

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 112 - Septiembre 2020 - 2€

Iñaki Tobar:

El chef que ama los sabores y productos del mundo



Restaurante - Tapería
El ecat
La Vall d'Uixò

Disfruta del turismo activo en Castelló



Canorraft en el río Mijares

SUMARIO

Restaurante Recomiendo (Benicàssim)		Panadería y repostería artesanal	12
Savarin Arrocería - Restaurante (Burriana)	3	Literatura y viaje: Buenos Aires	14
Bar Navarret (Borriol)		Aeropuerto de Castelló	15
El Bar del Mercat (Castelló)		Patronato Municipal de Turismo de Castelló	16
Restaurante - Tapería El Pecat (La Vall d'Uixò)	4	Chef Iñaki Tobar	18
Vinos selectos: Finca Zuriena 2016	6	Turismo activo	20
Cafés e infusiones: Té Rojo	7	Ruta turística: La vendimia en familia	
Vinos espumosos, cavas y champanes	8	Senderismo: Desembocadura del Riu Millars (Almassora)	21
Productos de la Comunidad Valenciana: Horchata	9	Universitat Jaume I	22
Productos de Castelló: Aceites Bardomus	10	Diputación provincial: Turismo y cultura	23
Productos Gourmet: Del mar a la mesa	11		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martínvarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Fin de campaña

La campaña de verano más atípica de la historia acabará antes de tiempo. Los hoteles y restaurantes prevén un cierre de temporada atípico en el que a unos les ha ido menos mal que a otros, pero que no ha dejado contento a nadie.

¿Y ahora qué? Pues a esperar que la oleada de barreras y el avance de rebrotes de coronavirus no obligue a un cierre total de los establecimientos.

Solo me resta dar ánimos a los empresarios y esperar a que pase lo más pronto posible. Nada más.

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

Restaurante Recomiendo



Paseo Pérez Bayer, 31. Benicàssim · Teléfono: 687 56 60 62

Buen restaurante en Benicàssim en una zona de paso pero a la vez tranquila. Diseño acertado del local con ambiente rústico en combinación con moderno. Restaurante que sorprende por su original y extensa carta, con buena mano en la cocina y presentación original. Buena atención y precios acordes a la calidad del producto y cuidados del plato Recomendable. Imprescindible reservar en fin de semana.



Savarin

arroceria - restaurante

Avenida la Mediterránea, 42. Burriana ·
Tel. 964 58 50 81

Restaurante de toda la vida en el puerto de Burriana, lo que indica que las cosas se hacen bien. Especializado en todo tipo de arroces y fideuà; aunque si lo que quiere es comer una buena paella valenciana, les aseguramos que no saldrá decepcionado; es sin duda uno de los lugares que la bordean. También paella de foie con alcachofas y costillas: sencillamente excelente. Restaurante tradicional, buena ubicación, con terraza y zona de aparcamiento justo en frente. Buen producto y mejor elaboración. Pescados y mariscos frescos de la lonja. Si quieren comer en fin de semana les aconsejamos que llamen y reserven, porque suele estar lleno. Buena relación precio/calidad.



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 Navarret

Avenida Zaragoza, 50. Borriol · Tel. 964 32 10 17

Un clásico de almuerzo de ciclistas los sábados y domingos, lo que indica que se almuerza bien y los precios no son excesivos. Y aunque los fines de semana se llena hasta la bandera, los días entre semana también presenta un casi lleno con la clientela habitual. Cuenta con una buena barra, aunque las tortillas son su especialidad. En la mesa presenta vino, gaseosa y aceitunas. Un bar que sin duda debe visitar e incluirlo en la lista de los "clásicos" de la provincia. Le aconsejamos que si van en grupo, llamen y reserven.



Castelló de la Plana,
Plaza Mayor, junto Mercado Central



¿Quién no conoce este establecimiento? Pues todo el mundo que se precie de almorzar muy bien. Y si no lo conoce, le digo que me agradecerá toda la vida que le presente este establecimiento como templo del almuerzo. Aquí está todo riquísimo. Pegado al Mercado Central, se abastece de los mejores productos que ofrece el Mercado. Carnes, embutidos, pescado fresco, verduras, etc. Ubicado en plena calle, aunque cubierto por estar junto al Mercado, presenta una buena barra a la que es difícil acceder por la cantidad de gente a hora punta. El servicio excelente y el precio con carajillo incluido, sobre los 8 euros.



Restaurante – Tapería

El Pecat

C/ Dr. Severo Ochoa, 21. La Vall d'Uixò
Tel. 964 053 718

Un establecimiento genuino, que es imprescindible visitar. Ana y Paco, sus propietarios, se encargan de que nada sea igual cada día o mejor dicho cada momento. Aquí se puede almorzar en la terraza, a medio día tomar un vermut, disfrutar de un buen menú por 11 euros, divertirse de un tardeo musical o cenar con un menú temático, sin olvidar la copa en terraza. Y todo con una perfecta organización y lo que es más importante, con la sonrisa en la boca, a pesar de la mascarilla, porque Paco y Ana cumplen y exigen a sus clientes las medidas de seguridad ante el Covid-19.

En El Pecat, puedes disfrutar de experiencias culinarias de diferentes comarcas de España, de las mejores carnes y pescados, sin olvidarnos de los montaditos o degustaciones de distintas denominaciones vitivinícolas de nuestro país. Les aseguro que vale la pena visitar este Restaurante; me lo agradecerán. Un 9,5 para Ana y Paco, por su profesionalidad y saber hacer.



www.congeladosdil.com

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



De Casa
ULTRACONGELADOS

7Mares
De Casa

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

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



FINCA ZURIENA 2016

D.O. Ca. RIOJA



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

La revelación de los blancos riojanos

Finca Zuriena 2016 fue elegido por el prestigioso catador británico Tim Atkin como vino revelación en su informe anual de La Rioja.

Además, la Guía Peñín reconoce con 94 puntos la excelencia de este blanco de viura nacido de los cabeceros de las más viejas fincas.

