

Castelló turisme i gastronomia



De venta en Castellón y Valencia

CASTELLÓ AL MES | Nº 111 - Agosto 2020 - 2€

*Nuestros
restaurantes
recomendados
para este
verano*

Este verano practica el

Turismo activo en Castellón



SUMARIO

Ensalada Restaurante - Asador – Bar Zafra

La Terrasseta del Temple (Les Coves de Vinroma)		Panadería y repostería artesanal	12
Restaurante - Asador – Bar Zafra (L'Alcora)	2	Txogitxu, carne roja de vacas viejas y gordas	14
Darwinismo Gastronómico	4	Aeropuerto de Castelló	15
Restaurantes Recomendados agosto	5	Patronato Municipal de Turismo de Castelló:	16
Vinos selectos: Frone de Carme 2016	6	Turismo activo	18
Cafés e infusiones: Te Blanco	7	Ruta turística: Oliveres & Estels	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	8	Literatura y viaje: Helsinki	21
Productos de la Comunidad Valenciana: trufas	9	Universitat Jaume I	22
Productos de Castelló: Horta del rajolar (Betxi)	10	Diputación provincial: Turismo y cultura	23
Productos Gourmet: El ron	11		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martín Navarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Seguridad Turística

Desde un punto de vista general, la seguridad turística es el conjunto de medidas a nivel social, político y económico que permiten que la actividad turística reine en un entorno de tranquilidad y confianza.

Cuando hablamos de seguridad turística no solo nos referimos a los cuerpos de policía sino también a la seguridad informativa, económica, de bienestar, de libre desplazamiento etc. y sobre todo, en estos momentos, de seguridad sanitaria.

La unión entre seguridad y turismo es vital para la confianza del visitante. Seamos responsables, sigamos todas las directrices pautadas por las autoridades sanitarias y reforcemos nuestra provincia como destino seguro.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

La Terrasseta del Temple

Les Coves de Vinromà

Complejo deportivo El Temple · Teléfono: 636 18 25 82



Un nuevo concepto de gastronomía al aire libre, donde disfrutar con amigos. En la carta encontramos desde la tabla de quesos “Tot de Poble”, quesería artesana de la localidad galardonada con el segundo premio al mejor queso añejo de España en 2016, hasta un Taboulé de pulpo, inspirado en la cocina tradicional marroquí pero aderezado con una vinagreta de limón y aceitunas de la tierra.

Entre estos dos platos, todo un viaje de sabores que van desde esas recetas que nos cocinaba la abuela, como las albóndigas con salsa de tomate o de almendra, hasta platos más modernos como los nachos cañeros con pico de gallo y salsa de queso o las “Minihamburguesas” con salsa secreta del chef.

Restaurante - Asador – Bar Zafra

Carrer Taulellers, 1 - L'Alcora · Teléfono: 964 36 09 51

El Bar – Restaurante Zafra, es uno de esos establecimientos que no hay que dejar de visitar a la hora del almuerzo. También ofrece menú diario de lunes a viernes y cenas de viernes y sábados. Cierra los domingos.

Esteban, su propietario se preocupa para que todo esté en su sitio. Amabilidad, simpatía y servicio excelente son, junto a productos de calidad y exquisita elaboración, la carta de presentación de este establecimiento que debería visitar.

En estos tiempos, recomendamos reservar. Relación precio/calidad/servicio: muy bueno.





ESPECIALISTAS EN JAMÓN, EMBUTIDOS, QUESOS,
LOTES Y PRODUCTOS GOURMET

Avda. Valencia 36 - Castellón
964 24 77 24

www.antoniomata.com



Darwinismo Gastronómico

Seis tendencias de la hostelería post-Covid



Sergio González

ACubierto Gastronomía



En estos meses, muchos chefs se han sentido nítidamente como empresarios, empresarios en plena encrucijada con los números tratando de cuadrar cada variable económica para adaptar sus negocios a la nueva normalidad.

Con subidas y bajadas anímicas, en las que a veces ha llegado a titubear cocinas que llevaban muchos años con sus fogones en activo. Puede ser, como hemos comentado, que el retorno a la cocina tradicional (la cual fue un valor refugio en la anterior crisis) sea una apuesta segura, pero el valor creativo de cada chef o proyecto gastronómico también va a ser un buen sello para dar credibilidad a lo que le queremos mostrar la cliente.

Ser fiel al concepto que nos funciona, a nuestro crédito diferencial o que ha sido capaz de crear una conexión especial con cada comensal, ofrecerle lo que siempre ha venido buscando; amoldándolo a nuevos tiempos con ciertas versatilidades en el formato de la carta, horarios o el tipo de servicio que damos.

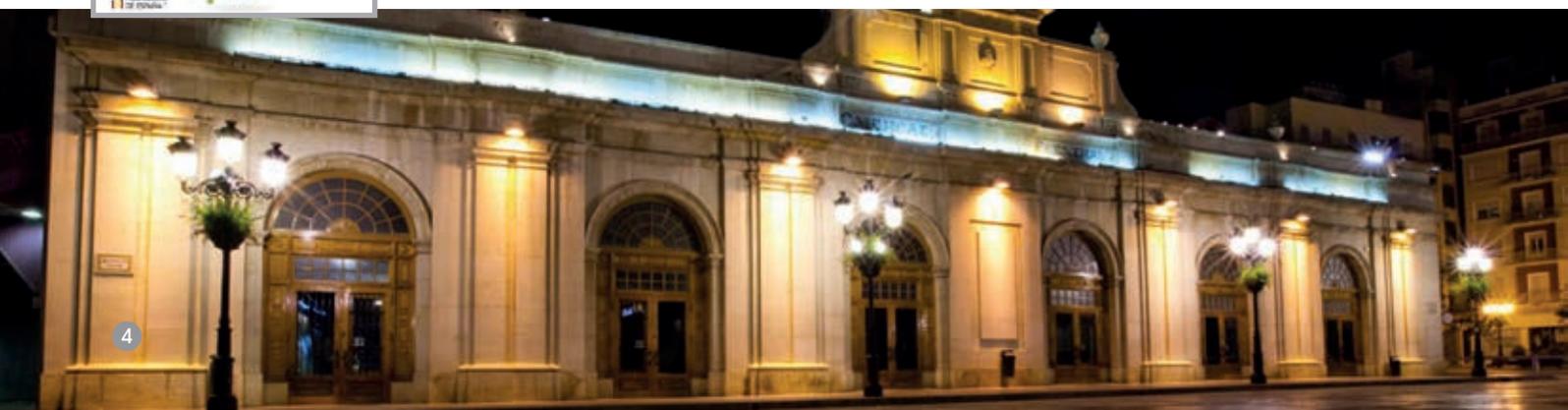
Estos pequeños cambios pueden ser una estrategia más efectiva

ante una radicalización conceptual; lo vimos en la crisis de 2008, el público busca elementos identificables, busca su “caballo ganador” sabiendo que lo que gasta no lo arriesga, lo disfruta.

