

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 117 - Febrero 2021 - 2€



La Cuina de Fernando



## La Alta Cocina a Domicilio: *nueva experiencia gastro*



Al d'Emilio



Fernando Molina, de *La Cuina de Fernando* y Emilio Miralles, de *Al d'Emilio* son dos ejemplos de esta nueva tendencia



# SUMARIO

Mas Els Vilars (Les Useres) .....	3
Font d'en Torres (Morella) .....	4
Productos Gourmet: Cecina de León .....	6
Cafés e infusiones: Matcha .....	7
Productos de la Comunidad Valenciana: vergel de invierno .....	8
Productos de Castelló: Agrotrufa S.C. ....	9
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10
Tienda el Pilar: Galletas Birba .....	11
Panadería y repostería artesanal .....	12
Literatura y viaje: El gran sur tunecino .....	14

Alta cocina a domicilio .....	15
Turisme Castelló Ciutat .....	16
Rutas de Traiguera .....	18
Ruta turística: Experiencias gastronómicas .....	19
Aeroport de Castelló .....	20
Turismo activo .....	21
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 Martinavarró  
[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

## Es momento del turismo local

El turismo doméstico se ha convertido en los últimos meses en la tabla de salvación de multitud de destinos ante el derrumbe de los flujos turísticos internacionales.

Algunos países han tomado iniciativas para estimular la demanda interna. Entre ellas figuran acciones centradas en la comercialización y la promoción, así como incentivos financieros.

Costa Rica ha pasado los días festivos de entre semana a los lunes para que el fin de semana sea más largo; Tailandia subvenciona 5 millones de noches con un 40% de descuento; en Italia ofrecen un bono de hasta 500€ y Francia ha lanzado la campaña "Este año visito Francia" ¿Y España?



# MAS ELS VILARS

(LES USERES)

**A**uténtica, acogedora y con infinidad de detalles que la hacen única. La casa rural Mas Els Vilars es más que un alojamiento en medio del campo, ofrece al visitante un lugar donde vivir, sentir y compartir experiencias en plena naturaleza. Y es que, tras una completa restauración, la casa, con sus paredes de piedra, techos de madera y cuidada decoración, preside una finca rodeada de olivos y algarrobos, en el término municipal de les Useres.

En el Mas Els Vilars es fácil olvidarse del despertador, de los atascos y de las calles llenas de vehículos, porque se puede escuchar el canto de los pájaros, respirar aire puro y disfrutar de un cielo nocturno lleno de estrellas. Sobre todo, desde el amplio jardín donde los más pequeños pueden disfrutar del aire libre con total seguridad. También cuenta con un porche cubierto, que incluye en su interior una barbacoa y un horno rustico tradicional.

La casa, distribuida en dos plantas, dispone de un amplio comedor con chimenea, la cocina con barra americana, con dos habitaciones dobles y otras dos de matrimonio, además de baños.

Mas Els Vilars es el lugar perfecto para compartir y divertirse unos días de descanso con amigos y con la familia, ya que los niños tienen diferentes espacios para jugar. Sin duda, es un alojamiento que invita a desconectar de la rutina y los horarios para disfrutar del momento y la naturaleza.



Plaza Poligono, 3 - 385  
Les Useres  
Telf: 606 01 49 48  
[hola@maselsvilars.com](mailto:hola@maselsvilars.com)

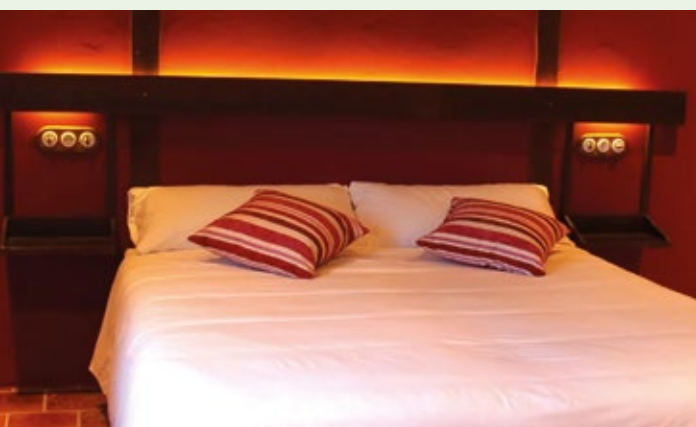






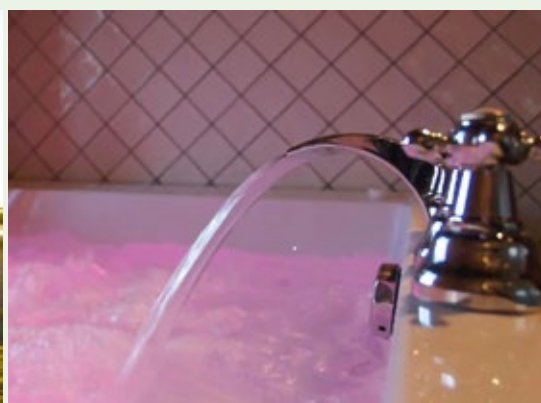
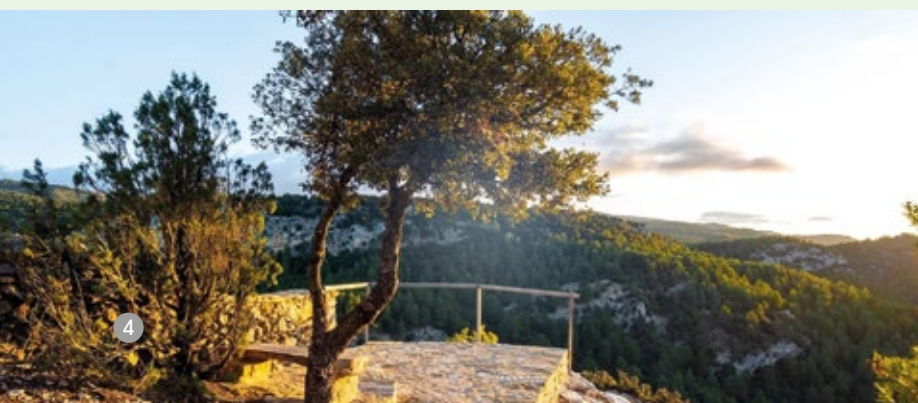
# FONT D'EN TORRES

ALOJAMIENTOS RURALES EN MORELLA



Font d'en Torres es uno de esos alojamientos con encanto donde es fácil detener el reloj y olvidar el ajetreado ritmo de la vida cotidiana. Emplazada en uno de los parajes más espectaculares y bellos de la comarca de Els Ports, junto a la Font de l'Esperança y el nacimiento del río Cervol, esta antigua masía del S. XV -totalmente reformada- es un lugar especial para descansar y al mismo tiempo disfrutar de la naturaleza en estado puro, con todas las comodidades del hoy en día.