Selección de Viura de más de 60 años de antigüedad. Vendimia manual. Crianza de 5 meses sobre sus lías en huevo de hormigón y posteriormente crianza de 9 meses en barricas de roble francés de 225 l.

Fincas situadas a 450 metros con suelos aluviales y arcilloso-calcáreos profundos y pobres.

Selección de viñedos viejos, de más de sesenta años de edad, en el municipio de Elciego. Las cepas de viura son plantadas entre las cepas tintas (especialmente en los cabeceros) Este método tradicional de viticultura es el denominado "corrillos".

En el pasado se vinificaba conjuntamente con las variedades tintas para ayudar a mejorar la acidez y el color de los vinos tintos.

Color amarillo con incrustaciones doradas. Limpio y brillante.

La nariz es compleja, pasando primero por balsámicos de la barrica, así como matices de pastelería con un poco de aireación aparecen los matices de la variedad así como matices minerales de caliza. Un vino que no para de cambiar tras unos minutos.

En boca tiene buena entrada, estructurado, con buena acidez, paso de buen peso con la crianza especiada, untuoso, glicérico y muy largo gracias a una acidez muy equilibrada.

Su precio, alrededor de 30,00€





Té Rojo



Esperanza Alcarria.

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

El Té Rojo se le conoce como el “Té quema grasas” por excelencia y proviene de la Región de Yunnan (China) siendo este el país con mayor producción, también es inusual que allí se consuma, no es un Té popular en este país.

Es un tipo de Té al cual se le realiza el proceso de fermentación, (no olvidemos que sigue procediendo de la planta Camellia Sinensis como os hemos explicado en artículos anteriores) su proceso puede durar de 6 meses a 60 años que llegaría a ser un Té Rojo Pu-erh.

El Té Rojo y el Té Pu-erh tienden a muchas confusiones y es debido a la traducción de las lenguas asiáticas y su color, en próximas publicaciones hablaremos de la diferencia entre Té Rojo y Té Pu-erh.

Su sabor:

El sabor del Té Rojo, varía según su grado de fermentación, desde amargo y astringente, floral y alcanfor, hasta los terrosos con textura más densa.

Sus beneficios entre otros son:

- Reduce el Colesterol
- Depura el Organismo
- Mejora la digestión
- Combate la retención de líquidos
- Refuerza el sistema inmunológico

Cuando tomarlo:

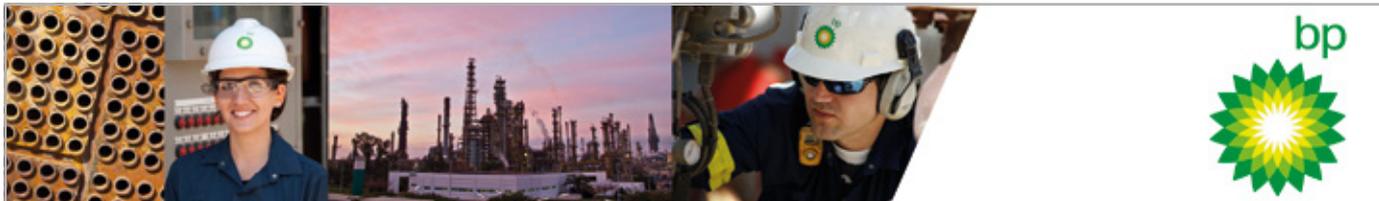
Por su efecto quema-grasas lo podemos acompañar en las comidas o después de ellas, también notarás su efecto si sientes cansancio tras las comidas y no puedas mantener los ojos abiertos, el Té Rojo te ayudará a despejarte por su contenido en teína.

Hay que tener en cuenta la absorción del hierro al tomarlo durante o después de las comidas, las personas que sufren anemia lo deben de tomar por lo menos una hora después de comer.

Beber Té Rojo es cuidar tú salud en general y poder alcanzar tus objetivos con la pérdida de peso.

Si quieres saber más sobre éste excelente Té Rojo pá-sate por la Tienda Café y Té Balancilla y te informaremos.





Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

Los Crémant Franceses

En nuestro viaje por los espumosos del Mundo, hoy nos encontramos con los que se elaboran bajo la nomenclatura **AOC Crémant**. Se trata de una apelación que engloba a todos aquellos vinos espumosos franceses que, aunque están vinificados con el mismo Método Champenoise, se elaboran en ocho regiones diferentes fuera de la Champagne.

El nombre original **Crémant** hace referencia a su textura suave y cremosa. Unas sensaciones muy especiales que vienen dadas por una mejor madurez de la uva y una burbuja de menor presión que la del Champagne (2-3 atmósferas). Característica que, sin embargo, hoy en día, ya no es un elemento principal de los Crémant porque actualmente llegan a las 5-6 atmósferas de presión como los tradicionales vinos espumosos de la Champaña.

Aunque el Consejo Regulador de Crémant es un poco menos estricto que el de Champagne, la producción de cada uno de ellos debe respetar las condiciones propias de cada región. Requisitos como la vendimia manual, prensado de racimo entero, extracción del mosto limitado y un envejecimiento mínimo de 9 meses en botella son recogidos en las ocho AOC Crémant existentes en **Alsacia, Borgoña, Loira, Jura, Limoux, Die, Savoie y Burdeos**. Ocho regiones que, aunque a grandes rasgos elaboran unos Crémant parecidos, en realidad cada AOC tiene sus propias particularidades.

En la región de la **Alsacia** se producen el 50% de los Cremant franceses, las variedades más utilizadas en la zona son: la Pinot Blanc, Auxerois y la Pinot Noir. Una buena muestra son los elaborados por René Kientz en Blienschwiller. En el **Loira** también están muy arraigados este tipo de vinos elaborados con Chenin Blanc y la Cabernet Franc.

Los **Cremant de Die** son los elaborados en la zona del Ródano y sus afluentes con las variedades Clarette y Aligote. También en el Sur podemos encontrar los **Cremant de Limoux**, localizado en la región de Languedoc-Rousillon, se encuentran en las montañas más frías de los Pirineos en el sur de Francia, principalmente elaborados con la variedad Mauzac (blanquette de Limoux).