Como si se tratara de selección natural, creo que persistirán mejor y saldrán más exitosos aquellos hosteleros que conciben sus proyectos como una vida en sí mismos, como un miembro más de su familia; los que invierten constantemente en optimizar las experiencias gastronómicas que ofrecen, los que no dan un paso en falso, los que hacen Marca desde sus cocinas, los que hacen un showcooking con la tranquilidad de saber que no le deben un duro a nadie.

Son tiempos para demostrar la valía de los cocineros y cocineras, de conocer su personalidad ante la dificultad, de poner “Boca en la Tierra” a su creatividad culinaria, y por supuesto de mostrar al mundo que la cocina de raza no muere, se adapta, no pierde el norte, y que vislumbra el ayer, mañana y siempre como una oportunidad para emocionar al cliente desde la pureza gastronómica.

Ver artículo completo:
<https://www.acubiertogastronomia.es>



Restaurantes Recomendados

AGOSTO

Restaurante Atalaya (Alcossebre)
Cno. l'Atall 1A (Las Fuentes) - 964 41 49 30

GastroAdictos (Segorbe)
C/ Palau, 22 - 655 93 33 02

NOU Bar (Vinaròs)
Avda. País Valencià, 7 - 964 45 27 72

Restaurante El Cid (Onda)
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045

Farga Restaurant (Sant Mateu)
Erm. M. de Déu dels Àngels - 663 909 586

Mesón Torreblanca (Torreblanca)
C/ Sant Jaume, 83 - 964 42 02 60

MAR BLAVA by Vericat (Benicarló)
C/ del Riu, 24, - 693 75 35 84

Mas de Roures Rest. (Vall d'Alba)
Masia Roures, s/n bajo - 964 32 01 09

Rest. Mar de Fulles (Alfondeguilla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 09 09 65

Restaurante La Farola (Altura)
C/ Agustín Sebastian, 4 - 964 14 70 27

Restaurante Bergantín (Vinaròs)
C/ Varadero, 8 - 964 455 990

Restaurante Al d'Emilio (Vila-real)
C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41

Restaurante Daluan (Morella)
C/ de La Carcel, 4 - 964 16 00 71

Mesón La Setena (Culla)
C/ Aldea los Mártires, 9 - 964 44 63 88

Restaurante El Guano (La Vall d'Uixó)
Avinguda Jaume I, 59 - 964 66 32 20

Restaurante Pilar (Artana)
P. la Generalitat, 4 - 605 942 170

Vinatea restaur.&cocteleria (Morella)
C/ Blasco de Alagón, 17 - 964 16 07 44

Instinto Carnívoro (Castellón)
C/ Cuadra Lairón, Nave 13 - 620 11 99 60

Rest. Casa Lola (Grau de Castellón)
Passeig de Bonavista, 5 - 964 28 40 97

Rest. María de Luna (Segorbe)
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01

Cal Paradis (Vall d'Alba)
Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31

DeCasa
ULTRACONGELADOS

7Mares
DeCasa



www.congeladosdil.com

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

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



Frore de Carme 2016

solo albariño/doble lías D.O. Rias Baixas



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Frore de Carme de Adegas Familiares Eladio Piñeiro es un vino singular tanto en su metodología de elaboración como en su taponado, diseño y funcionalidad de su envase. Frore de Carme se produce en terruños con condiciones excepcionales, con una viticultura y proceso de elaboración singulares.

Sus viñas tienen una edad media de más de 25 años, llevando más de cinco de transición a la biodinámica. La imagen externa de Frore de Carme está tan cuidada como su contenido, destacando los siguientes aspectos, etiqueta termo-sensible, que permite conocer la temperatura óptima de consumo, tapón de cristal hermético, testado en Estados Unidos y en el Rhin, que permite el descorche manual. El sistema favorece la evolución del vino, impide la oxidación y mantiene el espectro floral y frutal del Albariño, evitando defectos de corcho y conjurando la contaminación por TCA o anisoles. El diseño de la botella representa un ánfora moderna en vidrio de primera calidad.

Albariño genuino, crudo, de épocas pasadas, artesanal y en perfecta armonía de frescura, elegancia y amplitud, de elaboración con crianza prolongada sobre sus propias lías. Los viñedos se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés. La vendimia se efectúa durante la última semana de septiembre y primera de octubre, realizando dos meses antes una prevendimia, desechando en cada planta el exceso de racimos, para dejar una reducida cantidad



que llegue en condiciones óptimas de concentración a las fechas de recolección. Tras la selección de los racimos en Bodega y posterior maceración (8-10 horas) es fermentado con levaduras indígenas procedentes del pie de cuba realizado días antes a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo.

Teniendo una crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, en tanque de inox, durante 1 año, más 3 meses con lías de la añada siguiente, posteriormente madura 15 meses más en cuba, siendo embotellado en el mes de julio, para una posterior crianza en botella de 1 año, para después empezar con su comercialización.

En la cata de este vino se dan una serie de notas que gracias a su elaboración no son las de un vino de uva albariño tradicional. Es brillante, limpio y con un color amarillo pajizo. En nariz destacan las flores blancas con notas frutales, notas balsámicas, aromas mentolados y notas cítricas. Ya en boca es persistente, sabroso, largo, con personalidad, glicérico y con cuerpo.

El modo de elaborar este vino es muy similar a la elaboración de los *rieslings* alemanes, por lo que, sin tener ningún paso por bodega, el vino tiene una vida muy longeva.

Su precio, alrededor de 30,00€



Esperanza Alcarria.

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

Té Blanco

el gran desconocido.

El Té Blanco hace siglos que es historia, por ser la bebida de los Emperadores y Nobleza, remontándose a la dinastía Tang (año 618-907). En la China Imperial el consumo de Té formaba parte de una Cultura (El tomar Té no es ocasional, si quieres aprovechar sus propiedades tienes que introducirlo en tu día a día).

Cada año los súbditos del Emperador eran requeridos a realizar un tributo, que a menudo se realizaba con Té, pero no era un Té cualquiera, sólo el Té producido con los brotes más jóvenes y delicados de las plantas más selectas, era merecedor de presentarse al Emperador, porque era un gran conocedor y amante del Té.

El sabor del Té Blanco es muy delicado y sutil, se obtiene de las hojas de la Camellia Sinensis, y es el menos procesado, simplemente se cosechan las hojas y se secan, la cosecha de estas hojas es antes de que se abran completamente y se conviertan en hojas maduras. Al no tener un proceso de elaboración y la delicadeza de sus brotes, es un Té de los más delicados y frescos.

Su sabor se caracteriza por ser mucho más suave que la mayoría de Té Verdes, con un cuerpo muy ligero, notas de sabores florales, cítricos y frutales.

VARIETADES DE TÉ BLANCO:

Té Blanco Agujas de Plata o Silver Needle, es uno de los que más prestigio tiene en el mundo del Té Blanco, por ser un Té muy apreciado y su alto precio. Se recolecta en un tiempo específico y cuando nacen los primeros brotes del año son recolectados antes de abrirse.

Una vez infusionado, su color es amarillo pálido, su olor a heno recién cortado y su sabor dulce lo hacen muy especial, vegetal y delicado como sus brotes con esos típicos pelillos.

