# Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 115 - Diciembre 2020 - 2€

# SUMARIO


La Frutería (Castelló) ..... 3
Restaurante Font de Sant Pere (Ballestar) ..... 4
Restaurante Bruno (Benicàssim) ..... 4
Bar Restaurante Miralles (Canet lo Roig) ..... 5
Vinos selectos: Familia Comenge 2016 ..... 6
Cafés e infusiones: El Chai ..... 7
Antonio Mata: Los placeres de la mesa ..... 8
Productos Gourmet: Regalos que acercan ..... 10
Productos de Castelló: Saborita (Alto Palancia) ..... 12
Productos de la Comunidad Valenciana ..... 13
Panadería y repostería artesanal ..... 14
Vinos espumosos, cavas y champanes ..... 16
Literatura y viaje: Península del Cabo ..... 17
Turismo activo ..... 18
Ruta turística: El Maestrat ..... 18
Turisme Castelló Ciutat ..... 20
Universitat Jaume I ..... 22



Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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



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

***Javier Navarro***
*Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló*


# *Turismo de oportunidades*

La actual situación socio-sanitaria ha favorecido las propuestas de turismo cercano y de aventura como el senderismo, cicloturismo, el turismo gastronómico o de aventura, entre otros.

La proximidad y el número reducido de personas, conduce a un turismo lejos de las aglomeraciones y en contacto con la naturaleza.

Por otra parte y debido a este cambio que viene para quedarse, invita a la formación y especialización para el profesional del turismo. Es momento clave para formarse, adquirir nuevos conocimientos, especializarse y comenzar una nueva apuesta por la calidad del turismo de cercanía. Comienza ya.

GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO
Nuevo Centro Autorizado LEXUS CASTELLÓN
C/Grecia, 29 - Ciudad del Transporte II
LEXUS
EXPERIENCE AMAZING

De todos los sabores y aromas; para todas las edades y gustos; y durante todos los días del año. Comer fruta siempre es una buena idea, incluso en Navidad. Una época del año que parece reservada a las comidas copiosas y los excesos de dulce. Sin embargo, existe también infinidad de maneras de disfrutar de la fruta durante las tradicionales comidas y cenas familiares. Y es que postres, aperitivos y guarniciones a base de frutas aportan frescura y originalidad a las celebraciones.

El principal requisito es elegir un producto de calidad, del mejor calibre, frescura y sabor. Para ello, siempre es una garantía de éxito confiar en un comercio de proximidad, como La Frutería (Ronda Mijares, 60 -Castelló), donde además de fruta y verdura de calidad superior, se ofrece un asesoramiento profesional y amable atención

Desde la Frutería aseguran que "cuando una planta tiene una vida sana y plena produce un 8% de frutas extraordinarias. A esto se le llama selección natural. Tanto sus propiedades nutricionales, calibres y sabor son excelentes". "En La Frutería Castellón ponemos todo nuestro empeño para poder reunir el máximo posible de estos manjares intentando siempre que sean de proximidad". Y no hay duda de que lo consiguen. Agricultores de la provincia de Castelló abastecen de la más variada fruta y verdura los estantes de La Frutería, que también cuenta con variedades originarias de distintos rincones de España y el mundo, siempre con la garantía de la máxima frescura y sabor.

Además, en La Frutería se puede elegir entre una gran variedad de productos para preparar elegantes cestas navideñas para regalar. Son presentadas de manera exquisita en distintas formas, tamaños y cantidad de frutas, según el gusto del consumidor. Porque siempre es un acierto obsequiar fruta y, sobre todo, en Navidad resulta un regalo original, natural y, sobre todo, sano.

La frutería
*Ronda Mijares, 60, Castelló*
*Telf: 666 39 14 14*
*www.lafruteriacastellon.es*

*Sección patrocinada por*

makro TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

## Restaurante Font de Sant Pere

Partida Sant Pere, 20. Ballestar
Telf. 977 57 55 51 · info@fontdesantpere.com

Un antiguo molino rehabilitado acoge el restaurante Font de Sant Pere, donde disfrutar de la buena mesa en un entorno incomparable dentro del parque natural de la Tinença de Benifassà. Y es que, emplazado junto al arroyo de Sant Pere, este restaurante cuenta con una espectacular terraza sobre este recodo del río Sènia, con aguas transparentes y rodeado de vegetación.

En este espectacular escenario, el restaurante sorprende por su imagen y diseño. Con una estética renovada, han logrado crear un espacio de vanguardia acogedor en el que cobra protagonismo una cocina elaborada, en la que se distingue la tradición gastronómica de la comarca. Disponen de menú diario, de fin de semana y los especiales de temporada, sin olvidar una selecta carta.

Entre sus platos destaca el arroz con pato, alcachofas y setas; la olleta de Sant Pere; el pulpo con patata; los chuletones o las chuletas de cordero lechal, entre otros muchos. La paella a leña, la carne a la brasa y los postres son especialidades excelentes, junto al aceite de olivo milenario.

No hay duda de que el restaurante Font de Sant Pere es un lugar perfecto para contemplar la naturaleza en el estado más puro al mismo tiempo que degustamos la excelente gastronomía de la Tinença de Benifassà. Sin duda, un buen plan para cualquier día de la semana.

## Restaurante Bruno

CV-147, Km 7. Benicássim · Telf: 964 39 81 62
https://restaurant-chez-bruno.negocio.site

En el corazón del Parque Natural Desierto de las Palmas, el Restaurante Bruno aúna lo mejor de la cocina francesa y mediterránea, con una selección de productos frescos y de temporada, tanto franceses como procedentes de la provincia de Castelló, algunos distinguidos además con la marca Castelló Ruta de Sabor. Cuentan también con un huerto propio que les proporciona verduras y hortalizas y del Desierto de las Palmas consiguen tomillo, romero, laurel, citricus, frutas, flores y almendras que otorgan a sus platos un toque diferente.

