

# castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 116 - Enero 2021 - 2€

*Ara, més que mai, gaudeix  
de la **nostra província***





# SUMARIO

Pau Restaurant (Benicarló) .....	3	Productos Gourmet: Jamones Arturo Sánchez .....	11
Desierto de las Palmas Restaurante (Benicàssim) .....	3	Panadería y repostería artesanal .....	12
Pizzería & Restaurante La Piazzetta (Almassora) .....	4	Literatura y viaje: Córdoba .....	14
Café's Restaurante (Nules) .....	4	Pagos de Matanegra .....	15
Bar Los Cazadores (Castelló) .....	5	Turisme Castelló Ciutat .....	16
El exclusivo Caviar .....	6	Casa Rural La Covarxella .....	18
Cafés e infusiones: Errores comunes al preparar café .....	7	Aeroport de Castelló .....	19
Productos de la Comunidad Valenciana: Granada .....	8	Turismo activo .....	20
Productos de Castelló: Bolíssim .....	9	Ruta turística: Vinaròs recupera la seua tradició xocolatera .....	21
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Diputació Provincial .....	22
		Universitat Jaume I .....	23

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

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

**DIRECTOR:**  
Javier Navarro Martinavarro  
[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

## Innovación y creatividad

Hacer que el turista se sienta bien es la base de cualquier método exitoso de trabajo. Sorprender gratamente al cliente asegurará que la marca de cualquier establecimiento, tanto en alojamiento como en restauración, obtenga una buena reputación en redes sociales, boca a boca, revistas especializadas, webs, etc.

Un establecimiento con encanto, excelente servicio, propuestas experimentales o productos de proximidad, asegura el éxito. Innovación y creatividad son los nuevos factores que distinguen al turismo actual, sin olvidar nunca la formación y profesionalidad.



# PAU RESTAURANT

Arrocería Mediterránea

Avenida Marqués de Benicarló, 11 bajos. Benicarló - Telf: 964 47 05 46

**P**ura esencia mediterránea. Desde la decoración hasta los aromas y sabores que se pueden disfrutar en Pau Restaurant, otorgan a este establecimiento un sello inconfundible de cocina marinera, con especial protagonismo de los arroces tanto los elaborados con productos del mar, como con carnes del Bajo Maestrazgo.

Desde su excepcional ubicación, frente al Puerto Deportivo de Benicarló, la combinación de blancos, grises y azules de la decoración llenan de luminosidad y frescura el Pau Restaurant, que cuenta también con una oferta de gastrobar en el Xixo Gastrobar y un espacio reservado para grandes celebraciones en el Pau Restaurant & Events.

Es una arrocería mediterránea de gusto tradicional con toques de vanguardia tanto en los platos de su elaborada carta como en sus menús. Además, Pau Restaurant participa también en las distintas jornadas gastronómicas que se organizan en Benicarló, como la de la Alcachofa de Benicarló.

Sin duda, un lugar donde degustar una riquísima gastronomía mediterránea, en un ambiente moderno y de estilo sencillo, con un servicio y atención personal exquisito.



## DESERTO DE LAS PALMAS

RESTAURANTE desde 1967

Partida Desierto de las Palmas, bajo.  
Benicàssim  
Telf: 964 30 09 47

**E**l Desierto de Les Palmes es uno de los parajes más bellos de la provincia de Castellón. Un paisaje de vegetación mediterránea que alberga emblemáticas cumbres y una diversa herencia patrimonial llena de historia, arte y espiritualidad. Enclavado en el corazón de este espacio natural protegido se encuentra el Restaurante Desierto de las Palmas, desde el que se puede disfrutar de una extraordinaria cocina con unas vistas impresionantes.

La gran variedad de arroces, "fideuás" y calderetas son un reclamo para los pa-

ladares más exigentes, que encontrarán también una completa carta con pescados y marisco fresco de temporada, carnes de primera calidad y postres de elaboración casera. Además, se preparan riquísimos bocadillos y variedad de tapas.

Es uno de esos lugares especiales que se ha convertido en un clásico en Benicàssim gracias a un producto de calidad y elaboración impecable en la cocina, junto a un buen servicio profesional. Sin olvidar las extraordinarias panorámicas del mar y la montaña.

Sin duda, un placer para los sentidos.



Uno de los mejores restaurantes de la provincia para disfrutar de la auténtica cocina italiana es la Pizzeria & Restaurante La Piazzeta, ubicada en el centro de Almassora.

Los ingredientes de calidad constituyen la base de una extensa carta, junto a los sabores y texturas únicos de sus recetas, que ofrecen una variedad de entrantes (*antipasti*), excelentes risottos y pastas, sin olvidar unas riquísimas pizzas por su sabor y masa fina y crujiente.

La Piazzeta también se distingue por una atención muy cuidada y atenta al cliente, que puede disfrutar además de un acogedor ambiente y una decoración de marcado carácter italiano.

Sin duda, un restaurante para descubrir la mejor gastronomía italiana.



## CAFÓS

restaurante · catering · eventos

Plaza Virgen del Pilar, 4. Nules

Tel: 964 671 492 / 635 486 707



Cafó's Restaurante apuesta claramente por la cocina mediterránea de temporada, donde los grandes protagonistas son los productos frescos de la mejor calidad, a partir de los cuales se elaboran riquísimas recetas que han traspasado las fronteras del reconocimiento provincial.

