Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 121 - Junio 2021 - 2€

La casa del Banquet

Eslida

COR de CARXOFA
Xef Anay Bueno

un nuevo concepto de experiencia gastronómica en Benicarló

SUMARIO

Restaurantes: Cor de Carxofa (Benicarló) Dolores! (Benicásim) 3
Casas Rurales: La Casa del Banquet (Eslida) El Secret de Marco (Vall d'Alba) 4
Productos Gourmet: Laurel & Tomillo 6
Cafés e infusiones 7
Productos de la C.V.: Cacahuete 8
Prod. de Cast.: Fruits de la Terra (La Pobla de Benifassà) 9
Vinos espumosos, cavas y champanes 10
Tienda el Pilar: Bodega Muga 11
Panadería y repostería artesanal 12
Literatura y viaje: Cuenca 14
Guía Michelin España & Portugal 2022 15
Turisme Castelló Ciutat 16
Turismo activo 18
Ruta turística 19
Aeroport de Castelló 20
CEU Cardenal Herrera - GASMA 21
Diputación 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

El turismo nacional:
tabla de salvación

A pesar de la incertidumbre sanitaria del verano, el turismo nacional se está activando y parece que va a ser, un año más, la tabla de salvación del sector en nuestra provincia.

Los establecimientos provinciales deben estar preparados para sorprender al turismo nacional; ese que siempre ha sido el más importante en nuestra provincia.

A ver si sabemos aprovechar la oportunidad, que desgraciadamente nos brinda el COVID-19 y somos capaces de demostrar al turista español que Castellón es el mejor destino para ellos.

COR de CARXOFA

Xef Anay Bueno

Av. Marques de Benicarló, 27
Teléfono: 964 100 323
https://www.cordecarxofa.com/
2580 Benicarló - Castellón

Cocinar y comer productos frescos, de temporada, producción ecológica y proximidad. Una filosofía, que bajo el calificativo de "Slow food", promueve la lentitud en la comida, las recetas locales y el deleite en el sentido del gusto, sin prisas. El cocinero Anay Bueno ha querido transmitir este concepto de gastronomía en el restaurante Cor de Carxofa donde se puede degustar elaboraciones basadas en ingredientes vegetales, de proximidad, Km0 y ecológicos. Y todo frente al Mar Mediterráneo, en una privilegiada ubicación delante del Puerto Deportivo de Benicarló.

Cor de Carxofa cuenta con su propio huerto ecológico e intentan que la mayoría de sus materias primas sean de proximidad. Además, los platos indicados como Km0 están preparados con la totalidad de producto local. Así, este restaurante ofrece una variedad de tapas y platos gourmet, 100% sin gluten; y una repostería saludable, elaborada artesanalmente sin gluten, sin azúcar, sin lactosa...

Además de una completa carta de entrantes y una cuidada selección de platos principales -donde no puede faltar la fideuà, la paella o el risotto-, Cor de Carxofa dispone de un exquisito "Menú de Alcachofa" que no deja a nadie indiferente.

Sin duda, un lugar donde disfrutar de una deliciosa experiencia gastronómica.

Benicàsim

DOLORES!

Calle los Dolores nº 25. Benicàssim
Telf: 651 39 19 89

En el corazón de Benicàssim encontramos el restaurante Dolores!, un lugar ideal para disfrutar de una exquisita cocina de fusión y mediterránea, donde los sabores más nuestros se funden con aromas e ingredientes procedentes de diferentes partes del mundo.

Así, este nuevo restaurante presenta una carta llena de sorprendentes propuestas culinarias, elaboradas con gusto y estilo, de sabores atrevidos muchas de ellas y una cuidada presentación.

Dolores! dispone de una completa carta, pero destaca, principalmente, por los variados y cambiantes menús donde elegir entre arroces, pasta fresca, carnes, pescados y diversidad de entrantes para compartir, sin olvidar los originales postres.

Y todo ello en un acogedor ambiente, en el que prima una amable y profesional atención personal.

La casa del Banquet

Calle Castell, 4.
Telf: 692 822 287
https://lacasadelbanquet.com

La población de Eslida se encuentra a los pies del Puntal del Aljub, una de las cimas más vistosas y representativas de la Sierra Espadán, donde se puede disfrutar de la naturaleza en estado puro dando largos paseos y haciendo deporte, tanto con amigos, familia o en pareja.

Sin duda, un lugar especial que se puede descubrir desde La Casa del Banquet, una acogedora casa rural, que data del 1800, y está totalmente reformada respetando la arquitectura original. El alojamiento se encuentra en la parte alta del casco urbano de Eslida, caracterizado por un entramado irregular de callejuelas y vigilado desde lo alto por las ruinas de su castillo.

Distribuida en tres plantas, la edificación dispone de tres habitaciones -una de ellas dúplex- que pueden llegar a hospedar hasta seis personas; también cuenta con una cocina totalmente equipada, al igual que los dos baños, junto al salón-comedor y una chimenea de leña para que los días más fríos del invierno se conviertan en cálidas y agradables veladas.

Sus estancias más especiales son: la buhardilla con un ventanal con vistas y dónde poder entretenerse con una buena lectura, y la bodega situada en el sótano con salida al exterior. Además, el hilo musical creará un ambiente perfecto para una escapada inolvidable.

En la Casa del Banquet se ha cuidado hasta el más mínimo detalles para recibir a huéspedes dispuestos a disfrutar, desconectar de la rutina, vivir la tranquilidad del pueblo.