Así, en el restaurante Bruno se enorgullecen de utilizar en su cocina aceites Bardomuns, alcachofas de Benicarló, Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert y patatas de Vistabella. "Los corderos son del Maestrat y están sacrificados en Benassal; mientras que los pescados y mariscos vienen de la lonja de Castelló o Santa Pola", destacan desde este emblemático restaurante, que cuenta con un amplio comedor y terraza con vistas panorámicas de la playa de Benicàssim. Sin duda, una magnífica oportunidad de disfrutar de cocina de calidad y un paisaje único, en plena naturaleza.

## Bar Restaurante

# Miralles

***Plaza Nueva, 1. Canet lo Roig***
***Teléfono: 964 49 42 53***

Uno de esos lugares que vale la pena aprovechar la mañana del sábado o domingo para disfrutar de un buen almuerzo o comida y posteriormente visitar el museo al aire libre, de los olivos milenarios que todavía quedan en los campos cercanos a la población. Aquí fue donde se grabó la famosa película “El Olivo”.

Nosotros encargamos una paella de tordos, huevos fritos, morcillas y alcachofas, una buena botella de vino, ajoaceite y por supuesto el carajillo de Castelló.

También probamos, por recomendación, el paté de perdiz que elaboran artesanalmente. Simplemente “exquisito”.

Buena cocina en un lugar tranquilo y un bar-restaurante atractivo por sus muchos años de tradición. Buen sitio para comer con amigos y familia. Trato familiar y precio acorde a la calidad del producto. Abierto de lunes a domingo.

**Félix Tejeda**
*Director Gerente de DiVino*

# Familia Comenge 2016

## *Bodegas Comenge, D.O. Ribera del Duero*

Rafael Cuerda lo ha vuelto a hacer … nos ha vuelto a sorprender y enamorar con esta nueva añada de Familia Comenge 2016. Estas uvas de tempranillo, del viñedo de los Ismas, rinden homenaje a los grandes vinos de guarda de la Ribera del Duero, ya que tienen una excelente capacidad de envejecimiento.

Tras permanecer 27 meses en barricas nuevas y de un año, ha crecido en intensidad, elegancia, finura en boca y agradable persistencia. Esta excelente añada muestra todo el encanto de este singular y hermoso viñedo.

Posee una capa media-alta, rojo picota con reflejos granates, brillante y muy limpio.

Nariz intensa y especiada. Destacan los recuerdos a regaliz, fruta roja madura, hinojo, hierbas aromáticas y sensaciones balsámicas. La riqueza aromática de este Tempranillo es tal que apenas deja asomar esbozos de especias de roble, caramelo, vainilla, cacao...

La boca es suave y amplia, pero sin ser opulenta, mostrando en todo su recorrido la gran calidad de sus taninos, muy finos y dulces. Aromáticamente resulta algo menos frutal y más especiado; encontramos de nuevo fruta roja madura pero también vainilla, caramelo, monte bajo y regaliz, aportando complejidad al conjunto.

El post-gusto es muy largo y sedoso, dejando una sensación fresca que invita a beber.

Su precio, alrededor de 25€

# El Chai

***Esperanza Alcarria.***

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

Diciembre, es el mes de la Navidad, con esos olores que nos transportan a la niñez, olor a especias, a canela, anís dulce, a tomar "algo calentito" y por ello dedico este articulo al CHAI.

La palabra CHAI en algunos países se utiliza para nombrar el Té que procede de la planta Camellia Sinesis, pero en este caso solo vamos a hablar del Chai como bebida. Es una bebida originaria del sur de la India, muy consumida por las clases populares y en las calles hay vendedores conocidos como "chai wallah". También conocida y utilizada en la medicina ayurvédica, consiste en una mezcla de especias, que se puede tomar con Té o sin Té. Esta exótica mezcla de especias y leche que tan de moda se pone en invierno, está relacionada con el frío, y es una invitación a experimentar con los sentidos.

Aunque las especias son originarias del Medio Oriente, ya crecían en los Jardines de Babilonia, y se introducen en Europa en el siglo XVII de la mano de los portugueses, donde la poderosa Compañía Holandesa de la Indias Orientales lo llevan a los puertos de Francia y Holanda.

Entre sus propiedades, se considera digestivo, antinflamatorio, antioxidante y proporciona beneficios para quien tenga problemas cardiovasculares.

**Los Chai más populares son:**

- *Chai Latte*
- *Té Chai*
- *Té Negro Masala Chai*

Y los ingredientes va un poco con el gusto de cada uno: canela, clavo, pimienta negra, anís estrellado, vainilla, jengibre, hinojo, regaliz, leche vegetal, cualquier Té, aunque el más popular es el Té negro.

Existen miles de recetas para preparar un Chai y en vuestras manos está el poder experimentar con distintas combinaciones para que vuestra taza de Chai sea algo única y si lo prefieres, pásate por nuestra Tienda Café y Te Balancilla para probar nuestras recetas de Chai solo o con Té Negro.

# Antonio Mata

## Los Placeres de la Mesa

Compartir un buen jamón con la familia o amigos siempre es un placer, especialmente, durante las Navidades. Y es que, durante estas fechas tan señaladas, el jamón nunca puede faltar en nuestra mesa.

El jamón se ha convertido en un regalo muy especial y, tradicionalmente, cobra protagonismo en muchas cestas y lotes navideños. En estos casos, cuando recibimos tan valioso obsequio podemos solicitar en nuestra tienda especializada -como es Antonio Mata-, y con la ayuda de sus profesionales, que nos lo preparen para jamonero, o nos lo fileteen y envasen todo al vacío según la necesidad de cada uno, para consumirlo cómodamente en casa para poderlo aprovechar al máximo, de la mejor forma posible. Esta opción es cada vez más demandada y, por ese motivo, las tiendas Antonio Mata -empresa de alimentación con más de 75 años de experiencia- ofrecen durante todo el año a sus clientes un excelente **servicio de loncheado de jamones** con una exquisita presentación.