Aperitivos, entrantes, ensaladas, arroces, carnes y pescados conforman una completa oferta gastronómica que se suma a una cuidada presentación y un servicio profesional, tanto en la atención en el restaurante, los encargos de catering y la organización de eventos.

Los arroces variados, de temporada y paellas son una de sus especialidades, con particular atención a el arroz de langosta; de carabineros o de pato langostinos y caracoles; sin olvidar el arroz de galeras y nécoras; de bogavante, de vieiras algas de mar y erizos; Arroz negro de calamares y langostinos; de setas de temporada y trufa...

En la carta y menús de Cafo's también destacan los pescados, como la Merluza, Rodaballo, Bacalao, Rape... y una variedad de carnes con salsas a su gusto. Y para acabar, unos excelentes postres caseros.

En Cafo's han sabido crear un espacio acogedor, con una oferta culinaria basada en productos frescos de temporada y siguiendo rigurosos parámetros de calidad y buen servicio.

# Bar Los Cazadores

Grupo Virgen del Pilar, 93-98  
Partida Benadresa (Castelló)  
Telf: 964 25 01 75



Es ya un clásico del almuerzo en la provincia de Castellón. El Bar Los Cazadores, en la partida Benadresa de Castelló, se ha ganado su reputación gracias al producto de calidad que ofrece, buena mano en la cocina, una variedad de tapas caseras en la barra, precios ajustados y un trato familiar.

El "tombet de bou" o de ternera, las manitas de cerdo, el pulpo, los callos, la anguila y el rabo son algunas de las especialidades de este bar, en el que no puede faltar un sabroso bocadillo o una torraeta de anchoas, huevos fritos, embutidos y, como no, el carajillo de ron.

Sin duda, Los Cazadores es un bar de los de toda la vida y una excelente opción para disfrutar de un buen almuerzo, tradicional, con sabor casero y a buen precio.



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

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



DeCasa  
ULTRACONGELADOS

7Mares  
DeCasa

GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

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



# EL EXCLUSIVO CAVIAR

**E**l caviar es tradicionalmente un símbolo del lujo. Ya sea por la exquisitez de su sabor y aroma o por su elevado precio es uno de los productos más deseados de la gastronomía sofisticada y los comensales gourmets. Lo cierto es que el auténtico caviar es sinónimo de exclusividad y no es de extrañar, teniendo en cuenta su procedencia, las huevas del esturión, concretamente de la hembra.

La mayor parte de estos peces se concentran en el mar Negro y el mar Caspio. Rusia e Irán son los mayores explotadores de caviar y acaparan el 80% de la producción mundial. De hecho, de las más de 25 variedades existentes de esturión, tres de ellas son originarias del mar Caspio y dan lugar a los caviars más caros: Beluga (una especie en peligro de extinción y las huevas son de gran tamaño y el color va desde el negro hasta el gris pálido); Osetra (el tamaño de las huevas es ligeramente inferior y el color va desde el marrón oscuro hasta el gris claro) y Sevruga (se elabora con las huevas más pequeñas y el color varía entre gris claro y negro).

Una vez en la mesa, lo más aconsejable es servir el caviar solo, frío y preferiblemente en un recipiente no metálico, generalmente de vidrio, con hielo en su base para mantener su temperatura.





**Esperanza Alcarria.**

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



# Los errores que cometes cuando preparas el café

1.- **Comprar café en grandes superficies.** En estos lugares el café suele ser de baja calidad, lleva mucho tiempo envasado y el tostado no tiene ningún tipo de control. Es mucho mejor adquirirlo en tiendas especializadas donde te pueden aconsejar.

2.- **Comprarlo molido.** Desde el momento en el que el café se muele empieza a perder propiedades porque se empieza a oxidar; lo más recomendable es en grano y molerlo cuando se vaya a consumir, o en la tienda especializada que lo muelen en el momento de comprarlo para que pierda el menor aroma y sabor.

3.- **No fijarse en el tipo de tueste.** Natural o Torrefacto. Siempre es mejor Natural y 100% Arábica. Es el único que no tiene aditivos y de mejor calidad. Torrefacto es el que se le añade azúcar al tostar; hay en muchos países que está prohibido, no se debería de consumir.

4.- **Agua del grifo.** Es mejor hacerlo con agua embotellada ya que afecta al sabor.

5.- **Conservarlo en lugar equivocado.** Mantenerlo en un lugar fresco y seco, hay que eliminar el aire de la bolsa cada vez que se utiliza, lo mejor es un envase hermético para que no se oxide y mantenga sus propiedades.

6.- **Ponerle azúcar.** Lo ideal es no ponerle azúcar. Hay mucha gente que esto le cuesta. Si se toma azúcar es mejor ir reduciendo la cantidad poco a poco para poder saborear el producto natural

7.- **Dejar el café hecho en la cafetera.** Hacer el café a primera hora de la mañana y consumirlo a lo largo del día. Es cómodo, pero no bueno. El café hay que hacerlo en el momento de consumirlo porque si no pierde propiedades y sabor, la primera taza no te sabrá como la última, aparte que al calentarlo potencia los sabores desagradables al cambiar el PH del agua y sabor a rancio.

*Si no quieres cometer estos errores acercate a nuestra Tienda Café y Té Balancilla, estaremos encantadas de ayudarte.*



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

Tu química nos hace sostenibles.

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



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

# Granada, antioxidante y vigorizante natural



**Paco  
González  
Yuste**

Comunicador  
Gastronómico

La crisis que vive los cítricos ha posibilitado que se busque alternativas. En un intento por diversificar el mercado y ofrecer diferentes variedades, muchos agricultores de la Comunitat están viendo un importante filón en el cultivo de la Granada.

