino, y alguna llamada de teléfono, han hecho que hoy tengamos la suerte de venir a La Tasca del Puerto, y ya que tenemos esta oportunidad, pues ¡vamos a disfrutarlo!

Con una historia de 80 años y la familia Boix Domínguez a la cabeza desde mayo del 84, casi nada. Dispone de salones privados y semiprivados y siguen los cánones clásicos de los restaurantes con solera, atesora mil trofeos de mil batallas, entre otras fotos con celebridades de todos los tiempos, cuadros de artistas consagrados, acuarios con langostas de gran calibre, armarios con bebidas espirituosas de todos los lugares del mundo, son detalles que nos insinúan en qué tipo de restaurante nos encontramos, que como el ave fénix renació de sus cenizas.

Tienen los pies en el suelo cuando hablan de su cocina y lo cierto es que se trata de un tipo de gastronomía arraigada en la sociedad y reconocida como cocina de calidad. La clave la encontramos

en una cocina sencilla pero intensa, sabrosa y natural, con ingredientes de altísima calidad, cocina de Lonja: los mejores productos que da el mar aderezados con los mejores productos que da la tierra, de proximidad y de temporada.

La carta es una amplísima muestra de elaboraciones de productos del mar, tiene menús de diario a un precio razonable, menú degustación y menús especiales para días señalados. También se pueden concertar eventos y comidas o cenas para grupos, están acostumbrados a ello y los clientes, exigentes y caprichosos, saben de su potencial. Abierto para comidas y cenas de martes a sábado y domingo a mediodía.

Nacho Boix es el Patrón y Reme Domínguez es la Jefa de máquinas, el alma de la cocina y junto a su eficaz plantilla son el motor que nos lleva a alta Mar. La mamá y Nacho repasan cada día *La Biblia*, que es la lista de platos que van a destacar. Muy profesionales.



Reme Domínguez y Nacho Boix



Boquerón de Fanal del Grau, relleno de tapenade



Cremita de verduras y Crujiente de capón con parmesano



Erizo de Mar gratinado



Ravioli relleno de Langostinos



Buñuelo de bacalao



Gambita roja marinada con toques cítricos



Pulpo roquero crujiente con puré de patatas

En cuanto al servicio decir que es dinámico, rápido, eficiente y atento. Esto influye positivamente a la hora de tener una buena experiencia, se enlazan las elaboraciones de manera que el cliente disfruta sin las tediosas esperas entre platos, aunque luego no hay prisas para la sobremesa.

Nos sentamos y sobre la mesa un aceite de Bardomus. Para hacer boca una **cremita de verduras** en vasito, cálida y de textura aterciopelada, agradable al paladar y muy reconfortante. **Crujiente de capón con parmesano**: original croqueta de diseño con capón guisado con verduritas, muy crujiente y apetecible. Una selección de panes: rebanadas de pan crujiente, hogacitas, pan de pasas y pan fresco, se asocian a la **Sobrasada casera, y la mantequilla especiada**. Una manera entretenida de empezar.

Sashimi de atún, verduras, soja y sésamo. Considerables lonchas cortadas a cuchillo, de textura y color

cárnicos, la soja aporta ese toque salado, las verduritas y el sésamo complementan esta maravilla, un vicio.

Gambita roja marinada con toques cítricos, con aceite de Bardomus y pimienta rosa de Sichuan, muy aromática y poco picante, con escamas de sal Maldon. La cabeza con intenso aroma y sabor de mar, el cuerpo es mantequilla cremosa. Los cítricos aportan la frescura que necesitaba. La *Aristeus Antennatus*, traída directamente por el pesquero Paraíso y capturada en el canal Denia Ibiza, que proporciona todas esas cualidades únicas. Este plato está perfecto y lo perfecto es el equilibrio.

Estas elaboraciones que no son sometidas al calor conservan todas sus propiedades intactas y esto les puede gustar o no, pero es un indicio de que las cosas han cambiado, que la gastronomía evoluciona, y eso genera una impresión de cocina actual, atrevida, muy cuidada y sabrosa, en definitiva, respetuosa con el producto.

Probamos unos excelentes aceites, en esta ocasión Hacienda de Quintana y Granja Remelluri.

Nuestro **Micuit de Foie con sal Maldon, Trufa y Armagnac**, acompañado de mermelada casera de tomate pera, pero antes probaremos el **Boquerón de Fanal del Grau, relleno de tapenade**, aceite de Bardomus y aceitunas negras, acompañado con un bouquet de perejil frito, todo un clásico. Aceituna de Aragón, dulce y aromática, tapenade con piquillos y aceituna verde, complementa este boquerón marinado con vinagre. Buenísimos.

El foie se acompaña con tostas de pan inglés, gran clásico que añorábamos, elaborado de forma natural y con piezas de gran calidad. Exquisita untuosidad, toques dulces y salados, recuerdos de nuez, sabor a trufa y Armagnac bien presentes, otra sorpresa sencilla y sabrosa.

Ortiguillas de Mar, crujientes sabrosas, carnosas, y llenas de sabor a mar.

Buñuelo de bacalao con muselina de ajo negro y miel del Desert de les Palmes, es una anti-deconstrucción, una vuelta a los orígenes, tacos de bacalao en su justo punto, de carne laminada, tiernos y jugosos, el ajo negro evoca al praliné, simples y complejos, tiernísimos.

Calçots rellenos de langostinos con salsita de Romesco, horneados, rellenos de una farsa de marisco y rebozados. Disfrutamos de todo el sabor pero sin los típicos inconvenientes.

Pulpo roquero crujiente con puré de patatas, nos impresiona su textura perfecta en contraste con el exterior crocante y la cremosidad aromática de la patata. Humilde en su composición, no parece mucho pero tiene todo el sabor, presentación muy cuidada en su sencillez. La tempura aporta la textura crujiente y ligera pero preserva y acentúa la personalidad de cada alimento.

Seguimos con un **Erizo de Mar gratinado**, servido en su propia concha. Cremosa preparación a base de cebolla, aceite pimentón,

yema de huevo y fumet de gran sabor. Brutal.

Continuamos con un **Ravioli relleno de Langostinos** con salsa trufada. Delicada pasta wonton coronada por un langostino, servido en plato soperero, nos ayudamos de una cuchara de pasta con su filo para partir el delicado manjar. La farsa de langostino y verdura, y la finísima pasta fundente, liviana y envolvente, casi etérea.

Un "paelló" acoge el **Arrocito el Senyoret** de presencia imponente y sabor potente, sepia, calamar, gambas, verduritas e imperceptibles dados de pimiento, acompañado del imprescindible alioli. El arroz redondo proporciona el conjunto de texturas que tanto nos gusta: tierno, crujiente, jugoso, seco, intenso sabor a mar proporcionado por su cocción y la calidad de su poderoso fumet.

Entretanto, Nacho nos invita a ver la cocina, de ritmo frenético, Reme cuida hasta el último detalle y nos muestra todas sus cartas: rodaballo, lubinas, meros salvajes, gambas, sepionets,

chanquetes, cigalas del Delta, y cuenta con angula del Delta, fresca y viva, caviar iraní y Jamón Sánchez Romero Carvajal, para los entendidos. Claro, todo esto sitúa a La Tasca del Puerto en otra dimensión.

