

# Castelló turisme i gastronomia

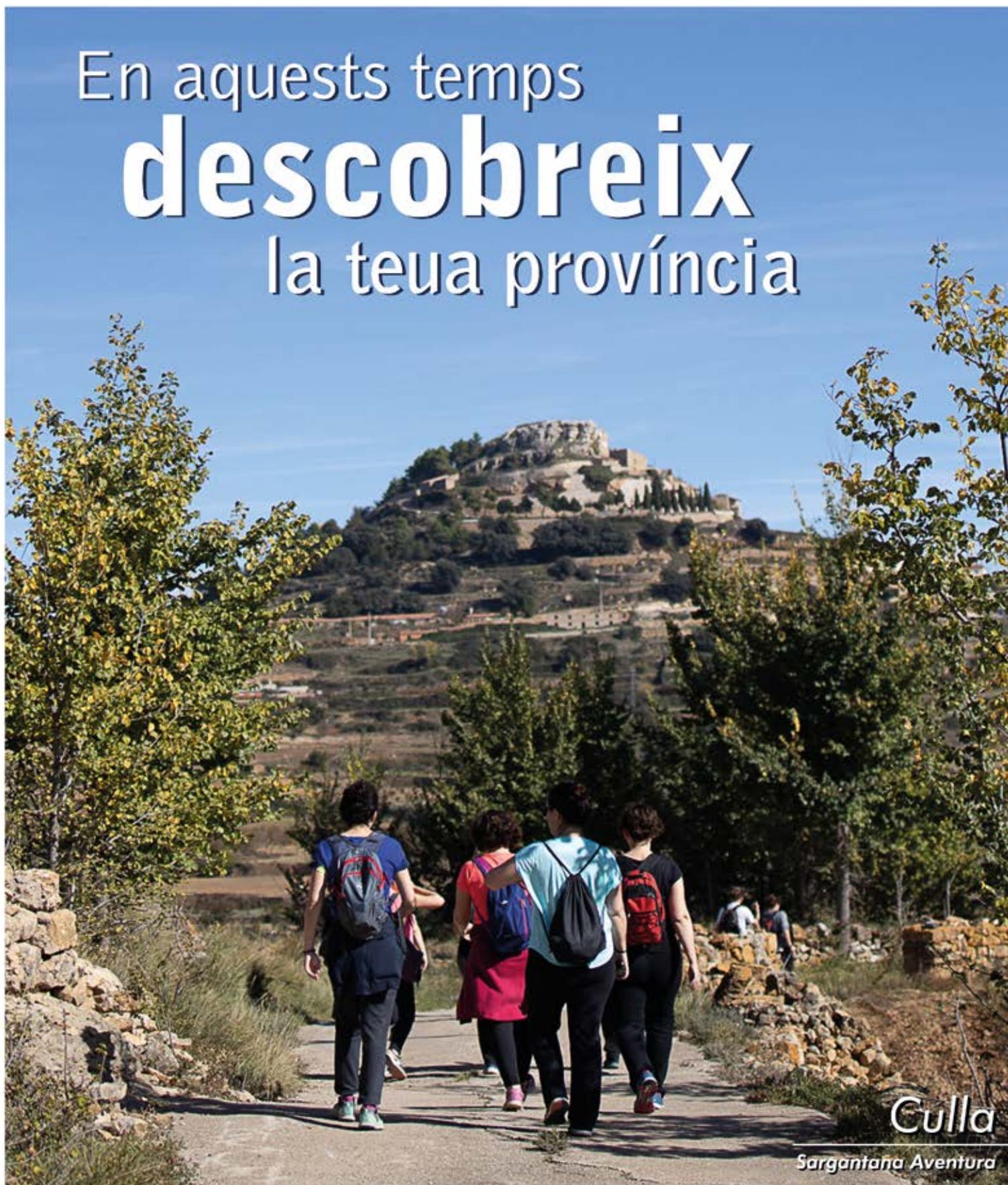


CASTELLÓ AL MES | N° 114 - Noviembre 2020 - 2€

En aquests temps

# descobreix

# la teua província



Culla

Sargantana Aventura



## SUMARIO

Restaurante Rubén Miralles (Vinaròs) .....	4	Patronato Municipal de Turismo de Castelló .....	14
Mesón Michel's (Dropesa) .....	5	Vinos selectos: André Clouet Millesime 2009 .....	16
Aeroport de Castelló .....	6	Antonio Mata .....	17
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	7	Turismo activo .....	18
Productos de Castelló: El "coent" de Burriana .....	8	Ruta turística: ¿Mandarina o Clementina? .....	18
Productos de la Comunidad Valenciana: El membrillo .....	9	Literatura y viaje: Ciudad de Cabo .....	20
Cafés e infusiones: Rooibos .....	10	Universitat Jaume I .....	21
Productos Gourmet: Los vinos más clásicos .....	11	Diputación provincial: Turismo y cultura .....	22
Panadería y repostería artesanal .....	12		

### Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martín  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://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

## La tecnología al servicio de la salud

Las soluciones tecnológicas comienzan a aplicarse con éxito en el sector turismo y gastronomía, para cumplir con las estrictas medidas sanitarias.

De hecho, se están convirtiendo en una solución para proteger a clientes y trabajadores, expuestos constantemente al riesgo del contagio.

En la actualidad ya hay aplicaciones móviles que permiten los procesos de check-in y check-out sin pasar por recepción. Y solo es el principio.

En esta situación y teniendo en cuenta la repercusión económica del virus, la aplicación de medidas tecnológicas que permitan que el cliente experimente una sensación de "normalidad segura" es importantísimo.

# Molt prompte



## La nova empresa que comercialitzarà els productes de la nostra terra



Ens ocuparem de la gestió per a millorar la qualitat de vida, tant del client, amb l'adquisició de productes saludables, com per al productor amb una digna comercialització dels seus productes.

Serem el llaç d'unió entre el camp i la ciutat amb la finalitat de mantindre viu el territori rural, les tradicions i l'elaboració de productes artesans.

Estarem compromesos amb el medi rural i amb les activitats econòmiques que en ell es desenvolupen.

El compromís amb les persones i el medi ambient.

La nostra activitat comercial es basarà en la cerca de solucions orientades al suport d'autònoms i petites empreses, especialment al desenvolupament dels sectors agropecuaris i agroalimentaris.

Volem potenciar la participació i la integració de les persones en la gestió d'un projecte comú: impulsar l'economia social, prioritzant a les persones i al medi ambient.

Els principis i valors del xicotet productor és un dels millors models econòmics per a aconseguir una societat més justa.