La Masía Font d'en Torres es una finca de 125 hectáreas de pasto dedicadas a la cría de ganado vacuno. Sus propietarios rehabilitaron la casa rural Font d'en Torres en 2012, respetando la arquitectura típica de la zona -muros de piedra, techos de madera y abuhardillados, tejas árabes, etc.- Con una decoración en la que se combina lo rústico y moderno, se ha cuidado la decoración hasta el último detalle. Además, se han añadido las instalaciones y los servicios necesarios para crear un ambiente acogedor y confortable (calefacción por suelo radiante, duchas efecto lluvia, tv, internet wifi...) Es ideal para pasar unos días tranquilos con la pareja o un grupo de amigos en un entorno tranquilo y relajado.







En Font d'en Torres, catalogada como casa rural de categoría superior por la Conselleria de Turismo, se puede disfrutar de sus acogedores apartamentos, dotados con bañera de hidromasaje para dos personas con cromoterapia, chimenea, calefacción por suelo radiante, cocina completa, conexión a Internet... Y también desconectar y disfrutar de la tranquilidad que ofrece la naturaleza, escuchando tan solo los cencerros de las vacas pastando, el canto de los pájaros, o el ruido del agua de la fuente...

Por otra parte, desde Font d'en Torres advierten que no es apto para ir con niños por los peligros que hay alrededor por lo agreste del terreno. Y también para facilitar el descanso y la tranquilidad del resto de los clientes, su política no alojar niños menores de 14 años ni bebés.



*Entrada por N-232 Km 66  
Morella  
Telf: 608 84 39 78  
fontdentorres@gmail.com*



**DeCasa**  
ULTRACONGELADOS

**7Mares**  
DeCasa

**dil**  
CONGELADOS SELECTOS  
Desde 1967

[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)  
Avda. Hermanos Bou, 247  
Castellón: Tel. 964 22 50 50  
Valencia: Tel. 961 25 07 73



GAMA LEXUS  
100% HÍBRIDO

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



# Cecina de León

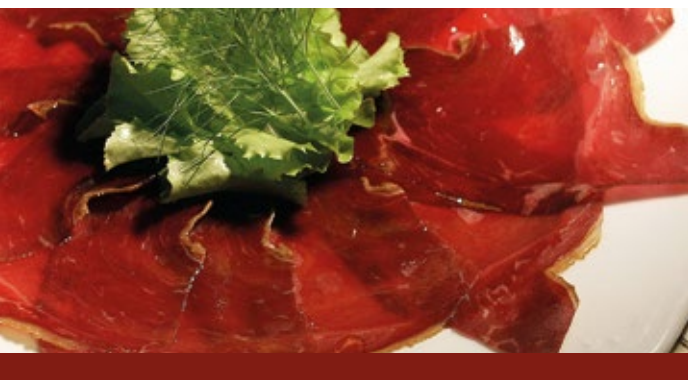


La cecina de León es un producto gourmet clásico. Uno de esos tesoros gastronómicos de España que se remonta siglos atrás y se ha convertido en una verdadera exquisitez bajo el sello de calidad de Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Cecina de León".

Cabe destacar que la cecina es una carne en salazón cuyo método de elaboración presenta semejanzas con el del jamón serrano o curado. Aunque, en el caso de la cecina, el curado se realiza sobre carnes de vacuno, toro de lidia, caballo, chivo o incluso el buey o la liebre.

La cecina que se elabora en la provincia de León es famosa mundialmente por su gran sabor y calidad. Procede de los cuartos traseros del ganado vacuno -la más común y valorada gastronómicamente- y se sigue un proceso puramente artesanal y natural a la hora de deshidratar la carne con la que se elaborará la cecina de León IGP, ya que en él solo interviene la materia prima (la carne de vaca), la sal y el humo.

El resultado es un manjar para los paladares más exigentes por su olor intenso, sabor ahumado y textura jugosa agradable al paladar, sin olvidar el intenso color entre cereza y granate de su corte.



# El té de moda: "Matcha"



**Esperanza Alcarria.**

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

**D**e un tiempo a esta parte se ve y oye por todos los sitios. Lo pusieron de moda la "celebrities", arrasando en Estados Unidos y luego traspasó las fronteras hasta llegar a nosotros. Hace unos años solo lo conocían unos pocos reposteros y hoy en día se puede encontrar en muchos sitios. Pero, ojo, no todo es "Té" lo que hay en el mercado.

En Japones "Matcha" significa "Té en polvo" y proviene de las hojas de la *Camellia Sinensis*. Los que hayáis leído mis artículos anteriores ya sabéis que hablo de la planta del Té por excelencia. En este caso, para obtener el Té Matcha se utilizan las plantas que se cultivan bajo sombra antes de su recogida, es por ello que aumenta los niveles de clorofila en las hojas y le dan ese color verde tan vivo.

El origen del Té Matcha es chino, pero se dio a conocer gracias a los japoneses porque es el ingre-

diente principal para la Ceremonia del Té.

Es una bebida 10 veces más poderosa que el Té Verde tradicional y su nivel de teína es mucho mayor; refuerza el sistema inmunológico gracias a sus potentes componentes minerales y vitaminas; ayuda a mantener los niveles de colesterol y mejorar la flora intestinal por sus poderes limpiadores del cuerpo. Además de contener clorofila que ayuda a limpiar la sangre y liberar toxinas.

El Matcha, sobre todo, tiene un alto nivel de antioxidantes, superando en cantidad los antioxidantes de las frutas.