El Secret de Marco

La Pelechana, 19. C/ Morera, 19 masia Pelejaneta. Vall d'Alba - 660 71 40 58 - https://elsecretdemarco.negocio.site

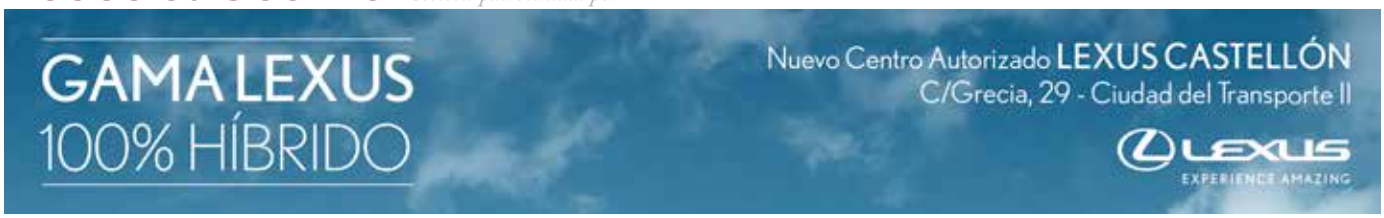
Lujosa, amplia y acogedora. Esta antigua masía de la Pelechana (Vall d'Alba) se ha convertido -tras una cuidada restauración- en un elegante alojamiento turístico que ofrece la oportunidad de vivir la serenidad del mundo rural con todas las comodidades y servicios.

Conocida como El Secret de Marco, la casa tiene capacidad para alojar hasta un máximo de 10 personas, por lo que es ideal para grupos de amigos y familias grandes que quieran pasar unos días de descanso, disfrutar de la naturaleza= o realizar diferentes actividades al aire libre.

El Secret de Marco está adaptada tanto para verano como invierno, al contar con chimenea y calefacción en todas las estancias. Cuenta con distintas habitaciones, un gran salón, cocina totalmente equipada y baños. Además, dispone de una amplia terraza con mesa y sillas de exterior, y buenas vistas. Así como una terraza exterior en el tercer piso con telescopio. También hay un descalcificador para toda el agua de la casa.

En los alrededores de la casa se pueden realizar todo tipo de deportes de montaña: senderismo (muy cerca del pico Penyagolosa), escalada o BTT. Así como disfrutar de la paz que ofrece un lugar con aire fresco y magníficas vistas a los almendros en flor.

DeCasa
ULTRACONGELADOS
7Mares
DeCasa
dil
CONGELADOS SELECTOS
Desde 1967
www.congeladosdil.com
Avda. Hermanos Bou, 247
Castellón: Tel. 964 22 50 50
Valencia: Tel. 961 25 07 73



Laurel & Tomillo

Escabechados de conejo, perdiz y codorniz

Laurel & Tomillo consigue evocar sabores del monte con sus productos gourmet. Escabechados elaborados con ingredientes de calidad superior, siguiendo recetas centenarias, a fuego lento, y adaptados a los exigentes paladares del siglo XXI.

Esta empresa familiar y su marca comercial (Laurel & Tomillo) tiene su sede en la localidad turolense de Lagueruela y ha centrado su actividad en la producción artesanal de exquisitos escabechados, principalmente, de conejo, perdiz y codorniz. Para ello, cuidan al máximo todos los procesos y respetan los tiempos de la elaboración tradicional para obtener un producto totalmente natural, sin conservantes ni colorantes.

Desde Laurel & Tomillo explican que "la delicadeza de estas carnes (conejo, perdiz y codorniz) se acompaña con aceite de oliva virgen extra, vinagre, tomillo, laurel y pimienta". El secreto: "la receta familiar y la combinación de las mejores materias primas cocinadas a fuego lento, consiguiendo la evocación de los sabores de antaño, sabores de monte". El conejo, perdiz y codorniz son carnes bajas en grasas y aceite de oliva virgen extra, la esencia de la dieta mediterránea. Todas ellas cocinadas con la técnica del escabechado, un sistema de cocinado milenario.

También se han introducido otras nuevas carnes, como el pavo, el lechal, el picantón o el cerdo. Junto a ellas ofrecen una línea de verduras confitadas que están pensadas para maridar con los bocados de carne y que son pimiento confitado, setas y tomate. Además, con el fin de ofrecer nuevos sabores, en algunos de sus escabeches se nota el toque de la trufa negra procedente de sus propias carrascas.

De esta manera, en Laurel & Tomillo han logrado convertir las recetas de escabechados heredadas de sus madres y abuelas en un producto gourmet único.

https://www.laurelytomillo.es/

@tiendacafeyte

San Vicente, 21 - 12002 Castellón
964 243 370 - www.tiendacafeyte.es

Tienda Café y Té

Esperanza Alcarria.
Propietaria de la Tienda Café y Té. Diseñadora de té

Por qué tomar té en verano

Aunque tendemos a relacionar el té como una bebida de invierno, está considerado como la bebida más saciante, ya sea en caliente o fría, con ella nos podemos refrescar y así evitaremos tomar los azúcares de las bebidas industriales. Sus beneficios saludables y su aporte en antioxidantes es un motivo muy importante para introducirlo en nuestro estilo de vida saludable.

Tomarlo caliente resulta una buena opción para el verano, aunque solo se atrevan los más valientes o los que están acostumbrados por su cultura. Conocemos muchos países que a pesar de sus altas temperaturas lo toman caliente, porque el flujo de la sangre a la superficie del cuerpo relaja las glándulas sudoríparas abriendo los poros de la piel, de esta manera al sudar el cuerpo se refuerza y puede descender su temperatura, ojo con esto porque también es verdad que la humedad tiene que ser más baja de la que estamos acostumbrados en el Mediterráneo.