La ciudad de Elche es conocida por su Dama, el Palmeral y desde hace unos años por el cultivo de granadas. La comarca de la Ribera, en la provincia de Valencia, se ha sumado al cultivo de este superalimento. En la provincia de Castellón es testimonial el cultivo de esta versátil fruta, salvo la excepción de una gran finca en el término municipal de Benicàssim.

La granada es la fruta del granado, árbol que se desarrolla en climas templados, tropicales y subtropicales. En nuestro país se cultiva con gran éxito en la zona mediterránea.

La época ideal para disfrutar de esta bonita fruta empieza con el otoño y finaliza a finales de febrero.

Compraremos granadas en los mercados municipales, en fruterías, y tiendas del barrio. Elegiremos los ejemplares de buen tamaño y elevado peso, color vivo y matices marrones. Rechazaremos las arrugadas y de piel blanda o decolorada.

Se conservan a temperatura ambiente durante días. Si no consumimos rápidamente, se guardan en el frigorífico, donde se conservarán unas cuatro semanas. Podemos congelar los granos fácilmente y utilizarlos todo el año, añadiendo directamente en diferentes preparaciones, se descongelan rápidamente a temperatura ambiente.

La granada es una fruta que aparece en muchas preparaciones, la mayoría de ellas como ingrediente secundario, su pulpa es jugosa, refrescante, aporta una nota de color rojo rubí, una textura crujiente y un sabor agridulce.

Puede consumirse fresca, o bien en zumo y es un perfecto acompañamiento para algunos postres o como complemento de ensaladas.

Se emplea cada vez más en la elaboración de conservas, jaleas, mermeladas, confituras, jarabes, helados...

La granadina es un jarabe obtenido de su jugo, muy apreciado en coctelería y repostería, y que diluida en agua se toma como refresco.

Esta fruta, posee elevado contenido en agua, baja en calorías, 31 cada 100 gramos de granos. Es rica en minerales, destaca por su potasio, aporta fósforo, manganeso, calcio, hierro y magnesio. Contiene vitaminas C, B1 y B2, en pequeñas cantidades.



## Dados de solomillo con frutos de otoño y salsa de granada

### INGREDIENTES:

½ boniato; 150 gramos de calabaza; 2 granadas de Elche; 1 cebolleta o 2 chalotas picadas; 2 corazones de alcachofas de Benicarló laminados finamente; 1 vaso de mistela o vino moscatel; 6 castañas asadas y peladas; 200 gramos de patata Valenciana; ½ vaso de caldo de ternera o pollo; Solomillo de ternera ecológica de nuestra Comunidad; Maicena exprés; AOVE de nuestras comarcas (aceite de oliva virgen extra); Sal en escamas y Pimienta.

### ELABORACIÓN:

En una cazuela con un poco de aceite de oliva, saltear los granos de las granadas (dejar unos pocos para adornar) y añadir la cebolleta pelada y picada muy finita. Pochar hasta que estén blanditos; regar con la mistela y dejar evaporar el alcohol. Añadir el caldo y dejar hervir a fuego medio 5 minutos. Con esta base lista, triturar todo y pasar por el chino. Si se quiere la salsa más espesa, añadir maicena exprés. Salpimentar al gusto y reservar.

Pelar y cortar el boniato muy fino; freír a fuego fuerte y reservar al calor sobre papel de cocina. Hacer igual la calabaza y la alcachofa.

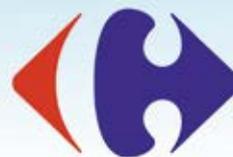
En plancha, asar los dados de solomillo con un poco de aceite, cortados en trozos del mismo tamaño. Emplatar, salpimentar y napar con la salsa para después añadir encima los granos de granada trocitos de castañas, los crujientes de calabaza, alcachofa y boniato.



Carrefour.es  
Tu compra online

# Carrefour

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



**B**olíssim es ante todo gastronomía artesanal. Herederos de la rica herencia culinaria del interior de la provincia de Castelló y Teruel, utilizan la mejor materia prima -ingredientes Km0 procedentes de proveedores de proximidad- para elaborar productos autóctonos sin utilizar conservantes, colorantes o potenciadores de sabor. Entre ellos, destacan las elaboraciones artesanas de Els Ports, como el Bolo y los "Napoleons" de Vilafranca. En definitiva, una cocina natural en la que intentan transmitir sabor, calidad, tradición, cultura, sentimiento, valores e innovación.

Así, Bolíssim pone al alcance de todas las mesas los sabores originarios de las comarcas del norte de Castelló. Uno de los más representativos es el del Bolo, un producto elaborado tradicionalmente durante la época del año dedicada a la matanza. Arroz, cebolla, manteca de cerdo, sangre de cerdo, harina... se mezclan para conseguir un producto propio de la gastronomía de interior, con un sabor único, cuyo origen se remonta a centenares de años atrás.

Procedentes de Vilafranca, los sabrosos "Napoleons" son otros de los productos preparados por Bolíssim con carne de cordero, que permiten disfrutar al comensal de un elegante sabor y juego de texturas.

Además, en Bolíssim cuentan también con conserva de cerdo, pelotas para caldo, eco ternera con trufa negra, paté y burger vegana... Un completo catálogo de sabores y aromas que quieren que prevalezcan y se consoliden en nuestra cultura gastronómica.