Abrumados, terminamos la cocina con un **Rodaballo al horno, patatas panadera y refrito de ajos**, gran taco de rodaballo, apetitoso colofón para este escaparate de gastronomía de calidad.

El momento dulce, escueto en comparación, cosa que hoy agradecemos, lo representan un **Tiramisú**, con su bizcocho calado con almíbar de café y Amaretto, que es la base de una esponjosa crema de Mascarpone, espolvoreada con cacao amargo, y acompañada con un barquillo de chocolate. **La Tarta de la Casa**, un bizcocho de base con crema pastelera y crema de chocolate, acompañado de salsa de chocolate, naranjas sanguinas y almendras fileteadas tostadas. Suena bien. Y para despedirnos, unas **infusiones o cafés con su selección de azúcares, acompañadas de unas auténticas tejas de almendra**.



Arrocito el Senyoret



Sashimi de atún, verduritas, soja y sésamo



Ortiguillas de Mar



Micuit de Foie con sal Maldon, Trufa y Armagnac



Rodaballo al horno, patatas panadera y refrito de ajos



Calçots rellenos de langostinos con salsita de Romesco



Tiramisú



Tarta de la Casa



Infusiones acompañadas de tejas de almendra

Terminamos este reportaje con el sentimiento de haber disfrutado de un menú muy exclusivo, hay pocos restaurantes con este nivel de calidad. Reme y Nacho tienen argumentos de sobra para estar donde están por todo lo que hacen y no quisiéramos exagerar al decir que la sensación de calidad y sabor es una constante.

Sección patrocinada por

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda



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

Carta de Vinos La Tasca del Puerto

Restaurante de cocina mediterránea que recoge toda la tradición marinera del Grau de Castelló.

Tasca del Puerto, Nacho y Reme o Reme y Nacho ... la simbiosis perfecta, 35 años con los pies en el suelo, dando de comer y beber a todo tipo de gente, como bien se refleja en las fotos enmarcadas de su pasillo.

En lo que se refiere a la carta de vinos, deciros que es muy amplia, tocando muchísimos palos de la sumillería, desde aperitivos como los vermouths, las manzanillas, el campari etc, pasando por la coctelería y los destilados y rematando con vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces, sin dejar de lado los cafés y las infusiones naturales.

Si ya es amplia y grande el apartado de vinos, no es menos la importancia que se le da en La Tasca del Puerto a los whiskys, brandys y coñacs, difícil será que no encontréis uno a vuestro gusto.

Fijándonos en la carta de vinos, vemos que la cantidad no está reñida con la calidad, más de 160 referencias de las distintas denominaciones de origen de España y alguna del extranjero.

Se basa en los "caprichos y recomendaciones" de los clientes, y también en el asesoramiento de distribuidores y bodegas.

Todos los vinos deben de tener una rotación, si no es así, en el periodo de 6 meses desaparecen de la carta

y entran en su lugar otros vinos, tal y como nos comenta Nacho.

En esta ocasión, para nuestra comida, Nacho se decantó por un maridaje de vinos.

Empezando con un vermut que elaboran en exclusiva para ellos, suave, herbáceo, goloso y con unos ligeros toques de pimienta negra, muy bueno para abrir el apetito.

A continuación una serie de vinos blancos fueron los protagonistas de todo el menú.

- Barranc de l'infern blanco 2019, de Castellón. Macabeo y chardonnay criado sobre sus lías. Equilibrado, suave, seco y con una acidez equilibrada, fue el acompañante de un sashimi de atún rojo Balfegó.

- El Perro Verde 2018, D.O. Rueda, verdejo, con unas notas muy marcadas de frutas tropicales, fresco y cítrico, con unos boquerones del Grao y gamba roja.

- Impromptu 2018, D.O. Utiel-Requena. Sauvignon blanc, fermentado en barrica, estructurado, fresco, sedoso y con un toque mineral, para unos buñuelos de bacalao y unas ortigas en tempura.

- Chateau Violet-Lamothe 2015, A.O.C. Sauternes, semillon, sauvignon blanc y muscadelle, aromas frutales y florales, amplio en boca, persistente, un vino dulce de botrytis con gran concentración de azúcar, que hizo las delicias en nuestro pala-

dar al maridarlo con un micuit de foie elaborado por Reme.

- Martín Codax 2018, D.O. Rías Baixas. Albariño, untuoso, envolvente y persistente, con notas de fruta blanca característica de la uva albariño, para el erizo de mar gratinado y un pulpo de roca bestial.

- Enrique Mendoza Chardonnay 2018, D.O. Alicante. Chardonnay fermentado en barrica, redondo, especiado, largo y potente, un acierto para el ravioli de langostino y un buenísimo arroz del senyoret.

Mención especial al trabajo de sala, muy profesional y con mucho ritmo de trabajo, acoplándose al cliente y a su tiempo para comer.

También deciros que para cada vino tuvimos cambio de copas, un detalle que apreciamos muchísimo.

Rematamos con un poleo natural de roca, muy aromático y gustoso.

Y los licores siguen siendo un final de comida perfecto, cosa que lamentablemente se está perdiendo, pero que Nacho cuida a la perfección en La Tasca del Puerto.

Al final de la carta de vinos, hay una reseña que dice mucho de este restaurante con tanta tradición familiar en el Grau de Castellón ...

"Toda persona que honre esta casa con su presencia, cualquiera que sea su nacionalidad o condición, merece el respeto y toda clase de atenciones a que está obligada la hospitalidad".

Tasca del Puerto

Avinguda del Port, 13, Grao de Castelló
964 28 44 81 · tascadelpuerto.com



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 CASA LA ABUELA

C/ Canet lo Roig, 53 - Castelló - Tel. 964 02 98 48

ARROCES
MENÚ DIARIO
MENÚS CERRADOS
PARA LLEVAR

EXPERTOS EN BRASA

Los mejores bares no siempre están en las mejores zonas de una población. Este es el caso del Bar Casa La Abuela, ubicado en la calle Canet lo Roig, 53 de Castelló de la Plana (acceso por carretera Alcora).

Un buen amigo, conociendo que nuestra revista visita los mejores bares para almorzar de la provincia, me aconsejó acercarme a este establecimiento, y así lo hice. Desde el momento que entré, noté que estaba en un sitio especial, en uno de esos bares que a uno le gusta estar, que le atrae, que te da buenas sensaciones. Buen ambiente, servicio atento y amable y una barra de esas que te gustaría pedirlo todo.

Además de buen ambiente, la decoración y el mobiliario invitan a sentirse como en casa; exposición de buenos vinos, barril de vino de mesa, aceitunas y ajoaceite en las mesas, buena brasa y exposición de carnes y embutidos.

Además de buena oferta en barra, cada cazuela muestra el trabajo en cocina. No es solo un bar con muchas propuestas en barra, sino una barra con buena elaboración y profesionalidad. La verdad es que me marché sorprendido de este establecimiento, que a pesar de que no puede almorzar por falta de tiempo, prometo volver. Una barra así no me la puedo perder.

Sin duda, uno de los bares que anotar para almorzar, sin prisa y con buena compañía. Además me comentan que elaboran menú diario y arroces por encargo. Me preocupó por preguntar los precios a los clientes y me dicen que la relación precio/calidad/servicio es excelente.