### T'apuntes?

## Si eres productor de proximitat o propietari d'una botiga d'alimentació, t'ajudem a vendre més.

## És una iniciativa per a la promoció i impuls dels Productes de Castelló.

Per a més informació: 680 58 13 12

**makro** TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO



# rubénmiralles

(Vinaròs)

**V**inaròs es una zona rica en productos de alta calidad. Bien lo sabe Rubén Miralles, el joven cocinero que ha impulsado un moderno y elegante restaurante con una oferta gastronómica dinámica basada en la cocina de proximidad.

En la lonja del puerto de Vinaròs, el mercado o directamente de los pequeños agricultores ecológicos de la comarca, Rubén busca los mejores productos locales y de temporada que, junto a las setas de Els Ports, trufas, quesos, etc. se convierten en la esencia de una cocina con base tradicional en la que predomina la creatividad y la vanguardia. Y es que el cocinero vinarocense sabe lo importante que es encontrar el equilibrio entre tradición y modernidad.

En sus platos se aprecia ese protagonismo del producto de proximidad y Km 0 -tratado siempre con delicadeza y con un toque diferente- capaz de sorprender a los comensales. "Pluma de cerdo ibérico glaseada con wasabi, soja y sake"; "Caldo de jamón y pollo campero con jengibre, remolacha y daico"; "Langostino de Vinaròs con su bisque ligado con leche de coco y mijo hinchado"; "Cremoso de "Cremaet de Vinaròs" con caramelo, pipas y espuma de coco"; "Helado de Agua de Valencia con mermelada de melocotón"; "Snack de galera con "all i oli" de ramallo de mar", son solo algunas de las creaciones de la amplia oferta gastronómica del Restaurante Rubén Miralles, donde además se cuida cada detalle del servicio para que los clientes, además de disfrutar de la comida, lo hagan de la experiencia.



Travessia de Sant Vicent, 9 Vinaròs  
Teléfono: +34 964 02 69 39  
rubenmirallesrestaurante@gmail.com



# Mesón Michel's

Calle Velazquez, 79. Oropesa



**E**xcelentes brasas, cocina casera y variedad de tapas donde elegir. El Mesón Michel's, en Oropesa, es uno de esos lugares donde disfrutar de un buen almuerzo, que siempre se suele alargar en buena compañía.

A los combinados de brasas de carne y embutidos, con verdura incluida, se suman los sabrosos bocadillos recién hechos, y las sencillas tapas, que están riquísimas porque el producto de calidad es el que manda en el Mesón Michel's (sepia, calamar, croquetas...). Otras de sus especialidades son los huevos fritos. Las ensaladas mediterráneas, las ricas aceitunas y el pan tostado con tomate y alioli, de aperitivo, tampoco pueden faltar en la mesa de este emblemático restaurante.

Y como no, para acabar uno de los mejores carajillos de la zona.



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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



# Aerocas y la CEV se alían para promover el desarrollo integral del aeropuerto

AEROPORT CASTELLÓ



## La directora general de Aerocas, Blanca Marín, traslada al empresariado la apuesta por diversificar la actividad del aeropuerto y por poner en marcha la ZAC

La directora general de la sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas), Blanca Marín, mantuvo un encuentro con una representación de la Confederación Empresarial de la Comunitat Valenciana (CEV) en Castellón, encabezada por el presidente, Sebastián Pla, en el que se acordó reforzar la colaboración entre ambas entidades con el objetivo de potenciar el desarrollo del aeropuerto en sus diferentes vertientes y de generar en torno al mismo un polo logístico e industrial.

Por parte de la organización empresarial también acudieron el vicepresidente de CEV Castellón y presidente de Ascer, Vicente Nomdedéu; el secretario general de Ascer, Alberto Echevarría; y el secretario de CEV Castellón, Salvador Serrano.

La directora general de Aerocas manifestó que el aeropuerto constituye “un aliado natural del empresariado y de los sectores productivos”, por lo que abogó por estrechar la colaboración “a fin de sacar el máximo rendimiento a esta infraestructura estratégica y consolidarla como una valiosa herramienta al servicio de la economía, el territorio y la sociedad”.

En este sentido, se acordó que Aerocas reforzará su presencia en la CEV a través de la participación en las comisiones sectoriales de turismo, logística e industria. Blanca Marín

explicó que el objetivo es ajustarse a la estrategia del aeropuerto de apostar por la diversificación de la actividad, la implementación de nuevas líneas de negocio, compatibles con la orientación turística, y por el desarrollo de un polo logístico e industrial vinculado a la infraestructura.

La comitiva visitó las zonas donde operan las empresas dedicadas a las actividades de estacionamiento, mantenimiento y desmontaje de aviones, así como el área acotada para las escuelas de vuelo.

Durante el recorrido, la directora general detalló los proyectos que están en curso, como la nueva zona de estacionamiento de aeronaves, el centro de mantenimiento de aviones o la futura plataforma industrial. En este sentido, destacó “la capacidad que está mostrando el aeropuerto para adaptarse a las circunstancias y dar respuesta a las necesidades del mercado”.

“En una situación de gran complejidad para el sector de la aviación debido a la pandemia, estamos promoviendo inversiones e impulsando proyectos, en colaboración con la iniciativa privada, que van a permitir avanzar en el desarrollo del aeropuerto y en la generación de puestos de trabajo”, afirmó.

Blanca Marín explicó que, en paralelo, “se sigue trabajando de cara a

la reactivación del tráfico comercial en cuanto las circunstancias de la pandemia mejoren y remonten los sectores de la aviación y turístico”.

La responsable de Aerocas recalco que es un objetivo estratégico de la Generalitat el desarrollo de la Zona de Actividad Complementarias (ZAC) del aeropuerto para generar un polo económico vinculado a la logística y al sector aeronáutico.

En este sentido, recordó que el proyecto está incluido en la Estrategia Valenciana de Recuperación promovida por el Consell y que lleva aparejado una inversión aproximada de 105 millones de euros. Para poner en marcha esta actuación, Blanca Marín manifestó la necesidad de contar con la colaboración y participación de la iniciativa privada.

Por su parte, el presidente de CEV Castellón, Sebastián Pla, coincidió en la necesidad de aunar esfuerzos públicos y privados para revitalizar la economía de la Comunitat Valenciana y asegurar un crecimiento económico inteligente, sostenible e integrador. “Estamos en un momento que exige aprovechar al máximo los recursos e infraestructuras de los que disponemos. En ese sentido, la creación de un polo logístico empresarial nos parece una decisión estratégica, que nos va a permitir aprovechar al máximo el aeropuerto de Castellón”, afirmó Pla.