Polígono Industrial La Fos, s/n, Vilafranca  
Telf: 618909753 (Luis) / 660233776 (Carlos)

<https://bolissim.com>  
[administracion@bolissim.com](mailto:administracion@bolissim.com)

# Cote des Bar



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

El Corazón de Champagne se sitúa en el departamento del Marne, que recoge el nombre del río que cruza esta bonita región, donde están las tres cuartas partes del total del viñedo, en el entorno de las ciudades de **Reims** y **Epernay**. Ésta es la Champaña más tradicional donde surgieron todas las grandes bodegas históricas.

La zona que hoy nos ocupa es la otra cuarta parte, que la encontramos a más de 100 Km. al sur de Epernay, en el departamento del **Aube** y se denomina la **Cote des Bar**. Es la región más al sur de Champagne, mucho más cercana a Chablis (Borgoña) que a los viñedos clásicos entorno al Marne.

Sus suelos se encuentran justo en una franja de tierra donde se juntan la tiza con la arcilla, esto se denomina suelo Kimmeridgiano. La cepa predominante en un 85% es la variedad tinta **Pinot Noir**. Quizás es la región menos conocida, pero sin embargo, la calidad de sus champagnes va en aumento año tras año.

Algunos de los jóvenes enólogos de esta zona son hijos de productores que plantaron sus viñedos 40-50 años atrás y que se encuentran en un momento de excepcional calidad. Llegan con menos prejuicios y corsés a la hora de elaborar sus champagnes que sus compañeros del norte, lo cual la hace una zona muy interesante a seguir.





## Jamones

# Arturo Sánchez

**A**ño tras año hemos ido heredando el gusto por los productos únicos. Hemos aprendido a valorar los rasgos que realmente hacen único a un producto, aquellos que le hacen ser singular.

Durante los años que llevamos en Castellón ofreciendo los mejores productos del mundo, hemos visto como las tendencias cambiaban en un montón de facetas. Pero en la alimentación, todos seguimos queriendo lo mismo, un producto que mantenga el sabor y las características propias intactas. Un producto que nos aporte algo más allá de lo meramente nutricional.

Por ese motivo, los productos gourmet se mantienen ajenos a los cambios y tendencias, incluso alimentarias, que van surgiendo con el paso de los años. Y es que los productos gourmet atesoran el sabor y la elaboración tradicionales, como se han hecho siempre con el sabor natural de cada producto, sin aditivos químicos ni ingredientes ajenos a la materia prima base.

Por ejemplo, uno de los productos que tenemos en nuestra tienda son los jamones de Arturo Sánchez. Una empresa con la que nos sentimos muy identificados. Arturo Sánchez es una empresa familiar que lleva más de 100 años produciendo, los que quizás sean los mejores jamones

ibéricos del mundo. Cuatro generaciones que llevan produciendo el mismo jamón, con las mismas características con el paso de los años.

Lo que hace realmente único estos jamones es por un lado la elección de los cerdos que emplean. Cerdos criados en exclusiva para ellos por los mejores expertos de acuerdo con sus exigencias de raza, edad y alimentación. Además, Arturo Sánchez son los únicos que esperan a que sus cerdos 100% ibéricos tengan los dos años, de ese modo, los cerdos pueden alimentarse a base de bellotas durante dos monteras. Lo que hacen los demás es que alimentan al cerdo durante una montera, alrededor de dos o tres meses, mientras que Arturo Sánchez los deja dos monteras, unos cinco meses.

De este modo, los jamones de Arturo Sánchez obtienen un mayor desarrollo muscular y óseo completo, y una infiltración de grasa cardiosaludable con aporte de ácido oleico solo superado por el aceite de oliva.

Al igual que Arturo Sánchez, nosotros mantenemos nuestros criterios de calidad a la hora de decidir qué productos ponemos en nuestras estanterías, para que cuando un cliente venga a nosotros, lo haga con la total confianza, sabiendo que lo que va a comprar es lo mejor de lo mejor.





**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



## *Roscones artesanos y dulces con naranja para alegrar el mes de enero*



**C**omenzamos el 2021 con la esperanza de que sea mejor que el año que se ha ido. Tenemos por delante muchos retos y por eso es más importante que nunca que pensemos en nosotros y en los nuestros. Tenemos que mimarnos y mantener rutinas tan importantes como comer bien y alegrar nuestras mesas con los productos que elaboran los hornos del Gremi de Forners de Castelló.

Disfrutar del Roscón de Reyes es este año más importante que nunca porque nos permitirá centrarnos en lo realmente esencial: la familia... y olvidar por un rato todos los problemas externos. Los artesanos del Gremi de Forners elaboran roscones artesanos de primera calidad rellenos a gusto del cliente cuyo sabor y textura marcan la diferencia, por eso los roscones artesanos son los que más se consumen en Castellón. Los de nata son los preferidos, pero también son muchos quienes los encargan de trufa, chocolate, crema o boniato.





Después de las fiestas navideñas llegan otras tradiciones, como la de San Antoni, que lleva a algunos de nuestros hornos a preparar los 'prims' o 'coquetes' a finales de enero, que están buenísimos acompañando el café. Y además, las panaderías y pastelerías del Gremi continúan elaborando los productos típicos de estas fechas, como todos aquellos que se preparan con naranja: magdalenas, 'panquemaos', pastissets o cocas de 'taronja', que tienen un sabor delicioso y se preparan con los cítricos de nuestros huertos.