Pues ya saben, anoten este bar en su agenda para un almuerzo sin prisas y con esa gente, con la que disfrutar de un buen rato. El carajillo, como ven, a la altura de los mejores. Nuestra nota: 9.50



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



FOS BARANDA 2016

D.O.Ca. Rioja · Bodega FOS

Félix Tejeda

Director Gerente de DiVino



De unas fincas situadas a 450 metros con suelos aluviales y arcilloso-calcareos profundos y pobres. Con un clima mediterráneo con influencia continental. Pluviometría baja (400 mm como promedio de lluvia al año). Veranos secos e inviernos largos y rigurosos y con acusadas oscilaciones térmicas a lo largo de las estaciones. Y de unos viñedos muy viejos sobre suelos muy pobres. Esta antigüedad de las cepas y su situación permite mantener la tensión y la frescura de los vinos, conservando la acidez natural y obteniendo vinos con una gran capacidad de guarda. El resultado es la máxima expresión del terroir y con un excelente equilibrio entre factores como la mineralidad, frutuosidad y la acidez.

Un vino extraordinario en cada uno de sus aspectos enológicos, por su complejidad y largura. Por su mineralidad y expresividad, es un buen ejemplo del trabajo en el viñedo de más de 60 años en Elciego. Le espera una larga vida y años de evolución en botella hasta alcanzar cotas excepcionales.

Vendimia manual en contenedores que son enfriados y conservados a 5°C durante 12 horas. Paso por mesa de selección previa a la vinificación. Maceración prefermentativa previa a la fermentación alcohólica. Fermentación maloláctica con "bâtonnage" manual en barricas de 225 l. y en huevo de hormigón. Con un porcentaje del 90% de uva tempranillo y 10% de uva graciano y una crianza de 14 meses de bodega de roble francés.

Nota de cata. A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media-alta.

En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en bodega, especiados y balsámicos.

En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos años. Final largo.

Y su precio es de 30,00€ botella, vale la pena catarlo



Té Helado ○ Iced Tea

Muchos sois los que cuando llegan estas fechas, que el calor aprieta, me preguntáis cómo hacer el TÉ FRÍO. Os voy a explicar varias maneras de poder hacerlo, en particular, la que a mi más me gusta es por Maceración.



Esperanza Alcarria.

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

MACERACIÓN

1.- Preparas un recipiente, jarra, botella, lo que tengáis en casa, aproximadamente de un litro, lo rellenas de agua natural (que sea filtrada o embotellada) se le añade 4 medidas de Té por litro de agua.

2.- Dejar reposar en la nevera de 4 a 8 horas.

3.- Filtrar el Té y listo para tomar durante el día.

Se puede dejar preparado por la noche y a la mañana siguiente listo.

Es una muy buena forma

para realizar un buen Té frío, lleva más tiempo por el proceso de maceración, el agua fría extrae los compuestos del Té más lentamente por eso debemos dejar infusionado las hebras durante por lo menos de 4 a 8 horas, este tipo de proceso lo hace más dulce y menos astringente, se le puede añadir unas hojas de menta, rodajas de limón, naranja, fresas, grosellas a gusto del consumidor. El resultado será un Té con menos catequinas y menos teína.

Otra forma de realizar Té frío y más rápido, sería concentrado por lo tanto de la siguiente manera:

1.- Preparas tú taza favorita de manera habitual, le añades agua, pero solamente la mitad sin llenarla del todo, pones el Té que deseas en ese momento, lo dejas infusionar el tiempo correspondiente a cada Té, una vez transcurrido el tiempo se retira el filtro con el Té y de esta manera lo tenemos concentrado,

se rellena de cubitos de hielo tantos como lo desees de frío.

2.- Nunca se debe de poner la misma agua como cuando lo haces en caliente y luego añadir agua fría, de esta manera el Té estaría aguado y no tendría sabor.

También se pueden rellenar cubiteras de tú Té favorito y luego ponerlo en un vaso y añadir agua, es una forma distinta y divertida.



Es una de las bebidas más sanas y naturales para refrescarse en verano, aparte de calmar nuestra sed, nos permite disfrutar de una amplia variedad de sabores y aromas, tantos como Tés, de esta forma se puede hacer cualquier tipo de Té, ya sea Blanco, Verde, Rojo Oolong o Negro, además de las Infusiones clásicas o de frutas.

¡¡Anímate a preparar tu Té helado!! Para cualquier duda pásate por nuestra Tienda Café y Té Balancilla y estaremos encantadas de poder compartir contigo nuestros conocimientos.

*"Si tienes frío, el Té, te calentará,
Si tienes calor, el Té, te refrescará,
Si estás deprimido, el Té, te animará"*

Willian Gladstone



Vinos Espumosos del Mundo

Desde estas líneas y en posteriores entregas vamos a viajar por el maravilloso y placentero mundo de los vinos espumosos.



Y sí, han leído bien son vinos, que dependiendo de su procedencia y de la forma de la toma de espuma (o segunda fermentación) los clasificaremos en sus correspondientes grupos y zonas.

Empecemos por los más naturales, los del **Método Ancestral** que tan de moda están en los países centroeuropeos y también en España. Son vinos que toman su espuma en botella, con los propios azúcares y levaduras procedentes de la primera fermentación alcohólica.

Seguiremos con los del **Método Tradicional** o **Champanoise** que tienen también su segunda fermentación en botella mediante la adición de azúcares y levaduras. Sin duda es el método más empleado para elaboración de espumosos de calidad en el Mundo. La segunda fermentación se realiza en la misma botella en la que posteriormente se comercializará y consumirá el vino.

Bajo este método podemos destacar la elaboración de los Sekt alemanes, los cada vez más potentes Proseccos y Franciacorta italianos, el Cava o la nueva marca Classic Penedés españoles, los Cremant franceses de las zonas del Loira, Asacia, Borgoña y como no, el rey de los espumosos, el Champagne francés.

Los elaborados bajo el **sistema Granvás** o **Charmant**, son vinos espumosos naturales que como su propio nombre indica hacen la segunda fermentación en grandes depósitos de cierre hermético que suelen ser de acero inoxidable.

Y por último los **vinos gasificados**, que son la escala más baja de los vinos espumosos, tanto en lo que se refiere a precio como a calidad. Son vinos sin grandes atributos, sencillos, a los que se les adiciona de manera artificial, la totalidad o parte del carbónico que contienen.

Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura



Ancestral Double Dragon Celler les Foes



Levaduras en Metodo Tradicional



Metodo Granvas o Charmat



Botellas en punta



INSTINTO CARNÍVORO
Delivery
CARNICERÍA

CARNES GOURMET A DOMICILIO 



ELIGE ENTRE 15 RAZAS DE VAGUNO, 25 CORTES DIFERENTES,
250 REFERENCIAS DE VINO Y 60 DE QUESOS



HAZ TU PEDIDO EN EL: 620 119 960 • ENVÍOS A TODA ESPAÑA (PENÍNSULA E ISLAS)
AVENIDA LAIRÓN, 13 • CIUDAD TRANSPORTE CASTELLÓN • WWW.INSTINTOCARNIVORO.COM   

Trabajamos, desde Castellón, para que infinidad de productos que usas día a día tengan una vida más duradera y así prolongar la del planeta.

Tu química nos hace sostenibles.