***Excelencia, esfuerzo, pasión, trabajo y humildad, son los valores de Antonio Mata. Una marca con credibilidad y prestigio con más de 75 años de historia***

El jamón loncheado y envasado al vacío se puede guardar en la nevera durante varios meses, y a la hora de servirlo, se recomienda sacarlo del frío unos 20min antes de su consumo para que el jamón, alcance la temperatura ambiente y recupere de nuevo todo su sabor.

Pensando también en las necesidades de sus clientes, Antonio Mata ofrece un servicio de **elaboración de bandejas** para momentos especiales, asesorado por su personal especializado, en las que no puede faltar (jamón, embutido, quesos…).

También se preparan **lotes personalizados** en función del presupuesto, siempre con la máxima calidad, sello de identidad de Antonio Mata.

Sus tiendas ofrecen productos exquisitos como el salmón supreme, los mejores quesos del mundo, foie, fiambres especiales para estas fechas, una amplia bodega climatizada de vino… porque ahora, en Navidad, no es necesario invertir más tiempo del necesario en la cocina para conseguir un exquisito menú. Confiar en Antonio Mata durante estas celebraciones, garantiza el éxito en la mesa.

Además, con el único fin de conseguir la satisfacción de sus clientes, las tiendas Antonio Mata cuentan con un **servicio de reparto a domicilio**, entre 24/48h. Usted puede hacer el pedido sin salir de casa (por teléfono o a través de la web www.antoniomata.com) y por compras superiores a 50€, se lo llevan gratis a casa, en Castelló ciudad, Almassora, Vila-real, Benicàssim y Burriana. También disponemos de una tienda on line, a través de la cual podemos enviar a toda la Unión Europea, a sus seres queridos, nuestros productos de primera calidad.

Una marca de credibilidad y prestigio, son los pilares de Antonio Mata, una empresa que se ha adaptado a las nuevas tendencias del mercado y avances tecnológicos, sin perder la fidelidad a sus orígenes. No en vano, 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.

Con el mismo y decidido afán de continuar mereciendo su confianza, desde Antonio Mata les desean, de todo corazón, la mayor felicidad para estas Navidades y que el 2021 venga cargado de prosperidad y deseos cumplidos.

**Avenida Valencia, 36 Bajo. Castelló · Telf: 964 24 77 24 · *www.antoniomata.com/***

**Cristian Baena**
*Co-propietario de la Tienda El Pilar*

# Tienda El Pilar

# Regalos que acercan

*Calle Colón, 64. Castelló · 964 223 881*

Estas navidades la distancia va a ser protagonista, por eso queremos que nuestras cestas os acerquen. Demuéstrales cuánto te importan con un regalo que no olvidarán.

Ya está aquí diciembre, y las fiestas de Navidad a la vuelta de la esquina. Pensábamos que podríamos disfrutar de unas fiestas en familia, como cada año, pero parece que no podrá ser así. La pandemia nos ha privado del contacto de nuestros seres queridos, pero no nos puede quitar el cariño, el afecto y nuestros buenos deseos hacia ellos.

Quizás no podamos abrazarnos ni brindar juntos en Noche Buena, en Navidad o en Noche Vieja pero sí podemos brindar y desearnos lo mejor desde nuestras casas. Es época para los buenos deseos, las buenas intenciones y demostrar que seguimos ahí, a su lado.

Como cada año, en Tienda El Pilar hemos hecho una selección de los mejores productos. De esos, que cuando tus seres queridos, amigos o clientes los reciban, sabrán lo importantes que son para ti. Productos de calidad excepcional en cada una de nuestras especialidades. Desde vinos, cavas, champagnes y destilados muy especiales a jamones y embutidos ibéricos o quesos gourmet. Dulces tradicionales, turrones artesanos, Panettones traídos de Italia, chocolates, galletas, conservas únicas y excepcionales, etc.

Hemos hecho varias cestas con productos exclusivos para que solo tengas que elegir la que mejor se adapte a lo que necesitas. Pero nuestras cestas son totalmente personalizables, tú puedes elegir todos y cada uno de los productos que se incluyan.

Confeccionamos nuestros regalos de navidad con el mayor mimo y cuidado posible, poniendo énfasis en los pequeños detalles, en esos que marcan la diferencia entre un regalo y uno que llega al corazón.

Además, este año, para ponértelo más cómodo y seguro, hacemos entregas gratuitas a domicilio en Castellón Ciudad y alrededores. Aunque como siempre, puedes pasar por nuestra tienda en la calle Colón, 64 de Castelló, llamándonos por teléfono al 964 223 881 o en WhatsApp 634 27 56 14, donde te atenderemos con mucho gusto y te ayudaremos a confeccionar una gran cesta o elegir los mejores productos.

***Contigo desde 1890 cuidando lo que de verdad importa.***

*Tenemos varias cestas con productos exclusivos para que solo tengas que elegir la que mejor se adapte a lo que necesitas*

WEBSHOP del Año España 2016-2017
Carrefour.es Tu compra online
Carrefour
Castellón,Vila-real y Vinaroz
de Lunes a Sábado de 9 a 22h
24h.

# Saborita

(Alto Palancia)

## *Producción ecológica y dinamización territorial*

Saborita elabora y distribuye desde el Alto Palancia productos ecológicos, naturales y de calidad superior. Al abrigo de los Parques Naturales de la Sierra Espadán y la Sierra Calderona, David y Noel Moya proponen un modelo agrícola y cultural basado en criterios sostenibles y artesanales, que “pone en valor saberes, cuidados y un manejo de cultivos agroecológico y tradicional”.