Por otro lado, después de comer algo más de lo habitual durante las fiestas, nada mejor que una porción de las cocas saladas de Castelló, como la de tomate, escalivada o bacalao para disfrutar de una cena rápida pero saludable.

Y además, los hornos artesanos siguen elaborando todo tipo de productos dulces y salados personalizados para días especiales o celebraciones, porque aunque sea en 'petit comité' y con todas las medidas de seguridad, no tenemos que dejar de celebrar esos días que no alegran de manera especial.

Una de las novedades más importantes de este 2021 es que los hornos han incorporado nuevas formas de venta que facilitan al consumidor el acceso a los productos artesanos. Desde las reservas a través de whatsapp o de las redes sociales hasta la venta online o la entrega de productos a domicilio. Así que ahora disfrutar en casa de los productos de panadería o pastelería artesana es más sencillo y delicioso que nunca.





# Córdoba y su mezquita



**Víctor J. Maicas.**

*Escritor*

**H**abía visto infinidad de fotografías, pero he de reconocer que al entrar en la mezquita de Córdoba me impresionó de tal manera que, a día de hoy, sigue siendo para mí el templo musulmán más bello del mundo.

He tenido la suerte, con el paso de los años, de visitar otras impresionantes mezquitas como las de Sultanahmet, la Mezquita Azul o Santa Sofía, en Estambul. También he tenido el placer de contemplar en vivo y en directo la gran mezquita de Mohamed Alí, en El Cairo, o las de Túnez, Catar o Singapur, por poner tan solo unos ejemplos. Y de todas ellas, es la cordobesa la que me ha fascinado sobremanera. Y eso que su aspecto exterior no destaca por su belleza, como puede ser el caso de otros templos, entre ellos la ya mencionada Mezquita Azul con sus maravillosas cúpulas escalonadas.

Como decía, entré pensando en que no me sorprendería, pero su magnificencia es tal que todos tus sentidos se despiertan al unísono. Arcos y más arcos se suceden unos a otros como si no tuvieran fin. El color blanco y el rojo destacan sobre los demás, y es al ir recorriendo y admirando lo que te rodea cuando te das cuenta que estás disfrutando de una visión única en el mundo. Porque como digo, a día de hoy creo que ninguna otra mezquita es tan impactante como la de Córdoba.

Una visita a esta ciudad que, aun si no tuviera otros atractivos, merecería la pena desplazarse desde cualquier parte del universo. Pero no, este no es el caso, pues a la gran mezquita (que también es catedral cristiana) se le suman otras bellas estampas como el puente romano, el barrio judío o los maravillosos y vistosos patios cordobeses repletos de un sinfín de colores que hacen que tus pupilas, extasiadas, queden embelesadas por el contorno que están admirando.

*Sí, Córdoba tiene muchos atractivos, pero es la gran mezquita la que por sí sola convierte lo bello y fascinante en sublime. ¡No se la pierdan!*



# PAGOS DE MATANEGRA



(D. O. Ribera del Duero)

Crta. Santa María, 27, Olmedillo de Roa (Burgos) - 628 263 472 - [www.pagosdematanegra.es](http://www.pagosdematanegra.es)

**P**agos de Matanegra, ubicada en la Denominación de Origen Ribera del Duero, elabora vinos "indómitos", naturales y con sello de autor. Y es que esta pequeña bodega tiene una producción limitada porque solo realiza vinos monovarietales con las mejores uvas de sus cepas viejas de tempranillo.

Desde el principio, Pagos de Matanegra ha apostado por la viticultura sostenible y el resultado ha sido viñedos sanos, equilibrados, fruto de un seguimiento exhaustivo de la pluviometría, control analítico del suelo, adecuación de las labores de campo a los ciclos lunares, análisis de las horas de sol y del estrés hídrico. Así, de esta manera controlan toda la evolución, con la atención y la calidad necesarias para conseguir unos vinos únicos -con el terruño como eje principal de su filosofía- que llegan a la provincia de Castelló de la mano de Envero Distribuciones 2018 S.L.

Cabe destacar que la bodega Pagos de Matanegra es propietaria de los viñedos y uvas utilizadas por el prestigioso enólogo danés Peter Sissech para elaborar su vino Pingus y Flor de Pingus, uno de los vinos elaborados en España de más valor económico y reconocimiento social. Tales uvas, procedentes de esas mismas parcelas que cuenta con la mejor orientación hacia el Este de toda la Ribera del Duero, son a su vez utilizadas por esta bodega para elaborar su vino.

En definitiva, frescura, amabilidad e intensidad, son los conceptos que resumen la idea de un vino Matanegra y que sintetizan los muchos matices que ofrecen los viñedos de esta bodega y se obtienen tras la vinificación.



*A través de Envero Distribuciones  
se puede descubrir esta especial  
bodega y sus vinos.*

**ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L**  
[enverodistribuciones@gmail.com](mailto:enverodistribuciones@gmail.com)  
673153051 / 618294104

# Una nueva ventana



**N**aturaleza, patrimonio, salud, gastronomía, fiestas, deporte...Escala a Castelló, el Fadri, la Farola, la Magdalena... Castelló ha abierto una nueva ventana turística que dará visibilidad a todos los recursos que ofrece la ciudad. Lo ha hecho en la estación de trenes, donde acaba de abrir una nueva Tourist Info. Una oficina de información turística en un punto estratégico de la ciudad que pone en valor el sector turístico en un momento difícil para el mismo, demostrando que desde el Ayuntamiento se sigue apostando por una actividad que es estratégica para Castelló.