Te da energía y calma a la vez, ayuda en la meditación sin inducir al sueño, genera un estado de alerta, pero calma gracias al tipo de cafeína que contiene: la Teanina, la energía que te da llega a durar hasta seis horas, sin provocar un bajón.

## Como se prepara:

En un bol se vierte una medida de Té Matcha con la cuchara-medidor de bambú llamado "chashaku", aproximadamente un gramo. Se añade un poco de agua a temperatura 80° (que es justo antes de que hierva) y se bate con el batidor de bambú llamado "chasen" en dirección de zig zag. El batidor es indispensable para conseguir esa espuma tan deseada.

### Matcha latte:

Se mezcla una cucharadita de Matcha con un poco de agua para que se deshaga; luego se le añade leche texturizada o bebidas vegetales como un latte normal.

**Si quieres saber más sobre este apasionante Té, pásate por muestra  
Tienda Café y Té Balancilla y estaremos encantadas de informarte.**



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**

## Comunidad valenciana: vergel de invierno



**Paco  
González  
Yuste**

*Comunicador  
Gastronómico*

La Comunidad Valencia es muy rica en frutas y verduras de invierno, desde el norte de la provincia de Castellón, pasando por la huerta de Valencia, hasta llegar al sur de Alicante. La zona próxima a la costa es un Vergel gracias a su clima óptimo.

Las verduras de invierno se aprovechan mejor que las de verano, pues tiene más partes comestibles: hojas, bulbos y raíces -según la variedad o producto-. Alcachofas, cardos, coles, coliflores, acelgas, cebollas, ajos, puerros, espinacas, etc., son muy interesantes para nuestra dieta, sobre todo después de la época navideña. Son poco calóricos: en su composición abunda el agua, la fibra -ideal para dietas de adelgazamiento por su poder saciante-, bajo contenido en hidratos de carbono -salvo el boniato y la patata-, un alto valor vitamínico y considerable aporte de minerales.

Las **verduras de invierno** son muy versátiles en la cocina. Se preparan de diferentes formas: hervidas, guisadas, fritas, al vapor, al horno, a la parrilla y solas o acompañando a otros alimentos.

Las **coles** son ingredientes habituales de ollas, pucheros y caldos. En la familia de las coles encontramos muchas variedades: 'Coles de Bruselas', brócoli, lombardas, romanescu, coliflor, bimi y kale; estos últimos están considerados como "Superalimentos".

**Cebollas, ajos y puerros.** Su parte comestible es el bulbo, aunque también se puede utilizar el resto. Están presentes en infinidad de preparaciones: sofritos, caldos, guisos, salsas, etc.



**Espinacas y Acelgas.** La parte comestible son las hojas, y en el caso de las acelgas se utiliza las pencas -deliciosas rellenas y rebozadas-.

**Cardo, alcachofa, escarola y endivia.** Pertenecen a la familia de las asteráceas, tiene un sabor pronunciado y amargo, algo que no gusta a muchas personas. Cardos y alcachofas está presente en infinidad de platos tradicionales. Las alcachofas son muy afamadas, especialmente las que ampara la Denominación de Origen Protegida "Alcachofa de Benicarló".

**Judías verdes, habas y guisantes.** Hervido valenciano, revueltos, acompañados de jamón, compañeras habituales de arroces, etc.

Respecto a **Frutas de invierno**, contienen bastantes minerales, que mejoran la digestión, el hígado y refuerzan los huesos.

Las **naranjas, mandarinas y pomelos** son las estrellas del invierno. El frío provoca que los cítricos maduren y se protejan con el azúcar que producen. Las **manzanas**, a pesar de que se recogen en otoño, se conservan bien y son habituales del frutero de invierno. Entre las **peras** están 'La Pera Blanquilla', y 'La Conferencia'. Otra fruta de temporada invernal es la **fresa**, que tiene de febrero a mayo la temporada de recolección y la mejor época de su consumo.

*Debemos consumir frutas y verduras de temporada; de cercanía, de cultivo sostenibles, y cuando sea posible ecológicas; de mercados tradicionales y a precio justo. El planeta nos lo agradecerá.*

### Ajo de Patatero con AOVE

#### Ingredientes

- 2 L. de agua o caldo de pollo.
- 1 Kg. de patatas de Vistabella.
- 4 dientes de ajo.
- 1 L. Aceite de Oliva Virgen Extra.
- 4 yemas de huevo.
- Azafrán.
- Cominos.
- 1 cucharada de huevas de Salmón (opcional).

#### Elaboración

1. Pelar y cortar las patatas en rodajas finas y saltearlas en el aceite con tres dientes de ajos aplastados.
2. Cuando estén blandas cubrimos con 2L. de agua o caldo y se deja cocer hasta que estén tiernas.
3. Majar el diente de ajo restante, los cominos y el azafrán. Añadir las cuatro yemas ligeramente batidas.

4. En el último momento, espesamos el caldo con esta majada. A continuación, lo cocemos sin exceso para que no cuajen las yemas.
5. Disponer el ajo de patatero en un cuenco; colocar encima una cucharada de huevas de salmón y se adereza alrededor con unas rodajas finas de patata frita con su propia piel.





Carrefour.es

Tu compra online

# Carrefour

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



## Agrotrufa S.C: Agricultura Ecológica de Trufa Negra



**T**rufas Armengot es una empresa familiar dedicada a la producción y compraventa de Trufa Negra con más de 40 años de experiencia en el sector agroalimentario. Su producción proviene de las zonas de Els Ports y el Alto Palancia.

La recogida de las trufas es diaria. Seleccionadas y cepilladas cuidadosamente, son preparadas para hacerlas llegar rápidamente hasta sus puntos de destino. La experiencia de esta empresa les permite asegurar trufas totalmente frescas, sanas y naturales. Por su situación -están en el centro neurálgico de la Trufa- tienen el privilegio de poder servir la trufa del campo a la cocina del cliente en 24 horas.

El proceso de trabajo que realizan con la Trufa fresca es el siguiente: una vez recolectada con perros y en su punto óptimo de maduración son cepilladas, catalogadas por formas, pesos y tamaños. Esta selección se hace de acuerdo con unos criterios establecidos para clasificar las trufas.