Té Blanco Pai Mu Tan o Bai Mu Dan, se elabora de los brotes más selectos de la planta, el brote central sin abrir y las dos jóvenes primeras hojas recién abiertas. Este Té es uno de los más conocidos, populares y preferidos por los aficionados a el Té Blanco, por su calidad y precio razonable.

Luego están Té Blanco Darjeeling, Té Blanco Shou Mei y Te Blanco Gong Mei. Son Té con características diferentes por su origen, clima y tierra.

COMO PREPARAR UN BUEN TÉ BLANCO

El Té Blanco se prepara con agua embotellada a una temperatura entre 75º/85º. Cuidado con la temperatura porque es crucial, si se sobrepasa está temperatura el Té amargara y desaparecerán los sabores más delicados. Por otra parte, los antioxidantes se ven afectados y se vuelve astringente, perdiendo sus mejores cualidades.

Si el agua ha llegado a ebullición, déjala reposar un par de minutos antes de verterla.

Necesitamos sobre 2 gramos de Té por taza y el tiempo de infusión recomendado es de 2 a 4 minutos, esto depende de la variedad.

PROPIEDADES:

El Té Blanco es el que contiene más antioxidantes y protege a nuestras células del efecto dañino de los radicales libres y del estrés oxidativo.

También es conocido por su contenido en polifenoles y sus efectos antienviejimiento mediante la inhibición de la cotegénasa y la elastasa.

Los efectos tonificantes de la L-Teanina que está presente en todos los Té, al mezclarse con la cafeína del Té, hace que esta se absorba de forma más pausada, de este modo promueve un estado de "alarma calmada" que nos hace sentir despiertos, pero también relajados, la excusa perfecta para beber Té Blanco de forma regular.

Espero haberte dado unas cuantas razones para que a partir de ahora te animes a probar el Té Blanco, e introducirlo en tú rutina diaria, en nuestra Tienda Café y Té Balancilla en Castellón, tenemos una amplia gama de este maravilloso Té y no os podéis perder el Blend Té Blanco Delicias de Castellón en honor a esta maravillosa Tierra.



VINOS ESPUMOSOS DEL MUNDO

Método Ancestral



Petillant Naturel



Gentleman



Bubble Dragon



Fetiche



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

Es el método más antiguo y natural de elaborar vinos espumosos en el mundo, no corresponde a ninguna zona en concreto, por lo que se puede elaborar vinos bajo este método en cualquier zona vitivinícola del mundo.

Si bien es en Francia donde con más fuerza resurgió hace ya algunos años con los famosos **Pét'Nat** (Petillant Naturel) de las zonas del Jura, Alsacia y Galliac. También en España está tomando fuerza en las zonas de Cataluña, Comunidad Valenciana y la zona centro.

El método **Ancestral** consiste en hacer el vino con una sola fermentación, la alcohólica:

Las uvas se prensan y el jugo comienza a fermentar en depósitos o barricas, llegada

a una cierta densidad y cantidad de azúcares residuales, el vino se embotella donde continuará y terminará su fermentación. Por lo que el dióxido de carbono resultante (CO₂) queda atrapado en la botella. Después de un período de descanso que puede ser entre dos y seis meses, el gas se absorbe en el vino como burbujas y el **Pét'Nat** está listo para beber.

El desarrollo de un vino espumoso natural tiene como objetivo obtener un vino espumoso con aromas más maduros y frutales, con una burbuja menos presente, sin ninguna adición de licor ni levaduras.

Son normalmente vinos de trago largo, para saciar la sed y el ansia de beber, sin buscar

grandes expresiones de carácter y de un consumo bastante inmediato. Debido a su poca adicción de sulfuroso no son vinos pensados para grandes guardas.

Suelen estar asociados a etiquetas muy modernas y atrevidas en sus diseños. No son vinos fáciles de encontrar en las tiendas habituales, suelen tener producciones muy cortas, es más fácil encontrarlos en algunas webs especializadas.

Algunas de las referencias que nos gustan son el **Bubble Dragon** elaborado por Roger de Celler Les Foes, en Les Coves de Vinromà; **Fetiche** elaborado por Alberto Pedrón, de Bodegas Sentencia y **Gentleman** de Clos Lentiscus.

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



Gastronomía de sol, playa y trufas



Sergio González

ACubierto Gastronomía

Es uno de los productos de mayor cotización culinaria y económica, un manjar que a menudo se comercializa de una manera casi estraperlística, atributo que le confiere el título de “El diamante negro que emerge de la tierra”. Hablamos de la trufa, en este caso de la de verano, la cual, a pesar de no brillar con tantos quilates como la de invierno, sigue manteniendo toda su área de exclusividad y alto nivel gastronómico, para emocionar los cinco sentidos del comensal. A medio camino entre la montaña y la cocina, hoy nos ponemos el delantal para analizar cuáles son las principales características de este hongo estival.

Su época de florecimiento comienza una vez cesa el de la de invierno, desde mayo hasta finales de agosto, siendo la última etapa cuando mayor madurez y calidad alcanzan. Suelen tener un tamaño más pequeño y redondo, y su capa externa tiene un tacto rugoso más pronunciado. Una vez la abrimos, su color interno es muy característico, tonalidades blanquecinas, ocres y marrón claro. El aroma que desprende es más suave, aunque sin perder su potencialidad, al igual que su sabor, que nos recuerda a matices avellanados o de nueces. La trufa de verano cada vez es más conocida y cotizada, este año ha sido abundante en lluvias, por lo que la calidad de este fruto terrestre es mayor. Su precio oscila 50 y 150€ según demanda y maduración.

Nuestra provincia tiene algunos de los mejores rincones, a nivel mundial, para buscar este tesoro, agazapado entre las raíces de encinas o robles.

El Maestrat, La comarca de Els Ports o La Tinença de Benifassà, tierras de un enorme valor natural, disfrutan cada día más de un mayor reconocimiento como auténticos oasis del patrimonio gastronómico. Territorios, también, de profetas pintorescos, como Tana (Atanasi) de Fruits de la Terra, maestro trufero que divulga todos los secretos que contiene una de las joyas más preciadas de la cocina; también trabaja de forma sublime por la preservación y el homenaje del entorno natural, con la elaboración de un sin fin de productos gourmets con trufa, exportando todo los aromas y virtudes de este producto y nuestra tierra a muchas mesas del mundo.

La oferta gastronómica en verano se transforma, buscando nuevas propuestas que acompañen al clima y cumplan con la búsqueda de una hostelería de sol y playa. Pero nuestra montaña no cambia, sigue ofreciendo trufas, de verano, pero de una calidad indudable para que podamos disfrutar de una gastronomía de sol, playa y trufa.





HORTA DEL RAJOLAR

BETXÍ

Un projecte sostenible d'agricultura social

A L'HORTA DEL RAJOLAR cultivem hortalisses agroecològiques aprofitant els recursos del territori i generant un impacte positiu per a les persones i per a l'entorn. A més de crear ocupació i recuperar l'horta tradicional, aportem un producte de qualitat per a un consum responsable i una alimentació saludable.