**JUNTOS CUIDAMOS
EL MEDIO AMBIENTE**
DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS



UBE Corporation Europe | **UBE**
www.ube.es

Caracol

tan deseado como odiado



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Los valencianos somos grandes consumidores de caracoles, un producto tan deseado gastronómicamente, como odiado. En nuestro recetario regional y local es muy apreciado sobre todo en la cocina popular. En bares, tabernas y algunos restaurantes de cocina tradicional, los caracoles tienen más aceptación que en los restaurantes de vanguardia.

El caracol hay que purgarlo bien para que no amargue, se guarda en "caracoleras" y se deja ayunar unos 15 días. Se le pueden añadir hierbas del monte o harina para que se limpien bien.

Para cocinarlos, debemos lavarlos muy bien, es recomendable sumergirlos en abundante agua remover bien y seleccionar para desechar los ejemplares muertos, vacíos o rotos. Hay que cambiar el agua constantemente hasta que salga limpia y no tengan ningún resto de suciedad y escurridos bien.

En un puchero podremos agua hasta cubrir los caracoles junto con un poco de tomillo, romero y laurel. Calentaremos a fuego bajo hasta que el agua coja temperatura y los caracoles empiecen a salir. Cuando el agua este bastante caliente y los caracoles estén fueran subimos el fuego al máximo, el agua hervirá, y los caracoles quedarán fuera y cocidos. Esto es lo que popularmente se llama "engañar" los caracoles.

Caracoles "con cap i pota"

- 1 kg de caracoles cocidos
- 100 gramos de chorizo
- 2 patas de cerdo
- 1 oreja de cerdo
- 100 gramos panceta curada
- Aceite de oliva virgen extra
- 6 almendras
- 500 gramos de Salsa de tomate
- Cebolla
- Zanahoria
- 1 clavo de olor
- 1 hoja de laurel
- Ajo
- Perejil

Cocer las patas, la oreja con una cebolla, clavo de olor, laurel y zanahoria. Una vez cocida la carne se deshuesan y se trocean en dados pequeños. En una cazuela de barro sofreír cebolla muy picada, la panceta y el chorizo. Una vez dorado añadir los caracoles cocidos y remover con cuidado, añadir los dados de carne.

Majar el ajo, el perejil, las almendras y una vez bien picado añadir un vaso del caldo de hervir las carnes. Rociar con la picada los caracoles y dejar hervir un minuto. Añadir la salsa de tomate. Ajustar de sal y dejar cocer a fuego lento unos 20 o 30 minutos. Si espesa demasiado, al guiso se le puede añadir caldo de las carnes.

Añadir sal, bajar el fuego, pero sin dejar de hervir y dejar unos 20 minutos. Hay que ir quitando la espuma para eliminar las impurezas que vayan soltando, los escurrimos y los pasamos por agua fría, y listos para cocinar o congelar.

Un condimento ideal para cocinar caracoles es la Pebrella, hierba aromática que aporta sabor a monte. Esta hierba es muy popular en el interior de la provincia de Valencia, y en norte de Alicante, se puede comprar en herbolarios.

Reencuentros



Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda El Pilar

Reencontrándonos con nuestras vidas, tras este periodo de tiempo, lleno de dudas e incertidumbres, pero con ganas de luchar y salir adelante, no nos gustaría caer en tópicos ni en palabras vacías pero debemos dar las gracias a toda la gente que nos ha apoyado y lo continúan haciendo semana tras semana: clientes, proveedores, amigos, familia, que están ayudando al pequeño comercio de Castelló en esta época tan convulsa.

Tras esta breve introducción, pero bien necesaria y como bien dirían: “las penas con vino, son menos penas”, nos gustaría ofrecer una pequeña variedad de vino y cavas para afrontar este verano “diferente”. Vinos blancos, rosados o cavas que bien nos acompañarán las paellas del domingo con las familias y amigos que tanto hemos echado de menos.

Distintas variedades frescas desde el norte, geniales para los aperitivos, como Valdesil, Louro do Bolo, Gran Bazan, Mar de Frades,

Cunqueiro o Deseu, con DO Godello, Albariño o Ribeiro.

Mediterráneamente ofrecemos gran variedad de productos, que nos pueden acompañar en la comida: desde cavas blancos y rosados como la bodega Hispano-suizas, Dominio de la Vega o Pago de Tarsis, que nos presentan lo mejor de sus uvas y llegando hasta el Pirineo, con sus vinos blancos de gran calidad como Aucalà, Milmanda, Lafou o Xarel.lo.

Desde Navarra nos encontramos con un vino blanco de viñedo de altura, Castillo de Monjardin, con su variedad chardonnay o con rosado de la zona, bien recomendado por el Maestro Arzak nos trae la bodega Chivite; sin olvidar los Moscateles, perfecto maridaje para el postre.

Y para terminar este día especial, ofreceríamos con total confianza una ginebra con sabor a Castelló. Carmelitano nos ofrece sus licores de fama bien merecida y su ginebra 119 o su edición especial Benicàssim. Será la guinda de un día perfecto.



 **Carrefour.es**
Tu compra online

Carrefour

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



Aceite de Oliva Virgen Extra AYR

(Vall de Almonacid)



El aceite Ayr es un aceite monovarietal, elaborado con aceitunas de la variedad autóctona Serrana de Espadán, recolectadas del árbol, entregadas y molturadas en la almazara el mismo día de su recolección. Se caracteriza por su frutado de aceituna, su baja acidez (inferior a 0,2°), por ser un aceite dulce, nada amargo y muy poco picante, que en nariz recuerda a la hierba recién cortada. Tiene un ligero gusto a almendra, lo que proporciona personalidad única y definida.

La Cooperativa Ayr se encuentra en el epicentro de la variedad Serrana, ya que toda su extensión de cultivo se delimita dentro del Parque Natural de la Sierra de Espadán y su zona de influencia, tanto en suelos calcáreos como de rodano, con olivos centenarios, que al estar cultivados en una zona de gran valor ecológico, y al tratarse de una grasa vegetal, desde que la aceituna pende del olivo y durante todo su desarrollo, adquiere unos matices únicos al captar los aromas del entorno.

Actualmente la cooperativa tiene las existencias agotadas, pero prevé una buena cosecha para la próxima campaña cuyo aceite saldrá a la venta aproximadamente a finales de diciembre 2020.

Cooperativa Vall de Almonacid

C/ Lentisco, 26, Vall de Almonacid

Teléfono: 690 692 222

Email: info@aceiteayr.com

Despensa del Maestrazgo

(Alcala de Xivert)



Año tras año, generación tras generación de agricultores vecinos de Alcalá de Xivert cultivan la exclusiva e incomparable "tomata de penjar". Un producto que está arraigado a la cultura e historia de este pueblo del Bajo Maestrazgo. La "Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert" debe principalmente sus cualidades organolépticas al clima y al agua utilizada para su cultivo. Las auténticas variedades que conforman esta marca de calidad de tomate deben provenir del término municipal de Alcalá de Xivert, al norte de la Comunidad Valenciana.

Las huertas se sitúan entre la montaña y el mar, de ahí el suelo rico en sal, lo que otorga al tomate ese sabor tan particular y único. Calidad del producto certificada por ostentar el sello de marca de calidad de la comunidad valenciana y estar inscrito en la Ruta del Sabor de la Diputación de Castellón.

