

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 120 - Mayo 2021 - 2€



CEU

Universidad
Cardenal Herrera

Innovación y formación: claves para el éxito de la hostelería en Castellón



gasma

GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CAMPUS





SUMARIO

Restaurantes: Macadan (Burriana)	
La Gruta (La Vall d'Uixó)	3
Camping Monmar	4
Productos Gourmet: Faba Asturiana	6
Cafés e infusiones	7
Productos de la C.V.: Miel	8
Productos de Castelló: Artesanos Gil	9
Vinos espumosos, cavas y champanes	10
Tienda el Pilar: Un buen jamón	11
Panadería y repostería artesanal	12

Literatura y viaje: Segovia	14
Bodega Rafael Palacios	15
Turisme Castelló Ciutat	16
Ruta turística	18
Turismo activo	19
Aeroport de Castelló	20
CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Diputació Provincial	22
Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Nuevas tendencias en la hostelería

Aunque la esencia del negocio va a quedar, el COVID va a modificar muchas cosas en el sector de la gastronomía.

Conceptos como horarios, perfil del cliente, turnos, "delivery" y "take away", formación, digitalización, productores, etc. son solo algunas de las líneas que los propietarios de restaurantes deben tener en cuenta, no para un futuro, sino para un presente inmediato.



Restaurante Macadan

MACADAN
BY DANIEL FALLO

Fotos: facebook Restaurante-Macadan

Calle Jose Canalejas nº2 bajo **Burriana**. Telf: 633 36 36 90

Cocina mediterránea cuidada y actualizada



Producto de calidad y platos muy bien elaborados. Es la base de la oferta gastronómica del restaurante Macadan, en Burriana, donde la esencia de la cocina tradicional y sus característicos aromas se funden con un concepto más moderno en una acertada combinación de sabores y texturas.

En su carta, no demasiado extensa pero variada, se puede elegir entre platos muy apetecibles, que destacan por su cuidada presentación y combinan productos de la tierra, de temporada, excelentes carnes, pescados y arroces...Sin olvidar los postres caseros, entre los que destaca su tarta de queso.

El comensal puede disfrutar de los exquisitos platos en un espacio acogedor, totalmente reformado y decorado con mucho mimo.

Sin duda, un lugar perfecto para parejas, ir con amigos, e, incluso, comidas o cenas familiares, con una excelente relación calidad/precio.



Restaurante La Gruta

la gruta

Paraje San José s/n. **La Vall d'Uixó**. Telf: 964 66 00 08

El río subterráneo más largo de Europa se esconde en la población de la Vall d'Uixó. Oculto en una cueva natural de incomparable belleza, se adentra en las profundidades de la Tierra y aunque se desconoce el final de la gruta y el origen del río, se puede visitar gran parte del espectacular paraje. Precisamente, ubicado en una cueva natural, junto al río subterráneo, se encuentra el restaurante La Gruta, que destaca tanto por su localización como por su oferta gastronómica.

Las paredes del restaurante de piedra natural contrastan con una decoración actual y una iluminación cálida, creando un ambiente acogedor donde el comensal disfruta de una cocina mediterránea y esencia tradicional; donde se prima el producto local y de proximidad.

Un restaurante familiar, con más de 40 años de historia, donde degustar creaciones gastronómicas únicas, en las que se fusiona tradición y vanguardia, y donde se cuida con esmero la presentación.





Camping **MONMAR**

Dirección: Camí de les Serratelles, 95, 12593 El Grau de Moncofa,
Teléfono: 964 58 85 92 - www.campingmonmar.com



Situado en Moncofa, sus campistas europeos disfrutan de un suave invierno a 150 metros del mar Mediterráneo. A partir del mes de marzo el camping da por empezada la temporada nacional, recibiendo a familias con niños y clientes de todo el territorio. La localidad de Moncofa ofrece multitud de alternativas de ocio para todas las edades durante la temporada vacacional, además de situarse a 15 km del Parque Natural de la Sierra de Espadán.

“En nuestro restaurante elaboramos uno de los mejores arroces de la playa de Moncofa”, comenta orgulloso Eugenio Sanz, director del camping. Las verbenas de los sábados en la terraza o las actividades que realiza el camping para los más pequeños, son parte del atractivo de Monmar, pero el protagonista del verano es el parque deportivo y de ocio, con su pequeño parque acuático y su piscina. Este próximo verano será la cuarta temporada en que abuelos, padres e hijos disfrutarán de esos días que aun siendo los más largos del año, siempre se quedan cortos.

Desde que abriera sus puertas en el verano del año 2000, el camping Monmar ha albergado a campistas de prácticamente todas las modalidades que existen para este tipo de turismo. Desde campistas vacacionales hasta huéspedes de larga estancia anual; desde clientes nacionales hasta procedentes de Europa y fuera de Europa; desde familias con niños hasta campistas senior, ya sea en tienda de campaña, caravana, autocaravana o bungalow.





A través de una política de reinversión de negocio, Monmar ha ido mejorando cada año, al mismo tiempo que renovando sus instalaciones. Así es como consigue fidelizar a sus campistas, quienes repiten año tras año, satisfechos de encontrar el camping con zonas renovadas e instalaciones muy bien mantenidas.

Todo ello siempre de la mano de una atención personalizada y de un servicio bien cuidado, obteniendo como resultado una experiencia cómoda y agradable.

Su puntuación en portales como Booking.com y en las principales guías europeas de campismo avalan su trabajo.

Aquí en nuestra provincia, muy cerca de tu casa, puedes disfrutar de unas vacaciones al aire libre, con todas las comodidades y la máxima garantía de higiene anti Covid. Ven y disfruta de una nueva experiencia.