Vinos espumosos, cavas y champanes. Sección patrocinada por



**Esteban Martinavarro**  
Gerente de Vinya Natura

## El Cava

El origen del Cava viene asociado al esplendor de la viticultura catalana de mediados del siglo XIX, cuando varias familias de Sant Sadurní d'Anoia inician la investigación de esta nueva técnica de elaboración llamada “método tradicional” que es exactamente igual al “método champenoise”.

En 1970 cuando las bodegas españolas por fin son obligadas a abandonar el nombre de “Champagne”, pudiéndose utilizar solo por los espumosos franceses de esa región, “Cava” es la palabra elegida para describir los vinos elaborados en España bajo el método tradicional.

La D.O. Cava es pluriregional, y por tanto, no está restringida a una única zona geográfica demarcada. Si bien el 95% de la producción se realiza en las 4 provincias catalanas, también podemos encontrar cavas en La Rioja, Navarra, Aragón, Badajoz y Requena. Siendo un total de 159 municipios los que pueden utilizar esta denominación.

Las variedades blancas más utilizadas para la elaboración del Cava son la Macabeo, Xarel.lo y Parellada, si bien hace ya unos años se ha plantado bastante Chardonnay, uva francesa que viene como mejorante de las autóctonas antes nombradas. Las variedades tintas permitidas para la elaboración del cava son la Garnacha, Monastrell, Trepat y Pinot Noir.

Para obtener el sello de la D.O. Cava, los espumosos deben permanecer un mínimo de 9 meses en contacto con sus lías, alcanzar una presión mínima de 4 atmósferas y una graduación alcohólica comprendida entre 10,8% y 12,8% del volumen.

Podemos encontrar varias nomenclaturas según el tiempo de rima que tengan las botellas, así pues, si el tiempo mínimo para ser considerado Cava son 9 meses, los espumosos que tengan más de 15 meses de rima serán denominados Reserva, los que superen los 30 meses de rima Gran Reserva.

La máxima calidad en un Cava la tenemos con los recientemente llamados Cava de Paraje Calificado. Es el cava producido con un vino de uvas procedentes de un paraje determinado, cuyas condiciones edáficas y micro climáticas son muy especiales. A día de hoy solo existen 8 Parajes calificados, los cuales deben tener una crianza mínima en rima de 36 meses.

Deberíamos desencasillar el Cava con la idea de tomarlo con los postres o solo para el brindis, y tener la buena costumbre de tomarlo como aperitivo, con los pescados, mariscos y nuestros ricos arroces.



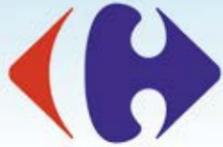
Medalla de Oro 2019 PROAVA  
[www.vinyanatura.com](http://www.vinyanatura.com)

WESHOP del Año España 2016-2017

Carrefour.es  
Tu compra online

# Carrefour

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





## El "coent" de Burriana

El "coent" de Burriana, reconocido con la marca de Calidad de la Comunidad Valenciana, es uno de los productos estrella de La Cabanenca, una tienda que ha creado un concepto innovador de gastro carnicería y es considerada como una de las más emblemáticas y de larga tradición, no solo en Burriana sino en toda la provincia.

El "coent" es una longaniza picante seca y aplanada con las manos para facilitar el proceso de secado. Preparado con panceta de cerdo, magro, tripa natural de cordero, agua, sal y especias, el coent tiene un sabor y aroma únicos. Además, también se elaboran "coents" sin picante.

Uno de los puntos fuertes de los "coents" y de las longanizas de La Cabanenca es el uso de las tripas naturales de cerdo. Y es que la elaboración de todos los productos de La Cabanenca es 100% artesanal y de calidad. De hecho, supervisan de principio a fin, el proceso de crianza de los cerdos, junto a sus proveedores, quienes trabajan con carnes tradicionales y en los que depositan toda la confianza año tras año.

La Cabanenca es una empresa familiar de maestros carniceros desde 1853. Ofrecen a sus clientes la mejor selección de productos, siempre adaptándose a sus necesidades; con una gran variedad de servicio y alimentos artesanales:

Embutidos, producción de carne y elaborados cárnicos, cocinado de platos preparados y listos para disfrutar, creación de hamburguesas y una amplia variedad de productos donde destacan los quesos artesanales, mermeladas, pizzas caseras...

En La Cabanenca miran al futuro con ilusión, por este motivo, además de la tienda en la avenida Corts Valencianes, 36, han creado gastrocarnicerías en el mercado de Burriana y Castellón, siguiendo las nuevas tendencias que aúnan la compra de productos de calidad con el consumo en el mismo punto de venta.

### LA CABANENCA

Av Corts Valencianes, 36 (Burriana)

Tel: 961 51 11 83

info@lacabanenca.es · https://lacabanenca.es/

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

## El membrillo



Paco González Yuste  
Comunicador Gastronómico

El membrillo es originario del oeste de Asia, y se viene cultivando desde la antigüedad. Llegó a nuestro país desde Grecia donde era muy apreciado; de España se exportó a América. En la Comunidad Valenciana su cultivo es testimonial, pequeñas plantaciones para consumo local o autoconsumo. Es tradicional su elaboración en pequeños obradores de confiterías o pastelerías.

Es propio de otoño, muy conocido, aunque poco consumido, debido a que necesita un tratamiento o cocinado para su consumo. Destaca su carnosidad, y su color amarillo dorado. Su piel es aterciopelada, algodonosa, de pulpa amarillenta, áspera, con sabor muy ácido en crudo y con aroma a miel. Se degustan cocinados. Mermeladas, jaleas o dulce de membrillo son sus preparaciones más populares. Son muy adecuados para la confección de compotas, jugos y productos de pastelería. Utilizado también en recetas saladas, como guarnición de platos de caza y con foie. También se trata de una fruta muy rica en pectina, apropiada para las personas con elevado colesterol y ácido úrico, ya que ayuda a su disminución. Además, es muy astringente muy utilizado en la antigüedad como medicina para curar la diarrea.

Existen diversas variedades de membrillo que se diferencian por su sabor, consistencia, maduración y forma. También se denomina membrillo al fruto del membrillero de Japón por su similitud con el verdadero membrillo. Este fruto presenta una piel lisa de color verde amarillento, es aromático y de sabor más ácido. Frecuentemente se mezclan estos frutos con manzanas o peras para obtener mermeladas de sabor fuerte y agradable. A pesar de su nombre, es originario de China.