Los **Cremant del Jura** son los más atrevidos y joviales producidos con las variedades Savagnin, Poulsard y Trousseau. En la **Borgoña** suelen utilizar la Chardonay, Pinot Noir y Gamay.

Son ideales para tomar como aperitivo y con los entrantes, aunque también con algunos platos principales.



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
www.ube.es

UBE

Horchata, Esencia de la chufa



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Sobre esta bebida blanca y dulce tan mediterránea y valenciana hay una bonita leyenda. Cuenta que una joven le dio a beber al Rey de Aragón, Jaime I, y éste muy entusiasmado por su sabor, preguntó: "¿Qué es aixó?" Y la joven respondió: "Es leche de chufa", a lo que el rey le replicó diciendo, "¡Aixó no es llet, aixó es or xata!". De aquí el nombre de esta afamada bebida que tiene su capital en el pueblo valenciano de Alboraya, donde se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Horchata de Valencia.

La horchata es una bebida cuya esencia es la chufa, tubérculo típico de la huerta valenciana y se considera, tradicionalmente, como una bebida refrescante porque ayuda a combatir el calor veraniego, pero también es un alimento natural, sano y muy completo.

Es tradicional consumir horchata en verano para merendar, muy fría y acompañada de los típicos "fartons", dulce de bollería, de forma alargada y azúcar glaseado, similar a una rosquilla un poco más gruesa, de textura tierna y esponjosa. La horchata la podemos degustar prácticamente todo el año, gracias al buen tiempo que disfrutamos en nuestra ciudad. Se puede tomar granizada o líquida, de esta última forma de beberla viene la expresión "pedir una líquida".

Se trata de una bebida de origen vegetal, energética, con propiedades cardiovasculares similares al aceite de oliva, que ayuda a bajar el colesterol, es muy nutritiva y rica en vitaminas. Es ideal para las personas con problemas digestivos y de diarreas, el conocido "síndrome del viajero".

Los celíacos la consumen sin problemas y puede ser sustituta de la leche para las personas con problemas de intolerancia, al igual que la leche de almendra o la soja. Combina perfectamente con cacao, café o limón y podría utilizarse en los desayunos incluso en invierno atemperándola.

Si queremos elaborar horchata en casa podemos comprar este tubérculo en el Mercado Central de Castellón. Esta bebida cuando se prepara artesanalmente sin aditivos, tiene una caducidad muy rápida 24 a 36 horas y siempre conservada en frío a unos 4 grados.

Sustituto de la leche (aunque no es tan rica en grasa y lleva mucha agua) para hacer flanes, puding, natillas, arroz con horchata, torrijas e incluso preparaciones saladas.

Receta para elaborar horchata en casa de forma sencilla

Ingredientes para un litro de horchata:

200 gramos de chufas

1 litro de agua mineral

250 gramos de azúcar glas

Después de haber lavado muy bien en varias aguas, dejaremos las chufas a remojo durante 12 horas. Al cabo de este tiempo, se vuelven a lavar de nuevo, se escurre y se trituran bastante para sacar bien toda su esencia. Agregaremos el agua, mezclamos bien y pasaremos por una tela muy fina a modo de colador y apretando bien para que suelte toda la sustancia. Añadiremos el azúcar, cuando se haya disuelto, lo volveremos a colar dejándola en el frigorífico para que enfríe y espese un poco. Dura un día más o menos, después se estropea rápido. Agitar antes de beber. Se puede congelar.

Se puede preparar de forma más ligera poniendo menos azúcar o sustituyendo total o parcialmente el mismo y cambiarlo por un edulcorante.





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



ACEITES BARDOMUS



La finca BARDOMUS propiedad de la familia Barchi Artus, está situada sobre suaves colinas orientadas al Sur, mirando directamente al Mar Mediterráneo y flanqueada por los Parques Naturales de la Serra D'Irta y Prat de Cabanes, entre las localidades de Alcalá de Xivert y Torreblanca.

Se trata de una extensión de 122 hectáreas que da trabajo a 6 personas. En la actualidad se cultivan 4 variedades de aceituna: Borriolenca y Canetera como autóctonas de la Provincia de Castelló y las populares Arbequina y Picual.

Actualmente, se encuentran inmersos en un proceso de

transformación del cultivo tradicional a cultivo ecológico.

Uso racional del agua mediante un sistema de monitorización constante de la humedad del suelo por medio de unos detectores instalados en la tierra, y uso de energía fotovoltaica producida en sus propias instalaciones.

Desde la condición de pequeños productores, quieren hacer hincapié en su dedicación plena y totalmente exclusiva en todo el proceso de producción y elaboración de sus 5 variedades de aceite de oliva virgen Extra en su propia Almazara, de lo que se sienten muy orgullosos.



Tienda
El Pilar



Cristian Baena
Co-propietario de la
Tienda El Pilar

Producto Gourmet

Del mar a la mesa

Según parece, las vacaciones empiezan a acabarse y el verano también, este año parece que ha pasado muy deprisa y sin darnos cuenta llegamos a septiembre, con la vuelta a la nueva rutina. Los días empiezan a acortar, pero aún apetece estar en una terraza en esos pequeños momentos que el calor da un poco de tregua y nos permite relajarnos.

Para esos momentos, tenemos la pareja perfecta a una cerveza helada o una copa de blanco bien frío: una selección de ahumados, salazones y conservas que nos hará disfrutar de esos momentos de relax.

Uno de los mejores salmones ahumados, lomos de bacalao, sardina ahumada o en aceite, boquerones increíbles, anchoa del cantábrico realmente espectacular, mojama, hueva de maruca o hueva de atún rojo o conservas de alta gama.