En países como Japón o Estados Unidos el té se toma en las comidas como bebida diaria en lugar de un refresco, agua o vino.

Si la opción caliente es impensable para algunos y el té helado se toma más cantidad que el caliente, hay muchas alternativas para tomarlo frío y lo ideal es atreverse a ir probándolos y “No”, no pierden sus múltiples propiedades al enfriarlo, es completamente falso.

Para los que lo prefieran frío, hay muchas alternativas de clase de Té y formas de hacerlo. Uno de los más populares son los Verdes con un toque menta para dejarte la boca bien fresca, ideales son los tés que llevan frutas y también los negros con unas gotas de limón natural, este último es uno de los más saciantes.

La forma que a mi más me gusta, es por maceración la cual ya os hablé en artículos anteriores, (podéis buscarlo en www.castelloturismegastronomia.es) al realizarlo por maceración los activos amargos llamados taninos no son solubles en el agua fría, por lo que obtendremos una bebida suave y muy sana, perfecta para los días calurosos que nos esperan.

De este modo ya podemos empezar a hidratarnos de esta tradicional manera llamada té.

No dudéis en pasaros por nuestra Tienda Café y Té y os aconsejaremos en cual tomar y como hacerlo.

Cacahuete

un imprescindible del almuerzo valenciano

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

El cacahuete está siempre presente en los almuerzos valencianos, compañero habitual de encurtidos y aceitunas. Es el aperitivo más típico de las fiestas de la Magdalena en Castelló, junto a los altramuces *(cacaus i tramussos)* son unos habituales del tradicional mesón del vino. A pesar de lo que creemos, el cacahuete no es un fruto seco, sino una legumbre. Es original de América del Sur, donde se le conoce como maní; es cultivado en muchos países del mundo, especialmente en China, India y rincones de África.

«Cacahuete» o «cacahuate» es una palabra compuesta de origen azteca del siglo VII. Está formada por "tlalli": tierra, y "cacáhuath": cacao, que se traduce como cacao de tierra.

Los conquistadores portugueses y españoles son quienes llevaron el maní a Europa y África. En este último continente se difundió con rapidez, siendo un alimento básico en numerosos países; razón por la cual algunos autores sitúan el origen en este continente.

Del cacahuete se aprovecha todo: el fruto y el resto de planta se utiliza como forraje para alimentar a los animales.

El cacau que tradicionalmente se ha cultivado más en nuestra Comunidad, y hasta hace poco en peligro de desaparición, es el de Collaret. Un cacahuete de dos granos por vaina, de piel ligeramente rugosa, color rojizo, delgado en la zona central, entre un grano y otro, con forma de collar, por eso el nombre de "Cacau del Collaret". El grano es bastante grande y ocupa prácticamente toda la vaina. Es mucho más rico en aceite, hasta un 20% más que otras variedades, por este motivo es mucho más sabroso y aromático.

El *Cacau del Collaret* (cacahuete del terreno), es proyecto de recuperación de variedades autóctonas en peligro de extinción, tutelado por el Convivium Valencia de SlowFood. Históricamente, el *cacau del collaret* se plantaba en las tierras de Alginet, Benifaió y pueblos limítrofes debido a la calidad de la tierra. Hasta la década de los años 60 fue un cultivo muy importante que llegó a ocupar más de 700 hectáreas, debido al aprecio con el que se le distinguía para su consumo tostado y para la elaboración de turrones en navidad.

El cacahuete debe de ser consumido con la piel roja que lo envuelve. Cuando se tuestan los cacahuetes o elaboramos mantequilla, al eliminar la piel perdemos gran parte de sus propiedades antioxidantes que nos protegen de numerosas enfermedades.

Tostados, con o sin sal, con cáscara o sin ella, son las diferentes formas de degustar este humilde y tradicional aperitivo valenciano.

Coquetes de cacau

- *100 ml de agua mineral*
- *80 ml de aceite de oliva virgen extra*
- *Harina (la que admita)*
- *150 granos de cacahuetes fritos*
- *Sal*

Triturar los cacahuetes pasándoles el rodillo y presionar ligeramente para que se rompa poco.

En un bol, poner agua, el aceite, un poco de sal e ir añadiendo harina y amasar hasta tener un poco de consistencia.

Añadir los cacahuetes triturados y seguir trabajando la masa. Agregar más harina hasta que podamos formar con ella unas bolitas.

Poner las bolitas de cacahuete frito sobre papel de cocina en la bandeja de horno, separadas para aplastarlas y que no se peguen entre ellas. Con otro papel de horno encima, aplastarlas hasta que queden bien finas. Primero con la mano y luego, con el rodillo.

Después, quitar el papel de encima, y poner un poquito de sal gorda. También se puede hacer una coca de cacahuete grande; y una vez horneada, partirla en trozos

Meterlas en el horno a 200º C y cuando estén doraditas, sacarlas y ponerlas a enfriar sobre una rejilla.

Dejar enfriar las galletas con cacahuetes antes de comerlas.

¡Así estarán bien crujientes!

Guardar las galletas saladas en una lata metálica que cierre muy bien. Aguantan crujientes durante mucho tiempo. Se pueden degustar solas o como base de canapés.