Así elaboran zumo de aceituna, aceite de oliva virgen extra ecológico de alta calidad, de sabor dulce y frutado con la variedad de oliva Serrana, autóctona de la comarca. Trabajan pequeñas parcelas ya que "el minifundio ha sido la forma tradicional de organización de los cultivos en esta región", aseguran.

Además, también cuidan almendros de la variedad Marcona y comercializan tanto almendras tanto con cáscara como peladas o tostadas. En todos los casos siempre con certificado ecológico.

Por otra parte, Saborita ha iniciado un nuevo proyecto ecológico y acaba de presentar "La Caja Esencial", con un surtido de los mejores productos de la comarca, así como arroz y legumbres de productores que secan sus productos en la zona. "Nuestro aceite y almendras Marconas, nueces de Viver, Avellanas de Benasal, Arroz Bombita, Harina artesanal de Altura, Jamón Curado y lomo embuchado de Segorbe, Miel de Eslida, Mermelada de Altura y Legumbres de Penyagolosa... son algunos de los productos que contiene esta caja en la que no se usan plásticos, los envases son reciclables al 100% (papel, vidrio y latón para las tapas) y hasta las etiquetas son de papel reciclado".

El objetivo es crear un circuito de distribución directo al consumidor. Por ello, hacen llegar al cliente “La Caja Esencial” sin intermediarios. A través de www.saborita.es se puede encontrar la información necesaria para colaborar en este proyecto de custodia del territorio en el que se fomenta la biodiversidad.

Saborita

*www.saborita.es*
*670 30 24 14*
*saboritas@gmail.com*

Trabajamos, desde Castellón, para que infinidad de productos que usas día a día tengan una vida más duradera y así prolongar la del planeta.
Tu química nos hace sostenibles.
JUNTOS CUIDAMOS EL MEDIO AMBIENTE
DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS
UBE Corporation Europe
www.ube.es
UBE

# Navidad en los comercios y mercados tradicionales

**Paco González Yuste**
*Comunicador Gastronómico*

Una época tan atípica como la que estamos viviendo nos ha traído nuevas tendencias a la hora de realizar la compra.

Todo el año es bueno para apostar por el comercio de cercanía, temporal, sostenible, solidario... pero especialmente en Navidad. Es tiempo de volver a los mercados municipales y a las tiendas tradicionales de nuestro pueblo o ciudad, visitar a los artesanos de la alimentación y enriquecer nuestra cultura gastronómica con sus consejos.

Es momento de adquirir productos en nuestras lonjas de pescados y mariscos, de pesca extractiva o de acuicultura, frescos, o congelados y también en salazón. Doradas, besugos, lubinas, lenguados, hurtas, pescadillas y el humilde y sanísimo pescado azul que captura las barcas de cerco del Grau de Castelló. Mariscos, gambas rojas de Denia, o la blanca de Cullera, quisquilla de Gandía o Santa Pola, langostas de Peñíscola o langostinos y "caixetes" (arca de Noé) de Vinaroz.

Las carnes cobran protagonismo estos días. Muy demandado el cordero lechal del Maestrazgo o de La Vall d'Albaida, cabritillo de Benassal o de otras comarcas montañosas de la Comunidad. Pollo o pavos de granjas valencianas son una alternativa. El vacuno no es una carne habitual en la Navidad Valenciana, pero destacaremos la ternera ecológica del Macizo del Peñagolosa. El cerdo llega a nuestras mesas en forma de cochinillo al horno, preparación importada de otros recetarios de nuestro país. El jamón y el embutido suele estar presente en los entrantes.

Fruterías y verdulerías se llenan de productos de temporada. Cítricos valencianos a destacar: la "Clemenules", la exquisita manzana Esperiega del Rincón de Ademuz, granadas de Elche, kakis de la Ribera o del Alto Palancia, las uvas del Vinalopó. (Un postre fijo que no puede faltar en nuestras noches viejas).

La verdura es más versátil en este período. Una gran demandada es la Alcachofa de Benicarló, en plena campaña. El diamante negro de nuestros bosques es la trufa de invierno o *tuber melanosporum*, ahora mismo en su mejor época. No pueden faltar en los aperitivos olivas, encurtidos y salazones. Muy importante en nuestras preparaciones es el AOVE (aceite de oliva virgen extra) con Denominación de Origen Protegida "Aceites de la Comunitat Valenciana".

Hablemos del apartado de dulces navideños: el turrón es el rey. Blando de Jijona o duro de Alicante, además de otras variedades más novedosas. Casinos en la provincia de Valencia es afamado por sus turrones y peladillas. En Castellón Benlloch, Catí y Atzeneta cuenta con maestros turroneros. También es muy tradicional juntarse las familias para preparar los "pastissets" de boniato, cabello o calabaza. Los cultivos de secano del interior aportan las almendras, avellanas y nueces.

A la hora de maridar los productos debemos acudir a "lo nuestro": vinos de nuestras D. O. o IGP con sus mistelas, vermuts, licores, destilados, cavas y espumosos de la "Terreta".

La Navidad es la mejor época para visitar nuestros comercios tradicionales o los mercados municipales, dejarnos aconsejar y comprar es el mejor aplauso que les podemos dedicar a ellos ¡que siempre están ahí!

# La auténtica Navidad se cocina en los hornos del Gremi de Forners

Ya es diciembre ¡el mes de la Navidad! Y ¿qué es la Navidad para los castellonenses? Sin duda, la Navidad es el mejor momento para demostrar todo nuestro amor a nuestra familia y a nuestros amigos. Y para eso, no hay nada mejor que compartir mesa y tertulia con unos deliciosos dulces artesanos del Gremi de Forners de Castelló, como los “pastissets”, los troncos de Navidad o los Roscones de Reyes… Por eso nuestros panaderos y pasteleros trabajan estos días sin descanso para tener listos todos los dulces tradicionales de esta época del año en Castelló.