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



Faba Asturiana

La Faba es uno de los productos más representativos y exclusivos de Asturias, donde, desde hace generaciones, se trabaja la tierra de forma tradicional y con especial cuidado, para recolectar esta singular legumbre, con unas "cualidades únicas, una piel más fina y una textura inigualable". De hecho, ha sido definida como "pura manteca".

Para diferenciar la Faba Asturiana del resto de las judías secas foráneas, cuenta con una figura europea de calidad como la Indicación Geográfica Protegida (IGP), que "certifica las judías o alubias grano tipo Granja, cosechadas y envasadas o elaboradas dentro de los límites geográficos del Principado de Asturias, y controladas por el Consejo Regulador, convirtiéndolas en Faba Asturiana".



La indicación geográfica protegida ampara "aquellas judías secas, separadas de la vaina, de la especie *Phaseolus Vulgaris*, L., de la variedad Verdina". "Tienen un tamaño relativamente grande y de forma arriñonada, muy suaves de piel y mantecosas al paladar cuando están bien cocidas; al remojo previo, aumentan considerablemente su volumen", según se explicita desde el Consejo Regulador.

Este producto regional de primera calidad se ha convertido en un auténtico manjar en todo el mundo y está considerado un símbolo de la gastronomía asturiana, con el que se prepara la emblemática Fabada.

Fabada Asturiana
C.I.E. La Cardosa. Grado – Asturias
Telf: 985 751 800 - info@faba-asturiana.org





Café de especialidad o café comercial



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

No importa si eres nuevo o experto en el mundo del Café, si eres de las personas que no les gusta o que piensas que no te gusta, seguramente esto se debe a que nunca has tomado un buen Café y con estas líneas esperamos que empieces a disfrutar de un buen Café con nuestra gama de Cafés de Especialidad de Origen que están llenos de matices, aromas y diferentes sabores.

Empezaremos por el sabor y el aroma, en los Cafés de Especialidad se pueden percibir las notas frutales, a chocolate, a frutos secos, especias, cítricos y en los Cafés Comerciales suelen ser amargos y planos sin encontrar en ellos diferentes matices.

El grano del Café de Especialidad siempre es variedad Arábica seleccionando el grano y el Café Comercial a menudo es variedad Robusta o mezclado, ya que los precios son más bajos.

El Café de Especialidad es un Café recién tostado, nunca pasa más de unas semanas

de su tueste y el proceso de tostado es artesanal en pequeñas cantidades 8/10 kilos y los Cafés Comerciales pueden llevar meses tostados en cantidades que se pueden contar por millares de kilos.

Los Cafés de Especialidad cumplen unos valores, así como la trazabilidad del grano en la taza, y en su etiqueta lleva la información de trazabilidad necesaria, desde la fecha del tueste, origen, altura, matices y en los Cafés Comerciales no indican ninguna Certificación u origen, estos datos ni están ni se les espera.

El envasado de los Cafés Comerciales suele ser en plástico, mientras que nuestros Cafés de Especialidad al ser a Granel puedes traer tú propio envase o reciclar nuestras bolsas y si lo necesitas molido, lo hacemos delante del cliente.

Queremos que nuestros productos cumplan las delicias de nuestros Consumidores y como se dijo en 1583 que es la primera descripción escrita que se conoce del Café: **“El remedio para todo tipo de males.”**

Pásate por nuestra Tienda Café y Té en la Calle San Vicente, n 21 de Castelló y estaremos encantadas de asesorarte en el Café de Especialidad.

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

Miel

la esencia de las abejas



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Bacalao con moscatel y miel

Ingredientes:

- 4 lomos de bacalao desalado
- 2 cucharadas de miel de azahar
- 75 ml. vino moscatel
- 2 cucharadas de harina
- 1 diente de ajo
- 25 gr. piñones
- 2 cucharadas de pasas de uva moscatel
- Aove (aceite de oliva virgen extra)
- 1 cucharadita de crema de vinagre balsámico

Elaboración:

Poner las pasas a remojo en el moscatel 30 minutos

Rehogar los ajos en una sartén antiadherente con el aceite y retirar. Después salteamos los piñones brevemente y reservar.

Pasar el bacalao por harina, sacudirlo bien, lo doramos despacio, por todos los lados.

Retirar y dejar sobre un papel absorbente.

En la misma cazuela, añadir el vino junto a las pasas; dejar reducir un poco, incorporamos la miel y la crema de vinagre.

Movemos la cazuela haciendo círculos, para que ligue la salsa, añadimos los piñones y seguimos removiendo. Unos diez minutos en total.

Incorporar los lomos de bacalao para que tome el sabor de la salsa, unos movimientos más y servir.

La miel es el edulcorante natural más antiguo y el más importante en Europa hasta el siglo XVI, cuando comenzó a ser más barato elaborar azúcar. La miel es un alimento utilizado desde la Edad Antigua, de hecho, en excavaciones realizadas en Egipto se encontraron restos de miel. Supera al azúcar en poder edulcorante y en sabor, gracias a la mayor cantidad de sacarosa y a los componentes aromáticos de las flores de las que procede.

Se elaboraba con néctar y otras secreciones de las flores. Las abejas producen un producto natural, virgen, rico en nutrientes cuya acción sobre el organismo es ideal para mantenernos fuertes y sanos. Contiene oligoelementos, vitaminas y minerales.

Su color puede variar, desde ser casi incoloro a pardo oscuro. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada, total o parcialmente. También varía el sabor y aroma, dependiendo de donde se recolectan, montes, prados, bosques, que junto a la climatología y la abundancia de flores darán la calidad final. Las características físicas, químicas y organolépticas de la miel vienen determinadas por el tipo de néctar que recogen las abejas.