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

FRUITS DE LA TERRA

Truffle Experts

(La Pobla de Benifassà)

La trufa es, sin duda, uno los más valiosos frutos de la tierra. Bien lo saben Atanasi Boix y Rosa M. Catalá, cuya pasión por el preciado hongo los llevó a crear Fruits de la Terra, una marca especializada en la comercialización de trufa y un extenso surtido de productos trufados que se elaboran solamente con ingredientes naturales y siempre libre de aditivos y conservantes para garantizar la máxima calidad.

Con la entrada de la primavera llega la Trufa Blanca (Aestivium), una variedad veraniega cada vez más conocida y cotizada en gastronomía. Por eso, en Fruits de la Terra disponen de trufa de verano de calidad superior, que se caracteriza por “un aroma suave y agradable. Su forma puede ser irregular o redondeada, más rugosa que le negra y con unas marcadas verrugas piramidales. El color es similar a la trufa negra, pero sin tonos rojizos. La carne es marrón y dependiendo de la maduración puede ser jaspeada con venas blancas”.

Además, en Fruits de la Terra también se pueden encontrar elaboraciones artesanales en los que se combina la mejor trufa con materias primas de excepcional calidad. De esta manera, en su catálogo de productos, Frutis de la Terra ofrece diferentes bebidas, aderezos, conservas, chocolates, quesos (cabra y oveja) y miel de acacia, en los que la trufa cobra un protagonismo especial.

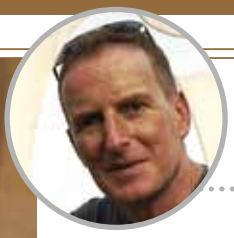
FRUITS DE LA TERRA

Paraje Masia de Jarque, 1. La Pobla de Banifassà · https://fruitsdelaterra.com

 Sección patrocinada por

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

Temperatura de servicio



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

¿Cuál es la temperatura idónea para disfrutar de una botella de Champagne?

Es una pregunta difícil de responder por varias cuestiones, la primera porque depende mucho del gusto de la persona que se la va a beber.

En España, un país normalmente de temperaturas elevadas nos gustan las bebidas frías, con los vinos blancos y espumosos tenemos la idea de servirlos más fríos de lo que sería recomendable.

Los técnicos aquí hablan de una temperatura ideal de entre 6 y 8º, aunque lo cierto es que cuando el champagne ha pasado muchos minutos en una cubitera con agua y hielo, los estamos consumiendo a temperaturas mucho más bajas, entorno a los 2º.

Por debajo de los 8 o 6 grados los vinos están demasiado fríos y tienen un efecto anestesiante de las papilas gustativas. Además aromáticamente estarán cerrados y poco expresivos.

Si es posible no metáis nunca la botella en el congelador, es un castigo muy fuerte para el vino que puede afectarlo tanto a nivel de efervescencia como organolécticamente hablando.

Seamos previsores, mejor meter los espumosos en el frigorífico unas horas antes. De no ser así, con agua y bastante hielo en una cubitera en 20 minutos aproximadamente tendremos una temperatura óptima para su consumo.

Ir jugando con la temperatura según vais avanzando con la botella, si el vino se enfría mucho dejarlo fuera un rato y viceversa.

Bodega Muga

El Pilar
Cristian Baena
Co-propietario de la Tienda El Pilar
https://tiendaelpilar.com/

Afortunadamente vivimos en una tierra que nos ofrece algunas de las mejores bodegas del mundo. Nuestro clima, nuestra uva y la forma de entender la vida hacen que de nuestras viñas se obtengan caldos increíbles a lo largo de toda nuestra geografía.

Hoy, con la libertad que me permiten estas líneas, voy a hablaros de una bodega en particular que elabora unos vinos excelentes con las variedades Tempranillo, Garnacha, Mazuelo (Carignan), Graciano, Viura, Garnacha blanca y Maturana blanca. La bodega posee cinco terrenos en ubicaciones exclusivas, donde obtiene una materia prima de una calidad excelsa.

Una de las primeras cosas que llamó mi atención de esta bodega, es la importancia que le da a las tinas y barricas de madera, especialmente de roble. De hecho, es posiblemente la única bodega en España que cuenta en su plantilla con un cubero y tres toneleros propios, que se encargan de trabajar la madera de roble que dará, finalmente, ese sabor único y especial del gozan todos sus vinos.

A pesar de ser una empresa que no rechaza las mejoras que aportan los avances tecnológicos, siguen apostando por los procedimientos tradicionales a la hora de elaborar sus vinos.

Una vez recibida la uva se analiza para conocer algunos parámetros decisivos como grado, acidez, color y estado fitosanitario. La uva se clasifica en diferentes calidades en base a estos criterios, rechazando todo producto que no alcance el nivel exigido. Una vez clasificadas y limpias, las uvas pasan a las tinas de fermentación. En Muga tienen cuatro salas de fermentación con 90 tinas de diferentes tamaños, lo que permite vinificar las uvas en función de su calidad.

Concluidas las dos fermentaciones (alcohólica y maloláctica), los vinos pasan a barricas de roble donde comienzan su crianza que oscila entre los 24 y 36 meses según el vino. Cada cuatro meses se realiza la trasiega por gravedad, esto consiste en pasar el vino de las barricas a otras vacías. Así se eliminan impurezas precipitadas durante la crianza y además se hace un aporte de oxígeno al vino.

El clarificado también se lleva a cabo en depósitos de roble y de forma tradicional. Añadiendo dos o tres claras de huevo fresco por hectolitro de vino, las claras arrastran consigo las impurezas que aún pudiera tener el vino y suaviza los taninos del mismo antes de ser embotellado. Las claras con los restos se dejan en los depósitos, pero no se tiran, después se mezclarán con estiércol formando un compost de gran calidad que volverá a los viñedos en un proceso biológico natural.