Los primeros membrillos aparecen en las fruterías a principios de octubre y los podemos adquirir hasta los primeros fríos del invierno. Hay que comprar los que presenten un aspecto carnoso, con piel limpia, sin roces, golpes o magulladuras y un bonito color ligeramente amarillo. Cuando está demasiado maduro, presenta manchas, aunque si su consumo va a ser inmediato no importa. Una vez maduros, se pueden conservar en el frigorífico durante semanas.

La pulpa de membrillo se puede congelar una vez cocida y en puré, con o sin azúcar. Si se quiere congelar el fruto fresco, se debe pelar, cortar y mojarlo con zumo de limón para evitar que se oxide.

### Membrillos escalibados

#### INGREDIENTES:

- 4 membrillos medianos
- 150 gr de azúcar moreno
- 1/2 vasito de mistela
- clavos de olor
- canela
- vino tinto.

#### ELABORACIÓN:

Lavar los membrillos y cortarlos por la mitad, extrayendo el corazón. Precalentar el horno a 180°. En el hueco dejado al quitar el corazón, añadir azúcar moreno. Poner los membrillos en una bandeja y pinchar cada porción con un clavo de olor, rociar con un chorrito de mistela poniendo en el fondo dos vasos de agua. Espolvorear con canela e introducir al horno una hora. Cuando estén asados, rociar cada uno con un chorrito de vino tinto y dejarlos dentro del horno apagado, unos minutos. Al servir, mojarlos con el jugo que ha quedado en la propia bandeja.

Son ideales para acompañar carnes, foie micuit caza y quesos azules.



GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

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



# Rooibos



**Esperanza Alcarria.**

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

El Rooibos es una de las bebidas más saludables y sin contraindicaciones (que se conozcan). Es una planta Sudafricana llamada "Afrikaans" que significa **arbusto rojo** (no lo confundas con el Té Rojo). Es una Infusión por lo tanto está libre de Teína.

Flúor, Quercetina y es rico en Antioxidantes.

El Manganeseo funciona a un nivel más profundo y estimula las enzimas que se requieren para construir nuevos huesos y reparar daños.

El Fluoruro se relaciona más comúnmente con la salud dental, por lo que a menudo se encuentran compuestos de fluoruro en la mayoría de los enjuagues bucales y las pastas dentales. Ya sea que se trate de los dientes o la estructura ósea.

La Quercetina, otro poderoso Antioxidante, previene las afecciones cardíacas y mejora la salud del corazón. Promueve un aumento en el colesterol HDL (colesterol bueno) e inhibe el colesterol LDL (colesterol malo) al unirse a las paredes de las arterias y los vasos sanguíneos. Esto significa una protección adicional contra diver-

Se recomienda para los que sufren de insomnio o tienen problemas al conciliar el sueño, una taza antes de acostarse puede ayudar a dormir mejor; al eliminar la cafeína, mejorará tus niveles de estrés, estado de ánimo, salud cardíaca, para la Hipertensión más conocida como presión arterial alta, el Rooibos actúa como un broncodilatador y reduce la presión arterial que puede conducir a enfermedades cardiovasculares peligrosas.

Sus contenidos en minerales son: Hierro, Calcio, Potasio, Cobalto, Manganeseo, Zinc, Magnesio,

sas afecciones cardíacas, incluida la aterosclerosis, el ataque cardíaco y el accidente cerebrovascular.

Trata el cólico y puede ser útil para niños pequeños que sufren de cólicos o dolor de estómago. Puede agregar un poco de leche endulzada al Rooibos para mejorar el sabor y hacerlo más apetecible.

Controla la Diabetes. La aspalathina es uno de los antioxidantes raros que se encuentran en el té rooibos y tiene una serie de cualidades únicas. Puede ayudar a equilibrar el azúcar en la sangre, mejorar la resistencia a la insulina y la absorción de glucosa por los músculos, y aumenta la secreción de insulina del páncreas. Al equilibrar el azúcar en la sangre, el té rooibos también puede proteger a las personas que ya tienen diabetes al evitar los picos y las caídas en el azúcar en la sangre que son perjudiciales para su salud en general.

**¿Cuándo tomarlo?** En cualquier momento del día, sobre todo después de cenar, el momento de pausa antes de ir a dormir.

**¿Quién puede tomarlo?** Mayores y niños, de cualquier edad.

**¡Con el ROOIBOS todo son ventajas!**



Producto Gourmet



Tienda  
**El Pilar**

**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda El Pilar

## Los vinos más clásicos

Como solemos decir y pensar, nuestra costumbre es intentar tener siempre un producto excelente digno de nuestro público más exigente, desde nuestra selección de vinos y nuestra colección de destilados acompañándola de nuestras mejores chacinas y quesos de regiones europeas.

En esta ocasión nos gustaría centrarnos en un pilar básico de la Tienda, reconocer el valor de los vinos más clásicos de nuestra bodega, que con su buen hacer, nos permiten estar en el más alto nivel de reconocimiento.

Sin poder nombrar todas las bodegas de las que estamos orgullosos de presentar en nuestra selección, hoy hablaremos de Muga, La Rioja Alta SA, Abadía

Retuerta o Contino nos hacen reconocer el valor de la experiencia, donde año a año consiguen destacar con su buen hacer y su altísima calidad.

De Muga aúnan tradición y modernidad, siendo fiel reflejo de unas singulares características climáticas y orográficas, que confieren a nuestros vinos una marcada personalidad. Con sus gamas más emblemáticas como es su crianza, su reserva selección especial, Prado Enea o Torre Muga.

La Rioja Alta SA, nace en el siglo XIX, crece en el XX y le encanta XXI, de la unión de cinco familias riojanas y vascas nace esta bodega, donde hoy nos ofrecen una gran selección tanto de vino como de añadas especiales.

Como Viña Alberdi, Ardanza, Arana, 904 y 890 que son resultado de un trabajo excelente.

De Abadía Retuerta solo se le puede reconocer el gran hacer ya que año tras año consiguen estar entre los mejores a nivel mundial. Su Selección especial, su blanco de guarda Le Domaine y sus Pagos como Valdebellón, Garduña y Negralada y PV que consiguen con su nombre enriquecer cualquier mesa.

Contino, el primer château de la Rioja impulsado por la bodega centenaria CVNE, el vino que frutoso y elegante, es heredero de la mejor tradición riojana. Que de su reserva y Gran Reserva culmina con su obra maestra Viña del Olivo, excelencia donde las haya.

A sabiendas que son muchos más de los que nos orgullecemos, hoy destacamos estos clásicos.