La casa ahumados Domínguez, con la cual estamos encantados, ya que tratan al producto como nosotros en la Tienda, con el respeto que se merece, ya que son artículos que no fallan por su altísima calidad, nos trae 4 productos estrellas de nuestra casa, el salmón, el bacalao, el boquerón y la sardina en aceite. Tanto salmón ahumado como lomo de bacalao o el



boquerón y la sardina en aceite y tomate son de cuchillo y tenedor, realmente no le hace falta nada que lo acompañe ya que tal cual, está perfecto, un producto que bocado a bocado disfrutaremos por el sabor especial y único como pocas veces podamos probar.

Las anchoas de la casa nos hacen sentirnos orgullosos por lo buenas que están. De elaboración tradicional, desovadas a mano y con una presentación de alta gama. La casa Don Bocarte con su "doble 0" perfecta, la Castreña con su intenso sabor o de Espinaler en forma de abanico ocupan nuestras vitrinas.

Nuestras sardinas ahumadas Kiele, de un tamaño igual de espectacular que de sabor o nuestra mojama y hueva de maruca desde Barbate acompañada de cualquier verdura escalivada (o bien solas), conseguirán de nosotros, los perfectos anfitriones.

Marcaremos como un imprescindible en nuestra mesa cualquier producto de las casas C. Canvados, Peperetes, Espinaler o Pay Pay, que con su calidad hacen disfrutar a los paladares más exigentes sacando lo mejor de cada uno con sabor, presentación, calibre y sus escabeches. La mezcla perfecta de un trabajo bien hecho con una calidad superior.

SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



Los hornos del Gremi de Forners,

decididos a trabajar por Castellón

Empezamos un mes de septiembre extraño y complicado para los castellonenses. Sin embargo, hay que seguir adelante y unos de los que van a seguir dando lo mejor de sí mismos son los panaderos y pasteleros del Gremi de Forners, que seguirán trabajando cada día para ofrecer a los vecinos los mejores alimentos artesanos y las recetas tradicionales de nuestra tierra. “Ahora más que nunca tenemos que alimentarnos bien y los productos de nuestros hornos nos permiten llevar una dieta equilibrada, con especial protagonismo del pan artesano que es uno de los productos más saludables que podemos incluir en nuestro día a día”, tal y como explica el Maestro Mayor de Castellón, José Miró.

La verdad es que el pan artesano es rico en vitaminas y minerales, mejora la digestión, y nos aporta los hidratos de carbono que necesitamos para mantenernos con energía. Pero además, los artesanos de Castellón han creado en los últimos años una amplia variedad de panes artesanos que nos aportan muchísimos nutrientes ‘extra’ y que convierten un bocado de pan en un mordisco saludable y a la vez, delicioso. Es el caso del pan de cúrcuma (antiinflamatorio); el pan de vino pasas y nueces o con semillas de amapola (que nos aportan ácidos grasos saludables); el pan pizza (con un toque de tomate y orégano); el pan con sésamo (que nos reporta calcio); y el pan de chía (con alto contenido en fibra), entre muchos otros.



Hogaza de trigo
Pa i Pastes Castelló



Pan de cúrcuma
Miró Degustaciones



Pan de algarroba
Pastelería Adsuara



Pan con fibra verde
Panhevi

El pan artesano es rico en vitaminas y minerales, mejora la digestión, y nos aporta los hidratos de carbono que necesitamos para mantenernos con energía

Además, nuestros artesanos elaboran los panes con masa madre y fermentaciones lentas, lo que maximiza los beneficios del pan artesano. Y de forma paralela, este alimento resulta muy saludable por aquello que no tiene: grasas, azúcares, colorantes y saborizantes.

Asimismo, en septiembre empiezan a llegar a nuestros hornos algunos de los productos más típicos de la cocina castellonense, como la calabaza o el boniato, por lo que al visitar las panaderías y pastelerías encontramos también una amplia variedad de dulces tradicionales elaborados con estos ingredientes que se suman a las recetas típicas que podemos ver en los escaparates de nuestros hornos: coca de tomate, rosquilletas, pastissets, ...

El Maestro Mayor recuerda que comprar los productos del día a día en las panaderías y pastelerías artesanas de la ciudad, confiar en nuestros artesanos para los cáterings o celebraciones familiares y apostar por las tartas únicas que crean nuestros pasteleros para los momentos especiales “es apostar por nuestros productos de siempre, por el trabajo bien hecho y, sobre todo, por mantener viva nuestra ciudad, ya que sin el pequeño comercio nuestros barrios cambiarían por completo y se perderían muchos puestos de trabajo. Juntos, todos trabajamos por Castellón”.



Pan de maíz y cereales
Rafael Galindo





Buenos Aires:

Mucho más que tango y fútbol



Víctor J. Maicas.
Escritor

La capital argentina es una urbe en constante ebullición en la que el visitante puede disfrutar de un sinfín de sensaciones diferentes.

Es evidente que al pensar en Buenos Aires muchos asocian esta ciudad a la de sus dos grandes clubes de fútbol, Boca y River, y por supuesto a ese sensual y sugerente baile llamado tango. Y sin lugar a dudas, no van desencaminados, pues evidentemente tanto el fútbol como el tango son dos de las grandes pasiones de los argentinos en general, y en particular de casi todos los porteños.

“La Boca”, por cierto, es mucho más que un simple barrio. Es...cómo diría yo...como una pequeña y diminuta República dentro de la ciudad, tal y como lo definen algunos de sus habitantes. La Boca es y ha sido el barrio de los obreros, de los inmigrantes, sí, el barrio de los descamisados, tal y como diría Evita Perón. Un barrio en donde las fachadas de las casas, pintadas con mil y un colores, transmiten al viajero una sensación de alegría y placidez que, muy posiblemente, contraste con la dura y sacrificada vida de sus habitantes.

No obstante, y como decía en el titular de este artículo, Buenos Aires

es incluso mucho más que todo lo que pueda llegar a transmitirnos el tango y el fútbol, pues cada rincón de la ciudad es capaz de sugerir al visitante una inagotable fuente de sensaciones diferentes.