*“Un perfume, un aroma, un sabor, noble y natural. De la humildad del agricultor y la perfecta armonía entre la Tierra, Sol y Agua nace la mejor esencia culinaria producida por la Naturaleza, la Trufa Negra.”*

**Héctor Armengot**, agricultor y gerente de la empresa Agrotrufa S.C







**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

## Montaña de Reims

La montaña de Reims está ubicada entre las dos principales ciudades de Champagne, Reims y Epernay. Los viñedos se extienden en la falda boscosa del Parque Natural de la Montaña de Reims.

A pesar de la abundancia de Creta en la de Champagne, sus suelos no son puros, ya que están mezclados con Marga, Sílex y Greda en diferentes proporciones. Los más valorados son los que mayor proporción de Creta contienen, y en la Montaña de Reims, sus suelos contienen un alto porcentaje de ésta y alcanzan la mayor profundidad de toda la de Champagne.

La Pinot Noir es la variedad prioritaria en esta parte del viñedo. De entre sus 10 pueblos que tienen la calificación de Grand Cru, los que destacan son Verzy y Verznay en la cara norte y Bouzy y Ambonnay en la cara sur.

En el municipio de Bouzy encontramos a la familia Clouet. Los orígenes de la familia Clouet se pierden en la niebla del tiempo. Los ancestros lejanos ocuparon el puesto de impresores del Rey durante varios cientos de años. La familia Clouet desde 1741 tardó más de dos siglos y varias generaciones en construir su colección de viñedos.





# Galletas BIRBA

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



Desde el primer día en el que El Pilar abrió sus puertas hemos mantenido un compromiso con la calidad. No solo ofreciendo siempre a nuestros clientes productos de calidad contrastada, si no manteniendo las condiciones idóneas en nuestras instalaciones para la perfecta conservación de los productos.

Una de las marcas en las que confiamos y seguimos trayendo a nuestras estanterías después de tantos años, son los productos de la marca Birba. Una empresa catalana dedicada a la elaboración artesanal de galletas.

Birba elabora todos sus productos de manera artesanal, respetando al máximo las características de los ingredientes y los procesos tradicionales. Obteniendo así, unos productos fieles a su filosofía y compromiso con la calidad continua.

Los ingredientes usados para la elaboración de sus productos, es uno de los secretos de la gran calidad de sus productos. Ya que, desde hace más de cien años, realizan una cuidada selección de la materia prima con la que trabajan. Eligen siempre ingredientes

naturales de alta calidad como huevos frescos, mantequilla, aceite de oliva, harina de trigo, leche, almendras, avellanas, etc.

Además, buscan estas materias primas en zonas cercanas para reducir la huella ecológica de la empresa lo máximo posible. Por ese motivo sus proveedores suelen estar en Cataluña, levante y Baleares. A excepción claro, del chocolate que lo traen directamente desde América Central.

Además, Birba no usa huevo en polvo, si no que emplea huevos frescos, cascados a mano, uno a uno, lo que proporciona a las galletas un sabor característico y único. Otro factor influyente es que los frutos secos se compran crudos y se hornean y tuestan en sus instalaciones, de ese modo, obtienen el tostado que ellos desean y que ofrece mejores resultados.

Birba tiene un amplio catálogo de productos que se dividen en cuatro categorías principales. Las Galletas **Nuria** son las más tradicionales, ideales para desayunos y meriendas con una gama muy completa, adaptadas a diferentes gustos y necesidades.

Los **surtidos** Birba contienen una combinación de excelentes galletas, de diferentes variedades, texturas y con sabores únicos. Son ideales para compartir e incluso como regalo.

Las **especialidades** son galletas creadas para disfrutar de momentos únicos, entre ellas destacan MOS (bocados crujientes de naranja con base de chocolate), TAST (galletas crujientes con fresas, arándano y una base de chocolate) o los AMETLLATS (crujientes bocados de galleta de almendra, receta de 1893).

Las **ediciones especiales** son surtidos variados de sus galletas en unas cajas con diseños únicos, atractivos y originales.

Después de tantos años trabajando con esta empresa, seguimos igual de satisfechos que el primer día, con la calidad, sabor y textura de sus productos.

Si quieres probar alguna de sus variedades no dudes en pasar por nuestra tienda en la C/ Colón, 64 de Castellón. Te aconsejaremos qué variedad se acerca más a tus gustos para que puedas elegir unas galletas que seguro volverás a repetir.





**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



# El Gremi de Forners llena el mes de febrero de corazones sorprendentes

**C**astellón recibe este año el mes de febrero con más ganas que nunca de celebrar San Valentín porque el 14 de febrero no solo será el día de los enamorados, sino que será el mejor día para decir 'te quiero' a todas esas personas que tanto amor y cariño nos han demostrado a lo largo de los últimos meses.

Ante la situación actual, en la que tenemos que reducir nuestros contactos sociales y salidas, celebrar en casa o al aire libre el día de los enamorados con una elaboración de nuestros maestros y maestras artesanas es la mejor manera de asegurar que disfrutaremos de una manera dulce y especial.

Catering Esther







Además, las propuestas de este año llegan con muchas novedades porque, tal y como explica el vicepresidente del Gremi de Forners, César Solsona, “dentro de la apuesta de los artesanos por desarrollar tartas personalizadas, este año introducimos también las tartas sin azúcar, sin lactosa o sin gluten para que todas las personas puedan celebrar, tengan o no intolerancias. Por ejemplo, tarta de yema con chocolate y merengue que no contiene leche es todo un éxito” asegura... aunque lo más importante es que cada pastelero “es capaz de crear una tarta única y especial para cada comensal plasmando en ella sus ilusiones o momentos más felices”.

En lo que respecta a sabores y texturas, la tendencia de este año son los mousses semifríos que se presentan con un precioso glaseado colorido y brillante: “Los que más se demandan son los de mango y frambuesa, maracuyá con chocolate blanco, turrón con vainilla o simplemente limón, que siempre queda fresquito y rico”. Una propuesta a la que se suman, como novedad, las tartas de hojaldre y por supuesto, las tradicionales tartas o pasteles de chocolate, fresa, o yema con base de bizcocho, en forma de corazón.