Una vez embotellado el vino, permanecerá en la bodega entre los 9 y los 36 meses, dependiendo del vino. En este tiempo el vino se afina en botella, para su disfrute desde el momento en que se ponga a disposición del consumidor.

Con semejante cuidado y mimo por el producto desde el cultivo hasta la entrega al consumidor, es normal que surjan unos vinos de una calidad excepcional como por ejemplo:

: Muga Reserva Selección Especial :
Es un vino de gran equilibrio entre acidez y grado alcohólico, su gran calidad aromática y su excelente madurez fenólica, les proporciona mucha profundidad y persistencia. Haciendo que combine bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.

: Prado de Enea :
Posee sutiles notas de roble que se mezclan con una amplia gama de frutas del bosque rojas y negras junto con notas de regaliz y tostadas. combina bien con carnes rojas, cordero y todo tipo de platos de caza.

: Torre Muga :
Torre Muga posee notas de regaliz y pimienta, lo podemos maridar con carnes rojas de larga maduración, caza, pescados blancos a la brasa o simplemente solo.

: Flor de Muga Blanco :
Es un vino de color amarillo-pajizo, brillante, de sabor suave, agradable y afrutado con un final refrescante.

: Flor de Muga Rosé :
Es un vino muy expresivo, equilibrado, con buena acidez y suave debido al trabajo de bâtonage realizado con sus finas lías y un largo final en boca. Lo que lo hace un vino que combina a la perfección con pasta, arroces, carnes blancas y variedades de quesos.

Junio el mes para ***disfrutar de la panadería artesana*** *en todos los rincones*

La llegada de junio es una gran noticia para los amantes de la panadería tradicional castellonense porque es un mes excelente para disfrutar de los picnics al aire libre con productos artesanos. Las cocas de tomate, espinacas, jamón york, morcilla, cebolla o escalivada son una opción inmejorable para disfrutar de una comida equilibrada en el entorno de nuestras playas o en un día en la montaña.

Además, junio es el mes en el que finalizan los colegios y cada vez más familias quieren celebrarlo con productos artesanos del Gremi de Forners. Por eso aumentan los encargos de bandejas de bocadillitos variados, muffins con pepitas de chocolate o versiones de la Coca de Castelló chocolateada para las fiestas de fin de curso de los 'peques'.

Coca de tomate Panadería Miró

En esta recta final de colegio los niños también necesitan un aporte extra de energía, vitaminas y minerales que podemos encontrar en el pan artesano. Por eso los hornos del Gremi de Forners elaboran ahora una gran variedad de panes que se adaptan a todas las familias, edades y estilos de vida, como la barra convencional, los panes con semillas ricas en calcio o hierro; los integrales, ricos en fibra; o algunos con 'superalimentos' como la cúrcuma o las semillas de amapola.

Por otro lado, junio es un mes especial para los hornos tradicionales por la celebración de Sant Joan, ya que la coca artesana que preparan para celebrar esta festividad tiene cada vez más demanda. Y es que esta esponjosa masa de 'panquemao' con crema pastelera y frutas confitadas hace las delicias de niños y mayores, y se ha convertido en un imprescindible en las mesas de Castellón para los días 23 y 24 de junio.

El Maestro Mayor, José Miró recuerda que "los productos artesanos de las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners de Castelló se elaboran cada día con ingredientes de calidad y muchos de ellos de kilómetro 0, por eso apostar por la panadería artesana es apostar por la alimentación equilibrada y de nuestra tierra". Además, ahora muchos artesa@s han activado servicios de cátering y repartos a domicilio "por lo que disfrutar de nuestros productos castelloneros, recién hechos, es más fácil que nunca".

Coca de espinacas,
Forn Miravete-Sebastià

Coca de Sant Joan. Pa i Pastes Castelló

 Sección patrocinada por

Paseando por **Cuenca**

Víctor J. Maicas.
Escritor

Cuenca es una de esas ciudades que invita al paseo, pues además de estar declarada Patrimonio de la Humanidad, su tranquilidad invita al paseo relajado, sin prisas ni agobios.

Un consejo es empezar dicho paseo visitando el convento de San Pablo y pasar al casco viejo a través del puente del mismo nombre. Y es que desde ahí podrán ver ya una de las panorámicas más bellas de la ciudad, con las espectaculares casas colgadas, símbolo de la propia ciudad.

Una vez ya en el casco viejo, déjense llevar de una calle a otra para acabar su recorrido en la Plaza Mayor. Allí descubrirán su catedral de estilo neogótico. También el edificio del ayuntamiento y el convento de las Petras. Por supuesto, sigan callejeando hasta llegar al castillo y a esos otros rincones de la ciudad que bien merecen ser descubiertos por el propio viajero.

Sí, visitar Cuenca es un paseo relajado y muy enriquecedor. Aunque eso sí, antes o después de hacer tan grata tarea no olviden sentarse en alguna terraza para degustar la rica gastronomía de la zona. Y bueno, si todavía sus ansias de descubrimiento siguen intactas, dejen para el final una visita a la cercana “ciudad encantada”, con sus rocas de increíbles y espectaculares formas.

¡Feliz paseo por Cuenca!

Miguel Barrera fue el primer chef de la provincia de Castelló en recibir una estrella Michelin en su restaurante Cal Paradís (Vall d'Alba)

Valencia acogerá la Gala de presentación de la **Guía Michelin España & Portugal 2022**

El mundo de la alta gastronomía ha puesto su punto de mira en la ciudad de Valencia tras ser elegida como sede para la celebración de la Gala de presentación de la Guía Michelin España & Portugal 2022. De esta manera, la capital de la Comunitat Valenciana toma el relevo de Madrid y organizará la gala por primera vez en su historia.