El nuevo punto de información turística forma parte de la Red de Tourist Info de la Comunitat Valenciana y da servicio a todos los visitantes que lleguen a Castelló en tren o en autobús. Todo ello, potenciando los valores de Castelló y reforzando las líneas de trabajo del Patronato Municipal de Turismo, que pasan por impulsar la gastronomía, cultura, deporte, el mar y la montaña, y el turismo de salud y de congresos, aprovechando los recursos empresariales, naturales, históricos, patrimoniales y de comunicaciones de la ciudad.

# turística para Castelló

Una oferta turística que se ha ampliado este año con la adhesión de Castelló a la Ruta Europea de la Cerámica. Una iniciativa que ofrece a los viajeros y viajeras la oportunidad de visitar cualquiera de las ciudades que forman parte de la red y descubrir la evolución cultural y social que, gracias a la industria cerámica, han experimentado las regiones. Esta ruta ofrece a la ciudad una nueva oportunidad de compartir a nivel internacional parte de su patrimonio histórico y cultural aprovechando su vinculación con la industria cerámica.

El espacio de la nueva oficina de la estación tiene una superficie aproximada de 30 metros cuadrados y la titularidad del mismo corresponde a la entidad pública empresarial Adif-Alta Velocidad. El Ayuntamiento de Castelló ha suscrito un contrato de arrendamiento y ha acondicionado el local con ayuda de Turisme Comunitat Valenciana, que colabora con el consistorio en la adecuación y mejora de la red de oficinas Tourist Info de Castelló.

Con la puesta en marcha del nuevo servicio en la estación de Renfe, Castelló cuenta con dos oficinas de información turística que estarán abiertas todo el año. La de la estación y la central que está junto a la plaza Mayor, en la plaza de la Hierba. Además, se atiende también durante todo el año en el punto de atención del parking de autocaravanas del Grau, ubicado en la Biblioteca del Mar, en la playa del Pinar. Por otra parte, de forma temporal se abren Tourist Info en la playa del Gurugú (avenida Ferrandis Salvador) y en el paseo marítimo.



---

***El nuevo punto de información turística, ubicado en la estación de trenes, forma parte de la Red de Tourist Info de la Comunitat Valenciana y da servicio a todos los visitantes que lleguen a Castelló en tren o en autobús***

---

**CASTELLÓ**  
*Turismo*





# Casa Rural

# La Covarxella

(Culla)

La Covarxella es un alojamiento rural de calidad donde se ha cuidado hasta el más mínimo detalle. Uno de esos lugares especiales donde es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de unas elegantes y acogedoras instalaciones en el corazón del Valle del Molinell, a pocos kilómetros de la población de Culla (Maestrat).

Tras una completa restauración, se han conservado las características rústicas de la construcción, pero a su vez, dispone de las máximas comodidades de hoy en día. Así, la vivienda, con capacidad para 8 personas, cuenta con tres dormitorios de matrimonio y una doble; amplio salón con TV de pantalla plana por vía satélite y wifi; cocina equipada con lavavajillas, microondas, lavadora... y menaje; así como dos baños totalmente equipados, incluso con secador. Hay también calefacción central y chimenea. Además, alberga una excepcional zona de barbacoa y una piscina exterior.

Todas las estancias, decoradas con muy buen gusto, son ante todo amplias, cómodas y luminosas, con vistas a la montaña.

Sin duda, La Covarxella es el lugar perfecto para pasar unos días tranquilos con la familia o un grupo de amigos en un entorno de gran belleza, idóneo para disfrutar de paseos, excursiones o senderismo.



E-12163 El Molinell (Culla)  
[info@lacovarxella.com](mailto:info@lacovarxella.com)  
Telf: 696 308 275  
(francés y español)

# El aeropuerto de Castellón impulsa una nueva ruta nacional

*El objetivo es operar una conexión estival, durante tres años, con uno de los siguientes destinos: Andalucía, Galicia, Asturias y Castilla-León*

El conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, ha anunciado que la sociedad pública Aerocas va a impulsar la contratación de la primera campaña de posicionamiento del aeropuerto de Castellón en el mercado turístico nacional, con el objetivo de promover una nueva conexión doméstica que contribuya a la reactivación del tráfico comercial y del sector turístico.

Arcadi España ha explicado que el lanzamiento de la campaña, que se ha consensuado con el empresariado turístico, "pretende prospectar y abrir nuevos mercados nacionales, ya que constituyen una oportunidad de desarrollo y de diversificación del tráfico comercial del aeropuerto en el actual contexto".

En este sentido, ha manifestado que el buen resultado de la ruta de Bilbao, que se ha renovado para

los dos próximos años, "avala la decisión de reforzar la conectividad dentro del territorio nacional, sin renunciar a la apuesta por los destinos internacionales".

El conseller ha señalado que la iniciativa, que cuenta también con la colaboración de Turismo de la GVA, con Francesc Colomer al frente, viene avalada por la previsión de que la recuperación del tráfico aéreo y de la actividad turística, muy afectados por la crisis de la COVID-19, estará vinculada en una primera fase a los mercados domésticos.

La campaña, que próximamente saldrá a licitación pública, tiene por objeto la programación, promoción y prestación de una nueva ruta que conecte con uno de los siguientes destinos: Andalucía, Castilla-León, Galicia y Asturias. En la elección de estos mercados se ha tenido en cuenta su capacidad emisora de turistas hacia la

provincia de Castellón.