Con todo, las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners siguen trabajando sin descanso para que los castellonenses tengan a su alcance el mejor pan artesano y los productos tradicionales de Castellón. “Somos un sector esencial y vamos a seguir dando lo mejor de nosotros mismos para que los castellonenses encuentren en la panadería o pastelería de su barrio los mejores productos artesanos”, explica el Maestro Mayor, José Miró, que anima a todos “a confiar en nuestras elaboraciones de kilómetro cero y de fabricación artesana para alimentarnos de forma equilibrada y mantener vivas nuestras tradiciones”.



Terrera Dolça



Pa i pastes Castelló





## El gran sur tunecino



**Víctor J. Maicas.**  
*Escritor*

Cuando visité los oasis de montaña de Chebika, Tamerza y Mides, comprobé que en medio de un desolador paisaje de montañas sedientas y sin ningún tipo de vegetación, la vida renace surgiendo de las rocas. Los saltos de agua y las pequeñas cascadas dan paso a un vergel de palmeras y arbustos y, como por arte de magia, las rocas escupen borbotones de agua que alimentan con su frescor la imponente vegetación que acude a saludarla. Se diría que el cruel desierto ha hecho una tregua con la vida, dejándola

subsistir si con ello no interrumpe su descanso. Los espectaculares cañones, fruto de la erosión de las aguas en tiempos remotos, confieren a esta zona unas formas que tus ojos difícilmente podrán llegar a olvidar, mientras barrancos y montañas escalonadas se entremezclan con solitarias palmeras que, esperando que el destino no sea demasiado cruel con ellas, contemplan al viajero con su imponente estampa. Pasé horas paseando por estos pequeños “palacios del desierto” al refugio de sus sombras, esquivando aquellos rayos solares que habían disparado la temperatura hasta los 52 grados centígrados.

Al día siguiente, el nuevo amanecer me sorprendió en la carretera camino de Douz, la puerta del desierto sahariano. Sólo salir de Tozeur contemplé, como ya era habitual desde que salí de Túnez capital, rebaños de dromedarios pastando al cuidado de un par de pastorcillos de apenas ocho años, y era curioso ver cómo, en medio del árido desierto, los hombres aprovechan perfectamente la sombra que el dromedario les proporciona con su cuerpo. Sombra y hombre se convierten en la misma cosa, como intentando pasar desapercibidos frente al imponente poder del dios Elio.

Apenas recorridos unos pocos kilómetros desde mi salida, entré en el impresionante Chott el Jerid, un lago seco y salado que se extiende a

lo largo de unos 250 km. Se cuentan innumerables leyendas acerca de él, y la facilidad con la que se ven los espejismos hace aumentar su fantasía. Tras largos kilómetros de sal blanca e intenso calor, mis ojos avistaron por fin la pequeña población de Douz, la puerta del desierto, y de repente, el “gran sur” se me apareció con toda su belleza y grandiosidad. La uniformidad ocre de sus arenas se rompe esporádicamente por el verde de algunas palmeras que, luchando contra viento y marea, intentan subsistir inmersas en un océano de calor y sequedad. El agua es vida, y sin ella, el desierto te demuestra sin remilgos la insignificancia de tu cuerpo frente a él. Me desplazé por sus dominios a lomos de un dromedario, dejándome guiar por su inestimable experiencia y rogando al Señor que todo lo ha creado que la furia de aquel desierto en forma de tempestad no se desatase por mi insolente injerencia, ya que cuando éstas se producen, las tormentas de arena demuestran el poderío del desierto en caso de que llegues a subestimarlos. El orgullo y poder del desierto es tal, que con cada nuevo vendaval es capaz de crear un nuevo paisaje, exigiendo a las omnipresentes dunas que alternen su posición para que nada ni nadie sea capaz de instalarse permanentemente en él. El ir y venir nómada de sus visitantes es bien recibido por éste, pero la presencia sedentaria, sólo está permitida en pequeños oasis que quizá creó para que su belleza y benevolencia fueran eternamente admiradas. El desierto sahariano es el gran señor del sur tunecino, cuya magnificencia abarca un enorme territorio en el que la vida es pura supervivencia y demostración de coraje frente a los elementos.

Sí, durante mi estancia en el sur tunecino pude admirar y contemplar la singularidad de sus paisajes, además de disfrutar del trato amable de sus gentes así como también de su increíble adaptación a un medio tan hostil como es el árido e impresionante desierto del Sahara.





# Alta cocina a domicilio

**Ante las actuales restricciones, la experiencia gastro abre una nueva tendencia: “La Alta Cocina a Domicilio”.**

**A**unque parezca que la pandemia del coronavirus haya obligado a muchos restaurantes a ofrecer la opción de recogida en restaurante o envío a domicilio, se trata de una gran oportunidad para reconvertir el negocio y ofrecer la oportunidad a los “gourmets” para probar platos de la mano de los mejores cocineros.

Según nuestra opinión, esto es solo el principio de una nueva tendencia que ha venido para quedarse y que dará grandes alegrías a quien sepa encontrar “su punto”. No duden, que dentro de poco tiempo, podremos degustar en nuestra mesa, los platos de los mejores chefs de nuestro país.

Aquí les mostramos dos ejemplos de cocineros que ya han iniciado este camino en nuestra provincia: Fernando Molina del restaurante La Cuina de Fernando en Castellón y Emilio Miralles del restaurante Al d’Emilio en Vila-real.





# Castelló descobreix els seus tresors ceràmics a Europa

L'alcaldeessa, Amparo Marco, presenta el potencial turístic de Castelló en la primera Assemblea General de Ruta Europea de la Ceràmica des de la incorporació de la ciutat.

L'alcaldeessa de Castelló, Amparo Marco, va participar en l'Assemblea General de la Ruta Europea de la Ceràmica, la primera des que la ciutat es va adherir a aquesta iniciativa que té com a objectiu revaloritzar i acostar a la ciutadania el patrimoni cultural europeu vinculat a la producció de la ceràmica.

“Castelló té un patrimoni ceràmic de rellevància i la voluntat política per a posar en valor aquesta riquesa cultural com ben turístic que ara, gràcies a la nostra incorporació com la primera ciutat espanyola adherida a la Ruta Europea de la Ceràmica, podem posar en valor i potenciar com a atractiu turístic”, ha explicat Marco.