Cada vegada és més clar que necessitem construir un tipus diferent de relacions de producció i consum. El sistema econòmic i el mercat dominant es basa en utilitzar a la natura i les persones al servei dels interessos econòmics. Front la degradació social i ecològica, afavorim la consciència solidària i la cooperació, nosaltres apostem per la salut de les persones, la sostenibilitat ecològica i la justícia per al llaurador.

Oferim formar part d'un projecte col·laboratiu, basat en els principis de l'Economia del Bé Comú:

- Distribuïm a diferents pobles de la Plana i a la ciutat de Castelló, subministrant a les persones que ens ho demanen una cistella d'hortalisses de temporada, recollides el mateix dia, ecològiques i amb tot el seu sabor i nutrients.
- Acolлим a persones desocupades que vullguen ser llauradors i participar del projecte, facilitem terreny, formació en agroecologia, ajuda en la planificació de la producció i seguiment exhaustiu de la seua finca.

Volem sensibilitzar a les persones consumidores sobre els beneficis mediambientals de l'agroecologia, del producte de proximitat i de com repercuteix en el benestar i la salut.

Si t'interessa pots ficar-te en contacte amb la Fundació Cívica Novessendes de Betxí (964 620 010)



El Ron



Tienda
El Pilar

Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda El Pilar

De piratas a reyes

En estos días calurosos y si estamos de vacaciones o disfrutando del fin de semana con la familia o amigos, parece que sin una copa no se celebra igual; apetece más.

Esta vez nos gustaría presentaros una selección muy especial y variada de una bebida con tanta historia como nombre, el Ron. A esta bebida espirituosa se le atribuyen muchas curiosidades, desde que fuera la primera bebida destilada que salió al mercado, como que desde el siglo XVIII hasta el año 1970, a los marineros británicos recibían raciones diarias de ron como parte de su alimentación o que, a finales de la Primera Guerra Mundial, varios médicos lo recetaron a sus pacientes para combatir la gripe española de 1918.

De la misma forma que estas anécdotas son únicas, os presentamos una serie de rones que también lo son:

BOTRAN, desde Guatemala, con su propio estilo de hacer ron, destilado de la miel virgen extraída del jugo puro de caña, sin melaza ni aditivos, con la versatilidad de disfrutarlo como gustes desde solo hasta en coctel. Variedades como BOTRAN 8, 12 o 18 años, hasta su versión de la gastronomía guatemalteca, BOTRAN COBRE, caracterizado por sus combinaciones únicas de condimentos y especias con recetas que se transmiten de generación en generación.

BUMBU, es un ron especiado destilado en Barbados y basado en las recetas de los marineros de las indias occidentales del siglo XVI y XVII. Elaborado con caña de azúcar procedente de ocho países diferentes del caribe y América del sur, se le añaden especias de origen natural procedentes del Caribe, sin saborizantes ni colorantes, antes de envejecer hasta 15 años. Con su versión más Premium, el Bumbu XO envejecido hasta 18 años en barriles de bourbon y terminado en barriles de roble blanco de España.

DOS MADERAS, es un blend de rones procedentes de Barbados y Guyana, cuna de la mejor caña de azúcar y de rones muy prestigiosos. Esta mezcla perfecta de rones, reposará durante años en tierras caribeñas, para después ser trasladada Jerez de la Frontera, donde terminaran de desarrollar su personalidad en barricas que han contenido vinos de Jerez. Con sus gamas de 5 + 3 o 5 + 5 PX, con múltiples reconocimientos a nivel mundial.

DON PAPA, desde Filipinas, elaborado en la isla de Negros, cuenta con la ventaja de una tierra rica en materiales volcánicos que brinda a la melaza, conocida como «Oro Negro», una calidad especial. Más tarde, el destilado de alcohol irá a descansar en barriles de roble americano, antiguamente utilizados para hacer Bourbon.

Una pequeña selección de rones que estamos seguros que os hará disfrutar y probar un producto tan conocido, desde diferentes partes del mundo, hacernos salir desde esos combinados y saborearlo de una manera diferente.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



En Castellón no hay agosto sin "coca" de tomate

Este verano las panaderías del Gremi de Forners siguen 'al pie del cañón' porque saben que para los castellonenses no hay agosto 'sin coca de tomate'.

La coca de tomate es el emblema salado de nuestra panadería tradicional, aunque junto a ella son muchos los productos que nos hacen el verano mucho más cómodo a vecinos y visitantes. Y es que no hay mejor aperitivo para una comida de verano que una bandeja de elaboraciones saladas artesanas, como las cocas de espinacas, de jamón york y queso, de cebolla... e incluso de ximos ya que este año, como no hemos podido disfrutar de la Magdalena, muchos de los panaderos artesanos del Gremi han decidido seguir elaborándolos hasta ahora para tener una carta de lo más 'castellonera'.





Salvador Rico, de la panadería de Tir de Colom, recuerda también el éxito que tienen “nuestras rosquilletas rellenas de paté, sobrasada, anchoa...” que son un excelente tentempié, desayuno o merienda, al igual que las rosquilletas convencionales de sal, de frutos secos o de queso.

Y es que estos productos son tan equilibrados y versátiles que son ideales para comer en cualquier lugar y también para disfrutar más de la familia, olvidarnos de cocinar por algunos días.

Todo ello sin olvidar, por supuesto, el pan artesano de nuestras panaderías, elaborado con masa madre en formato de barra, hogaza, integral, de

cereales, panecillo.... que está delicioso, y que nos permite elaborar unos bocadillos de calidad para los nuestros.

Esto son los productos estrella del verano, aunque de muy cerca les siguen esos pastelitos con los que nos encanta alegrar el fin de semana, como las tartaletas de fruta, de crema o los merengues.

El Maestro Mayor del Gremi, José Miró, recuerda que los artesanos de Castellón se han adaptado a las difíciles circunstancias actuales “atendiendo a los clientes de la mejor manera posible”. Por eso muchas de las panaderías y pastelerías han activado teléfonos para encargar los productos previamente y evitar

colas en las panaderías; y han activado todos los protocolos anti-Covid necesarios, incorporando materiales de protección como las mascarillas y guantes durante la producción y venta, adaptando el servicio de terraza y cafetería a la nueva normativa y brindando un servicio de cáterings totalmente personalizado.

Por eso pide a los castellanenses que sigan confiando en sus hornos artesanos de siempre: “Comprar en nuestros hornos artesanos no solo es apostar por productos de calidad, sino también por dinamizar el barrio y la ciudad, por apoyar a nuestros pequeños comerciantes y por mantener vivas nuestras tradiciones”, puntualiza.



Txogitxu

carne roja de vacas viejas y gordas



TXOGITXU
BASQUE GASTRONOMY

THE
BASQUE
BUTCHER

TXOGITXU nació hace 25 años fruto de la pasión de Imanol Jaca por su tierra y sus costumbres gastronómicas. Comenzó distribuyendo carne roja a carnicerías, orientándose poco a poco también hacía la hostelería (Arzak o Sagardi son algunos de sus incondicionales) y difundiendo en los últimos años, tanto en España como en Europa y Asia, la cultura de la vaca vieja y gorda.