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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00  
comercial@serviciospanaderia.com

## El Gremi de Forners alimenta el calor de la Navidad en los hogares de Castellón



Castellón afronta un mes de noviembre único, con cambios e incertidumbres y los castellonenses tenemos que buscar las alegrías en esas pequeñas cosas que nos hacen felices cada día. Por eso, las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners siguen trabajando para llenar de sabor e ilusión los hogares de Castellón, porque no hay nada más bonito que ver cómo disfrutan los más pequeños con los almuerzos y meriendas de nuestros hornos, comiendo una porción de coca de tomate o una “pilota de frare”... O la cara de felicidad que ponen nuestros mayores cuando les llevamos unos “rotllets” de huevo o un trocito de “coca de poma” para merendar.

Tras una celebración de Todos los Santos repleta de sorpresas, con “panellets” de nuevas formas y sabores, y divertidas propuestas de Halloween que aún adornan algunos escaparates de nuestros hornos para hacer las delicias de los más jóvenes, la mayoría de los hornos artesanos del Gremi se centran ya en la preparación de la próxima Navidad.

Y es que sean como sean las fiestas de este año, lo que nadie nos podrá quitar es el placer de comenzar nuestras comidas con unas cocas saladas de nuestras panaderías y acabarlas con unos dulces castellonenses. Es un momento en el que no podemos perder nuestras tradiciones.

Por eso las panaderías y pastelerías del Gremi ya preparan estos días los tradicionales “pastissets de boniato” o calabaza de nuestros huertos y las “cocas de Taronja” o de Castelló, que son ideales para disfrutar a media tarde con un chocolate caliente. Aunque la propuesta de productos es muchísimo más amplia y para todos los gustos. Una buena opción es preguntar a nuestra panadería de confianza por los productos del día y realizar los encargos de productos más especiales.

De hecho, los panaderos y los pasteleros de Castellón preparan actualmente muchísimos productos personalizados capaces de sorprender a cualquier comensal y elaborados con los mejores ingredientes de nuestra tierra... Para Navidad, por ejemplo, podemos pensar en troncos de Navidad personalizados, tartas a medida de cada familia o bandejas de repostería que son una explosión de sabor.

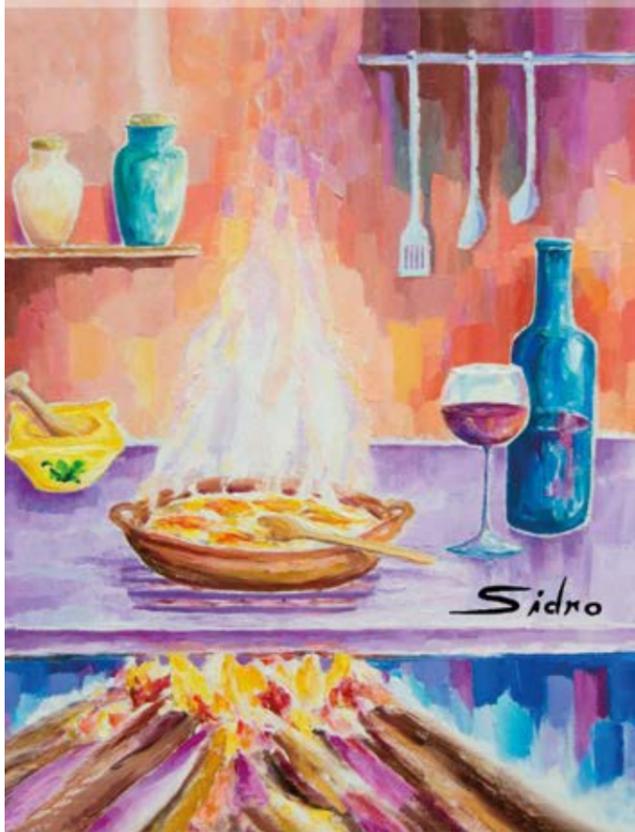
En este sentido, hay que recordar que los panaderos y pasteleros del Gremi han incorporado en los últimos meses nuevas facilidades para adquirir sus productos con encargos por whatsapp para evitar las colas o repartos a domicilio. Así que los hornos de Castellón han empezado ya a alimentar el calor de la Navidad en cada uno de nuestros hogares, dinamizando también nuestra ciudad y nuestras calles.



EDICIÓ OTOÑO 2020  
22 de octubre al 14 de noviembre

sabores  
CASTELLÓ

RUTA DE TAPAS DE GASTRONOMÍA LOCAL



Sidra

# Un otoño de sabores

“La gastronomía es un pilar fundamental del turismo de Castelló”. Seguro que no es la primera vez que usted, querido lector, se topa con esta afirmación en un lugar u otro. Lo que diferencia a nuestra ciudad es que esa apuesta por la cocina y los productos locales se demuestra a la menor oportunidad. Incluso cuando hay que reinventar el turismo para adaptarlo al contexto de pandemia. Este otoño no será una excepción y desde el Patronato Municipal de Turismo renovamos nuestro compromiso con la gastronomía con una nueva edición de la Ruta de Tapas ‘Sabores de Castelló’.



Tras más de diez ediciones a sus espaldas, este evento vuelve a reunir a lo mejor de la cocina castellonense para llevar mil y una delicias a todos nuestros distritos. Más de 60 locales de la ciudad nos deleitarán del 22 de octubre al 14 de noviembre, ambos inclusive, con más de 120 tapas. Unas tendrán verduras, otras carnes y otras pescados, pero todas estarán unidas por un mismo origen. El producto de proximidad, el fruto de nuestra tierra, será el elemento sobre el que pivotarán todos y cada uno de los platos.

A lo largo de 20 días, los bares y restaurantes participantes presentarán a concurso sus dos mejores recetas. No habrá distrito de Castelló sin un local en el que se sirvan dos de las más de 120

recetas elaboradas con productos de la ciudad. El público que desee probarlas podrá hacerlo junto con una bebida por un precio de 3,50 euros. Después deberá votar las tapas más destacadas para que un comité gastronómico de expertos premie a las ganadoras. Eso será en diciembre, pero los miembros del comité se implicarán en el evento mucho antes. No en vano, serán ellos quienes garanticen el correcto desarrollo y la calidad de la Ruta de Tapas.

Cabe destacar que todos los locales inscritos se ceñirán a las medidas sanitarias habituales. Los asistentes contarán con gel hidroalcohólico a su disposición, se desinfectarán las superficies con regularidad y se controlará el aforo para evitar masificaciones. Toda

la información actualizada sobre las medidas y los menús está disponible en los perfiles de Sabores Castellón en las redes sociales.