La Ruta Europea de la Ceràmica es va crear en 2011 en el marc d'un projecte europeu gestionat per la Xarxa Europea per a la Innovació de la Ceràmica (UNIC) i va ser certificada en 2012 com a 'Itinerari cultural del Consell d'Europa' per a revaloritzar el patrimoni cultural europeu a través d'una oferta turística sostenible i competitiva basada en la promoció i protecció del patrimoni material i immaterial del taulell.

Castelló es va convertir el mes d'abril passat en la primera ciutat espanyola a formar part d'aquesta xarxa, sumant-se a les ciutats de Faenza (Itàlia), Limoges (França), Höhr-Grenzhausen (Alemanya), el Museu Princenhof de Delft (Països Baixos) i Museu Porzellanikon de Selb (Alemanya).

Marco ha destacat que l'adhesió a la Ruta Europea de la Ceràmica ofereix a la ciutat una nova oportunitat de compartir a nivell internacional part del seu patrimoni històric i cultural aprofitant la seua vinculació amb la indústria ceràmica. “La nostra presència en aquesta Ruta serà tot un revulsiu turístic que permetrà obrir a nivell internacional una part clau de la nostra identitat local”, va destacar.

La Ruta Europea de la Ceràmica ofereix als viatgers i viatgeres l'oportunitat de visitar qualsevol de les ciutats que formen part de la xarxa i descobrir l'evolució cultural i social que, gràcies a la indústria ceràmica, han experimentat les regions.



L'Alcaldeessa, Amparo Marco, va participar en l'Assemblea General de la Ruta Europea de la Ceràmica



Plaça de l'Ajuntament







*Passeig Ribalta*

## Un recorregut cultural i artístic

La capital de la Plana ha sigut una de les últimes incorporacions a la Ruta Europea de la Ceràmica i és, a la vegada, la primera localitat espanyola vinculada a aquesta ruta que està certificada com a Itinerari Cultural del Consell d'Europa. I es que passejar per Castelló té un valor cultural afegit: admirar la bellesa del seu patrimoni ceràmic repartit en diferents espais públics.

edificis modernistes, com el de Correus o les cases situades entorn del Fanal. I pels carrers, alçar la vista és gaudir de capelles del segle XVIII també amb belles ceràmiques. Un material ornamental que, així mateix, Castelló empra en algunes de les seues noves construccions posant en valor aquest senyal d'identitat cultural.

Així, per exemple, estan els bancs del parc Ribalta (cor verd de la ciutat), els retaulles de la plaça Fadrell, el mural de ceràmica vidriada de la plaça Na Violant d'Hongria, amb al·lusions a la carta de poblament de Castelló i a la història fundacional de la província; o les ceràmiques que decoren

Fins que es produïska la recuperació turística per a exportar aquesta riquesa patrimonial, n'hi ha prou amb obrir els ulls en els passejos per la ciutat per a gaudir dels meravellosos tresors ceràmics de la nostra ciutat, símbol també d'una important indústria que ha marcat el futur econòmic de la província de Castelló.

*Planifica la teua escapada: <https://www.castellonturismo.com>*

*Plaça de Maria Agustina*







# Ruta de los Olivos Milenarios y la Font de la Salud de Traiguera

Los olivos forman parte, sin duda, de la identidad de Traiguera, donde se conservan cerca de 600 olivos milenarios. Para descubrir este patrimonio natural, Traiguera cuenta con una ruta de senderismo y cicloturismo (Ruta de los Olivos Milenarios y la Font de la Salud), que vertebra un corredor turístico que une la población, el área interpretativa de Olivos Milenarios y el Real Santuario de la Font de la Salud. Es una ruta, homologada por la International Mountain Bicycling Association, que se puede realizar a pie, en bicicleta (cicloturista y

mountabike) o a caballo.

En el itinerario hay pequeñas y estrechas sendas que permiten disfrutar de unas vistas privilegiadas del entorno y paisaje.

Este itinerario invita al senderista o ciclista a conocer los majestuosos árboles, algunos de ellos con más de 2.000 años de antigüedad, que todavía se conservan en la comarca del Baix Maestrat, como Canet lo Roig, La Jana, Xert, Càlig o Sant Mateu, entre otros. En cada una de estas localidades también se cuenta con diferentes rutas para mostrar los olivos milenarios.

Foto: Asociación Española de Municipios del Olivo

La comarca del Maestrat conserva importantes ejemplares de olivos milenarios



**Salida:** Cruce Avenida Maestrat con calle Canterers (Traiguera).

**Tipo de ruta:** Circular.

**Distancia:** 11,05 kilómetros.

**Desnivel acumulado:**  
534 metros de subida y  
525 metros de bajada.

**Duración aproximada:**  
Unas tres horas a pie.

**Atractivos naturales:**  
Campos de olivos,  
oliveras milenarios y vistas  
panorámicas de Traiguera,  
Vinaròs y Peñíscola.

**Puntos de interés cultural  
y arquitectónico:**  
Real Santuario Fuente de  
la Salud y cruz del camino  
del santuario.

**Dificultad técnica:**  
Fácil/Moderada.





**Antonio Mata**  
LOS PLACERES DE LA MESA  
Avda. Valencia 36 - Castellón  
964 24 77 24  
www.antoniomata.com

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



# Experiencias gastroturísticas



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

con protagonismo de la Alcachofa DOP de Benicarló

*Una experiencia gastroturística diferente, deliciosa e inolvidable*

**T**ras los excesos de las fiestas navideñas llega enero, el mes por excelencia de la dietética alcachofa, especialmente en Benicarló, que posee la única Denominación de Origen protegida de nuestra provincia.

La también llamada por los árabes al-khursuf o “lengüetas de tierra”, es una flor comestible con innumerables propiedades para la salud y elemento esencial de nuestra reconocida mundialmente “Dieta Mediterránea”, Patrimonio inmaterial de la Humanidad.

A través de una experiencia gastroturística proponemos al visitante “desnudar” todas las capas de la Reina de la huerta benicarlanda e iniciar un sugerente viaje sensorial en el tiempo hasta sus orígenes: es el Tour de la Carxofa DOP Benicarló. ¿Nos acompañáis?