Afirma que hoy en día está de moda la carne muy curada, madurada en exceso, pero la carne no se cura; se cura un jamón por el proceso de la sal o un salmón por el proceso del humo. La carne no madura, maduran los melocotones. La carne, como un besugo en la cámara, con el tiempo se pudre. “La excelencia del gusto de una buena carne

es la limpieza en boca y el perfume largo y profundo a crema y hierba. No el sabor a roquefort”.

En las parrillas vascas nunca se ha hablado de razas, de orígenes, ni mucho menos de maduraciones. Lo realmente importante para la calidad de la carne de vaca es el trato y la alimentación que ha tenido. Y no en los últimos años de su vida. En su larga vida de 20 largos años.

TXOGITXU acerca la gastronomía vasca a Castellón a través de ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L, y además del mencionado *txuletón*, se pueden disfrutar cortes de carne como el lomo, el solomillo, la hamburguesa, el *t-bone*, el *tomahawk* y una selección de productos de la tierra como la clásica *txistorra*.

ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L
E- mail: enverodistribuciones@gmail.com
Movil: 673 153 051 / 618 294 104



El aeropuerto abre su primera conexión nacional con la puesta en marcha de la **nueva ruta a Bilbao**



La conexión de Volotea opera con dos frecuencias semanales, en martes y sábado, y funcionará hasta el próximo 17 de octubre

El aeropuerto de Castellón estrenó el pasado 11 de julio una nueva ruta a Bilbao, gestionada por la aerolínea Volotea, que constituye la primera conexión regular que ofrece el aeropuerto dentro del territorio nacional. Esta ruta, la primera que opera Volotea en Castellón, dispone de dos frecuencias semanales, en martes y sábado, y está programada hasta el próximo 17 de octubre.

El conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, ha manifestado que "esta nueva ruta abre una gran oportunidad para el turismo de la Comunitat y especialmente de la provincia de Castellón. La recuperación del sector turístico empieza por la recuperación del mercado nacional".

El conseller ha recordado que el aeropuerto acordó con la aerolínea Volotea sustituir

este año la ruta prevista a Marsella por la de Bilbao, "debido a la necesidad de adaptarse a las circunstancias excepcionales derivadas de la crisis de la COVID-19 y a las perspectivas de los sectores aéreo y turístico, que apuntaban que la reactivación comenzaría por el mercado nacional". En este sentido, Arcadi España ha señalado que la "buena acogida que ha tenido la conexión con Bilbao denota que la decisión que tomamos fue acertada".

El conseller ha recalcado en que la progresiva incorporación de los vuelos se ha realizado "con las máximas garantías de protección y seguridad sanitaria para los pasajeros y pasajeras, así como para el personal del aeropuerto". Ha recordado que se han implantado estrictas medidas de control frente a la COVID-19, en aplicación de la normativa y recomendaciones de las autoridades competentes.

Turismo seguro

Castelló ha ligado su sello turístico al bienestar, al deporte, a la naturaleza, a la gastronomía, a las experiencias, al ocio... Y a sus amplias playas que permiten disfrutar de un turismo seguro. Este año, la ciudad ha debido adaptarse a la nueva normalidad y lo ha hecho con una oferta diversificada y adaptada a las nuevas medidas de seguridad y prevención ante la covid-19 para afrontar un verano con las máximas garantías y en las mejores condiciones. Así, desde el Ayuntamiento de Castelló y el Patronato Municipal de Turismo se ha preparado una amplia y segura oferta estival con medidas como controles de aforo, desinfecciones y limpiezas periódicas para garantizar la protección de la salud.

“Hemos trabajado para posicionar a Castelló como un destino seguro y poniendo en valor nuestra oferta ligada al bienestar, a la naturaleza, a nuestra gastronomía y, especialmente, a nuestros entornos libres de masificación”, ha explicado la concejala de Turismo, Pilar Escuder.

Así, el programa turístico ha diversificado la oferta en cada una de las tres playas. En la del Gurugú se centran las actividades deportivas y de ocio; en la del Pinar, las propuestas familiares; y las actividades medioambientales y culturales, en la playa del Serradal. Un amplio abanico de actividades para todos los perfiles. Del 23 de julio al 20 de agosto, por ejemplo, la playa del Serradal acogerá cada jueves a las 20 horas una cita ineludible junto al mar para los amantes de la literatura con el ciclo de novela, historia y playa. El Pinar acoge este año el cine de verano (todos los viernes de julio y agosto). También se celebran ciclos de ‘Cuentos a pie de mar’ en el punto bebé y visitas teatralizadas

como la de ‘Piratas en nuestra costa’. La oferta continúa con clases de yoga, taichí, actividades acuáticas para personas con movilidad reducida, etc. “Castelló brinda un ocio concebido para que pueda hacerse en condiciones de seguridad y de protección de la salud”, apunta Escuder.

La oferta también suma el plus de la gastronomía con propuestas como la tercera edición de la Ruta de Tapas del Mar ‘Sabores del Grau’ 2020. En esta edición (desde el 27 de julio al 16 de agosto) participan 16 bares y restaurantes con una carta de hasta 32 tapas que representarán la cocina marinera de Castelló en pequeño formato.

Los amantes del deporte y las actividades al aire libre también tienen en Castelló un destino seguro para el disfrute estival. Ya sea por libre o a través de las excursiones y rutas organizadas por el Patronato de Turismo, la ciudad dispone de varios kilómetros de mar y montaña. También de un rico patrimonio histórico, protagonista de unas rutas urbanas en las que descubrir todos los detalles sobre monumentos como el Fadrí y la concatedral de Santa María, entre otros.

Aquellos que no puedan desplazarse hasta el municipio tienen otras formas de redescubrirlo gracias a la iniciativa *Re-Conèixer Castelló*. Se trata de una campaña en formato vídeo que profundiza en el patrimonio histórico, cultural y arquitectónico que conforma la historia de la ciudad. Asimismo, esta alternativa de turismo desde casa también lo es de ocio y aprendizaje sobre el pasado y el presente de la ciudad, apunta Escuder. El contenido se actualiza cada semana y se publica en la web www.castellonturismo.com.





Amparo Maro y Pilar Escuder
presentan actividades turismo



Yoga en la playa



Playa del Gurugú

YOGA

Agosto y Septiembre
Lunes, Miércoles y viernes a las 7:30h de la mañana
Martes y jueves a las 21h de la tarde
Sesiones de una hora
Playa del Pinar

YINCANA O GEOCACHING

Necesario reservar plaza
21 agosto
18.30h-20h
30 personas
Playa del Serradal

TAICHI

Agosto y hasta el 18 de Septiembre
Martes de 8h a 9h y jueves de 19h a 20h
Playa del Pinar

PARQUE ACUÁTICO INFANTIL

Hasta el 16 de Agosto
Todos los días de 12h a 19h
Playa del Pinar

LA INVASIÓN DE LOS PLÁSTICOS

+ Taller de pintura de bolsas de tela
Necesario reservar plaza
7 de agosto y 4 septiembre
18.30h-20h
30 personas por jornada
Playa del Serradal

LAS TORTUGAS MARINAS DEL MEDITERRÁNEO

Necesario reservar plaza
28 agosto
18.30h-20h
30 personas
Playa del Serradal

VISITA GUIADA

«Castell Vell»
Necesario reservar plaza
5 y 19 de Julio. 2 y 16 de Agosto
A las 20h
Sesiones de una hora y media
30 personas por jornada
Punto de salida Tourist Info de Castelló

VISITA GUIADA «Esencia de Castelló»

Necesario reservar plaza
todos los sábados de agosto y septiembre
A las 11h. (Duración 1h. 30')
30 personas por jornada
Punto de salida Tourist Info Castelló

CINE DE VERANO

Conciertos todos los viernes
de agosto a las 22:30h
Playa del Pinar

Ciclo: Novela, Historia y Playa

Jueves día 6 de Agosto
Jueves día 20 de Agosto
A las 20h
Punto de Actividades Serradal
Reuniones abiertas con autores: de una
forma coloquial y en un entorno al aire libre.