Sin embargo, este año, en algunas ocasiones, vamos a tener que celebrar la Navidad con una cierta distancia o sin compartir mesa como hacíamos otros años, por eso no hay mejor manera de transmitir nuestro amor a esas personas con las que ahora tenemos que mantener una distancia que regalarles una bandeja de dulces castellonenses para que disfruten como siempre y piensen en nosotros cuando paladeen las deliciosas elaboraciones artesanas.

Durante todo este mes, los hornos tradicionales del Gremi de Forners de Castellón prevén incrementar la venta de los “pastissets de boniato”, calabaza o chocolate, que son típicamente prenavideños; los “rotlles” de anís y huevo, y las cocas tradicionales, de Castelló o “de Taronja”. Pero además, este año las familias de Castelló valoran más que nunca la belleza de nuestras tradiciones por eso han iniciado ya los encargos de deliciosos panettone, troncos de Navidad para la Nochebuena y los roscones de Reyes artesanos, que como siempre, tienen una textura jugosa y un delicioso aroma a azahar, y que los artesanos rellenan al gusto del cliente (de nata, chocolate, boniato o incluso crema). Unas elaboraciones que compartirán mesa y mantel con los turrones artesanos que se venden en nuestras panaderías y pastelerías, las tartas personalizadas de fondant, mousses o acabados glaseados que quedan espectaculares en la mesa de Navidad y las bandejas de pasteles artesanos con las “pilotes de frare”, las tartas de crema y frutas y los merengues como protagonistas.

La sorpresa llega de la mano de los panes especiales puesto que cada vez más los castellonenses demandan panes de calidad, elaborados con masa madre y para Navidad la tendencia es complementar la mesa con panes de nuestros hornos como el mediterráneo, aderezado con hierbas aromáticas; el “Pa de Castelló”, elaborado con aceite de oliva virgen extra; el pan de centeno; el de cúrcuma; el de amapolas o el de olivas, entre muchos otros. Los hornos del Gremi de Forners ya están listos para que todos los castellonenses hagan sus encargos prenavideños para llenar los hogares de olor, sabor y color artesano.

# Champagne

## el rey de los espumosos

***Esteban Martinavarro***

*Gerente de Vinya Natura*

Llega el momento de adentrarnos en la zona de la Champaña, donde supuestamente comenzó todo, si bien no existe ningún documento escrito de cuando se produjo esa efeméride, principalmente porque con alta probabilidad se produjera por accidente.

La efervescencia de los vinos históricamente no se ha considerado una virtud, todo lo contrario siempre ha sido un defecto. En regiones tan al norte y frías como la Champaña, los gélidos otoños provocaban una paralización de la fermentación de los vinos antes de que estos hubieran convertido todo el azúcar en alcohol. La llegada de los primeros rayos de sol en primavera producía la reactivación de las levaduras y la continuación de la fermentación, con la consiguiente aparición de un cierto burbujeo en los vinos.

Los romanos aportaron una de las grandes contribuciones al vino de Champagne y esa fue la de elegir las mejores ubicaciones para plantar los primeros viñedos, dadas las inclemencias meteorológicas de la región buscaron las mejores laderas de suelos calcáreos, con mejor drenaje y mayor exposición al sol.

En próximas entregas nos adentraremos en sus regiones de la Cote de Bars, Montaña de Reims, Valle del Marne y la Cote de Blancs.

***Víctor J. Maicas.***
*Escritor*

# Península del Cabo

Como si fuera una prolongación de la propia ciudad, la Península del Cabo se muestra al viajero en todo su esplendor. Este parque natural y sus alrededores nos muestran un sinfín de bellas estampas en las que los acantilados y el espectáculo de ver cómo y de qué forma se juntan dos océanos (el Atlántico y el Índico) hacen que nuestras pretensiones de descubrimiento no se sientan defraudadas.

Tómense todo el día para regocijar los sentidos contemplando sorprendentes paisajes a la vez que sus ojos descubren las pintorescas colonias de focas y pingüinos que, desde hace años, se han establecido en estos dominios.

Y bueno, si sus ansias de aventura van mucho más allá, sumérjanse en una jaula para contemplar, a apenas unos centímetros de ustedes, el espectáculo que significa ver en vivo y en directo al gran tiburón blanco. No obstante, y para los menos osados, siempre existe la posibilidad de, si hay suerte, contemplar la magnificencia de las ballenas o admirar los sugerentes saltos de los delfines. Por supuesto, otra experiencia que no se pueden perder es realizar un más que sugerente safari fotográfico. Y es que, a apenas unas horas de Ciudad de Cabo, podrán hacer realidad la aventura que significa poder contemplar la naturaleza en vivo, en todo su esplendor. Es una vivencia inigualable observar a escasos metros las manadas de cebras, antílopes o ñus, así como sentir a apenas un metro de distancia todo aquello que nos sugiere tener tan cerca a un rinoceronte, un búfalo, un león o un guepardo (en ocasiones están tan cerca que si alargásemos la mano podríamos hasta tocarlos, pero evidentemente no se les ocurra, por nada del mundo, hacer tal cosa).

También es maravilloso contemplar en su hábitat a las jirafas, a los elefantes e incluso a los hipopótamos, entre muchos otros animales. Unos placeres que formarán parte para siempre de nuestras vidas puesto que, como he dicho anteriormente, contemplar en vivo y en directo la fauna en su hábitat es algo que no tiene precio.

Sí, así es, los alrededores de Ciudad del Cabo nos muestran un sinfín de encantos, un sinfín de aventuras en las que poder regocijar nuestros sentidos en total contacto con la naturaleza. En efecto, todo un mundo por descubrir.