Aquí nace La Despensa del Maestrazgo, empresa dedicada a su distribución en el canal hostelería, apostando por el producto de Km 0 y valorando el trabajo de los agricultores año tras año. Disponen de una amplia red de distribución para que el restaurador pueda confiar en la obtención del producto y mantienen una relación de total transparencia, confianza y comunicación con el cliente y el productor.

La Despensa del Maestrazgo invita a productores de toda la alimentación que valoren su producto, a trabajar con nosotros y llevar esos manjares a las mesas españolas e internacionales.

**Despensa del
Maestrazgo**

Caldos Traver SL
C/Tremedal, 59. Alcalà de Xivert (Castellón)
ladispensadelmaestrazgo.es



Pan artesano



La panadería artesana de Castelló, ejemplo de esfuerzo y calidad durante el Covid-19

En Castellón tenemos constancia de que se elabora pan artesano en Castellón hace por lo menos 8 siglos. La ciudad ha sufrido a lo largo de la historia diferentes guerras y crisis, pero nunca se ha dejado de elaborar pan artesano, que ha sido un alimento clave para el sustento de la población durante estos 800 años. Ahora, ante la llegada del coronavirus, la panadería artesana castellonense ha vuelto a destacar como un oficio esencial y nuestros panaderos y panaderas han estado a la altura, adaptándose rápidamente a la nueva situación para garantizar a los castellonenses productos de primera necesidad y de calidad.

El maestro mayor del Gremi de Forners de Castelló, José Miró, recuerda que los artesanos del Gremi han incluido en tiempo récord las nuevas medidas de protección requeridas para brindar a los clientes la mayor tranquilidad, como trabajar con guantes y mascarillas, instalar mamparas protectoras en la zona de venta, activar teléfonos para encargos con el fin de evitar aglomeraciones en los hornos o activar el reparto a domicilio, entre otras.





Cocas saladas



Coca manzana



Pastel salado verano



Tarta Frozen

Y además, durante el Estado de Alarma los panaderos del Gremi han combinado su trabajo con varias acciones solidarias, como la participación en los menús solidarios del Ayuntamiento de Castellón para familias sin recursos o la elaboración de monas de Pascua para repartir en hospitales y residencias de mayores.

“El objetivo de nuestros hornos artesanos y del Gremi de Forners es seguir progresando junto a los castellonenses y ayudar en lo posible”, dice Miro, por lo que anima a los castellonenses a seguir comprando este verano en los hornos artesanos: “Cuando encargamos una coca de tomate o un milhojas de frutas en nuestra panadería de confianza no solo llevamos a nuestra familia un producto de primera calidad, sino que respaldamos al pequeño comercio que mantiene vivas nuestras ciudades”, recalca.

Y es que también en verano los productos artesanos castellonenses son claves para disfrutar. “Después de todo lo que hemos vivido necesitamos disfrutar de los nuestros y aprovechar el tiempo con quien más queremos... por eso los hornos artesanos son clave para hacer nuestros días mucho más agradables con propuestas como las cocas dulces para el desayuno; las cocas y miniaturas saladas como entrante, o para cenar junto a una ensalada mediterránea; nuestros panes y bocadillos artesanos para disfrutar de un picnic; o nuestra repostería de alta calidad para animar los fines de semana...

Así que la panadería tradicional de Castellón se posiciona como es la mejor opción para conciliar vida familiar, trabajo y vacaciones este verano.

Ibéricos Luis Bravo

Ahora, Ibéricos Luis Bravo llega a Castellón de la mano de Envero Distribuciones 2018 S.L., que distribuye una amplia variedad de productos de esta prestigiosa firma.



De la unión del saber, la pasión, el respeto, el compromiso y la ilusión de seis generaciones nació Ibéricos Luis Bravo, una firma salmantina que elabora jamones e ibéricos de una calidad superior. Con la excelencia por bandera para ofrecer el mejor producto, han sabido aunar tradición e innovación. De esta manera, se ha mantenido ese aroma a tradición que otorga el conocimiento adquirido y transmitido de generación a generación, al mismo tiempo que han apostado por implantar la I+D+I dentro de la empresa, algo que les ha llevado a ser la primera marca que envasa procesados de cerdo ibérico en tarro de vidrio, conservando así intactas las cualidades organolépticas del producto. Además están en continua evolución, yendo siempre un paso por delante para dar al cliente la solución más adecuada a sus preferencias.

Ahora, Ibéricos Luis Bravo llega a Castellón de la mano de Envero Distribuciones 2018 S.L., que presenta una amplia variedad de productos de esta prestigiosa firma. En la actualidad, sus jamones ibéricos cortados a cuchillo y envasados al vacío en tarro de vidrio para uso alimentario, se ha convertido en la joya de la marca, ya que les ha permitido dar un salto cuantitativo "en la presentación, funcionalidad, versatilidad, rentabilidad y calidad del jamón ibérico cortado a cuchillo". Sorprende encontrarse con un jamón envasado que mantiene la misma esencia que si de recién cortado se tratara.

Este mismo método se emplea también para sus embutidos ibéricos loncheados, formando un amplio abanico de formatos y gramajes.

El nuevo formato en frasco de cristal solo presenta ventajas:

- El vidrio no se deforma, por lo que las lonchas no se pegan unas con otras ni al envase.
- El vidrio no influye en el aroma ni en el sabor.
- Extraer las lonchas es más sencillo y fácil de emplatar.
- El frasco aguanta más de 1 año cerrado al vacío.
- Podemos sacar media ración y cerrar el frasco, aguantando 3 o 4 días más en el refrigerador.

que



Envero Distribuciones 2018 SL

Facebook: *Envero Distribuciones*

E-mail: *enverodistribuciones@gmail.com*



En los años 60, comenzó la comercialización del producto congelado de la mano de marcas pioneras como Frudesa, creadora del sistema de ultracongelación para la verdura y Avidesa. De esta cooperación, en el año 67 nace DIL, con su sede en Castellón, haciendo una fuerte inversión en transporte e infraestructura, acorde con la evolución del mercado. DIL fue pionera en la distribución de congelados en la Comunidad Valenciana.

A día de hoy, DIL cuenta con más de 2.000 referencias, abarcando precocinados, verduras, carnes, pescados, cefalópodos, bivalvos, helados, pan y bollería, realizando importaciones directas y trabajando productos que son elaborados en el propio barco hasta productos de 5ª gama, listas para servir e incluso productos sin gluten. Este es el fruto de una evolución constante en la búsqueda de alcanzar la máxima satisfacción de su cliente final.

En pos de realizar un buen servicio, DIL no solo cuenta con un equipo de profesionales en la pre-venta y reparto, sino que además utiliza sistema de Televenta, para poder facilitar y optimizar lo máximo posible la compra de sus clientes.