Tienden a cristalizarse en mayor o menor medida dependiendo del origen botánico de las mieles, especialmente si contienen mucha glucosa y el frío es intenso. Por el contrario, las ricas en fructuosa, las que se obtiene de la salvia silvestre, permanecen licuadas durante más tiempo. La diferencia entre la miel natural y la industrial radica en que la primera se consume tal como sale del panal, y la segunda, pasa por un proceso de pasteurización, y se calienta hasta los 78°. Con ello se consigue que se mantenga líquida más tiempo y no cristalice; también se evitan posibles fermentaciones. La miel pasteurizada es de menor calidad ya que al someterla a esa temperatura pierde aromas, se destruyen enzimas y disminuyen aminoácidos. La miel industrial es buena, pero carente de algunas cualidades nutritivas, dietéticas y organolépticas. Si está cristalizada es señal de pureza. Si la queremos un poco más líquida la podemos calentar brevemente a baja temperatura al baño María.

La miel de azahar es típica de la Comunidad Valenciana, especialmente en las comarcas donde predomina el cultivo de naranjos: aromática, de color claro y sabor a cítricos. La miel de romero y tomillo es habitual en nuestras comarcas del interior: de exquisito sabor y color ámbar transparente. También podemos encontrar de eucalipto, encina, brezo, roble, acacia, mil flores y un largo etcétera, porque tenemos tantas variedades como flores. También es muy común en los mercados la multifloral o milflores; en las tiendas especializadas nos aconsejaran cual es la mejor para nuestro paladar y para ayudar a nuestro organismo.

 **Carrefour.es**
Tu compra online

Carrefour

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



Artesanos Gil *(Altura)*

Salsas y productos artesanos de alimentación



Artesanos Gil es una pyme familiar del Alto Palancia, comarca conocida por sus olivos y su aceite de oliva virgen extra. Son famosos por su **Allioli Artesano**, elaborado con aceite de su almazara y sin aditivos, aunque ésta no es la única de sus salsas ¿te gustaría conocerlas todas?

La **Alibrava** es una salsa especial para acompañar patatas bravas. Permite en un momento disfrutar de un plato típico de nuestra gastronomía con el sabor de siempre y sin ningún esfuerzo.

El Allioli elaborado con ajo negro, **Allinegre**, fue premiado por el Centro de Artesanía de la Comunidad Valenciana como producto alimentario artesano innovador. No en vano es un Allioli con notas de sabor a caramelo y regaliz.

La última incorporación, el **Allioli vegano**, tiene todo el sabor que esperas de un Allioli artesano, pero sin huevo, por lo que también es adecuado para personas con alergia al huevo.

Artesanos Gil no elabora sólo salsas. También ofrecen platos típicos preparados como callos, morro de cerdo, rabo de ternera,... y por supuesto su aceite de oliva virgen extra, que ha sido premiado este año.

Artesanos Gil

Pol. Ind. La Olivera. Calle El Toro, nº 23. Altura
Telf: 964 146 571 - info@artesanosgil.com - www.artesanosgil.com



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

VINOS ESPUMOSOS DEL NUEVO MUNDO



AUSTRALIA

Tasmania, Yarra Valley y **Adelaide Hills** son las regiones de Australia donde cuentan con las mejores uvas para la elaboración de espumosos debido a sus bajas temperaturas.

Los tipos de vino espumoso en Australia destacan por su diversidad, desde blanco pálido a rosado o tinto, de seco a dulce, ligero o con cuerpo. Para la elaboración de los espumosos más económicos utilizarán el Método Charmat en grandes depósitos. Para volúmenes inferiores de producción y mayor calidad se utilizará el Método Tradicional.

Las variedades Chardonnay y Pinot Noir son el coupage predominantes en la mayoría de los espumosos. En los espumosos rosados predomina la variedad Pinot Noir y en los espumosos tintos destaca la variedad Shiraz, Cabernet-Sauvignon y Merlot.



NUEVA ZELANDA

Las regiones productoras más importantes son **Marlborough** donde se concentra la mayor producción de vino espumoso, **Hawkes Bay** y **Gisborne**. Sus vinos espumosos gozan de una reputación establecida.

El principal productor de vinos espumosos del país es **Montana** con un 85% de la producción con las marcas **Lindauer** (gasificado y transfer, con los precios más económicos existentes en los supermercados neozelandeses) y **Deutz** (método tradicional). Montana, se caracteriza por la utilización de alta tecnología en el tratamiento de sus vinos. Este método moderno se contrapone con el tradicional de las zonas de **Marlborough** y **Renwick**, junto a **Blenheim**, cuna del método tradicional en Nueva Zelanda.





Un buen jamón

El Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda El Pilar



Casi a diario, en Tienda el Pilar, nos encontramos con diferentes personas que acuden a nosotros para que les recomendemos un “buen jamón”. Hablar de la excelente calidad de todos los jamones que tenemos en nuestro país merecería un par de artículos, así que en esta ocasión nos vamos a centrar en los mejores que, por calidad, precio y consumo, recomendamos en Tienda el Pilar.

Comenzaremos hablando del Jamón **Majestad** de 8 kg de peso, denominación de origen Trévelez. Es un jamón en cerdo blanco, curado mediante procesos totalmente artesanales en los secaderos del mismo Trévelez, en Granada.

Con más de 24 meses de curación, es un producto saludable, por su bajo porcentaje en sal. Este jamón dará el do de pecho en cualquier evento, un jamón que ronda los 130€ aproximadamente.

Seguimos con **Arturo Sánchez**, su jamón de cebo de campo ibérico 50% de raza ibérica; animales que nacen y se desarrollan en libertad, alimentándose desde pequeños con frutos del campo y cereales.

Es un jamón de 4 años que tiene doble montanera. Se puede adquirir por un precio que ronda los 300 € o 320 € dependiendo de su peso exacto.

Es un jamón brillante, de textura jugosa, tierno y firme a la vez, perfecto para maridar con fino, manzanilla de Jerez, cerveza rubia o vermut blanco.