Sabores de Castelló constituye una oportunidad única para dinamizar la hostelería local con el verano más que terminado. Son tiempos difíciles y el sector necesita del apoyo público -y del público- para facilitar su recuperación por los efectos de la covid-19. Nuestra ciudad saldrá de esta crisis como lo ha hecho de muchas otras y la gastronomía será un motor turístico clave para ello. En esta Ruta de Tapas habrá más de 60 locales conocidos por todos y que podrán promocionar su negocio entre la ciudadanía. Este tipo de turismo es vital y nuestro compromiso con él, firme.



# ANDRÉ CLOUET MILLESIME 2009

A.O.C. Champagne



Félix Tejada

Director Gerente de DiVino

Desde la idílica región francesa de Bouzy las botellas de champagne de André Clouet se abren camino hacia los cinco continentes. Los orígenes de la familia Clouet se pierden en la noche de los tiempos y, si bien no es posible determinar exactamente cuándo nació, si sabemos algo de sus ancestros. Durante el reinado de Luis XV en la famosa Corte de Versailles, y por cientos de años, los Clouet fueron los impresores oficiales del rey, algo de lo que sus descendientes continúan estando orgullosos.

Los descendientes de André Clouet aún habitan en la finca original del s. XVII y trabajan la colección de viñedos que le tomaron más de doscientos años en crear a la familia. Durante todo este tiempo, la familia Clouet se ha asegurado de que la propiedad y sus viñas continuará perteneciendo a la familia y, si bien realizaron las modernizaciones necesarias al edificio, procuran mantener la personalidad y el carácter de la finca, los viñedos y los champagnes.

Para mantener viva la tradición y la historia de la familia, las etiquetas de los champagnes André Clouet tienen un diseño que simula atractivas etiquetas antiguas, dignas de los descendientes del impresor real.

El viñedo de la Casa Clouet se compone de 8 hectáreas de viñas que crecen en una pendiente moderada en las regiones de Grand Crus Bouzy y Ambonnay. Las uvas pinot noir de estos cultivos se destacan por su calidad, incluso dentro de la región de Bouzy, famosa por este tipo de uvas.

André Clouet Millesimé 2009, elaborado por André Clouet, es un vino espumoso de la AOC Champagne con las mejores uvas de pinot noir de 2009.

A primera vista destaca su color oro, tonos cobrizos, perlage, fino y persistente.

En nariz destacan sus notas frutales de manzana compotada, pera, notas minerales, ahumados, balsámicos y mucha bollería.

Y en boca es potente, intenso, cremoso y con un final largo y expresivo.

Su precio, alrededor de 45,00€  
(lo puedes encontrar en diVino)

# Antonio Mata

## LOS PLACERES DE LA MESA



Antonio Mata es una empresa familiar de alimentación con más de 75 años de experiencia (a día de hoy es la tercera generación), que actualmente continúa apostando por los valores que han determinado su identidad desde el principio: Excelencia, Esfuerzo, Pasión, Trabajo y Humildad.

Los pilares básicos de Antonio Mata están basados en la **Innovación** (siempre ha formado parte del ADN de la empresa); **Marca** (prestigio y credibilidad) y **Competitividad** (satisfacción del cliente con la mejor relación calidad/precio).

Antonio Mata siempre ha estado comprometido con las generaciones del futuro, es por ello que, desde sus orígenes, dan respuesta a las necesidades de sus clientes, cuya total satisfacción guía toda su actividad.

Además, la empresa tiene un fuerte compromiso con la excelencia, por ello ofrecen productos auténticos, seguros,

saludables y elaborados con los más estándares de seguridad alimentaria. Con una filosofía de "mejora constante".

Su política de innovación tiene como principal objetivo la satisfacción del consumidor, dando respuesta a las actuales tendencias del mercado: **placer** (productos que hacen disfrutar de sabores nuevos y sorprendentes) y **salud** (productos que ayudan a llevar una dieta más equilibrada).

Antonio Mata es una empresa en continua evolución y mejora, tanto en la calidad de sus productos como de sus instalaciones, intentando complementar las nuevas tecnologías con lo tradicional.

Jamones y embutidos de elaboración propia, loncheados, productos frescos y gourmet, vales regalo, catering, lotes personalizados, bandejas degustación, etc. son, entre otros, los productos que se pueden encontrar en las tiendas Antonio Mata.





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

## Nueva ruta del Penyagosa



**Marc Collado**

Co - Fundador de Persenda.  
Esports d'Aventura



**L**levamos un tiempo trabajando en un nuevo proyecto para dinamizar el turismo en la Mancomunitat de Penyagolosa Pobles del Nord. Entre nuestras propuestas destacamos una que nos encanta: una nueva ruta entre Sant Joan de Penyagolosa y Xodos, un tramo más salvaje y desconocido para la mayoría de senderistas.

La ruta empieza en el Santuario, dirección a la micro reserva del Barranc de la Pegunta. Una vez allí, observamos la grandiosidad de sus árboles y su bonito recorrido entre toda clase de flora. Cuando llegamos a la Banyadera nos desviamos hacia la Masía de Sanahuja, que perdura por los tiempos, allí, intacta. Seguimos recto hasta desviarnos hacia Les Mallades y sus vistas. ¡Qué vistas! ¡Qué paisaje! ¡Qué salvaje!

Seguimos la senda por la Moleta de Gargant hasta llegar al Mas del Caixó, un tramo de "trekking" auténtico. Y para colofón final, nos encontramos con la fuente de la Canaleja, restaurada recientemente. Al llegar al GR33 de entrada a Xodos podemos observar la belleza del pueblo, algo indescriptible. Hay que estar allí y observar la magia de la gran roca con su pueblo encima. Al final, unos 11km con un tiempo de casi 4 horas y un desnivel positivo de 400 m. ¡Nos hemos ganado una buena comida!



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

la gran idea de recoger un poco de polen de las flores de un toronjo (árbol que produce naranjas amargas) y fecundar con él las flores de otro árbol, el mandarino. Estas flores dieron frutos y el hermano Clemente recuperó las semillas, las plantó y esperó con mucha paciencia.

Como resultado, crecieron unos árboles de una especie totalmente nueva y dos años más tarde dieron sus primeros frutos. Estos frutos eran completamente nuevos: no tenían semillas, su piel era muy fina y contaban con un bajo contenido de acidez. Desde entonces se han cultivado en las zonas del Medite-

**Y**es que con la llegada de los primeros fríos empieza la temporada de los cítricos en nuestra tierra. Una potente fuente de vitamina C considerada tradicionalmente "la hermana pobre" de la naranja, por su menor cantidad de esta vitamina, pero que aporta además otros micronutrientes y vitaminas que la convierten en una de las frutas más beneficiosas para la salud.