En estos momentos, más que nunca, DIL aumenta esfuerzos por ofrecer a sus clientes una atención eficaz, rápida y personalizada. Y no debemos olvidar que, aunque parezca que la normalidad está ahí, debemos tomar las máximas precauciones. Los congelados son una buena baza para tener una buena “despensa” variada en su congelador.

www.congeladosdil.com

Avda. Hermanos Bou, 247

Castellón: Tel. 964 22 50 50

Valencia: Tel. 961 25 07 73

- *Más de 50 años de experiencia.*
- *2.000 referencias de alta calidad.*
- *Distribución en todo el territorio nacional*
- *Más de 70 camiones para la distribución*
- *Últimas tecnologías en distribución*
- *Sistema de televenta*



RE-CONOCER CASTELLÓ



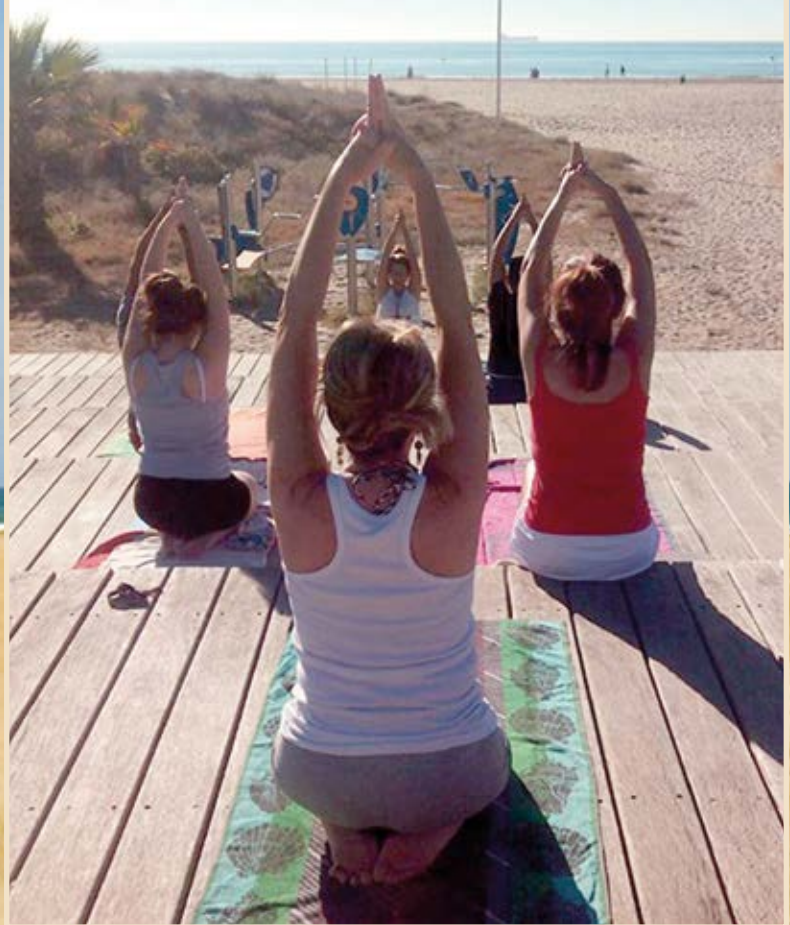
Este es el año de 'Re-conocer Castelló', de disfrutar de todas sus caras, volverlas a mirar y ponerlas en valor. Castelló es naturaleza, es bienestar, es deporte, es gastronomía y es experiencias. Es una ciudad que cuenta, a pocos kilómetros de las playas y de su centro urbano, con para-jes naturales inigualables,

donde se aprecia la flora y fauna más características de los ecosistemas mediterráneos: El entorno natural del Castell Vell, a los pies del Desierto de las Palmas, las Islas Columbretes y sus fondos marinos, El Molí de la Font y la marjalería; y los parques como el Pinar, a pie de playa, o el Ribalta, en el entorno urbano. Castelló es

rica en matices gastronómicos por su riqueza natural y de sus tierras que permiten disfrutar durante todo el año de una gran variedad de productos.

Castelló se va adaptando a la nueva normalidad y está preparada para afrontar un verano más y ofrecer a vecinos, vecinas y turistas lo mejor de sí. Entre la oferta, destaca el sol y playa, con un patrimonio natural que se extiende a lo largo de más de 4 kilómetros, y que se ha adaptado a las medidas sanitarias de seguridad y de protección de la salud frente a la covid-19 para afrontar un verano con las máximas garantías y en las mejores condiciones.

Desde el Patronato Municipal de Turismo, además, se ha ideado un plan de dinamización adaptado al contexto actual, con una oferta que abarca desde clases de yoga y taichí a cine de verano y visitas teatralizadas en



la playa del Pinar; y actividades medioambientales en el Serradal, con yincana sobre 'La biodiversidad en nuestras costas' o talleres sobre 'La invasión de los plásticos', 'Las tortugas marinas del Mediterráneo' y '¿Qué pescamos y qué comemos?'

Las playas de Castelló han reabierto con un protocolo que adapta al ámbito municipal las directrices del Ministerio de Sanidad para reducir los riesgos higiénico-sanitarios frente a la covid-19, así como recomendaciones y medidas que recoge la guía de playas seguras elaborada por Turisme de la Generalitat. Así, se recomienda dejar un espacio libre de 10 metros entre la orilla y la primera línea de descanso, para pasear o practicar ejercicio, y evitar las concentraciones de personas en una misma zona de la playa. El servicio de socorrismo y salvamento ya está activo desde el 1 de junio y los agentes de la

Castelló se va adaptando a la nueva normalidad y está preparada para afrontar un verano más y ofrecer a vecinos y turistas lo mejor de sí

Policía Local, con los puntos de atención abiertos en las inmediaciones de las playas del Pinar y el Gurugú, son los encargados de controlar y supervisar que se cumplen con las medidas de distanciamiento social y aforo. Además, se ha reforzado la información a los usuarios y usuarias, a través de megafonía, y próximamente con cartelería, con las recomendaciones de uso y disfrute del litoral para cumplir con las medidas de protección.

Castelló tiene en su litoral uno de los principales atractivos del verano, pero la capital de la Plana es mucho más que sol y playa. Este verano que llega salpicado por el estado de alarma y el

coronavirus, la ciudad trabaja para posicionarse como una de las primeras opciones elegibles para ser destino vacacional a nivel nacional, mediante el fomento y creación de productos específicos; proyectando una imagen de destino seguro -con infraestructuras que lo convierten en un turismo no masificado y sostenible-, cómodo -con casi 100 kilómetros de carriles bici, Biciclas y una amplia red de transporte público-, social -con una amplia oferta para hacer turismo responsable-, y variado. Características, todas ellas, que lo convierten en un destino familiar idóneo. Toda la información actualizada se puede consultar en www.castellonturismo.com

Onda.Bike

*Medio
centenar de
kilómetros
para
disfrutar
de la
naturaleza*



Jorge Martínez Pallarés

Dir. Técnico Sargantana Aventura
Técnico IMBA España

Onda es conocida a nivel turístico por su Castillo y el Centro Histórico, declarados Conjunto Histórico y Artístico y Bien de Interés Cultural en 1967. No obstante, su vasto término -de más de 100 Km²- emplazado entre la cuenca baja del río Mijares y el Parque Natural de Sierra Espadán, posee importantes recursos naturales con un alto valor paisajístico.

Con la creación del espacio Onda.Bike se han señalado y balizado, con azulejo característico de la población, más de medio centenar de kilómetros agrupados en cuatro itinerarios para el disfrute de senderistas, caballistas y sobre todo ciclistas de montaña. Cada recorrido, con una dificultad específica, atraviesa algunos de los parajes más importantes de dicha población.