Desde la guía Michelin se ha valorado que "Valencia tiene una personalidad culinaria propia y una oferta gastronómica de lo más variada, con la que ha conseguido reconocimiento internacional desde tiempos inmemoriales. La gastronomía valenciana no duda en izar la bandera de la cocina mediterránea pura, con recetas tradicionales junto elaboraciones sofisticadas que ponen el foco en los productos de la tierra, como las verduras y pescados de temporadas y sus famosos arroces".

Por ese buen hacer, la Comunitat Valenciana cuenta con 21 restaurantes distinguidos con Estrella Michelin en la selección de la Guía Michelin España & Portugal 2021, además de 38 Bib Gourmand, 60 'El plato Michelin' y 1 establecimiento con la nueva Estrella Verde Michelin.

En concreto, en la provincia de Castelló, la Guía Michelin de España y Portugal 2021 volvió a premiar con una estrella a los restaurantes Cal Paradís (Vall d'Alba) de Miguel Barrera y Restaurante Raúl Resino (Benicarló). En la misma edición, los restaurantes de Castellón distinguidos con la categoría Bid Gourmad se encuentran en Segorge (Restaurante María de Luna); Morella (Restaurantes Mesón el Pastor, Daluan y Vinatea); Castelló de la Plana (ReLevante y Bistrot Gastronómico); l'Alcora (Restaurante Sant Francesc) y Alcossebre (Atalaya y El Pinar).

Por otra parte, será el chef Quique Dacosta quien haga de coordinador gastronómico durante la Gala. El chef, de origen extremeño y valenciano de adopción, tendrá el honor de dirigir la parte gastronómica de un evento en el que se desvelarán todas las novedades de la publicación más esperada del año.

El IV Escala a Castelló serà del 8 al 12 d'octubre

D'esquerra a dreta: La regidora de Turisme, Pilar Escuder; la diputada de Turisme, Virgina Martí; el president de la Diputació, José Martí; la alcaldessa, Amparo Marco; el president de PortCastelló, Rafa Simó; y el regidor de Deports, Omar Braina

L'alcaldessa presenta en Fitur la nova edició d'un esdeveniment ja consolidat com a marca pròpia que impulsa Castelló com a destinació turística

L'alcaldessa de Castelló, Amparo Marco, ha presentat en la Fira Internacional de Turisme (Fitur) la que serà la IV edició d'Escala a Castelló, l'esdeveniment mariner que s'ha consolidat com el major atractiu turístic a nivell nacional i internacional de Castelló. Marco ha anunciat que la quarta edició està prevista del 8 al 12 d'octubre, si les condicions epidemiològiques ho permeten, i que serà

La ciutat acollirà el Mundial Femení d'Handbol

L'alcaldessa, Amparo Marco, ha presentat la proposta 'Castelló és esport', que engloba totes les propostes turístiques esportives i de benestar que ofereix la ciutat i que fan d'ella un destí òptim per a la pràctica esportiva i el gaudiment dels entorns naturals. Una proposta que encapçala la celebració al desembre del Campionat del Món d'Handbol Femení del qual Castelló serà una de les sis seus oficials. "Un esdeveniment que ens posiciona com a ciutat per a l'esport", ha indicat Marco durant la presentació a la qual també han assistit el regidor d'Esports, Omar Braina; la regidora de Turisme, Pilar Escuder; i el president de la Real Federació Espanyola d'Handbol (RFEB), Francesc V. Blazquez.

Castelló posa en valor el seu patrimoni natural

La regidora de Turisme dóna a conéixer el nou recorregut en 3D pels ermitoris i el festival 'Origen' que acull el parc Ribalta

Castelló s'ha presentat en Fitur com a destí de naturalesa. La presidenta del Patronat Municipal de Turisme i regidora de l'àrea, Pilar Escuder, ha desglossat aquest paquet turístic, en el qual està inclosa la nova ruta virtual per les ermites, el cicle de música a l'entorn del paratge natural de la Magdalena, el festival Origen que acull el parc Ribalta i els jardins efímers.

Així, i segons ha explicat la regidora, "l'Ajuntament 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", ha especificat.

D'altra banda, Escuder també ha anunciat que aquest estiu, si la situació epidemiològica ho permet, es tornarà a programar el cicle Nits d'estiu a l'ermita de la Magdalena. Així mateix, ha avançat les dates de celebració del festival Origen que ja va acollir en 2020 el parc Ribalta, i que tindrà lloc els dies 24, 25 i 26 de setembre, igualment condicionat a l'evolució de la pandèmia.

Castelló en Fitur

una cita adaptada a la situació sanitària del moment i que incorporarà la visió dels Objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS). L'alcaldessa ha estat en aquesta nova edició en la plaça central de Fitur al costat del secretari autonòmic de Turisme, Francesc Colomer, i el president de l'Autoritat Portuària de Castelló, Rafa Simó.

"Estem preparant-ho tot perquè a l'octubre d'enguany els visitants puguen tornar a gaudir d'aquest esdeveniment, continuarem sent molt respectuosos amb les mesures preventives, per la qual cosa serà una cita semblant a la qual cel·lebrem en 2019 i que va portar 13.000 visites a les embarcacions històriques", ha explicat Marco. "Continuem ancorant aquest esdeveniment mariner a Castelló, un esdeveniment pel qual la ciutat s'ha obert a la mar i que ja és una marca pròpia que ens impulsa com a destinació turística, Escala a Castelló continua consolidant-se i mirant cap a 2022 per a quan esperem celebrar el 500 aniversari de la primera volta al món", ha manifestat.