La nueva ruta funcionará durante tres anualidades en temporada estival (entre final de marzo y final de octubre). Para 2021, deberá operar un mínimo de 20 semanas, con dos frecuencias semanales, ofertando al menos 8.000 asientos.

En 2022 y 2023, tendrá que operar un mínimo de 30 semanas, con dos frecuencias semanales, garantizando al menos 12.000 asientos en cada año.

La campaña de posicionamiento turístico nacional se suma a las tres realizadas en los mercados internacionales, que han posibilitado la captación de diversas rutas con destinos europeos. Al respecto, el aeropuerto trabaja con las aerolíneas con el objetivo de reactivar, a partir de finales de marzo, las conexiones que se han visto interrumpidas como consecuencia de la pandemia.





## Quan parla el silenci



**E**stem connectats amb la natura, venim d'ella, ens agrada o no. La sensació d'estar a la muntanya ens relaxa, ens fa sentir millor; la natura ens parla, el silenci ens parla, sentim que estem de passada, que res és nostre i no tindria que ser una sensació estranya, sino habitual, però la societat actual ens a venut la idea d'una vida a la ciutat, d'una vida sense paciència, acostumats a tindre de tot el més ràpid possible, sense esperar. Això fa que la ciutat siga una opció atractiva per a molta gent, que sent inconscient deixen el poble per motius de feina o amor.

Els últims anys s'està treballant des de les administracions per a canviar aquesta tendència, la pandèmia actual ha fet replantejar i molt la vida de moltíssima gent, però encara estem molt, molt lluny d'una consciència que faça canviar a la gent de veritat. L'amor per

la meua terra fa que jo i la meua família haja'm decidit viure al poble, som de poble de tota la vida, hem nascut ací, hem viscut asi sempre, pero aixi com jo, tambe tinc molts amic que han deixat el poble per distints motius, però per a mi el més greu és no poder d'incidir per tu mateix, no poder triar entre quedar-te o no, la vida a un poble pot ser molt diferent o completament igual que a la ciutat i per això crec que les persones tindríem que poder triar el seu futur lliurement, un poble té que tindre els mateixos serveis bàsics que una ciutat.

Repetisc la frase que us escric al principi, venim de la natura i l'única manera de contribuir a tindre un planeta millor, amb futur, sostenible, responsable amb el medi ambient és tornar enrere, fer cas als nostres avantpassats i quedar se amb la seva manera de viure.



**Marc Collado**

Co - Fundador de Persenda.  
Esports d'Aventura

# Vinaròs recupera la seua *tradició* *xocolatera*



**E**ls passats dies 7 i 12 de desembre, en el context de la Fira de la Xocolata i dolços tradicionals dedicada a Lluís Santapau i celebrada al Passeig, es van realitzar un seguit de visites guiades experiencials temàtiques sobre la històrica vinculació entre Vinaròs i la xocolata.

La iniciativa de la Regidoria de Promoció de la Ciutat i Interés Turístic i realitzada per Explora Maestrat, va recuperar la memòria més dolça de Vinaròs, una història xocolatera de gairebé 200 anys.

L'itinerari guiat va recórrer els escenaris de les nombroses fàbriques de xocolata i punts de venda que es trobaven a la zona centre, des de la pionera fàbrica de Gombau, que en 1785 es va inaugurar, convertint-se en una de les primeres a Europa, fins la darrera a tancar, la mítica fàbrica de Serret, passant per altres menys conegudes com les d'Adell, Martorell, Franco, Facund Fora, etc.

Un temps que ens evoca la històrica tradició comercial vinarossenca, una indústria que es nodria del cacau provinent de les explotacions americanes i que va abastar el seu auge al primer terç del segle XX, quan fins i tot es va crear la societat obrera "La Unión" per defensar els interessos del puixant gremi xocolater vinarossenc.

Altre dels escenaris que es va recórrer va ser el Carrer Sant Jaume, on va nàixer Lluís Santapau i Egea (1906-1993), vinarossenc il·lustre i pioner en la introducció de la tècnica de les figures de xocolata aplicades a les mones de Pasqua. També es va fer esment a la Confiteria Bover, regentada per la germana de Santapau i on el jove pastisser va aprendre la tècnica abans de desplaçar-se a Barcelona, on desenvoluparia gran part de la seua carrera. Santapau va saber elevar la pastisseria a un nivell artístic mai vist abans, revolucionant el sector i obtenint nombrosíssims premis i reconeixements.

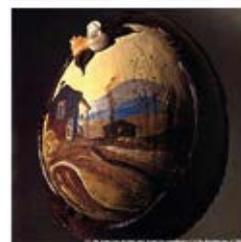
L'experiència va finalitzar amb un tast degustació de xocolates de diversos tipus i èpoques històriques, així com en un agraïment a tots aquells veïns xocolaters que han fet possible l'experiència al compartir la seua experiència, a Lluís Santapau, a la Fundació Caixa Vinaròs, etc.

Us recomanem que estiguen molt atents a les xarxes socials de Turisme Vinaròs per informar-vos de les properes experiències previstes.



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guia de Turismo&Historia





La Diputación ha incorporado a 52 nuevas productoras de alimentos castellonenses y entidades turísticas a la marca gastronómica ‘Castelló Ruta de Sabor’. Con esta ampliación, una de las más importantes hasta la fecha, ya son 353 las entidades que se aprovechan de los beneficios de formar parte de este “selecto club”.