Por último, dos de los grandes jamones de nuestro país. **5J** (Cumbres Mayores) y **Joselito** (Salamanca) ambos con denominación de origen, 100% bellota y 100% Ibérico, cuyos cerdos se han criado completamente en libertad alimentándose del producto de las dehesas de cada zona.

Los dos poseen más de 4 años de curación y son apuestas seguras a la hora de adquirir un jamón a pieza entera o loncheado. Elecciones que siempre conquistan a los paladares más exquisitos. Su precio ronda los 550 - 600 € de coste dependiendo también de su peso exacto.

El maridaje perfecto de estas dos maravillas serían los vinos de Jerez, tintos de reserva y crianza, siempre que no sean excesivamente fuertes para eclipsar el sabor del jamón, así podremos disfrutar de la combinación de ambos.





Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00



comercial@serviciospanaderia.com

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



La Flor de Lledó cumple un lustro convertida en el dulce estrella del mes de mayo

*Este año se
cumple un lustro
del nacimiento de
la Flor de Lledó,
el delicado dulce
de naranja creado
por el Gremi de
Forners en tributo
a la patrona de
Castelló*

Desde el 2016 los artesanos del Gremi de Forners de Castelló han venido elaborando miles de flores entre los meses de abril y mayo, con motivo de las fiestas patronales y también porque el dulce se ha afianzado como un regalo imprescindible para el Día de la Madre. Este año Castellón no podrá celebrar sus fiestas en honor a la Lledonera con la magnitud de años anteriores pero los panaderos y pasteleros del Gremi han vuelto a llenar sus escaparates de Flores para mantener viva una tradición que los castellonenses agradecen y disfrutan.

Y es que el mayor secreto de la Flor de Lledó es que su crema de naranja está elaborada con cítricos de Castellón: unas naranjas de primera calidad que brindan un sabor exquisito a este hojaldre sencillo pero muy especial.





Además, mayo vuelve a ser un mes de intenso trabajo para los artesanos por las celebraciones propias de esta época. Aunque ahora las comuniones, bodas y cumpleaños son en 'petit comité' en ninguna de ellas faltan los productos de panadería y pastelería artesana. Las tartas de fondant o glaseados son protagonistas y también las bandejas combinadas de cupcakes, galletas decoradas y otros dulces personalizados a gusto de cada anfitrión... Incluso la combinación de estos productos en packs individuales para facilitar la degustación de los invitados.

El Maestro Mayor del Gremi de Forners de Castelló, José Miró, explica que los castellonenses son conscientes de que los productos de nuestros hornos se elaboran con ingredientes de primera calidad, con productos de cercanía y con sistemas de elaboración artesanos que mantienen los nutrientes mucho mejor que cualquier otro proceso. Y además, destaca el hecho de que las panaderías y pastelerías del Gremi han incorporado en los últimos meses "productos para personas con intolerancias, productos sin azúcar y nuevas elaboraciones que completan nuestra carta de productos tradicionales".

Un motivo por el que invita a todos los castellonenses a disfrutar de las elaboraciones de los hornos tradicionales del Gremi durante esta primavera.



Fotos tomadas antes de la pandemia: Reparto de las Flor de Lledó durante las fiestas patronales en honor a la patrona en años anteriores





La monumental Segovia



Víctor J. Maicas.

Escritor

Situada en el centro de la península y a pocos kilómetros de Madrid, la monumental Segovia se nos presenta como una amalgama de históricas construcciones que harán las delicias de los más exigentes.

En mi caso deseaba ver en persona su majestuoso acueducto, pensando que el resto de la ciudad me sorprendería poco. Un error que agradecí sobremanera al comprobar la impresionante monumentalidad de todo el conjunto.

Disfruté como un niño con zapatos nuevos al recorrer, de forma parsimoniosa para no perder detalle, ese fantástico centro histórico con su catedral al frente. Me maravillé observando sus

formas y recorrí embelesado sus calles para comprobar, a derecha e izquierda de las mismas, edificios tan armoniosos como la Casa de los Picos, la iglesia de San Martín o el emblemático conjunto que podemos disfrutar al contemplar su Plaza Mayor.

Seguí caminando y mis pasos me llevaron, finalmente, a los pies de su Alcázar, uno de los monumentos más bellos de la ciudad y desde donde pude observar una bella panorámica de toda la zona.

Por último, dediqué mi tiempo de visita antes del almuerzo de mediodía a pasear lentamente para así sentir, aún más si cabe, todo aquello que

su impresionante acueducto nos transmite. Su belleza, su armonía, su grandiosidad... Arcos milenarios que han soportado el paso de los siglos para regalarnos una bella estampa que jamás pasará desapercibida a nuestros sentidos.

Sí, de alguna manera, todos nuestros sentidos se despiertan, una vez más, en la bella Segovia, pues para finalizar la visita no hay nada más sugerente que deleitarse con uno de sus platos más conocidos: el cochinillo segoviano.

¡Feliz viaje y buen provecho!





RAFAEL PALACIOS

Bodega Rafael Palacios

Rafael Palacios fundó su bodega en el 2004 en la sub-zona del Valle del Bibei - municipio de O Bolo, D.O. Valdeorras, atraído por los factores climatológicos de la zona: altitud, clima y suelo.

Empezó su proyecto personal comprando viejos viñedos de la variedad blanca autóctona Godello a ancianos viticultores. Actualmente, cuenta en propiedad son 28 parcelas con una superficie total

de 24,5 hectáreas, que disfrutan de un clima continental de influencia atlántica. Situadas al margen derecho del río Bibei, su altitud oscila entre 620 a los 740 m.

Estas parcelas son cultivadas de forma tradicional y con tratamientos de base ecológica. Las viñas más viejas son manejadas dentro de la agricultura biodinámica.