Recuerdo que en mi visita descubrí una urbe viva en todos los sentidos. En la plaza de Mayo, justo enfrente de la Casa Rosada, unas enormes pancartas me recordaron la valiente lucha llevada durante años por las madres de los desaparecidos en la sangrienta dictadura de los Videla, Massera, Galtieri y compañía, mientras que en la avenida 9 de Julio (la más ancha del mundo), varios cientos de manifestantes me dieron a entender que la lucha por conseguir una vida más justa y digna, continúa en todos los sentidos.

También tuve tiempo de pasear por el barrio de Palermo, con sus impresionantes bosques y jardines, así como por el céntrico y elegante barrio de Recoleta que, con sus magníficos edificios centenarios, dan un toque de distinción a esta parte de la ciudad. Quise igualmente conocer una de sus zonas más modernas, Puerto Madero, situado justo detrás de la Casa Rosada (la casa de gobierno), y allí pude contemplar la vida nocturna porteña rodeado por inmensos rascacielos que conviven armónicamente con el resto de edificaciones de esta cosmopolita urbe.

Y cómo no, paseé tranquilamente por la atiborrada y peatonal calle Florida, con sus decenas y decenas de vendedores ambulantes que a precios de saldo te venden desde bufandas y todo tipo de enseres, hasta por supuesto las camisetas de sus ídolos de la albiceleste como Maradona o Messi. En efecto, fue todo un placer deambular por calles peatonales como Lavalle o la mencionada Florida, para así poder sentir latir el verdadero corazón de la ciudad mientras admiraba a las parejas de bailarines callejeros que, cada dos por tres, exhibían su arte formando corrillos entre los visitantes más curiosos.

Indudablemente fueron muchas más las cosas que pude observar durante aquellos días, como por ejemplo el ilustre y mítico Café Tortoni, en el que escritores e intelectuales del siglo XX pasaron largas horas intentando mostrar su arte y sus pensamientos al mundo, o el encantador barrio de San Telmo, en donde sus callejuelas y mercadillos, como los situados en la plaza Dorrego, te introducen inconscientemente en épocas pasadas mientras el ritmo de los tangos amenizan tu pausado caminar.

Sí, Buenos Aires es mucho más que tango y fútbol, es...por decirlo de alguna forma, una ciudad viva y en constante ebullición que a nadie deja indiferente. Sin lugar a dudas, todo un regalo para propios y extraños.

El aeropuerto de Castellón activa nuevos proyectos

Autoriza el contrato para el centro de mantenimiento de aviones y la creación de una nueva zona de estacionamiento de aeronaves

La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha autorizado la firma del contrato que posibilitará la puesta en marcha de un centro de mantenimiento de aviones, así como la creación de una nueva plataforma de estacionamiento de aeronaves. Está previsto que ambas actuaciones estén operativas a finales del presente año.

El consejo de administración de Aerocas se ha reunido bajo la presidencia del conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España. En la reunión se ha abordado, entre otros puntos, la activación de proyectos vinculados a la vertiente industrial del aeropuerto.

Arcadi España ha subrayado que la tramitación de estas iniciativas empresariales “se enmarca en la estrategia del Consell de diversificación de la cartera de servicios del aeropuerto, en colaboración con el sector privado”.

El conseller ha recalcado la importancia “de explorar y explotar todas las posibilidades que ofrece la infraestructura, máxime en el actual contexto de crisis en los sectores de la aviación y turístico por la pandemia de la Covid-19”.

Por una parte, el consejo de administración de Aerocas ha aprobado la firma del contrato con la empresa Brok-air Aviation Group para que desarrolle, durante un periodo de 15 años, las actividades de mantenimiento y estacionamiento de aviones.

La autorización del contrato llega después de que la compañía presentara un proyecto de implantación en el aeropuerto en diversas etapas, que fue sometido a información pública en mayo.

En una primera fase, Brok-air va a construir un hangar para mantenimiento de aviones de 2.500 metros cuadrados, que está previsto que entre en funcionamiento a finales del presente año.

La instalación está diseñada para acoger aeronaves de las familias Boeing B-737, Airbus A-320 y ATR.

Este hangar será provisional, ya que Brok-air construirá uno de mayores dimensiones en la futura plataforma industrial del aeropuerto, un proyecto que está actualmente en fase de licitación.

Por otra parte, Aerocas ha aprobado la propuesta de la empresa e-Cube Solutions, que opera en el aeropuerto desde 2019, para habilitar una nueva zona de estacionamiento de aviones, que abarcará una superficie de 21.550 metros cuadrados y que dará respuesta a los planes de expansión de la compañía. La plataforma tendrá capacidad para acoger entre 15 y 20 aviones de diverso tamaño y está previsto que esté operativa a finales del presente año.

Aerocas firmó recientemente con e-Cube un contrato de diez años para el desarrollo de las actividades de estacionamiento y desmontaje de aviones.



Castelló reimagina su oferta turística

La covid-19 nos ha obligado a reimaginar el verano. Una ciudad abierta al mar como Castelló también está acostumbrada a abrazar el cambio y la innovación. Los últimos meses no han sido una excepción y la capital de la Plana se ha adaptado a un nuevo tipo de turismo. En septiembre, el Patronato Municipal de Turismo dará continuidad al tipo de oferta turística segura que se ha promovido durante el periodo estival. Se seguirán organizando actividades al aire libre por las facilidades que conceden para garantizar la distancia social y las medidas de protección de la salud. Así, las mañanas y tardes de la playa del Pinar seguirán protagonizadas por el yoga y el taichí, fijos en el calendario desde hace varios años.

Además, se continuará apostando por el patrimonio y por la historia de la ciudad para dinamizar la oferta turística de septiembre. La visita guiada 'Esencia de Castelló' es una oportunidad para descubrir algunos de los edificios y monumentos más significativos. Enclaves como el Teatro Principal, el Real Casino Antiguo, la Concatedral de Santa María





o la torre campanario de El Fadri serán los protagonistas de las rutas previstas para todos los sábados de septiembre a las 11.00 horas. De forma similar, las visitas teatralizadas 'Na Violant d'Hongria, primera reina de Castelló' permitirán conocer más acerca de una figura histórica tan relevante como la monarca de la Corona de Aragón. Tendrán lugar los días 11 y 26 de septiembre a las 20.00 horas, saliendo desde la Tourist Info de la plaza de la Hierba.