Se trata además de una fruta fascinante por su rica historia. Y es que cada mandarina que llega a nuestra mesa es todo un tratado de

Historia... Por ejemplo, ¿sabías que su nombre, mandarina, se debe justamente al color de las togas que utilizaban los gobernantes de la antigua China?

Y por cierto, los primeros cítricos en llegar a nuestra mesa son las mandarinas... ¿o son las clementinas? ¿Cuál es la diferencia?

Cuentan que a finales del siglo XIX el padre francés Clément Rodier trabajaba en labores sociales para huérfanos en Argelia. Sobre 1900, este apasionado de las plantas tuvo

## Ruta de l'Alt Maestrat, maridaje entre historia y naturaleza



**Jorge Martínez Pallarés**

Director técnico Sargantana Aventura  
Técnico senderos IMBA

**L**a ruta de l'Alt Maestrat es un itinerario circular de 85km, completamente balizado que une los municipios de Catí, Culla, Benassal y Ares del Maestrat a través de pistas, caminos y senderos. Alternando llanuras, valles, barrancos y montañas, el recorrido muestra uno de los paisajes con el entorno más puro y salvaje de Castellón.

El itinerario, diseñado por el Club Ciclista de l'Alt Maestrat, atraviesa numerosas zonas de gran valor ecológico que dan cobijo a una extensa variedad de flora y fauna donde destacan los bosques de robles y carrascas. El Barranc del riu Montlleó, el riu Molinell en Culla, El Rivet en Benassal, el Barranc dels Horts en Ares o el Tossal de la Nevera en Catí son algunos de los parajes naturales que se pueden contemplar durante el trayecto.

El paso por cada una de las poblaciones se realiza atravesando sus cascos históricos donde predominan numerosas construcciones medievales, pertenecientes a los siglos XIII, XIV y XV, que tienen un gran peso en el conjunto arquitectónico del Maestrat castellonense.

Recorrer la ruta de l'Alt Maestrat, ya sea a pie, en bicicleta o a caballo, es sinónimo de pasear por nuestra historia y conectar con la naturaleza. El itinerario puede realizarse en varias etapas, pernoctando en cualquiera de las poblaciones y disfrutando de la rica gastronomía local basada en la cocina rural de productos obtenidos del campo, la ganadería y la caza.

La reciente homologación a través de la Asociación Internacional de Bicicleta de Montaña (IMBA) garantiza que el recorrido cumple los más altos requisitos de calidad y seguridad durante todo el trayecto.



## ¿Mandarina o Clementina?



### Ruta turística

rráneo, y en 1929 las clementinas recibieron este nombre en honor del padre Clément.

Posteriormente, en 1953, un mandarino clementino de Nules sufrió una mutación espontánea... Por casualidad, nacieron las clemenules, la considerada mejor variedad de mandarina del mundo hasta la fecha, al ser más grandes y mejor adaptadas al terreno que las clementinas originales. Sin duda, un regalo para cuantos las podemos disfrutar frescas y recién recolectadas del árbol,

o bien como ingrediente en infinidad de preparaciones. Aprovechemos este placer ahora.

Por esta razón hemos creado diversas experiencias temáticas gastronómicas con protagonismo para nuestros queridos y a menudo desconocidos cítricos. De la mano de productores locales especializados en el Maestrat y con los pies en la tierra que alimenta estas plantaciones, descubriremos su origen, curiosidades, variedades, y sus extraordinarias aplicaciones gastronómicas.

Si te hemos abierto el apetito síguenos en redes sociales o infórmate de nuestra próxima experiencia cítrica en la web [www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com). Y si eres un Hotel o agencia de viajes contacta para incluir nuestras experiencias en tus ofertas de Bono Viaje.



## La espectacular Ciudad del Cabo

Resguardada por unas nubes que se elevan casi hasta el cielo, la mágica montaña de esta metrópoli, Table Mountain (la Montaña de la Mesa), se eleva a más de mil metros de altura frente al mar protegiendo así, de forma natural, la vida de las gentes de esta gran urbe. Si tienen ocasión de subir hasta su cúspide un día soleado, desde lo alto podrán observar, maravillados, unas impresionantes vistas tanto de la propia ciudad como de sus alrededores.

Una ciudad en la que destacan sus playas, el conglomerado comercial y turístico de su puerto (el Waterfront), y un centro histórico en el que además de destacar el Castillo de Buena Esperanza, también podrán callejear por su entramado de calles en el que la céntrica calle Long les mostrará sugerentes construcciones y locales de ocio en los que colmar sus pretensiones.

No olviden merodear por el mercadillo de Greenmarket, por las Casas del Parlamento y los jardines botánicos que se abren frente a ellas y, cómo no, deambulen por el colorido y sugerente barrio multicultural de Bo-Kaap en el cual descubrirán no solo sus atractivas construcciones, sino también unas espectaculares vistas de la gran montaña. Por supuesto, no dejen de visitar los impresionantes jardines de Kirstenbosch ya que la belleza natural y botánica de este lugar les hará adentrarse en un pequeño paraíso sobre la tierra.

Sí, Ciudad del Cabo muestra al visitante un sinfín de atractivos, pues a lo ya dicho, se suma una rica gastronomía y una reciente historia en la que se da a entender que el mal sueño del Apartheid ya ha quedado, afortunadamente, relegado a la historia. Aunque eso sí, una vez superada esa trágica historia, todavía queda mucho por hacer, pues a pesar de que Sudáfrica es la economía más potente del continente, las desigualdades sociales entre ricos y pobres siguen siendo aún abismales. Esperemos pues que, más pronto que tarde, esa terrible brecha social se vaya reduciendo tal y como ha sucedido con el injusto sistema del Apartheid.

Buen viaje y déjense seducir por las maravillas de esta espectacular ciudad y por la amabilidad de sus gentes. ¡Que disfruten!



**Víctor J. Maicas.**  
Escritor



## Mostra d'Arts Escèniques Reclam 2020

La Mostra se desarrollará hasta el 6 de diciembre en un total de 10 municipios

La Universitat Jaume I, a través del Servicio de Actividades Socioculturales, y con la colaboración de la Diputación de Castellón, las concejalías de Cultura de los Ayuntamientos de Almazora, Benicarló, Benicasim, Betxí, Burriana, Castelló de la Plana, Vilafranca, Vila-real, Vinaròs, Oropesa del Mar, la Fundación Caixa Castelló, el Teatro Principal de Castelló y el Instituto Valenciano de Cultura, celebra una nueva edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam, que se desarrollará hasta el 6 de diciembre de 2020 en un total de 10 municipios de la provincia de Castellón.