Rafael Palacios controla personalmente los trabajos de campo

y los procesos de elaboración, basados en el máximo respeto a la identidad de O Bolo y la pureza de la expresión de sus vinos.

Louro, As Sortes, A Soro y Sorte Antiga son los excelentes vinos blancos de esta importante bodega gallega y Envero Distribuciones 2018 S.L. tiene su distribución en exclusiva para toda la provincia de Castellón.

ENVERO DISTRUBUCIONES 2018 S.L

enverodistribuciones@gmail.com

641 40 41 20

673 153 051 / 651 480 007





Un recorregut en 3D permet visitar virtualment totes les ermites

L'Ajuntament posa en valor el patrimoni i la seua difusió a través d'una nova pàgina web especialitzada www.ermitecastello.es

L'Ajuntament de Castelló ha elaborat una eina de realitat virtual que permet realitzar un recorregut per les ermites de la ciutat. Utilitzant les últimes novetats en tecnologia 3D aplicada a l'ús turístic i històric, l'usuari pot recórrer un total de nou temples del terme municipal, huit emplaçats en l'àmbit rural i un més a la ciutat.

“Incorporem així l'últim en visualització 3D i animació per a posar en valor el patrimoni i difondre'l amb rigor històric, perquè cada recorregut està acompanyat per una sèrie de punts informatius que recullen les principals característiques del monument”, ha explicat la regidora d'Ermite, Pilar Escuder. “Dates, dades d'interès, descripció artística, art moble, el racó dels artistes i una infinitat d'informació perquè la visita siga el més completa possible”, ha detallat la mateixa regidora.



Per a facilitar la visita s'ha creat una web ex profeso que pot visitar-se en el següent enllaç: www.ermitecastello.es. El domini inclou un mapa per a geolocalitzar les ermites, a més del recorregut virtual, tant per l'interior com per l'exterior dels temples, amb tots els detalls d'interès.

El recorregut inclou, també, un material audiovisual que acompanya a cada temple, en el qual diferents persones aporten detalls sobre aquest.

Així, l'alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, aborda l'ermita de Fadrell; la regidora de Turisme i Ermites, Pilar Escuder, és l'encarregada de destacar el pes de la Basílica del Lledó i la Casa Prioral; el cronista oficial de la ciutat, Antonio José Gascó Sidro, descriu l'ermita de Sant Isidre i Sant Pere; el gerent del Patronat Municipal de Festes, Vicente Montolío, puja fins al turó de la Magdalena per a explicar el valor que aquest temple té per a tots els castellonencs; José Juan Sidro, vocal del Consell Municipal de Cultura, analitza Sant Roc de Canet; Jaume Vicent, cronista de la Germandat dels Cavallers de la Conquesta, assenyala els valors de l'ermita de Sant Francesc de la Font; Daniel Torrejón, membre del Gremi de Fusters, compta la devoció de l'ermita de San José de Censal; Inmaculada Vicente, propietària de l'ermita de la Verge del Carmen, descriu algunes anècdotes familiars i, finalment, la humanista Patricia Mir analitza i descriu l'únic temple urbà de tot el recorregut, Sant Nicolás de Bari.

Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



El Papa Luna

El papa que puso en jaque a la cristiandad

Visitar Peñíscola es sinónimo de visitar la Ciudad del Papa Luna, el Papa más controvertido y carismático de la Historia.



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



Os proponemos un viaje en el tiempo, los tiempos en que una terrible pandemia, la Peste Negra, mató a uno de cada tres europeos. **Benedicto XIII** es fruto de este tiempo convulso... Tiempos en que la Santa Sede se trasladó de Roma a Aviñón en una encarnizada lucha con Francia por la influencia política del Papado.

Nacido en 1328 en Ilueca, Zaragoza, y en el seno de uno de los grandes linajes de Aragón, la familia Luna, **Pedro Martínez de Luna** y Pérez de Gotor encaminó pronto su vida hacia la vida religiosa, llegando a ser nombrado cardenal en 1375, es decir, tres años antes del gran escándalo que sacudiría de forma dramática la Historia de la Iglesia, y que conoceríamos como el **Gran Cisma de Occidente**.

Con el regreso del Papa a Roma, la consiguiente devolución de la Santa Sede, y su muerte, se abre el tiempo de elegir a un nuevo papa mediante cónclave. Las presiones de los romanos hicieron que la **"fumata blanca"** resultante del cónclave fuera a favor de un papa de su convivencia y agrado. Una elección que fue viciada, según los cardenales, por lo que se declara inválida y se decide nom-

brar un nuevo papa que se establecería en Aviñón.

La Iglesia tenía **dos papas** al mismo tiempo, y se iniciaba así un dramático cisma que partiría en dos la Iglesia por unos 40 años. Ambas sedes se precipitaron en la búsqueda de apoyos, dividiendo Europa según sus partidarios.

A la muerte del Papa de Aviñón, Pedro de Luna fue elegido nuevo Pontífice, tomando el nombre de **Benedicto XIII**. Y justamente en lo sucedido a partir de este momento, está el origen de la expresión **"mantenerse en sus trece"**.

Y es que **Benedicto XIII** jamás cedió a las intensas presiones que sufrió, ni se sometió a la voluntad política de nadie, considerándose a sí mismo el **único Papa legítimo** hasta su muerte. Para continuar con su labor papal, se vio forzado a abandonar Aviñón, cuando a la monarquía francesa le dejó de interesar mantener el Papado en suelo francés.

De esta forma, buscó refugio en la

Corona de Aragón, donde seguía siendo considerado el único papa legítimo, y llegó a Peñíscola, donde los **Caballeros del Temple** habían construido una formidable fortaleza un siglo antes.