De las nuevas incorporaciones, 19 corresponden a productores agroalimentarios y las 33 restantes a empresas e instituciones turísticas de la provincia. La diputada de Turismo, Virginia Martí, destacó que esta marca vive ahora mismo “una etapa muy dulce porque cada vez cuenta con más apoyos y es más conocida tanto dentro como fuera de nuestras comarcas, un éxito para nuestra provincia que puede nutrirse de la llegada de mayores turistas atraídos por nuestra gastronomía”.

## Fira de Nadal

La plaza de las Aulas de Castelló acogió la ‘Fira de Nadal’ para incentivar el consumo de productos gastronómicos castellonenses. Una decena de artesanos gastronómicos expusieron sus productos: desde dulces y licores a quesos y hortalizas. El público asistente pudo disfrutar de una serie de actividades de dinamización, tales como ‘showcookings’ y presentaciones de productos.

## La Diputación destinará 37,4 millones de euros a la reconstrucción de la provincia

## Nueve municipios de Castellón acogerán en marzo de 2021 la segunda edición del “Territorio Templario Run & Bike Experiencie”

Las diputadas provinciales de Deportes, Tania Baños, y Cultura, Ruth Sanz, participaron en la presentación del ‘II Territorio Templario Run & Bike Experiencie’, un evento deportivo que combina cultura, turismo y naturaleza, que se celebrará del 19 al 20 de marzo de 2021 y que recorrerá el término municipal de 9 localidades de la provincia. Con la novedad de un prólogo nocturno de 14 kilómetros en les Coves de Vinromà, esta prueba deportiva por etapas de Trail y BTT se desarrollará por Albocàsser, Tírig, la Salzadella, Alcalà de Xivert, la Serratella, Santa Magdalena de Pulpis, la Serra d’en Galceran y Peñíscola. Les Coves de Vinromà será la sede logística, localidad en la que se instalará un campamento templario con todos los servicios de un hotel de campaña.



La Diputación apostará en 2021 por un gran eje que, bajo el paraguas de ‘Reconstruir Castelló’, destinará más de 37,4 millones de euros para convertirse en el motor económico de la provincia, “un esfuerzo presupuestario impensable hace unos meses que nos va a permitir trabajar de forma intensa en la recuperación de la provincia”. Así lo ha afirmado el presidente de la Diputación, José Martí, quien destacó la importancia de la aprobación en el pleno, con los votos a favor de PSPV, PP, Compromís y Ciudadanos, del presupuesto de la institución para 2021, unas cuentas que recogen un importe global de 168,3 millones de euros, 20 millones más que en el presente ejercicio.



# El Paranimf presenta una programación con carácter social y crítico

El Paranimf de la UJI presenta una programación para el inicio de 2021 con diversas propuestas de teatro y cine marcadas por su carácter social y crítico que se desarrollarán durante los meses de enero, febrero y marzo.

Para este trimestre, el Paranimf iniciará su programación teatral el 15 de enero con *Universari* de Marcel Gros, un espectáculo imaginativo y alegre para toda la familia. El 22 de enero, acogerá *El Mercader de Venècia. L'inici del capitalisme*. La compañía Leamök representará el 26 de enero *Lázaro*, una adaptación al siglo XXI del clásico español, *El Lazarillo de Tormes*.

Con formato de un programa televisivo en directo, tendrá lugar el espectáculo *Excalibur i altres històries d'animals morts* de la compañía Hermanas Picohueso, el 29 de enero.

La programación de este trimestre



también incluirá la propuesta de circo contemporáneo *Suspensión*, el 12 de febrero, de la mano de la compañía Nueveuno; la obra de Histrión Teatro *El mueble*, el 19 de febrero; o *Diosas* de Bramant Teatre, el 18 de marzo.

La música también tendrá cabida en la programación con el concierto del Coro de la Generalitat, el 26 de febrero.

Finalmente, *Les solidàries* de la compañía A tiro hecho reflexionará, el 26 de marzo, sobre el sistema patriarcal fallido y corrupto a partir de discursos, poemas y testimonios de varias figuras relacionadas con el feminismo.

## Ciclos de cine

El ciclo «Nou cinema» incluirá las películas *Corpus Christi*, de Boze Cialo, los días 9 y 10 de enero; *Lúa vermella*, dirigida por Lois Patiño, los días 23 y 24 de enero; *Para Sama*, de Waad al-Kateab, premio a mejor documental en los Premios de Cine Europeo 2019, el 13 y 14 de febrero; *El año del descubrimiento*, dirigida por Luis López Carrasco, gran premio del jurado en el Festival de Sevilla 2020 y premio a la mejor película en el Festival de Mar del Plata 2020, el 27 y 28 de febrero, y *Beginning*, ópera prima de la directora georgiana Dea Kukulashvili, premio a mejor película, dirección, guión y actriz en el Festival de San Sebastián 2020, el 27 y 28 de marzo.

Por otra parte, el ciclo «En pantalla gran» estará dedicado a John Ford con la proyección de cuatro películas: el 16 y 17 de enero, *El delator*; el 30 y 31 de enero *¡Qué verde era mi valle!*; *Pasión de los fuertes*, el 20 y 21 de febrero, y *Fort Apache*, el fin de semana del 20 y 21 de marzo.



## Cinemascore 2020

La XVI Muestra de música en directo y cine Cinemascore, iniciativa del aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music, llegará al Paranimf del 4 al 7 de febrero.



# 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