Nits d'Estiu a la Magdalena.

Conciertos todos los sábados
de agosto a las 22:30h

Actividades acuáticas para colectivos con movilidad reducida

Meses de agosto y septiembre, en
horario de 11h a 20h todos los días
Playa del Pinar. (Playa accesible)
Necesario reservar plaza desde el mail
patronatoturismocastello@gmail.com

¿QUÉ PESCAMOS Y QUÉ COMEMOS?

Necesario reservar plaza
14 agosto y 11 septiembre
18.30h-20h
30 personas por jornada
Playa del Serradal.

VISITA GUIADA

«La cerámica en Castelló»
Necesario reservar plaza
13 de Agosto
A las 20h. 30 personas
Sesiones de una hora y media
Parque de Ribalta frente a "La Farola"

VISITA GUIADA TEATRALIZADA

«Piratas en nuestras costas»
Necesario reservar plaza
21 de Agosto
A las 20h. (Duración 1h. 30')
Público infantil / 30 personas
"Punto bebé" de la playa del Pinar

VISITA GUIADA TEATRALIZADA

«Castelló a la Fresca: tres culturas, tres historias»
Necesario reservar plaza
14 y 28 de Agosto. A las 21h. (Duración 1h. 30')
30 personas por jornada
Punto de salida Tourist Info de Castelló

CONTES A PEU DE MAR

Mentira, Cadira

12/08/2020 19h
Conta: Paula Bernabeu
Idioma: Castellano
Públic: Familiar

Mentira, Cadira

08/07/2020 19h
Conta: Paula Bernabeu
Idioma: Valencià
Públic: Familiar

Mon pare no ha vingut.

5/08/2020 19h
Conta: Anna Claramonte
Idioma: Valenciano
Públic: Familiar

Contes per donar la Nota

19/08/2020 19h
Conta: Tania Muñoz . Noelia
Blanca . Eva Fernández
Idioma: Castellano
Públic: Familiar

Cómo reservo?

- Por Emails: castellon@touristinfo.net
- Por teléfono: +34 964 35 86 88
- De forma presencial: En las oficinas de Turismo

Rutas nocturnas



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

En pleno verano y con ganas de realizar rutas por montaña, una de las mejores opciones son las rutas nocturnas, pudiendo evitar el calor de las horas centrales y disfrutar de las estrellas.

Cómo preparar una ruta nocturna:

Tener compañía durante la ruta evitará sentirse más inseguro en la oscuridad. Cuanta más gente haya, más probable es que tengáis batería suficiente para la marcha, más recursos para guiaros, etc. Además, ¡será mucho más divertido!

Por supuesto, no hay que olvidarse de avisar a algún familiar sobre nuestros planes de realizar una ruta nocturna, así como horario aproximado de regreso. Esto podría parecer un hecho, pero deberás llevar algunas luces en tu caminata nocturna. Las linternas son geniales, pero las luces frontales son aún mejores. En una

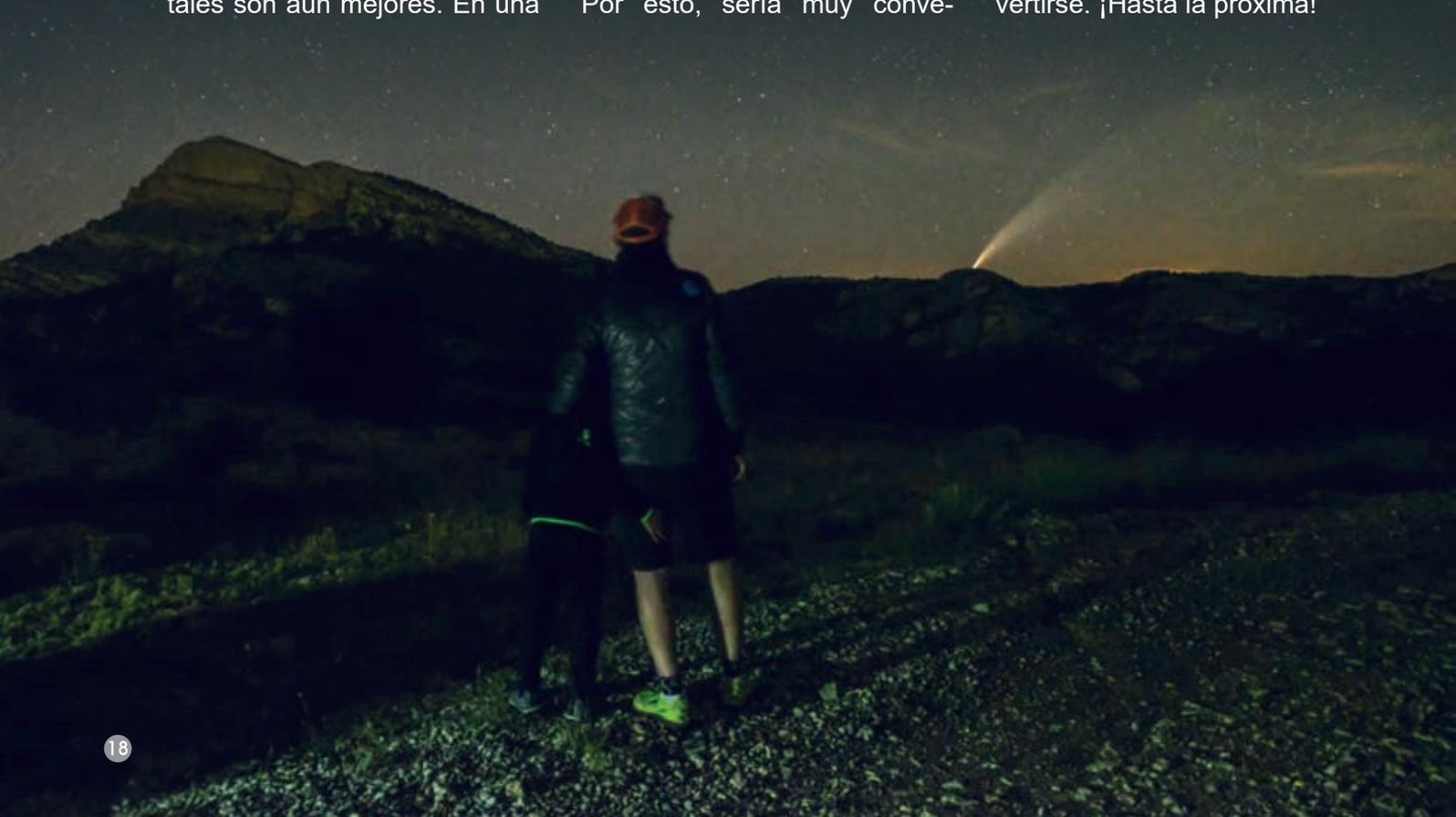
noche sin luna, estar atrapado en la oscuridad puede ser algo complicado de digerir. Eso sí, si se elige que la ruta sea durante una noche despejada de luna llena, prácticamente no se necesita luz artificial. Las noches sin luna serán las menos indicadas para realizar estas rutas.