Por su terquedad, fue excomulgado, perseguido e **intentaron asesinarlo**, pero no lo lograron. Una vida de resistencia que llegó a la épica, desde los muros del Castillo de Peñíscola, y tras el abandono de su más estrecho colaborador y confesor personal, **San Vicente Ferrer**.

Pero se mantuvo "en sus trece". ¿La razón de aquella proverbial resistencia? Fue el único pontífice elegido papa por cardenales anteriores al Cisma de Occidente y por ello mantuvo su pulso a los papas surgidos desde la **"rama podrida"**, o sometida a influencias políticas, de Roma.

Fue enterrado en Peñíscola, en 1423, convencido de ser el único papa legítimo. La leyenda del **Indestronable** no había hecho más que comenzar.

Todos los fines de semana tenemos rutas guiadas para recuperar los escenarios, personajes y fascinante historia de la **Peñíscola Templaria & Papal**. Reservas en www.exploramaestrat.com y www.vivepeniscola.com.

Ferrata Pons

el mirador de Argelita



Jorge Martínez Pallarés

*Director técnico de Nucs
Técnico Deportivo en
Espeleología. Certificado
EVAM conducción en ferratas*

Argelita, refugio de Zeit Abu Ceit, el último rey almohade de Valencia, destaca por el carácter abrupto y montano de su término municipal.

El núcleo de población se sitúa en el margen derecho del río Villahermosa, el cual ha modelado gran parte del territorio erosionando el gran desfiladero que atraviesa la Sierra del Cabezo por el norte y configurando el valle que comunica con el río Mijares en el sur.

Al este de la población, una de estas alineaciones montañosas, se ha convertido en mirador natural del término y de las localidades limítrofes, se trata de las Peñas de Pons o Peñas de las Cueva de Pons, un gran peñasco de roca caliza que supera los 650m de altura y que da acceso al altiplano de la Leguna. Desde antaño era habitual el tránsito ganadero por esta zona por lo que los lugareños encontraron un acceso escarpado, para conducir los rebaños desde la población hasta lo alto de la montaña, al que denominaron el Puestico Malo.

Bajo el plan de gobernanza turística de la Mancomunidad Espadán-Mijares se ha construido una vía ferrata que atraviesa este pintoresco paraje diseñada por un equipo multidisciplinar de técnicos (J.Martínez, J.Blanco, D.Tomás, D.Martínez).

El acceso a lo alto de las peñas se puede realizar desde la carretera que une Argelita con Lucena (CV-193) utilizando la pista que conduce a las antenas de comunicación. Para iniciar la ferrata se desciende por el Puestico Malo, ahora protegido con sirga de acero, y se continua por un agreste sendero hasta la Cueva Pons, un curioso abrigo de grandes dimensiones en estado de descalcificación.

Desde la cueva se inicia el recorrido vertical con una placa desplomada de 20 metros de altura. El siguiente tramo viene configurado por una gran chimenea en la que hay que salvar un bloque empotrado, quizás



el segmento más duro de la vía. Prosigue la ferrata por la cresta de un espolón que conduce hasta una repisa, desde aquí una serie de pasos horizontales comunican con la parte final. En este punto se suceden varios tramos tumbados donde se han colocado peldaños únicamente en los lugares imprescindibles.

El itinerario de esta ferrata se caracteriza por la gran verticalidad, las increíbles vistas y la utilización constante de apoyos y agarres naturales para el avance, por lo que requiere de cierta experiencia para afrontar el ascenso con éxito.

La progresión por vías ferratas es una actividad deportiva expuesta a diversos riesgos que requiere de material y conocimientos específicos, en caso de carecer de los mismos existe la posibilidad de contratar los servicios de un guía.

Con los monitores titulados de Nucs podrás descubrir ésta y otras ferratas de Castellón de una forma amena y segura.

El Aeropuerto impulsa inversiones para avanzar en la diversificación



**Ampliará la
plataforma
industrial con
una zona anexa
de 5.700 metros
cuadrados y
construirá un
hangar para
atender posibles
demandas**

El aeropuerto de Castellón avanza en su estrategia de diversificación con el impulso a nuevas inversiones valoradas en casi 600.000 euros, que permitirán reforzar la cartera de servicios de la infraestructura y la implementación de actividades.

Así lo ha explicado el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, quien ha realizado una visita al aeropuerto de Castellón, acompañado por la directora general de Aerocas, Blanca Marín.

El conseller ha aprovechado la visita para realizar un recorrido por diferentes puntos de las instalaciones, como la torre de control, y supervisar las obras de construcción de la nueva plataforma industrial y de prolongación de la calle de rodaje.

Arcadi España ha avanzado que esta actuación en curso -que abarca una superficie de casi 28.000 metros cuadrados y supone una inversión de 1,6 millones de euros- se va a ver ampliada con la creación de una plataforma anexa de 5.700 metros

cuadrados, en la que Aerocas va a invertir cerca de 300.000 euros.

“De esta forma, la futura zona industrial dispondrá de más espacio, a fin de garantizar los planes de expansión de las empresas que ya operan en el aeropuerto y de otras que puedan incorporarse en el futuro”, ha explicado.

Por otra parte, el conseller ha anunciado que Aerocas ha impulsado la construcción de un hangar polivalente para atender posibles demandas y facilitar la implementación de nuevas actividades. La instalación abarcará una superficie de 500 metros cuadrados y cuenta con un presupuesto de licitación de 285.000 euros. Irá ubicada en la zona del aeropuerto dedicada a la construcción de hangares por parte de las empresas.

El conseller ha incidido en que la estrategia de diversificación “está permitiendo que el aeropuerto siga generando actividad e inversión, de la mano de la iniciativa privada, a pesar de la complejidad del contexto por la pandemia y su fuerte impacto en el sector de la aviación”.