Despierten pues a sus sentidos y no olviden que, al fin y al cabo, la vida es una aventura que merece ser vivida al máximo. ¡Que disfruten de su aventura!

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

# Se acerca el invierno

**Marc Collado**
*Co - Fundador de Persenda. Esports d'Aventura*

Llega el frío y con ello las dudas de todos los años, el cómo vestirse para realizar una actividad de montaña, mantener nuestra temperatura corporal estable facilitará la práctica de cualquier deporte de montaña que decidamos realizar, por tanto, elegir la vestimenta adecuada para enfrentarnos a la tan diversa climatología que nos ofrece la montaña es todo un reto, ya que nos obliga a estar preparados para el calor, el viento, la lluvia, la nieve, las bajas temperaturas e, incluso, nuestro sudor.

Al realizar cualquier ejercicio aeróbico o anaeróbico, el cuerpo aumenta su temperatura corporal. El mecanismo de refrigeración que posee nuestro cuerpo es la transpiración, es decir, la evaporación de agua a través de la piel, que conocemos como sudor. Nuestro objetivo es permanecer secos en todo momento, y este sudor puede hacer que nuestra ropa se empape causándonos una sensación de malestar y frío, mucho peor que si nos empapáramos por culpa de la lluvia.

Sabiendo esto, debemos elegir una vestimenta que mantenga nuestro cuerpo seco evitando tanto la condensación de nuestro sudor como que la lluvia y la nieve nos cale, además de estar abrigado para combatir las bajas temperaturas. Es aquí donde surge la Teoría de las tres capas, en la que con solamente la combinación de tres prendas de ropa crearemos un pequeño microclima para proteger nuestro cuerpo de las inclemencias meteorológicas y de nuestro sudor, y así evitar sentirnos incómodos.

La **primera capa** es la que se encuentra en contacto con la piel. Su principal función es alejar nuestro sudor de la piel, evitando la sensación de humedad y que nuestro cuerpo se enfríe.

La función de la **segunda capa** es aislarnos térmicamente. Estas prendas no nos calientan de manera directa, su misión es retener el calor que genera el cuerpo e impedir su enfriamiento, favoreciendo al mismo tiempo la evacuación del sudor.

La función de la **tercera capa** es *protegernos* de tres factores importantes:

1. *De la humedad exterior*: mantenernos secos ante la lluvia y la nieve, es decir, impermeabilidad.
2. *Del viento exterior*: evitar la sensación de frío que provoca el viento y las bajas temperaturas.
3. *De nuestro sudor*: permitiendo su evacuación ya que las capas anteriores no han debido retenerlo, es decir, transpirabilidad.

Espero que os hayan ayudado estas recomendaciones, si queréis saber más, os podemos atender en Persenda, Atzeneta del Maestrat.

## Ruta turística

# El Maestrat, rebost de la dieta mediterrània

**Ester Llorach Ayza**
*CEO Explora Maestrat*
*Guía de Turismo&Historia*

Els territoris es poden gaudir de moltes maneres però, la millor de totes, és explorar-los amb tots els sentits. El Maestrat és una comarca històrica on trobem pobles carregats d´històries, de castells, de muralles, d´esglèsies, de llegendes... Però també de paisatges de gran diversitat, i amb ells, de sabors de marcada personalitat.

Paisatges agrests abancalats, modelats per la suor dels èssers que l´han habitada i per les civilitzacions que hi han deixat la seua empremta. El major exponent d´aquesta miscel.lània cultural són els espectaculars paisatges d´oliveres mil.lenàries. Sí, en aquesta comarca, i vora la Via Augusta romana, es troba la major concentració d´oliveres monumentals del planeta. El resultat d´aquest impressionant paisatge antropitzat és l´elixir de l´eternitat, altrament anomenat oli mil.lenari, de l´antiquíssima varietat Farga. I és justament des de La Jana, al cor del Maestrat, on iniciem el nostre recorregut que ens portarà a la Mediterrània. Albirant la mar blava, trobem altres tresors gastronòmics, com ara els vergers de cítrics a Vinaròs. Justament

# Descubriendo el patrimonio cultural y natural ligado al agua, 'Camí entre Rius'

**Jorge Martínez**

*Director técnico Sargantana Aventura*
*Técnico Guía en el Medio Natural*

El 'Camí entre Rius' es un itinerario de montaña de 6km de longitud que discurre por el término municipal de Tales entre el río Veo y el barranco de Castro, en el sector oriental del Parque Natural de la Sierra Espadán.

Para ir al punto de partida del recorrido, nos dirigiremos hacia el comienzo de la carretera de Sueras, dejando a la derecha de la salida del pueblo, y junto al margen del Río Veo, el pintoresco lavadero público con sus peculiares arcos ojivales. Una pequeña pista en dirección sur nos conduce hasta el paraje del 'Campamanet', un abrigo en la montaña utilizado para la práctica de la escalada que sirvió como refugio para las tropas del ejército liberal en la I guerra Carlista y como acantonamiento para las mujeres de la falange en la Guerra Civil Española, de ahí el origen de su toponimia.

Una sinuosa senda con sucesivos tramos empedrados asciende entre bancales y pinos rodeando diversas construcciones de piedra en seco. Una vez alcanzada la cima, en el Pico de las Águilas, se puede contemplar todo el valle del río Veo dominado por el macizo rocoso de los llamados "Órganos de Benitandús" y del embalse asentado a sus pies. A partir de este punto la senda desciende suavemente hasta enlazar con una pista que nos conduce hasta un antiguo horno moruno en perfecto estado de conservación, utilizado para la cocción y elaboración de bardos, tejas y azulejos.