Cuando se llega a la montaña y la cobertura es débil o inexistente, los móviles hacen un esfuerzo extra para conseguir cobertura y eso hace que la batería disminuya con más rapidez de lo normal. También, si la luz frontal se carga por batería, será la solución perfecta. Por esto, sería muy conve-

niente llevar con nosotros una batería portátil.

Por la noche y durante nuestras rutas de senderismo nocturno, unos habitantes del bosque se van a dormir y otros se despiertan, por ello, debemos tener especial cuidado por dónde se pisa. Si por ejemplo, nos topamos con un búho, será muy importante no apuntarle con la luz frontal o linterna ya que, el daño que podemos causarle en los ojos, puede ser fatal.

Por último, solo nos queda utilizar el sentido común y divertirse. ¡Hasta la próxima!



Barranco del Centenar y la cascada del Chorrador



Jorge Martínez Pallarés

*Dir. Técnico Sargantana Aventura
Téc. Deportivo en Espeleología*

El barranco del Centenar es un afluente del río Villahermosa con caudal permanente que discurre entre los términos municipales de Zucaína y Castillo de Villamalefa. A la llegada de este municipio, el barranco atraviesa una zona de roca caliza que con el paso del tiempo ha ido labrando configurando un estrecho con una decena de saltos de agua que se intercalan con increíbles pozas de agua cristalina.

De entre todas las cascadas que existen durante su serpenteante recorrido, destaca la del Chorrador o Chorro de Villar con una imponente altura de 70 metros, siendo una de las más altas de toda la Comunidad Valenciana.

Si ha sido un año benévolo en cuanto a lluvias, el agua fluirá por todo el barranco. En cambio, si las precipitaciones han brillado por su ausencia, es posible que el preciado líquido acabe filtrándose entre las rocas y el paraje se encuentre parcialmente seco. Este hecho era conocido por los moradores de la masía de Adelantado que construyeron una espectacular canalización de piedra en las alturas para poder abastecerse de agua y regar sus huertas. Con el objetivo de menguar las filtraciones rellenaban con lana de oveja las zonas más permeables.

Desde la carretera CV-190 parte una senda paralela al barranco que nos permite acceder a la base de la cascada de 70 metros

y admirar el increíble circo que se ha formado, pero si queremos contemplar el resto de saltos de agua no nos quedará más remedio que enfundarnos el neopreno y, utilizando el material y la técnica de barranquismo, hacer frente al descenso partiendo desde el Villar de Zucaína, una antiguo molino ahora restaurado que se nutre del agua de las primeras surgencias.

Si no se poseen los conocimientos necesarios para realizar el mencionado descenso es posible contratar los servicios de una empresa como Sargantana Aventura, que con su equipo de técnicos deportivos permite descubrir de una forma amena y segura todo el recorrido del barranco del Centenar.

Oliveres & Estels



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Las noches de 12 a 16 de agosto te ofrecemos un fascinante viaje multisensorial a través de las civilizaciones y los mitos del Mediterráneo hasta las raíces de los olivos milenarios.

¿Qué es el mar Mediterráneo si no es el dominio del olivo? Griegos, fenicios, romanos, judíos, cartagineses, árabes, hispanos y demás pueblos comerciantes fueron los encargados de difundir su cultivo y aplicaciones.

El origen del olivo se pierde en la noche de los tiempos coincidiendo con la expansión de las civilizaciones por la cuenca mediterránea. Los olivos silvestres llamados acebuches, se desarrollan en todos los terrenos cálidos del Mediterráneo a partir de la última glaciación sufrida por la Tierra hace más de 60.000 años. Su fruto era demasiado salvaje para comer, pero pronto aprendieron a añadirles sal, a machacarlas para separar el jugo amargo, y más tarde a prepararlas con hierbas aromáticas.

Según la mitología de la antigua civilización egipcia, la diosa Isis enseñó a los hombres a cultivar el olivo y a elaborar el aceite que se extraía de sus frutos. Probablemente fueron los egipcios quienes empezaron a preparar jabón con aceite de oliva; la sociedad egipcia apreciaba mucho los usos cosméticos de este producto.

En Babilonia, al médico se le llamaba "Asu" que significa "concedor de aceites". Por ejemplo, el aceite de oliva se usaba para ungir a los monarcas de Israel, pues ello les dotaba, presuntamente, del poder que requerían para gobernar. En la Biblia se destaca la presencia de más de 140 citas referidas al aceite y 100 al olivo. Tras el diluvio universal, la paloma soltada por Noé regresó al arca con una ramita de olivo en el pico. Ello simbolizaba que la vida tornaba a florecer.

El nacimiento del olivo se debe, según la civilización griega, a Ate-

"Las gentes del Mediterráneo empezaron a emerger del barbarismo cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid" (Tucidides).



nea, la diosa de la sabiduría, que mostraba los secretos de su cultivo y sus utilidades en la belleza, la medicina y otros ámbitos. Atenea, posteriormente identificada en Roma como la diosa Minerva, se impuso a Poseidón al traer consigo una pequeña rama de olivo como regalo de mayor utilidad para el mundo.

El olivo de Grecia estaba íntimamente relacionado con la diosa Palas Atenea. Era símbolo de victoria, de conocimiento y de paz. Considerado un árbol sagrado, era cuidado de una manera muy especial. Si alguien se atrevía a talar un ejemplar, podía pagarlo con el exilio y la expropiación de sus bienes.

La leyenda fundacional de Roma nos cuenta de Rómulo y Remo, que habían sido alimentados por la loba Capitolina, protegidos de los Dioses y fundadores de la gran ciudad de Roma, fueron amamantados bajo las ramas de un olivo.

Asimismo, en el cristianismo el olivo es signo de reconciliación con Dios y de paz. En los Santos Evangelios es conocido el pasaje en

el que a la Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén la gente lo recibe con palmas y ramas de olivo.

También en el Islam el olivo es el árbol sagrado fundamental. El aceite de oliva siempre ha iluminado los hogares y lugares sagrados, como las mezquitas. Con la islamización de España a partir del siglo VIII y durante los ocho siglos que esta duró, los árabes introducen nuevas variedades de olivos en Al-Andalus, no olvidemos que la palabra aceite proviene del árabe "al-zait" (jugo de aceituna).