Nuestro viaje imaginario empieza en la antigua Grecia, donde

una vieja leyenda nos habla de la bella doncella llamada Cynara, de la cual se enamoró perdidamente Zeus. El dios la decide convertir en diosa y llevársela consigo al Olimpo. Pero fue la nostalgia de Cynara la que la llevó a escaparse del Olimpo y regresar a su tierra, siendo castigada a su vez por Zeus a permanecer eternamente en ella, convirtiéndola en la primera alcachofa. De ahí conserva su nombre científico “Cynara Scolimus”.

No sabemos si la bella Cynara sería violeta o verde, grande o pequeña, alargada o achatada, o a cuál de las 20.000 especies existentes correspondería. Pero en el Maestrat preferimos imaginárnosla de color verde, de pequeño tamaño y muy compacta y apiñada, con su característico hoyuelo, de la variedad conocida como “Blanca de Tudela”, y con un corazón tierno y rebosante de sabor.

Nuestro viaje tiene su siguiente parada justamente en la tierra

sagrada donde el mimo del agricultor y el dulzor del peculiar clima junto al mar permiten su desarrollo armonioso. Con la inestimable colaboración de un “alquimista de la huerta” (también llamado agricultor), recorreremos las etapas de plantación, formación y un sinfín de curiosidades de la alcachofa...Y nos detendremos en la cosecha, en la identificación y selección de los mejores ejemplares del particular “jardín de rosas verdes”, aquéllos que ya estén listos para emprender el postrer viaje hasta los más exigentes paladares.

Llegados al punto práctico de la experiencia, los participantes se pueden sentir cosechadores por un día con el cesto en brazos participando en la recolección. Pero será en la mesa campestre donde apreciaremos todas las cualidades y versatilidad de una hortaliza degustando un original aperitivo temático: un espectacular pincho de alcachofa, maridado con cerveza artesana de alcachofa.





# El aeropuerto de Castellón bate en 2020 su récord anual de operaciones



*En un contexto de crisis en el sector por la pandemia, el aeropuerto ha tenido un incremento del 19 % en el número de movimientos de aeronaves*

El aeropuerto de Castellón ha cerrado 2020 con el mayor registro de operaciones desde su apertura al tráfico, pese a la grave crisis del sector de la aviación asociada a la pandemia del coronavirus. Además, ha impulsado nuevas inversiones y zonas de expansión que permiten avanzar en la estrategia de diversificación.

El conseller de Obras Públicas, Arcadi España, ha mantenido una reunión con la directora general de Aerocas, Blanca Marín, para hacer balance del ejercicio 2020.

El conseller ha valorado que, "en un contexto de enorme dificultad para el sector de la aviación, con un hundimiento general de la actividad, el aeropuerto de Castellón ha sido capaz de batir su récord de movimientos de aeronaves". En concreto, ha registrado 7.750 operaciones, con un incremento del 19 % respecto a 2019, en que hubo 6.515. Un crecimiento vinculado a la actividad de las escuelas de vuelo que operan en el aeropuerto y a la estrategia de diversificación.

Respecto a los pasajeros y pasajeras, se han contabilizado un total de 40.275. Pese a que durante la mayor parte del año el descenso ha sido inferior en términos porcentuales a la media del conjunto de aeropuertos españoles, ha habido un retroceso

del 68 %. Una situación motivada por la afección de la pandemia al tráfico aéreo, que motivó la interrupción de las rutas regulares que opera el aeropuerto de Castellón.

Arcadi España ha incidido "en la capacidad que ha tenido el aeropuerto para adaptarse al escenario de la COVID-19, dando respuesta a la demanda del sector aéreo y generando inversión, actividad y empleo". Ante la caída del tráfico comercial, ha añadido, "el aeropuerto ha acelerado su proceso de desarrollo integral, a través de la potenciación de la cartera de servicios, sentando así unas bases sólidas para su crecimiento".

La instalación ha acogido numerosas aeronaves que han dejado temporalmente de operar y que requieren espacio para estacionamiento y mantenimiento. También se ha acelerado la actividad de desmantelamiento. Además, de la mano de la iniciativa

privada, se han impulsado nuevas áreas de desarrollo e inversiones, como son la nueva zona de estacionamiento de aeronaves, el centro de mantenimiento de aviones y la plataforma industrial. Unas actuaciones que suponen cerca de tres millones de euros de inversión, entre la aportación pública y privada.

En este sentido, Arcadi España ha manifestado su satisfacción por la confianza de las empresas en la infraestructura, "como demuestra que están invirtiendo en su desarrollo en una situación de gran complejidad".

El conseller también ha resaltado que la Estrategia Valenciana de Recuperación de la Generalitat haya incluido como proyecto estratégico el desarrollo de la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) del aeropuerto, donde está prevista la creación de un polo empresarial vinculado a los sectores aeronáutico y logístico.

## Rutas nacionales

Por otra parte, a pesar del escenario adverso, han surgido oportunidades relacionadas con el tráfico comercial. Debido a la pandemia, hubo que sustituir la ruta programada a Marsella por una a Bilbao, que ha funcionado de forma positiva. De ahí la decisión, consensuada con el empresariado turístico, de renovarla dos años más.

Además, el aeropuerto ha promovido una nueva ruta nacional ante la previsión de que la reactivación del turismo estará vinculada a los mercados domésticos. El conseller ha apuntado el objetivo del aeropuerto de reactivar las rutas regulares a partir de finales de marzo, incorporando una nueva conexión nacional con uno de los siguientes destinos: Andalucía, Galicia, Asturias y Castilla-León.



# El Manzano, la 'meca' del barranquismo en Castellón



**Jorge Martínez**

*Técnico deportivo  
en Espeleología*

**E**l barranco del Manzano se encuentra entre los límites de los términos de Argelita y Ludiente, atravesando el parapeto rocoso formado por el estrecho del río Villahermosa. Los terrenos se caracterizan por la abundancia de calizas micríticas con numerosos lenares donde las tonalidades grises de la roca contrastan con el verde de la vegetación arbustiva.