También en clave turística, la campaña 'Re-Conoce Castelló' permanecerá en vigor durante el mes de septiembre. Esta constituye una oportunidad para que tanto visitantes como oriundos puedan redescubrir la ciudad online. Se trata de una alternativa para aprender un poco

más sobre los lugares emblemáticos mediante contenido audiovisual. Su naturaleza digital facilita el acceso a la historia desde casa, a un solo click. Para los visitantes, la capital de la Plana ha hecho un esfuerzo informativo especial y seguirá haciéndolo durante septiembre. Las oficinas de Tourist Info en la plaza de la Hierba y en el paseo Buenavista proporcionarán toda la información necesaria sobre las actividades, visitas, conciertos y eventos gastronómicos de Castelló.

Y lo mismo ocurrirá en septiembre. Gracias a este planteamiento, Castelló se ha afianzado como destino turístico en un verano muy complicado marcado por el coronavirus y para el que se ha trabajado con el objetivo de ofrecer una programación variada y adaptada.



Iñaki Tobar



Iñaki Tobar, de padre vasco y madre castellanense, se define como chef amante de los sabores y productos del mundo. Para él la gastronomía no tiene fronteras, por ello, no duda un solo momento en aprovechar oportunidades para viajar y conocer otras culturas gastronómicas, concretamente, su último viaje antes de la pandemia fue a Indonesia.

El joven chef castellanense realizó sus estudios en la escuela de cocina Costa Azahar del Grau de Castelló (2006 – 2009), donde conoció a Luis Arrufat, que más tarde le impulsó en su carrera profesional. Tobar compaginó sus estudios con su trabajo en la Sala Opal y realizó las prácticas con el Casino Antiguo. Una vez finalizó su formación viajó a Londres, París, Bruselas y Ámsterdam durante 3 meses para conocer otras culturas gastronómicas y proyección de nuevos destinos.

Una vez en España, Luis Arrufat le ofreció la posibilidad de trabajar en El Capricho (2012), un restaurante galardonado con la mejor carne del mundo y con un público procedente de todas partes del mundo... En este restaurante estuvo durante 15 meses, como 2º de cocina y también ayudó a abrir Andra Mari Jatetxea en San Sebastián. Aprovechó su estancia en el norte para conocer un poco más a fondo su gastronomía, como es amar y respetar el producto.

Chef que ama los sabores y productos del mundo

En una nueva etapa profesional, se trasladó a Barcelona para trabajar en Suculent con Antonio Romero siendo éste jefe de partida en cocina del restaurante El Bulli. Allí, además del respeto al producto, aprendió disciplina, cocina tradicional combinada con técnicas de vanguardia y sabores intensos. También se empapó de la cultura gastronómica de la ciudad yendo a comer a grandes restaurantes.

Cuando terminó en Suculent, se dirigió a Lima (Perú) a trabajar al restaurante IK en Miraflores, un restaurante referente, donde descubrió el producto del país, aprendió a elaborar platos y técnicas latinoamericanas. Aprovecha para viajar por todo Perú. De hecho, durante su estancia colabora en la apertura de un restaurante situado en Los Andes, en un valle sagrado a 3.600 metros de altura. De la zona de Machupichu y Amazonia aprendió a elaborar platos, técnicas latinoamericanas, hacer extracto de azúcar, fermentados de la zona y elaborar cocina selvática.

En 2015 regresó a Castelló, y empezó como asesor de cocina en el SOLE Rototom (Grao); y se unió en la cocina al proyecto de La Vermutería 1985 (Castellón), con una carta en torno al vermut.

Por otra parte, en el verano de 2017 viajó a Zúrich (Suiza) para ayudar en el cambio de logística y evolución de un restaurante emblemático junto a Martín Andrés Comamala, antiguo jefe de cocina en El Capricho.

Regresó de nuevo a Castelló con un nuevo proyecto: Playa Chica, en sociedad con Juan Pau, Pedro Salas y José Romero, transmitiendo en este restaurante de playa sugerencias, menús temáticos y aplicación de todo lo experimentado con mucho mimo junto a sus socios.

Su último viaje: Indonesia para conocer la cultura gastronómica... con Bruno Noer, cocinero que conoció en Perú.





Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Nuevas aventuras

Este verano atípico nos ha hecho descubrir los rincones de nuestras montañas y en este caso con bicicleta, una opción cada día más de moda y que ha llegado para quedarse.

La opción ebike (bicicleta eléctrica) está revolucionando el sector, su ayuda al pedaleo hacen de esta opción sea una alternativa a quienes quieren divertirse sin tener una cierta forma física o una experiencia previa.

En la actualidad, la mancomunidad de Penya-golosa ésta preparando una serie de rutas para practicar senderismo y bicicleta de una forma responsable y con una gran dosis de diversión. Ahí es donde el turista busca esa combinación entre aventura y turismo, ahí es donde entran las ebike y que quien pueda probar una seguramente repetirá.

Penyagolosa es de esos lugares mágicos que enlaza con sus pueblos de historia y tradición, lo que hacen de cualquier ruta una auténtica aventura. ¡Atentos a los nuevos proyectos!



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Deportivo en Piragüismo
Director técnico Sargantana Aventura

Canoraft en el río Mijares



Desde tiempos inmemoriales el ser humano ha buscado fórmulas para dominar el entorno, la tradición de descender ríos con rápidos es muy longeva y la muestra son los primeros ingenios de barcas de troncos. En Castellón, en el río Mijares, los gancharos se encargaban de conducir la madera cortada procedente de la Sierra de Gúdar hasta los puntos de recepción en Vila-Real, oficio que fue regulado en el siglo XV ante los constantes enfrentamientos con los agricultores.