El camino se adentra en el río y cruzando por el azud que canaliza las aguas para el reparto del riego accedemos al área recreativa de la "Fuente del Azud" presidida por la "Ermita de San Francesc". Un desvío nos conduce hasta la fuente de la Perera y bordeando el río accedemos al paraje del Engolidor, una soleada y acogedora zona caracterizada por un conjunto de charcos y un entramado de acequias para el aprovechamiento del agua, auténtico testimonio de la cultura árabe.

El acondicionamiento y el balizamiento de esta ruta han sido realizados por los técnicos de Sargantana Aventura. La señalización es el sistema elemental para convertir recursos patrimoniales y naturales en recursos turísticos.

ací va sorgir l´any 1948 la varietat de taronja més aprecida del món, l´exquisita Navelate. Una història sorprenent que mereix ser contada. Sabeu que cada taronja que arriba a la vostra taula és un fascinant tractat d´història? I és que la Fruita dels Déus té una grandíssima història per contar i per delectar-nos. Prop de la mar trobarem també una horta agraïda, presidida per la Carxofa de Benicarló, la única Denominació d´Origen de Castelló. La Reina de l´horta benicarlanda conviu en un paisatge agrari ric en ermites, casetes de volta amb parral, nòries i aljubs. Una autèntica experiència mediterrània és collir-ne amb el cistell i tastar la dolça amargor de la nostra "rosa verda" al camp.

En el nostre viatge gastronòmic no podiem oblidar la mar i els seus fruits. I és que es coneix més la superfície de la Lluna que el fons de la nostra mar...Un munt de secrets ens esperen si ens decidim a viure una inoblidable experiència marinera des dels nostres ports i llotges! Al Maestrat la diversitat pesquera és especialment destacable gràcies a la proximitat al Delta de l´Ebre...D´ahí que el producte estrella siga el llagostí de Vinaròs. I aquest és un incomparable reclam per submergir-nos en una experiència meravellosa: la llotja, les arts de pesca, els ancestrals sabers i sabors mariners...

Per totes aquestes raons i moltes més, us convidem a explorar el Maestrat, territori fascinant i rebost de la dieta mediterrània.

# Imaginario infantil y naturaleza para seguir **descubriendo Castelló**

Monstruos y gigantes, animales, detectives, naturaleza y mucha, mucha imaginación. Las concejalías de Turismo e Infraestructura Verde del Ayuntamiento de Castelló han dirigido su programación hacia los más pequeños, diseñando un cartel de actividades al aire libre, en las inmediaciones del paraje natural de la Magdalena y en el parque Rafalafena que han servido para conocer y reconocer mejor nuestra historia y el presente que nos rodea para poder transmitirlo generación tras generación. Todo, siguiendo con todas las medidas oportunas ante la covid-19 para la protección de la salud.

***Monstruos y gigantes*** es una nueva propuesta ideada con el objetivo de fomentar el uso de los espacios naturales de la ciudad, impulsando actividades al aire libre que han discurrido en el parque Rafalafena. Orígenes, tradiciones, cultura popular e imaginario infantil se han fusionado en un ciclo de cuentacuentos para que los niños y niñas de Castelló aprendan y sean quienes transmitan estas singulares historias a las generaciones futuras. Es una clara apuesta por recuperar espacios para las experiencias y el entretenimiento, porque cada rincón de la ciudad tiene algo que contar. Con el espectáculo de narración oral teatralizada ***Mas de por***, los asistentes han podido conocer de una forma amena y divertida los diferentes monstruos de la cultura popular valenciana. Con ***Qui seu ahí?***, han descubierto a los gigantes de la mitología, entre ellos el mítico Tombatossals.

En cuanto al paraje natural municipal del ermitorio de la Magdalena ha sido el escenario en noviembre, y seguirá siéndolo en diciembre, de una serie de actividades medioambientales, dirigidas a niños y niñas, y para realizar en familia. El programa, que se ha denominado ***Ven y disfruta del paraje de la Magdalena***, consta de talleres, yincana, actividades teatralizadas y cuentacuentos. Entre las acciones desarrolladas en noviembre figura ***Detectives de la naturaleza***, la yincana ***El Bosque mágico*** y ***Descubre la planta mágica de Sángana***. En diciembre, el día 6, se hará el cuentacuentos ***Deseos de Otoño***. Para el martes 8 de diciembre la actividad propuesta es ***Los murciélagos, nuestros amigos de la noche***, recomendada para asistentes de 6 a 12 años; también en dos turnos, a las 11.00 horas y a las 12.30 horas. El domingo 13 de diciembre a las 11.00 horas se realizará el cuentacuentos ***Cuentos para volar***, para niños y niñas de 3 a 8 años. ***¿Sabes construir un aeropuerto de abejas?*** Es la actividad del domingo 20 de diciembre, para niños y niñas de 3 a 10 años, a las 11.00 horas y a las 12.30 horas. Y el miércoles 23 de diciembre a las 11.00 horas, cierra el ciclo el cuentacuentos ***Los árboles, los mejores gigantes***, recomendado para niños y niñas de 3 a 8 años. El aforo a todas las actividades ya está completo.

El parque Rafalafena y el entorno de la Magdalena se convierten así en lugares de ocio y aprendizaje, donde redescubrir Castelló en un año complejo como el que estamos viviendo.

# La UJI inicia una campaña de donación para el Banco de Alimentos de Castelló

***Con esta iniciativa, la Universitat se suma a la campaña «Gran Recogida de Alimentos 2020» de la Federación Española de Bancos de Alimentos***

La Universitat Jaume I ha puesto en marcha una campaña de donación al Banco de Alimentos de Castelló, dirigida a la comunidad universitaria, para contribuir a paliar los efectos negativos que la crisis sanitaria provocada por la COVID-19, y la crisis económica derivada de esta, están teniendo sobre muchas familias con riesgo de pobreza y exclusión, haciendo que estas no puedan acceder a los alimentos básicos.