Innovación y formación

claves para el éxito de la hostelería en Castellón

Si bien el sector de la hostelería no pasa por su mejor momento debido a la situación provocada por la pandemia de la COVID-19, no debemos olvidar su importancia y su peso dentro de la economía, no solo de nuestra provincia, sino de España en general.

A pesar de la situación actual en la que nos encontramos, debemos tener en cuenta cuál era la situación del sector en años precedentes, así como también qué se espera para el futuro.

Desde 2015 hasta 2019 se dio en España un incremento constante en la cifra de ventas del sector de la restauración, superando los 37.000 euros ese último año (4'7% del PIB). En la Comunitat Valenciana, en 2019, la hostelería supuso el 6'8% del PIB y el 8'7% del empleo. Y de cara al futuro próximo, a pesar de las malas cifras que arrojan los datos actuales, según un estudio de la consultora KPMG, más del 60% de las empresas de restaura-

ción de marca esperan recuperar el volumen de actividad pre-crisis en 2022.

La pandemia ha planteado una nueva perspectiva de cara al futuro. El sector va a tener que sacar a relucir su capacidad de innovar para poder reinventarse ante la situación que estamos viviendo.

Nuevos modelos de negocio, digitalización y nuevas tecnologías, así como formación del personal, van a ser claves para la consecución de los objetivos de recuperación. Para ello va a ser necesario que el sector apueste por la calidad, a fin de que el cliente, tanto local como nacional e internacional, decida visitarnos gracias al nivel de los profesionales que forman parte del sector gastronómico provincial.

Becas Destino Gastronomía

En esta línea, desde la Universidad CEU Cardenal Herrera, junto a nuestro *partner* Gasma, seguimos comprometidos con la formación



Valentín Gallart, vicedecano del Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera

gastronómica y en gestión empresarial con nuestro Grado Universitario en Gastronomía.

Y precisamente, atendiendo a las dificultades por las que está atravesando el sector, en CEU UCH hemos puesto en marcha las Becas Destino Gastronomía que permitirán a un número elevado de nuevos estudiantes cursar sus estudios con una importante ayuda económica durante los distintos cursos de este grado universitario.

Un compromiso formativo con los futuros profesionales de la restauración que, confiamos, redundará en beneficio del turismo de Castellón, en el que el sector gastronómico, que incluye una amplia red de restaurantes de prestigio y calidad, algunos con estrellas Michelin, juega un importante papel.

En suma, a pesar de las actuales circunstancias, debemos ser conscientes de la importancia de este sector en la provincia y de su contribución al desarrollo económico de la misma de cara al futuro. Entre todos, sin duda, hemos de colaborar para alcanzar, cuanto antes, los mejores datos para el sector.

Los estudiantes de Gastronomía del CEU aprenden técnicas innovadoras en las magníficas instalaciones de Gasma



Reactivan Castellón Sénior

Las cuatro mil personas inscritas en el programa de vacaciones auspiciado por la Diputación de Castellón, Castellón Sénior, correspondiente a la convocatoria de 2020, podrán pasar a partir del 6 de mayo por las agencias de viajes vinculadas a este proyecto para formalizar la adquisición de su paquete de vacaciones en el territorio de la provincia de Castellón. Todos ellas recibirán en breve una comunicación del Patronato Provincial de Turismo con la pertinente autorización de compra. Los viajes se realizarán durante el mes de junio y la primera quincena de julio de 2021.

Según ha explicado el presidente de la Diputación, con la reactivación de Castellón Sénior "se pretende conseguir un doble objetivo: contribuir a que el sector turístico provincial pueda retomar la actividad y a que las personas mayores puedan disfrutar del ocio y volver a socializar, después de un largo periodo de confinamientos y restricciones".

No obstante, Martí advierte que "la vuelta de Castellón Sénior queda supeditada a la favorable evolución de la pandemia porque

nuestra principal preocupación es preservar la salud de los beneficiarios del programa y de las personas que trabajan en las empresas vinculadas al mismo". Añade que "en aras de la seguridad, todo se hará siguiendo los estrictos protocolos recomendados por las autoridades sanitarias".

Castellón Sénior es un programa que subvenciona parcialmente el coste de paquetes vacacionales a las personas mayores residentes en la provincia. Contempla tres modalidades: 'Vacaciones en la Costa de Castellón', 'Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural' y 'Estancias en Balnearios'.

Convocatoria

Septiembre 2021 - Julio de 2022

El presidente también se ha referido "al excelente trabajo que están desarrollando al frente del Patronato Provincial de Turismo la diputada Virginia Martí y la gerente Virginia Ochoa", que permitirá abrir el 1 de junio un nuevo plazo de inscripción para la convocatoria de los viajes que se realizarán entre septiembre de 2021 y julio de 2022.



El presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada de turismo, Virginia Martí

Ayudas directas al sector del ocio nocturno

La Diputación pondrá en marcha una línea específica de ayudas al sector del ocio nocturno a través del Patronato Provincial de Turismo, cuya dotación económica será de medio millón de euros. Así se lo comunicó la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, a la representación de ON CASTELLÓN con la que se reunió en el Palau de les Aules, encabezada por su presidente, Carlos Sánchez Trujillo. Son recursos que proceden de los remanentes del propio patronato, que se incorporan al presupuesto de 2021 "para ayudar al que, sin duda, es uno de los sectores más perjudicados por la crisis de la Covid-19".

Promoción turística del castillo de Peñíscola

El Castillo de Peñíscola experimentó en Pascua un importante ascenso en el número de accesos al recinto fortificado hasta el punto de lograr cifras próximas a las que disfrutaba antes de la crisis pandémica. En los cuatro días festivos, recorrieron las estancias papales 7.251 personas, un dato no tan lejano de las 8.378 que lo hicieron en el mismo periodo vacacional de 2019.