L'alcaldessa ha agraït el suport a escala Castelló del secretari autonòmic de Turisme i del president de PortCastelló i ha avançat que en 2022 esperen celebrar un Escala en la qual preveu superar tots els rècords. "Farem realitat l'edició que teníem preparada per a 2020 i que no vam poder dur a terme per la covid-19, però amb moltes més activitats", ha concluit.

Castelló es promociona com a *destí d'experiències*

L'alcaldessa, Amparo Marco i la regidora de Turisme, Pilar Escuder

L'alcaldessa, Amparo Marco, i la regidora de Turisme, Pilar Escuder, han presentat en Fitur la proposta turística Castelló per a sentir-la, que aglutina el SOM (Summer of Music) Festival i la nova Ruta de la Ceràmica després de la inclusió de la ciutat en la Ruta Europea de la Ceràmica, a més de la posada en valor de les platges (Serradal, Gurugú i Pinar) com a entorns naturals per a gaudir tot l'any.

Respecte al SOM Festival, l'alcaldessa ha anunciat en Fitur la tercera confirmació del cartell, que és el concert de El Barrio el pròxim 19 d'agost a les 22.00 hores, en el qual presentarà el seu últim disc, El Danzar de las Mariposas. Prèviament ja s'havia confirmat la participació de Manuel Carrasco, el 22 de juliol, en el qual serà l'únic concert del cantant en la Comunitat Valenciana; i la del monologuista Juan Amodeo, el 18 d'agost.

El SOM Festival és un cicle de més de deu concerts que posicionarà a Castelló dins del mapa de les grans ciutats musicals, i es durà a terme durant els mesos de juliol i agost en el Varadero del Real Club Nàutic Castelló.

En el marc de Castelló per a sentir-la, la regidora de Turisme ha donat a conéixer la nova Ruta de la Ceràmica, "dissenyada després de l'adhesió de Castelló en la Ruta Europea de la Ceràmica. La ruta, segons Escuder, proposa un itinerari amb 15 punts que visitar, como el parc Ribalta, edifici de Correus, Casa de les Quatre Cantonades, etc.

Tota l'oferta de la nova Ruta de la Ceràmica es pot consultar en la web de turisme de l'Ajuntament (www.castellonturismo.com) i aquesta mateixa setmana han començat ja les visites guiades.

D'altra banda, s'han destacat les platges del Grau com a entorns naturals de gran valor per a gaudir al llarg de tot l'any. En este sentit, s'ha posat l'accent en el Serradal i la protecció de la seua biodiversitat. També s'han abordat els cicles de novel·la històrica i de compte contes que s'organitzen a l'estiu a les platges, així com la resta de serveis que s'ofereixen també en el Gurugú i el Pinar, entre ells el pàrquing d'autocaravanes.

Barranco Carboneras

Un llamativo descenso a los pies de Peña Saganta

Jorge Martínez Pallarés

Director técnico de Nucs
Técnico Deportivo en Espeleología

Foto. Carlos Ibáñez

La localidad de Espadilla se sitúa en la zona media de la comarca del Alto Mijares, al centro sur de la provincia de Castellón. Su término posee un entorno de alto valor paisajístico, con importantes referentes orográficos al suroeste, donde destacan las montañas del Peña Saganta, con 725 m; y el Turio, con 655 m. Atravesando la falda de estos montes se encuentra el río Pequeño, tributario del Mijares, el cual posee numerosas ramificaciones de barrancos, habitualmente secos, que vierten sus aguas en episodios de fuertes lluvias.

De entre todos estos barrancos destaca el Carboneras, donde las continuas avenidas han ido labrando un profundo estrecho en mitad de la montaña.

El acceso al mismo se realiza a través del PR-314 en sentido dextrógiro tomando el primer desvío a la izquierda para proseguir por una senda área con espectaculares vistas del Peña Saganta y el valle del río Pequeño. Al centenar de metros la senda comunica con un angosto túnel que atraviesa un espolón de roca. Tras superarlo la propia senda comunica con el inicio del descenso.

El barranco está equipado para la práctica deportiva del barranquismo con diferentes puntos de anclaje para realizar las instalaciones de cuerda pertinentes. A medida que lo descendemos este va estrechándose de forma progresiva hasta alcanzar su parte media donde las paredes parecen querer tocarse. En este punto los rapeles, bien excavados, van ganando en altura para alcanzar la veintena de metros. Después de esta zona, se superan dos recodos con varios destrepes hasta llegar al último aliciente, un pequeño rápel enclavado en un puente de roca natural que nos da paso hacía el río Pequeño. El retorno hacía el pueblo de Espadilla lo podremos realizar a través de una antigua canalización que bordea el cauce.

Para realizar la actividad de barranquismo se requiere poseer la técnica apropiada y el material específico, en caso de carecer de ellos siempre existe la opción de contratar un guía. Con los monitores titulados de Nucs podrás conocer este y otros barrancos de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.

Sumerjámonos en la **cultura de la gente del mar**

Rutas marineras para explorar un mundo fascinante

Ester Llorach Ayza
CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

"Se conoce más la superfície de la Luna que el fondo de nuestro mar".