En el acto de presentación estuvieron presentes la rectora Eva Alcón; la vicerrectora de Estudiantado y Compromiso Social, Inmaculada Rodríguez; el presidente del Banco de Alimentos de Castelló, Santiago Miralles; el CEO de la empresa FoodRation4All, Kilian Zaragozá; el jefe de zona de Consum, José Luís Marí, y la presidenta del Consell del Estudiantado, Laura Alcaide.

Para hacer una donación a la campaña hay tres opciones: La primera, realizar una donación con tarjeta bancaria a través del tótem digital de la empresa FoodRation4All que estará físicamente en varios lugares del campus durante las próximas semanas; la segunda, descargándose la app «Nadie sin su ración diaria», también de la empresa FoodRation4All; y, en tercer lugar, haciendo una transferencia bancaria directamente al número de cuenta del Banco de Alimentos de Castelló. Toda la información sobre estas tres opciones de donación está en la web de la campaña: www.donacioaliments.uji.es.

Con esta iniciativa, la UJI se suma a la campaña «Gran Recogida de Alimentos 2020» que inició el pasado 16 de noviembre la Federación Española de Bancos de Alimentos. Eva Alcón ha destacado «el compromiso social de la Universitat Jaume I, que todavía se hace más necesario en un contexto de crisis como el actual». Además, ha apuntado que esta acción solidaria se enmarca también «en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, como el de "Hambre cero" o el de "Salud y bienestar"».

La campaña universitaria del Banco de Alimentos de Castelló cuenta con la colaboración de la empresa FoodRation4All (ubicada en Espaitec), Consum y el Banco de Alimentos de Castelló como entidad beneficiaria directa de las donaciones.

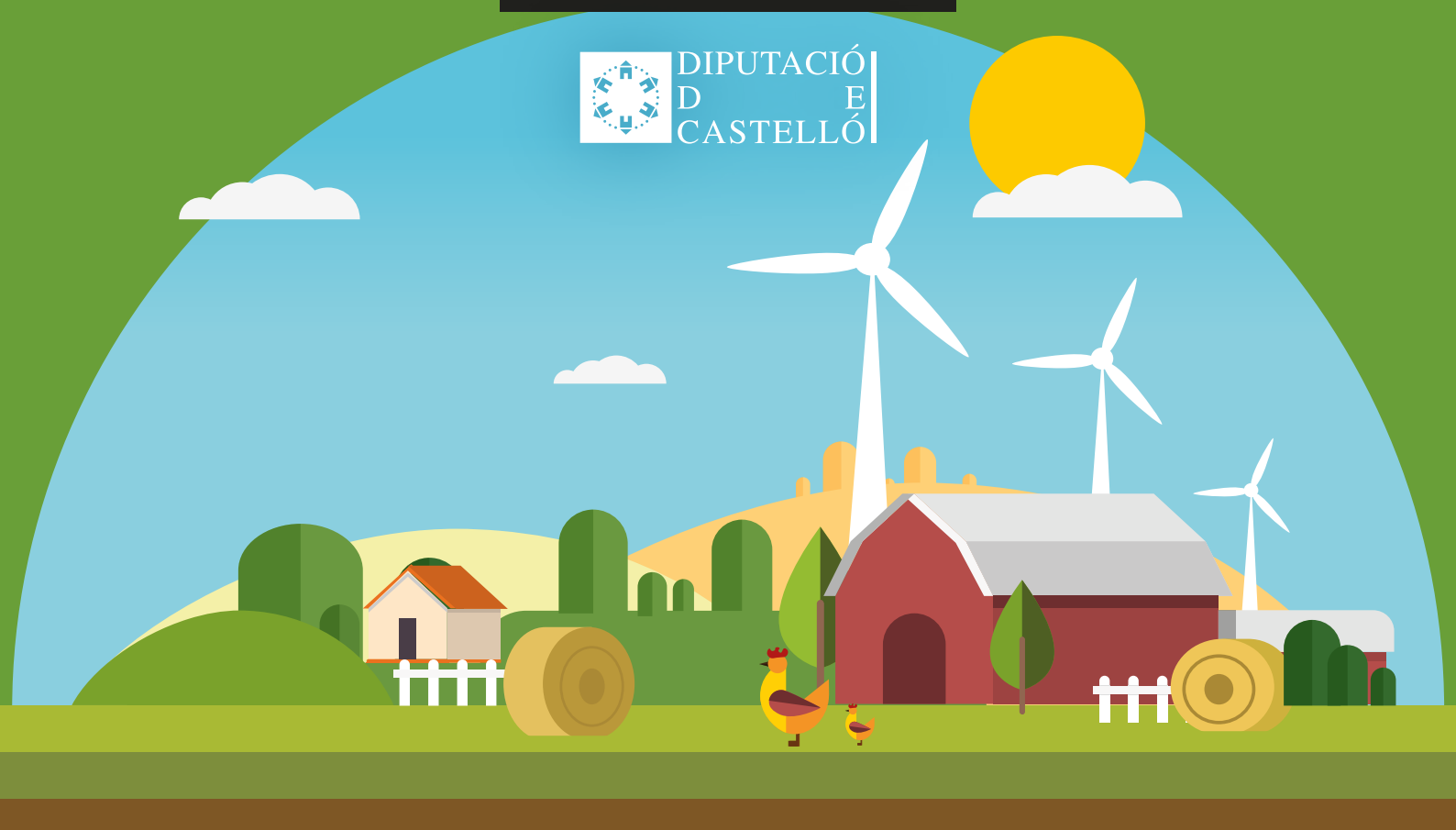
# LES EMPRESES RURALS, **EL MOTOR DE L'INTERIOR**

**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**

DIPUTACIÓ DE CASTELLÓ



# 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

LA TABERNA MACHETE

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

American DANNY'S Grill

**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