El primer itinerario, de escasa dificultad, une el pueblo con el embalse del Sichar recorriendo antiguas vías pecuarias durante algo más de siete kilómetros. Para los que buscan mayores emociones, existe una variante que, atravesando la sierra de las Pedrizas, alcanza uno de los balcones naturales más fotografiados y difundidos en las redes sociales, el mirador del sofá, con unas increíbles vistas de todo el pantano desde donde se puede

contemplar el efecto cromático de sus aguas color turquesa.

La tercera y cuarta ruta, con una veintena de kilómetros cada una, nos introducen en el paraje natural del Salvador, presidido por la ermita del mismo nombre que data del siglo XVIII, y en la archiconocida Sierra Espadán, rodeando el Montí, cima más alta y emblemática de la localidad, atravesando diferentes sendas y pistas forestales.

Bosques de pinos, encinas y alcornoques, la auténtica selva mediterránea, se intercalan con algún cultivo de cítricos, almendros y algarrobos. El gris de la roca calcárea se funde con el rojo característico del rodano según recorremos de norte a sur el término de población. En definitiva, una zona de contrastes que hará las delicias de cualquier amante de la naturaleza.

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





Gran Tour de Montlleó



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura



El confinamiento nos dio tiempo para parar y pensar; para preparar nuevos proyectos. Uno de ellos es el GRAN TOUR DEL MONTLLEÓ, un espacio desconocido, un lugar salvaje que empezamos a descubrir hace días. La ruta empieza donde delimita la provincia de Castellón con Aragón, en el llamado túnel.

Empezamos a recorrer el río Montlleó por su cauce y a las pocas horas nos percatamos de toda su belleza, su inmensidad y su territorio virgen, que nos hace retrasar el ritmo de manera importante: agua, mucha agua todo el recorrido. Tal es así que llegamos a las 14:00 h al puente Romano de Vista-bella, continuamos la ruta hasta el pueblo de La Estrella, con paisajes únicos, y para nuestra sorpresa, una vez pasada La Estrella, nos sorprendieron los Ojales, rebosantes de agua, ¡aún más! Desde allí continuamos hasta el final del día hasta llegar al Molí del Pas a las 21:00 h, donde pasamos la noche, después de 13 horas de *trekking* y 30 kilómetros recorridos.

Este proyecto acaba de empezar. Nacho, Rafa y yo seguimos trabajando para mostrar al mundo una zona que seguramente dará mucho que hablar en los próximos años y que podría ser un recurso real contra la lucha de la despoblación.



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Centinela del Maestrazgo sobre el Mediterráneo:

LA SERRA d'IRTA

*“Un lugar donde las ásperas tierras de secano, algarrobos, olivos,
campos abandonados y pinos azotados por el viento llegan hasta el mar”*

(J. M. Almerich)

En estos días de pandemia, de confinamiento, de necesaria reinención, ha saltado a la palestra la necesidad de, por fin, aplicar de forma concreta conceptos, hasta ahora meramente teóricos, tales como sostenibilidad, capacidad de carga del destino y aforos de las playas. En pocas palabras, una vuelta al pasado... ¿Os imagináis como era aquel Mediterráneo de hace sólo unas décadas?

Os invitamos a un lugar que rezuma olor a salitre, pintado de tonos ocre, verdes, pero sobre todo azules, y nos acuna la brisa marina con el vaivén hueco de las olas.

En el norte del norte, entre Peñíscola y Alcossebre, en la histórica y diversa comarca del Maestrat, encontramos un paraíso costero que, especialmente en este contexto, se perfila como el sueño de cualquier viajero: La Sierra d'Irta.

Irta es una joya natural y cultural, y su conservación, un auténtico milagro pese al avance de la urbanización. Un Parque Natural, reserva marina incluida, donde el reloj se detuvo hace tiempo ya, reduc-

to de panorámicas espléndidas, donde se funden en un abrazo la montaña y el mar, ya que conserva celosamente unos 13 km de costa virgen, con una sucesión de calas de aguas cristalinas. Un hecho insólito en el hoy masificado Mediterráneo español, constituyendo un espacio único entre la frontera francesa y hasta el Cabo de Gata.

En este amplio oasis natural próximo al inconfundible baluarte de Peñíscola, entre deliciosos senderos, podremos explorar dos castillos islámicos (Xivert y Polpís), ermitas, despoblados moriscos, poblados iberos y varias torres vigía (Badum, Ebrí, Torre Nova) que evocarán la proverbial función de centinela de esta estratégica sierra litoral.

Irta fue esencial para la supervivencia de nuestros antepasados... sirvió de tierra de invernada de ganados trashumantes, área de aprovisionamiento de leña y recolección de plantas “multiusos”, como el palmito (*chamerops humilis*), lugar de carboneo y elaboración de cal, orilla marina explotada por pescadores y zona de cultivo sostenible tras el espectacular abanalamiento y roturación

de sus tierras desniveladas e inhóspitas. Hasta hace pocos decenios esos áridos bancales de piedra en seco fueron hogar para algarrobos, viñedos y olivos, y hoy ofrecen testimonio mudo, frente la soledad del azul Mediterráneo, de la secular lucha por la supervivencia.

Uno de los aspectos más fascinantes de nuestra Sierra es su riqueza geológica, especialmente sorprendente en la misma línea costera, formada por bellas calas y acantilados, donde encontramos diversos “ullals”, manantiales de agua dulce subterránea (que algunos estudios estiman en la friolera de 500 hm³ anuales) que nacen para fundirse inmediatamente con las olas del mar, y que engendraron evocadoras leyendas. ¿Os imagináis encontrar agua dulce en la misma arena?

En definitiva, un lugar en el mundo para perderse y para encontrarse. Por muchas razones vale la pena explorar la última Sierra Virgen del Mediterráneo español. Y con ello reconciliarse con el Mediterráneo más auténtico y salvaje, el que hoy, más que nunca, tod@s debemos proteger como oro en paño.

Os invitamos a disfrutar del atardecer en este paraíso cada jueves a las 19:00 en un itinerario que combina mar y montaña con deliciosos paisajes de vértigo.

Reserva tu experiencia en www.exploramaestrat.com



Bali

un sugerente y delicado regalo de la naturaleza



Víctor J. Maicas.

Escritor

Hay lugares en el mundo que, por su particular encanto, despiertan los sentidos y acentúan la creatividad. Eso es lo que probablemente le pasó a Gauguin en Tahití o a Picasso en París. Y sin lugar a dudas, la isla de Bali es uno de esos rincones del planeta en donde la sensibilidad humana se despierta de una forma mágica y espontánea.

La verdad es que en algunas ocasiones la mayor parte de los seres humanos solemos exagerar, ya sea de forma consciente o inconsciente, cuando tratamos de explicar un lugar, o incluso una sensación, que de una forma u otra nos ha fascinado por completo. Y este, por supuesto, también podría ser el caso de la pequeña isla de Bali, pero a fuerza de ser sincero y siendo lo más objetivo que mi propio interior puede llegar a ser, he de reconocer que este singular y diminuto rincón del planeta, situado muy cerca de Australia, colmó todas mis expectativas de belleza natural al tiempo que hizo que mis cinco sentidos se dispararan de una forma inimaginable.

Son sus sabores tropicales, sus olores, sus sonidos y hasta el delicado tacto de la arena de sus

increíbles playas lo que en ocasiones te hacen perder casi hasta el sentido, pero, por encima de todo, son sus increíbles colores los que llegan, definitivamente, a enamorar por completo a tus ojos y a tu alma.