Actualmente el descenso de ríos se ha convertido en una actividad lúdica donde es posible utilizar diferentes tipos de embarcaciones rafts, kayaks, canoas, etc. Por otro lado, el nacimiento del turismo activo, ha propiciado el desarrollo de nuevas modalidades. Entre estas nuevas disciplinas destaca el canoraft, una barca neumática para una o dos personas que fusiona la estabilidad de los rafts y la maniobrabilidad de las piraguas, una actividad emocionante y divertida que permite navegar en tramos de ríos menos caudalosos como lo es el Mijares a su paso por La Plana.

La navegación en canoraft permite descubrir paisajes increíbles que ha labrado nuestro río de una forma segura y entretenida. Superando los diferentes rápidos, sorteando las diferentes rocas y atravesando las diferentes corrientes podremos rememorar aquellos trayectos que realizaban los antiguos gancharos.

Para los no iniciados a este deporte siempre existe la posibilidad de contratar guías titulados con la empresa Sargantana Aventura.





Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Desembocadura del Riu Millars

(Almassora)

La Vendimia en Familia: Sorbos de Historia en el Maestrat



Hablar del vino es hablar del ser humano en sí mismo, de nuestra esencia y de nuestra cultura. Septiembre es el mes más importante y mágico para el vino... Tras el calor del verano, la uva está lista para su recolección. La época en la que los viñedos son un hervidero de vida, y en la que comienza el mágico ritual de cada año. Porque, a pesar de que el proceso de elaboración del vino es clave, no lo es menos la vendimia artesanal.

Este tiempo nos brinda la ocasión perfecta para practicar una de las experiencias más enriquecedoras e impactantes que nos ofrece el territorio: el enoturismo.

Buena parte de la vendimia se la debemos a los egipcios. Y es que este pueblo recolectaba la uva de una manera prácticamente igual a la actual. Y no solo eso: tanto el pisado de la uva, que lo realizaban los vendimiadores, como las celebraciones del final de la cosecha también datan de entonces.

En la Antigua Roma, uno de los pueblos responsables de que el cultivo de la vid se extendiera por toda Europa, esta labor de recoger la uva estaba marcada por dos pautas muy singulares. Por un lado, que solo podían realizarla mujeres. Por otro, que la recogida de la uva seguía un patrón propio: solo se recolectaban las uvas que estaban expuestas al sol, descartando las demás.

Nuestra histórica comarca del Maestrat, cruzada por la Vía Augusta romana, fue conocida por la producción de vinos desde la época romana y alcanzó grandes cotas de celebridad de sus caldos a finales del siglo XIX.

Todavía hay pequeñas bodegas tradicionales en el corazón del Maestrat que conservan este arte milenario y nos invitan a disfrutar la experiencia, como el Celler l'Estanquer en Canet lo Roig. De la mano de Turisme Vinaròs y con una experiencia diseñada por la empresa de ecoturismo Explora Maestrat ofrecemos la oportunidad de vivir esta experiencia inolvidable, en el momento más hermoso del año: desde el viñedo, la recolección de la uva, hasta el pisado de las uvas y la elaboración de caldos...pasando por la cata de mostos y vinos.

**Sábado 5 y 12 de septiembre vive la Vendimia:
Sorbos de Historia en el Maestrat.**

Grupos reducidos.

Reserva online ya disponible en www.exploramaestrat.com.

Esta ruta es segura para pasear con tranquilidad a pie o en bicicleta y facilitar el uso público del río, de forma respetuosa con los valores ambientales del Paisaje Protegido de la Desembocadura del río Millars. Desde el Assut de Vila-real se cruza el sendero Botánico, que sigue el trazado de la Acequia Mayor de Vila-real. La senda sorprende por la frondosidad de la vegetación y por la singularidad de su trazado que, en algunos tramos, va por el cauce de la antigua acequia Mayor. En el itinerario se pueden ver distintas construcciones hidráulicas que ya forman parte de este espectacular paisaje hasta finalizar el trayecto en la desembocadura del riu Millars, que es el curso fluvial más importante de la provincia de Castellón.

Tipo de recorrido: Lineal

Salida: Assut de Vila-Real (parage del Termet)

Llegada: Desembocadura del riu Millars(Almassora)

Longitud: 13,2 km (ida). No circular

Tiempo: 3 horas y 15 minutos

Atractivos naturales: El cauce del Riu Millars, la Senda botánica, característica vegetación de ribera de río, en algunos tramos hay puntos para el avistamiento de aves, Les Goles...

Puntos de interés cultural y arquitectónico: Conjunto de construcciones hidráulicas, como el Assut de Vila-real; el pantano de Santa Quiteria, el antiguo azud de Burriana, más conocido como Les Reballaors; canales, antiguas acequias, un viejo molino...

Dificultad técnica: fácil

Usuarios: senderistas y bicicletas

Más información:

<https://val.consorciriumillars.com/>



Las universidades públicas valencianas otorgan los Premios

PRECREA

Diego Ramia i Arasa, Joan F. Mira, Rosángeles Valls, Isabel Tejada Martín, María José Martínez de Pisón Ramón son las personas galardonadas de la I Convocatoria de los Premios a la Creación PRECREA

Los Premios a la Creación de las Universidades Públicas Valencianas (PRECREA) han sido concebidos de forma cooperativa por las diferentes sedes encargadas de la educación superior de la Comunidad Valenciana, y se otorgan para galardonar la tarea cultural realizada por personas, colectivos o instituciones como reconocimiento a su meritoria labor, a partir de las actividades de creación cultural o trayectoria profesional desempeñada en el año 2019. Se trata de un elenco de premios honoríficos, diversificados en varias categorías, que han sido otorgados cada uno de ellos por una universidad diferente. Se han destacado aquellas actuaciones de mayor impacto cultural desarrolladas por sus creadores, así como su significación en cuanto a la excelencia y la innovación de la vida cultural y artística desempeñada en la Comunidad Valenciana. En esta primera edición se

han concedido cinco premios, uno por cada categoría y universidad.