Con el foco fijado en incrementar el turismo interno, y no solo ahora, sino también a lo largo del año, el área de Cultura está trabajando en varias vías de promoción del



castillo peñiscolano, que desde hace cerca de un siglo disfruta de la distinción de Monumento Histórico y Artístico Nacional. Una de ellas será a través de una serie de ocho capítulos en la que se presentará la historia del castillo en inglés y lengua de signos. En cuanto a la temática de los vídeos, estos difunden las peripecias de un profesor de la Universidad de Saint Andrews, en Escocia, en sus largos viajes en el tiempo a Peñíscola.

Por otra parte, desde el portal web de la Diputación se puede disfrutar de una representación fidedigna de toda la fortaleza peñiscolana en 3D.

La 18.ª edición de Imaginària

programa
37 muestras expositivas
y diversas actividades

IMAGINÀRIA Photography Festival 2021, organizado por la Universitat Jaume I en el marco del programa UJI-encultura, llega este año a su mayoría de edad, una edición todavía marcada por el condicionante de la COVID-19 y el impacto que la situación de pandemia provoca en todo el sector cultural y que se caracterizará por una participación más significativa de autores y autoras locales para apoyar así a las personas que desarrollan su actividad profesional cerca del ámbito de actuación del festival y respetar la creación de proximidad.

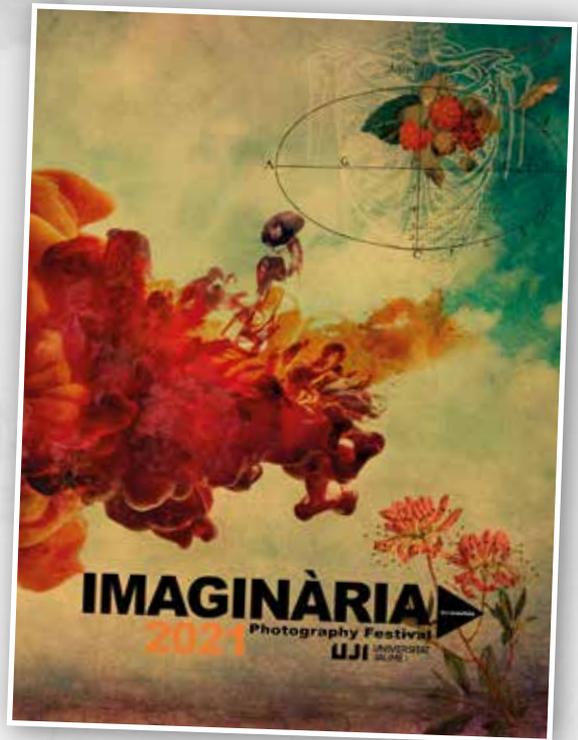
El festival, que este año se extenderá desde el 30 de abril al 31 de octubre, con dos periodos más marcados entre mayo y julio y septiembre y octubre, presenta una completa programación de 37 muestras expositivas: 24 en la ciudad de Castelló de la Plana y 13 en diferentes localidades de la provincia: Almenara, Benicarló, Benicàssim, Morella, Sagunto, Segorbe, Vilafranca, Vila-real, Vistabella del Maestrazgo y Viver.

El festival se ha iniciado este pasado 30 de abril en la Lonja del Cànhamo con la inauguración de la exposición *Cuadernos de viaje*, del Premio Nacional de Fotografía 2015 Juan Manuel Castro Prieto, un viaje por rostros inolvidables y paisajes

evocadores que alimentan la memoria del autor y el amor por su oficio. Se puede visitar hasta el 6 de junio.

A partir de mayo se podrá disfrutar en Castelló de la Plana de *La magia del número 30*, de Laura Avinent (ULALALAU), del 4 de mayo al 31 de octubre en el Àgora de la Universitat Jaume I; *Los hijos de los muertos*, de Luay Albasha, hasta el 30 de mayo en el Menador espai cultural; *#Calladita no estàs guapa*, de Julia Galán, hasta el 16 de mayo en la fachada del Mercado Central; *La promesa*, de Dora Lionstone y Cris Bartual, y *Sand Castle*, de Markel Redondo, hasta el 27 de junio en el Museo de Bellas Artes; *En mí (autobiografía en construcción)*, de Beatriz Mon, hasta el 22 de mayo en la Galeria Cànem; *Lo que no se ve*, de Jesús Montañana, hasta el 5 de junio en el Espai Cultural Obert Les Aules; *Oxímoron*, de Tony Tirado, y *Un fragment de Riu Sec*, de Agustín Serisuelo, hasta el 30 de mayo en el Museu Etnològic, e *Invisible*, de David C. Mendoza, hasta el 11 de julio en la fachada del Mercado Central.

El primer periodo expositivo se completa con *La mirada inmóvil*, de Geles Mit, y *Narrativas del presente*:



un proyecto de Loop Barcelona del 8 de junio al 11 de julio en la Sala San Miguel de la Fundació Caixa Castelló, y *Liminal*, de Marta Negre, del 15 de julio al 31 de octubre en la fachada del Mercado Central. También se celebrarán durante mayo, junio y julio las 13 exposiciones que tendrán lugar en diferentes localidades de la provincia.

Además del amplio programa de exposiciones, Imaginària 2021 también incluye numerosas actividades como visitas guiadas a las diferentes muestras y tertulias con los autores y autoras; la tercera edición de las residencias artísticas de la organización Co-Net Art para la investigación práctica en torno a la imagen fija y en movimiento; y una sesión de Photobook Club Castellón, entre otras muchas propuestas.



GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO



www.giulianisgrupo.com

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



GIULIANI'S
Salera

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



GIULIANI'S
Centro

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



GIULIANI'S
Ocean Spirit
GASTRO-MUSIC-CLUB

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



GIULIANI'S
Beach
RESTAURANT

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



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



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

BIANCO.
TERRAZA DEL MAR

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

AMO-BE
EVENTS

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