Estas y muchas más historias fascinantes cobrarán vida bajo las estrellas en un espectacular olivar del Maestrat.

Gracias a la organización del Ayuntamiento de La Jana y de Turismo Vinaròs, un año más ofrecemos esta inolvidable experiencia en plena naturaleza, donde las leyendas clásicas, la gastronomía refinada y la evocadora música en vivo crearán una atmósfera mágica a los pies de uno de los olivos más antiguos del planeta, en La Jana.

Una experiencia multisensorial que contará con todas las medidas de seguridad y con plazas limitadas. Inscripciones abiertas en www.exploramaestrat.com



Helsinki *y la fortaleza de Suomenlinna*

Sin ser una ciudad que destaque por su especial atractivo, la capital de Finlandia les mostrará pequeños rincones que bien merecen ser visitados.

Su centro, como la mayor parte de las ciudades, les mostrará bellas edificaciones como la Catedral ortodoxa Uspenski o la luterana, de bellas y atractivas formas en ambos casos. Paseen tranquilamente por las calles anexas inmersos entre el bullicio de las gentes y los tranvías hasta llegar a la vistosa avenida arbolada que culmina en el puerto. Ahí descubrirán la plaza del Mercado, con curiosos y vistosos mercadillos, y tendrán la oportunidad de subirse a un ferry para así visitar la peculiar fortaleza de Suomenlinna (un atractivo recinto construido sobre seis islas). Una vez allí, y tras unos

minutos de tranquila navegación, deambulen relajadamente para admirar sus edificaciones y la fortaleza propiamente dicha que preside y resguarda este sugerente y peculiar recinto.

Sus dominios son propicios para el relax, para deambular tranquilamente sin los agobios que ofrece la ciudad. Vale la pena adentrarse en sus edificaciones para descubrir sus secretos y aprovechar la situación para sentarse relajadamente y, así, degustar la rica gastronomía de la zona en un sugerente entorno que no solo agradecerá su estómago, sino también sus pupilas.

Como les digo, este complejo, declarado Patrimonio de la Humanidad, invita al esparcimiento, a la tranquilidad, por lo que una vez recargadas sus energías y ya de vuelta a la ciudad, em-



Víctor J. Maicas.

Escritor

prendan de nuevo ese sugerente juego del descubrimiento para de esa forma aprovechar todos esos atractivos rincones que nos ofrece la ciudad de Helsinki y que por cierto no suelen salir en las guías de viaje. Sí, conviértanse durante su viaje en una especie de curiosos descubridores puesto que la propia vida, en definitiva, es un sugerente viaje.

Disfruten, pues, de Helsinki y sus alrededores con la misma pasión con que lo hace un niño al descubrir un mundo diferente. ¡Que disfruten de la aventura!





Foto. Damián Llorens

La Universitat presenta el proyecto **Enclau_UJI,** red de municipios por la cultura

La Universitat Jaume I ha presentado el proyecto Enclau_UJI, red de municipios por la cultura, con el que se pretende reforzar el vínculo entre la Universidad y el territorio estableciendo alianzas estratégicas con los municipios más dinámicos del mundo rural, punto clave del nuevo Modelo Cultural de la UJI. El acto de presentación, en el que se firmó el convenio con 16 municipios de la provincia de Castellón, contó con la asistencia de la rectora de la UJI, Eva Alcón; la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales, Carmen Lázaro; el coordinador

del Servicio de Actividades Socio-culturales de la UJI, Albert López, y representantes de los 16 municipios vinculados al proyecto.

El proyecto Enclau_UJI nace de las alianzas de la Universidad con varios municipios de la provincia para trabajar en un proceso de desarrollo cultural del territorio. “Este programa representa una mirada abierta que, bajo el principio de corresponsabilidad, no solo trabaja por el territorio sino, sobre todo, con el territorio. Se trata, en definitiva, de un punto de encuentro entre la Universidad y los municipios”, ha destacado la rectora.

Los 16 municipios con los que se firma convenio son: Teresa, Vilafranca, Altura, Sot de Ferrer, Benlloch, Sant Mateu, Forcall, Vilanova d'Alcolea, Viver, La Mata, Cirat, Ares del Maestrat, Villors, Almedijar, L'Alcora y Benassal.

El proyecto permitirá, entre otros, desarrollar actividades para la conservación y valoración del patrimonio en estos municipios, la dinamización ciudadana a través de nuevos espacios como clubes de lectura, radios locales en red o ferias, la realización de jornadas y de proyectos experimentales para resolver problemas en el territorio.

*Entrega de premios
de creación literaria*

«Irreductibles»



La UJI ha hecho entrega de los premios de la convocatoria de creación literaria Premi UJI «Irreductibles» impulsada durante el confinamiento por el Vicerrectorado de Cultura y Relaciones Institucionales en el marco del modelo cultural propio UJI-encultura. En la categoría de narrativa el ganador ha sido el relato “*Homo Ignoratus*”, de Alberto Porta Pérez, estudiante de máster en la UJI. Y el segundo premio ha sido para el relato “*Mi diario sigue en blanco*” de José Miguel Martínez Manzanera, PAS de la UJI, mientras que en la categoría de poesía ha resultado ganadora el poema “*El crit*”, de Ramón Soler Sambartolomé, estudiante de la UJI, y, en segundo lugar, “*Rutinas que dejan marca*” de Cristian Serrano Galdón, alumno del Taller de escritura creativa de la UJI.

Plan para reactivar el turismo en Castellón



El Patronato Provincial de Turismo pone en circulación 2,8 millones de euros para acelerar la recuperación de la actividad turística en las comarcas castellanenses. Esta es la respuesta ante la difícil situación que vive el sector a causa de la irrupción de la crisis de la Covid-19 y que se ve plasmada en un plan de choque conformado por 11 medidas que dan cobertura a las necesidades de la industria turística.

El plan se ha dividido en dos líneas de trabajo; una dedicada a apoyar la transición hacia la nueva

normalidad, con ayudas directas (1,5 millones de euros) tanto a destinos turísticos como empresas, y una segunda (1,3 millones de euros) que pone su foco de atención en el reposicionamiento turístico de Castellón y formado por una serie de medidas dirigidas a captar la atención de los nuevos mercados.

Por otro lado, el turismo gastronómico también es una de las patas de este plan de choque, que destinará 200.000 euros a la promoción del consumo de productos de Castellón Ruta de Sabor.

Música, teatro y juegos integran la Agenda Cultural 2020

La Diputación ha diseñado una Agenda Cultural Provincial 2020 que contemplará medio centenar de actos (música, teatro y juegos) en distintas comarcas de la provincia. Así, se ha programado el ciclo de música barroca "L'Estança Harmònica"; los espectáculos de "Temps d'objectes"; el montaje de "El Dolçainer de Tales"; el festival de teatro "Festelànim"; y el de música tradicional "Dolç Festival". Otro de los atractivos de la Agenda Cultural Provincial 2020 es 'Un món de jocs', que por un lado presenta una exposición para contemplar la historia de muchos juegos tradicionales y su evolución y, por otro lado, una sesión de juegos.





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