El barranco tiene dos afluentes principales, el Hondo que nace a los pies del Gigante de Piedra, el Peñagolosa, y la Umbría con una surgencia activa, produciendo que, tras episodios de lluvia o nieve, el cauce habitualmente seco se transforme en un río salvaje formando numerosas cascadas, pozas y marmitas.

En su parte media encontramos uno de los paisajes más espectaculares de la provincia, donde se encadenan cuatro cascadas de entre 15 y 40 metros produciendo una estampa increíble cuando el agua hace acto de presencia. El acceso a esta zona es posible realizarlo remontando el propio barranco por su vertiente orográfica derecha efectuando diversas trepadas que requieren ciertas aptitudes físicas. En cambio, para realizar el descenso integral será necesario ingresar a través de la partida de la Umbría en Argelita utilizando técnicas de barranquismo.

Este es uno de los descensos más importantes de la provincia, convirtiéndose en lugar de peregrinaje de barranquistas de todo el país, principalmente tras episodios de fuertes lluvias. Su verticalidad y tecnicidad hacen las delicias de estos deportistas.

El torrente vierte sus aguas al río Villahermosa frente a la montaña de la Muela, donde quedan los restos del inexpugnable castillo del Buey Negro, fortaleza que perteneció al último rey almohade de Valencia Zeit Abu Zeit.



## Crearán un HUB de Innovación Rural

La Diputación y el Gobierno de España tienen la intención de formalizar durante el mes de febrero un convenio de colaboración que dé origen a la creación de un HUB de Innovación Rural en la provincia, un centro neurálgico orientado al impulso de políticas que proporcionen respuestas frente al reto demográfico. El resultado final de este proyecto piloto ha de ser la generación de proyectos innovadores vinculados al emprendedurismo, capaces de generar actividad económica, crear puestos de trabajo y, por lo tanto, fijar población al territorio.



## Promoción del aeropuerto de Castelló



El presidente de la Diputación, José Martí, participó en un encuentro telemático entre representantes institucionales y el sector empresarial para planificar e impulsar una estrategia conjunta de promoción en los destinos con conexión aérea, a fin de promover la llegada de turistas. Martí trasladó el “claro compromiso de la Diputación con el aeropuerto, que es para esta provincia una infraestructura clave para seguir creciendo en el sector turístico y comercial, pese a las lógicas dificultades que existen ahora a consecuencia de las restricciones de movilidad por la pandemia de la COVID-19”.

## Ayudas para pequeñas empresas y autónomos

El presidente de la Diputación, José Martí, confirmó la participación de la institución provincial en el Fondo de Cooperación COVID-19 que, diseñado por la Generalitat Valenciana, reservará 120 millones de euros para ayudar a las pequeñas empresas y autónomos más afectados por la crisis económica causada por la pandemia, sobre todo, los relacionados con hostelería, ocio, actividades recreativas, actividades culturales y agencias de viajes. Así, la Generalitat Valenciana asuma el 50 por ciento (60 millones de euros), dejando un 30 por ciento (36 millones) para las tres diputaciones y un 20 por ciento (24 millones) para los ayuntamientos.

## Acondicionan caminos y pistas de 61 municipios

El Consorcio Provincial de Bomberos invirtió alrededor de 900.000 euros en 2020 en trabajos de restauración sobre una extensión de 4.000 kilómetros de caminos y pistas forestales pertenecientes a 61 municipios de la provincia de Castellón. Cabe destacar que durante el pasado ejercicio se duplicó el número de actuaciones respecto a años precedentes.





# La UJI conmemora su 30<sup>º</sup> aniversario

*El amplio programa de difusión se apoya en la vertiente digital*

La Universitat Jaume I conmemora este curso el 30 aniversario de su creación con un amplio programa de actividades que, debido a la situación de la pandemia de COVID-19, se ha tenido que adaptar a las limitaciones sanitarias y que se ha apoyado, sobre todo, en el ámbito digital para llegar a todos los públicos y mostrar el importante papel que ha tenido la UJI en la transformación social, económica y cultural de Castellón y su entorno durante las últimas tres décadas.

El programa incluye cerca de una treintena de actividades, que se han agrupado en cinco ámbitos: docencia, investigación, cultura, compromiso social e internacionalización, y campus, y que permiten mostrar la evolución de la universidad castellonense desde 1991 hasta la actualidad. Como viene siendo habitual en otras conmemoraciones, la UJI mantendrá actividades a lo largo de todo el año, aunque, lógicamente, el acto central se celebrará el próximo 26 de febrero,

coincidiendo con la fecha en la que las Cortes Valencianas aprobaron la Ley de Creación de la Universitat Jaume I, un texto aprobado en su momento por unanimidad de todos los grupos parlamentarios.

Para esta ocasión, se ha previsto que el Día de la Fiesta de la UJI el Coro de la Generalitat Valenciana ofrezca un concierto en el Paranifm con un repertorio de música de Carles Santos, medalla de Oro de la UJI. El concierto supondrá el estreno de la versión coral y para soprano de «El Jardí de la Saviesa» del músico vinarense. Asimismo, esa semana se hará público en Internet un boletín electrónico especial, que recogerá la historia de los 30 años de la Universitat, y que irá acompañado de un blog sobre el desarrollo informático del campus.

El grueso de las actividades conmemorativas ha comenzado el 15 de enero, con el espectáculo «Universari», un imaginativo espectáculo familiar de Marcel Gros

que se ha podido ver en el Paranifm de la UJI. A partir de esa fecha se han organizado actividades en el ámbito cultural y de la investigación, así como en la vertiente de compromiso social e internacionalización. Para evidenciar la actividad de la docencia, entre otras iniciativas, durante los meses de febrero y marzo se han programado la Jornada de Puertas Abiertas, la VI Jornada «Estudia e Investiga en la UJI» y una exposición conmemorativa del programa de visitas al campus, sin olvidar las actividades que también se han programado en el ámbito del campus.

Cabe destacar que la conmemoración del 30 aniversario arrancó el pasado mes de septiembre, con el acto académico de inauguración del curso 2020-2021 y la creación de un logotipo especial. Asimismo, algunas actividades se han realizado ya, como la exposición organizada el pasado mes de diciembre «Ellas tienen la fórmula», que sirvió para repasar la historia de la química a través de mujeres científicas.







# 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