El Premio Matilde Salvador de Música de la Universitat Jaume I de Castelló ha sido otorgado a Diego Ramia i Arasa, catedrático de Música durante casi 30 años en el Instituto Ribalta de Castelló, ha sido profesor de numerosos músicos de Castellón, entre ellos el guitarrista Manuel Babiloni. Gran impulsor del Conservatorio Profesional de Música de Castellón, director de la Orquesta Camerata y promotor de cualquier iniciativa que ponga en valor la música y su difusión.

En cuanto al resto de universidades, el jurado del Premio Isabel-Clara Simó de Creación Literaria (Universidad de Alicante) ha sido otorgado al escritor, antropólogo, sociólogo y profesor emérito de la UJI Joan F. Mira, referente de las letras catalanas. El Premio Carles Santos de Artes Escénicas (Universitat de València) ha recaído en Rosángeles

Valls por su dilatada trayectoria al frente de Ananda Dansa y sus numerosas obras. El Premio Juana Francés de Artes Plásticas y Visuales (Universidad Miguel Hernández de Elche) ha sido otorgado a la doctora en Bellas Artes Isabel Tejada Martín, por su compromiso con el arte contemporáneo y su trayectoria profesional desde principios de los años noventa hasta la actualidad. Finalmente, el Premio José M.^a Yturralde de Diseño y Creatividad Tecnológica (Universitat Politècnica de València) ha sido para María José Martínez de Pisón Ramón, por su significativa labor de investigación y su destacada aportación a la comunidad en el ámbito de la creatividad y la tecnología en el panorama nacional.

La celebración de la gala de entrega de los cinco galardones está prevista para el 23 de octubre a las 19 horas en el Claustro del Centre Cultural La Nau de la Universitat de València.

El Galardón

El galardón que se entregará a los premiados ha sido realizado ad hoc por los escultores e investigadores María José Zanón Cuenca y Juan Fco. Martínez Gómez de Albacete. Para la creación de la escultura Palatina, se ha recurrido a la columna jónica, un símbolo de la cultura como pilar fundamental de nuestra sociedad.

El estilo jónico ha sido empleado por excelencia en la edificación de templos dedicados a diosas como Atenea, divinidad de la civilización, las artes y las ciencias, una deidad olímpica cuyo culto fue muy extendido por todo el Mediterráneo y que, siendo regente de lo artístico, se convierte también en la patrona de los Premios a la Creación PRECREA y en su galardón escultórico conceptualizado en forma de molde.



"Turismo seguro, próximo y sostenible"

La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, destacó "la capacidad que está demostrando la provincia para convertirse en un destino turístico seguro, próximo y sostenible", para lo que ha ensalzado el esfuerzo de los empresarios del sector a la hora de presentar proyectos adaptados a la actual emergencia sanitaria, económica y social a causa de la Covid-19. Destaca que el "nuevo turismo" busca principalmente proximidad, poca masificación, diversidad y seguridad, entre otros. Con ello, "lo que el mercado turístico nos dice es que "la sostenibilidad es un valor en alza y Castellón, como destino turístico, encarna muchos de esos valores, desde siempre".



Apoyo a la marca Castelló Ruta de Sabor

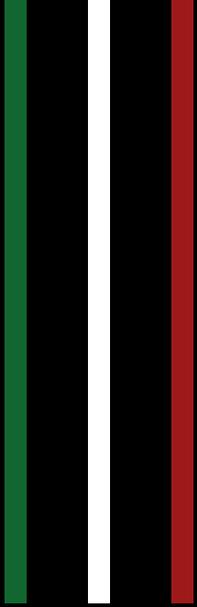


El Patronato Provincial de Turismo invertirá 700.000 euros durante el 2020, a través de su plan de choque, para fortalecer la marca Castelló Ruta de Sabor. El respaldo se proporciona por una doble vía: a través de subvenciones para las empresas adheridas y mediante la puesta en marcha de una campaña de marketing que ayude a posicionar turísticamente los manjares producidos en la provincia de Castellón.

Ayudas para mantener los parajes naturales municipales

La Diputación destinará este 2020 una partida de 80.000 euros para que los municipios de la provincia mantengan sus parajes naturales municipales en las mejores condiciones y que cuenten con los recursos necesarios para su puesta en valor. El porcentaje de ayuda económica sobre el coste de la actuación será mayor para los municipios inferiores de 500 habitantes. El gasto máximo de cada subvención será de 6.000 euros.





GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



www.giulianisgrupo.com

C/ Jose María Guinot Galán,
5 1ª Planta Pta 9 (Edificio Gumbau)
Tlf. 964 20 31 07



GIULIANI'S
Salera

Giuliani's Salera
Ctra. Nac. 340 Km 64.5,
Local A14 · Castellón
Tlf. 964 29 35 80



GIULIANI'S
Centro

Giuliani's Centro
C/ Escultor Viciano, 4
Castellón
Tlf. 964 02 86 46



GIULIANI'S
Ocean Spirit
GASTRO · MUSIC · CLUB

Giuliani's Ocean Spirit
Muelle Puerto recinto, 157
Grao de Castellón
Tlf. 964 28 68 73 · 639 426 504



GIULIANI'S
Beach
RESTAURANT

Giuliani's Beach Restaurant
Torre San Vicente, 12560
Benicàssim · Castellón
Tlf. 964 76 66 78 · 654 233 215



Taberna Machete
C/ Escultor Viciano, 5
12002 Castellón
Tlf. 864 81 24 07



American Danny's Burger
Puerto Azahar Local 19-20
12100 Grao de Castellón
Tlf. 964 63 10 36

BIANCO.
TERRAZA DEL MAR

BIANCO, Terraza del Mar
Puerto Azahar Local 19-20
12100 Grao de Castellón

AMO-BE
EVENTS

AMO-BE EVENTS
C/ Jose María Guinot Galán,
5 1ª Planta Pta 9 (Edificio Gumbau)
Tlf. 964 20 31 07