Esta edición contará con más de 50 compañías que recorrerán la provincia para ofrecer un programa de más de medio centenar de representaciones de temática variada

que conjugará las disciplinas de teatro, danza, circo y música, como siempre caracterizadas por una marcada vertiente social y crítica que invita al público a la reflexión.

La Mostra se ha presentado en el Paranimf de la UJI con la exposición *Recreativos Federico*, una instalación a modo de salón recreativo creada por Álex Peña en la que se combinan premios, música, vídeo e interacción a través de siete máquinas expendedoras y de juego que tienen como eje central el imaginario de Federico García Lorca.

En la vertiente escénica, ha sido el espectáculo familiar *Express*, de la compañía Faltan7, el que ha dado inicio a la programación el pasado 30 de octubre en el Paranimf, una propuesta de malabares, acroba-



cias y equilibrios para toda la familia galardonada con el premio Feten 2019 de mejor espectáculo de calle.

La XXVIII edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam se cerrará el día 6 de diciembre en Benicasim con el espectáculo *Maestrissimo (Pagagnini 2)*, de la compañía Yllana.

## La UJI entrega el premio Manel Garcia Grau a **Berna Blanch Chirivella**

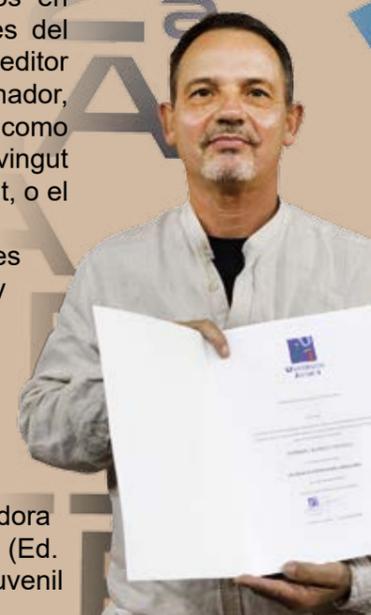
La Universitat Jaume I ha entregado el premio de la octava edición del premio Manel Garcia Grau de poesía a Berna Blanch Chirivella por su poemario *Dolmen*. El acto ha tenido lugar en la plaza Santa Clara en el marco de la segunda edición de la Plaça del Llibre a Castelló.

El premio Manel Garcia Grau de Poesía, que convoca la Universitat Jaume I con la colaboración de la Asociación de Escritores en Lengua Catalana y la editorial Perifèric, pretende honrar la memoria del escritor, activista y profesor de Filología de la Universitat Jaume I, quien murió en 2006 en plena madurez creativa.

*Dolmen* es un poemario profundamente sentido y trabajado, un remover el poso de las sensaciones, un querer entender con las herramientas del lenguaje y la intuición la propia conciencia de existir.

Berna Blanch nació hace 52 años en Catarroja. Fue uno de los fundadores del *Cercle Poètic Argila de l'Aire*. Fue coeditor de la revista de creación *Diàfora*. Ganador, entre otros, de varios premios literarios como el Ibn Jafadja, Ciudad de Alzira, el Benvingut Oliver de Catarroja, el Ciutat de Torrent, o el Joan Perucho Vila d'Ascó.

Ha publicado en varias editoriales hasta la actualidad, doce poemarios y dos novelas. Los más recientes son *Espiga*, *Pol·len*, *De la Transparència*, *Amb Línies Vives* y más recientemente, *Albuferenc*, una compilación temática sobre la Albufera. En prosa ha publicado la novela de género fantástico *Apunts d'altres móns*, ganadora del XXVII Certamen Vila de Puçol (Ed. Onada 2012) y la novela de narrativa juvenil *Presències* (Ed. Tabarca 2014).



## Promoció del pescad en Castelló Ruta de Sabor

La Diputació inclurà el pescad procedent de las lonjas de la provincia en las campañas de promoció de productos de proximidad que realizará la marca Castelló Ruta de Sabor. Ha sido uno de los acuerdos adoptados en la reunión que han mantenido el diputado provincial de Desarrollo Rural, Santi Pérez, y una delegación de FEDCO-PESCA encabezada por su presidente, Sergio Albiol, en la que se ha abordado la adopción de medidas que ayuden a mejorar el posicionamiento del pescad de Castellón.



## Ayudas a los municipios turísticos

La Diputació aprobó una modificación de crédito por valor de 1.250.000 euros para la adhesión al Fondo de Cooperación Municipal para Municipios Turísticos de la Comunidad Valenciana, al que realizará una aportación idéntica a la de la Generalitat Valenciana, con el objetivo de repartir alrededor de 2,5 millones de euros entre estos ayuntamientos de la provincia. Para la asignación de estos recursos se tendrá en cuenta la población de cada municipio y su número de plazas hoteleras. La ayuda, incondicionada y no finalista, está concebida para compensar el gasto adicional que soportan los municipios por la prestación de servicios a la población no residente.

## Castellón Sénior 2021

El Patronato Provincial de Turismo promueve Castellón Sénior, el programa de vacaciones para mayores, que se estructura en tres programas vacacionales distintos: 'Vacaciones en la Costa de Castellón', 'Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural' y 'Estancias en Balnearios' y se activará en 2021. Según la diputada de Turismo, Virginia Martí, "con la intención de apoyar al sector turístico de la provincia en el actual contexto de crisis provocado por la emergencia sanitaria de la Covid-19". Lo que se pretende es "generar actividad económica para reactivar la economía respetando de forma estricta todos los protocolos sanitarios para no poner en riesgo la salud de los usuarios del programa ni de las personas que trabajan en empresas vinculadas a la actividad turística".



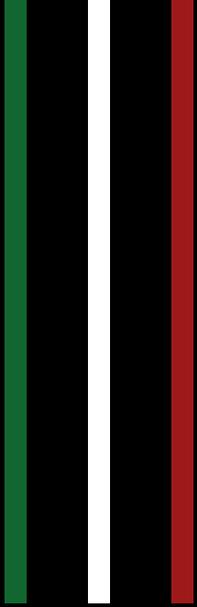
# LES EMPRESSES RURALS, EL MOTOR DE L'INTERIOR

Quan s'obri un negoci a l'interior, s'obrin les portes a un futur prometedor. Més treball, més serveis i més qualitat de vida en el millor territori on viure.

**Confiar en les nostres empreses és la millor aposta pel futur de Castelló.**

#ReactivemCastelló





# GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



[www.giulianisgrupo.com](http://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