Como anécdota a mi debilidad respecto al paisaje de esta isla, diré que en ocasiones algunos lectores me han preguntado en qué me había inspirado al hacer la descripción de "Mavisaj", el lugar en el cual transcurre mi segunda novela titulada, precisamente, "La República dependiente de Mavisaj". Muchos de ellos me han expresado ansiosamente que, si es un lugar real, les encantaría visitarlo para intentar así sentir también en vivo y en directo todo aquello que mi narración les ha inspirado y transmitido a través de mis descripciones.

Pero no son solo sus paisajes, sino también la sencilla y acogedora actitud de sus habitantes lo que te hace sentir una sensación de paz que raras veces he experimentado tan intensamente en cualquier otro viaje. Sí, es todo el conjunto lo que te fascina, pues hasta los templos dedicados a sus dioses no se parecen en absoluto a los de cualquier otra religión. Dichos templos son lugares

abiertos, sin techos ni puertas que puedan impedir a la naturaleza integrarse en ellos mismos para crear, muy posiblemente, una armonía total de nuestro mortal cuerpo con todo aquello sublime y maravilloso que nos ofrece la Madre Tierra.

Y cuando uno cree que ya lo ha visto todo, de repente descubres que, escondidas entre las montañas, se te aparecen un sinfín de terrazas escalonadas en las que todos los matices y tonalidades del color verde, habidos y por haber, te saludan alegremente mientras el delicado sonido de cientos de diminutos riachuelos van acariciando las tiernas y frescas matas de arroz. Así es, son los arrozales de montaña los que, de una forma difícil de explicar, te transmiten con su increíble vistosidad y grandilocuencia mil y una sensaciones que hacen que todos tus sentidos clamen al unísono lo maravillosa que, en determinadas ocasiones, puede llegar a ser la propia existencia.



La Universitat Jaume I mantiene su compromiso con la cultura durante la pandemia del coronavirus

La UJI ha continuado con su compromiso de apoyo a la cultura universitaria y de fomento de las artes escénicas a pesar de la situación provocada por la pandemia del coronavirus.

En el marco del proyecto UJI-encultura, se puso en marcha la propuesta "Paranimf en paréntesis", un ciclo que se ha realizado de forma telemática para "no perder la relación con la gente que ha hecho de nuestro servicio un refugio cultural de referencia durante estos años", explica Toni Valesa, director de programación del Paranimf.

"Paranimf en paréntesis" ha consistido en cápsulas escénicas y piezas breves, en formato microteatro, realizadas por creativos de proximidad con periodicidad semanal. Los contenidos han incluido música, danza, teatro, títeres, circo o monólogos.

Por otra parte, semanalmente también se han recomendado películas o eventos interesantes acordes con la línea de programación habitual del Paranimf. Además, desde el Aula de Cine se han programado actividades de "Sesión Continua".

Las aulas culturales de la UJI también estuvieron activas durante el confinamiento. El Servicio de Actividades Socioculturales

adecuó ocho de los cursos impartidos por las diferentes aulas: fotografía, creación literaria, canto coral, big band y lenguaje del jazz, iniciación al teatro, práctica teatral, interpretación y taller de video.

Desde el Aula de Fotografía, se ha seguido con clases semanales vía telemática del taller de fotografía "Contar con imágenes". El Aula de Cine y Creación Juvenil ha continuado con el taller de escritura creativa "Escribir lo que imagino", mientras que el alumnado del taller de video "Trastorn visual", telemáticamente, ha trabajado en la producción y edición del cortometraje documental *[Confinados]*.

En el ámbito musical, el Aula de Música ha adaptado a la docencia en línea el taller "Big band y lenguaje de Jazz". El taller "Canto coral. Orfeón" ha abordado los aspectos más técnicos del canto con vídeos y material escrito.

Por último, el Aula de Artes Escénicas Carles Pons ha celebrado, entre otras actividades telemáticas, el Día Internacional de la Danza con la participación del alumnado del "Taller de danza". En cuanto a los talleres de teatro han continuado con actividades digitales a través del correo electrónico y varias plataformas digitales.



Foto: Damián Llorens

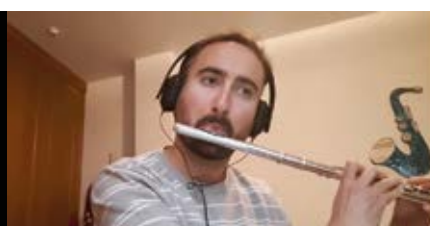
Lola Bou y Manel Brancal.

Para cerrar la temporada, la UJI ha participado en el concierto en línea *Música de poetas*, organizado por las universidades de la Red Vives, para agradecer a toda la comunidad universitaria el esfuerzo realizado durante los últimos meses a raíz de la crisis sanitaria y para reivindicar el papel de la cultura, la ciencia y la educación en la superación de la actual crisis.

El concierto se realizó a través de Instagram Live coincidiendo con la velada de San Juan y contó con la participación de artistas catalanes, valencianos, baleares y andorranos que han interpretado sus versiones preferidas de la poesía en catalán musicada. En el caso de la UJI, el público pudo asistir también presencialmente a la actuación de la artista Lola Bou, acompañada a la guitarra por Manel Brancal, que tuvo lugar en el Paranimf, con un aforo limitado y medidas de seguridad adecuadas.



Paranimf en Paréntesis - Sabates Noves - Teatre de l'Home Dibuixat



Big Band - AQUARIUS



La trazabilidad de los productos Ruta de Sabor, a debate

El diputado provincial de Desarrollo Rural y Acción Contra la Despoblación, Santi Pérez, participó en la presentación del seminario sobre trazabilidad en el sector primario que organiza el Parque Científico y Tecnológico de la Universitat Jaume I de Castelló (Espaitec). En su intervención se refirió a los pasos que está dando la marca Castelló Ruta de Sabor para mejorar la calidad de sus productos y conseguir que resulten más competitivos e introduzcan parámetros de valor añadido.

Un fondo de 3 millones de euros para reactivar la provincia



El pleno de la Diputación ha aprobado una modificación presupuestaria que permitirá activar el fondo de 3 millones de euros destinado a ayudar a los ayuntamientos y las mancomunidades para paliar los negativos efectos económicos y sociales de la pandemia de la COVID-19. Esta actuación se enmarca dentro del Plan Reactiva Castellón que contempla la adopción de medidas valoradas en 9 millones de euros y se fundamenta en cuatro grandes líneas de actuación. Entre ellas está la creación de este fondo de 3 millones de euros para ayudas a los ayuntamientos y la implementación de un plan de defensa del sector turístico valorado en 2.850.000 euros, entre otras.

XXIII Festival de Teatro Clásico de Peñíscola



El Castillo de Peñíscola acogerá la edición XXIII del Festival de Teatro Clásico de Peñíscola. Lo hará un mes después de lo inicialmente previsto, un tiempo prudencial que ha servido para adaptar el certamen a la nueva realidad imperante a causa de la Covid-19. La programación teatral tendrá lugar del próximo 16 de julio hasta el día 31. Contará con ocho compañías escénicas referentes de toda España. Más información: www.dipcvas.es

DIPUTACIÓ D CASTELLÓ

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

www.castellorutadesabor.es

Instagram Facebook Twitter

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