Esta frase, pronunciada por un viejo "lobo de mar", se convierte en el *leit motiv* de las visitas guiadas temáticas del mundo marinero que estamos realizando en los puertos de Benicarló y Vinaròs. En la provincia de Castellón encontramos cinco puertos pesqueros, a saber; Borriana, el Grau de Castelló, Peníscola, Benicarló y Vinaròs, siendo estos tres últimos del Maestrat. Un sector que ha visto drásticamente reducir el número de embarcaciones, empleados y capturas en los últimos años.

Sin embargo, pocos conocen esta cultura milenaria, las especies más representativas de nuestro mar o las artes de pesca utilizadas para capturarlas. Palabras que ya están casi en desuso, como atarazanas, calafates, estibadores...nos acercan a una época no tan remota. Y es que la evolución de las artes de pesca, de las embarcaciones y de la fachada litoral de nuestras ciudades ha sido brutal durante el último siglo. Como muestra un botón de lo que tratamos en nuestra ruta marinera.

Las artes mayores, como arrastre o "bou", se practicaban de forma muy diferente en el pasado siglo. La pesca al bou, era una peculiar y tradicional modalidad utilizada en la costa levantina que ya inmortalizó el maestro Sorolla en sus lienzos del Cabañal, y esencialmente consistía en dos barcas aparejadas con vela latina, que arrastraban en popa, entre ambas, una red de copo sobre fondos limpios de rocas. De esa peculiar forma de "cuernos" tirada por dos extremos o barcas, viene la denominación de "bou" o pesca de arrastre, aunque ahora una sola embarcación se sirve para arrastrar la red.

Otro arte mayor, es la pesca de "cércol o a la llum", la técnica por excelencia para la captura del pescado azul, como sardina o boquerón, especies que se desplazan en zonas cercanas a la superficie de las aguas. Este tipo de peces se orienta a través de luz, nadando en grandes grupos. Atraído el banco de peces por un foco luminoso, es rodeado por una red y cerrado como si de una gran bolsa se tratase.

Junto a las artes mayores anteriormente expuestas, encontramos las artes menores, ya sea de anzuelo, como el palangre, o de enmalle, como el tiret o trasmallo. Esta última modalidad, también conocida como tresmallo, viene de que sean tres paños de red cosidos, siendo el interior el que dispone de mallas de menor tamaño. El tipo de malla depende de la especie objetivo, ya sea sepia, salmonete, lenguado, dorada, etc. Estas artes de pesca vienen debidamente balizadas con boyas y banderas blancas y deben levantarse o "xorrar" menos de dieciséis horas después de haberse "calado". Otras artes menores que fueron importantes antaño, han pasado casi al olvido en algunos puertos: "el rall, el volantí, les nanses..."

Aún nos queda mucho por hacer para lograr una explotación de los recursos marinos sostenible y respetuosa con el medio ambiente marino. Explorar la historia y cultura de la gente del mar nos permitirá sumergirnos en una fascinante aventura y apreciar la grandísima riqueza gastronómica que gracias a ella disfrutamos.

El **Aeropuerto de Castellón** ofrecerá a partir de este verano una nueva ruta a **Sevilla**

La aerolínea Air Nostrum operará la conexión a partir del 28 de julio con dos frecuencias semanales

El conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, ha anunciado que el aeropuerto de Castellón ofrecerá a partir de este verano una nueva ruta con Sevilla, operada por la aerolínea Air Nostrum, que estará vigente durante tres años.

El conseller ha realizado este anuncio en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) de Madrid, en la que el aeropuerto de Castellón participa dentro del espacio de la Comunitat Valenciana.

Arcadi España ha manifestado que la adjudicación de esta nueva ruta "supone un gran avance para el aeropuerto de Castellón, ya que conectará con un destino nacional de primer nivel, como es Sevilla, facilitando así la llegada de turistas desde el sur de España".

El conseller ha explicado que la apertura de esta segunda ruta nacional, que se sumará a la de Bilbao, "responde a una estrategia de diversificación del tráfico comercial, dado que la recuperación de los sectores aéreo turístico, muy afectados por la crisis de la COVID-19, va a estar vinculada en una primera fase a los mercados domésticos".

"Estamos convencidos de que esta nueva conexión supondrá una oportunidad para la actividad turística de la provincia de Castellón", ha añadido.

Por otra parte, Arcadi España ha destacado que el aeropuerto de Sevilla "es uno de los más importantes de España en cuanto a tráfico de pasajeros y conectividad aérea, por lo que la nueva ruta tendrá un efecto multiplicador, permitiendo enlazar con otros destinos a través de vuelos combinados".

Así mismo, ha incidido en que Sevilla alberga un importante polo aeroespacial, "con el que se podrán buscar sinergias para seguir avanzando en la estrategia de diversificación del aeropuerto de Castellón".

La adjudicación de la nueva ruta a Sevilla se ha producido tras un proceso negociado con la aerolínea valenciana Air Nostrum, que fue la única que concurrió al proceso de licitación pública para la contratación de la primera campaña de posicionamiento del aeropuerto de Castellón en el mercado turístico nacional.

A través del proceso negociador, se han articulado mecanismos de flexibilidad para adaptar la puesta en marcha y programación de la nueva ruta al actual contexto de inestabilidad e incertidumbre por la pandemia.

La conexión con Sevilla operará este verano durante seis semanas, entre el 28 de julio y el 3 de septiembre, con dos frecuencias semanales, en miércoles y viernes. En 2022 y 2023 operará durante 20 semanas dentro de temporada de verano (entre el 1 de abril y el 30 de octubre), con dos frecuencias semanales. Será la primera conexión regular operada por Air Nostrum en el aeropuerto de Castellón.

La gastronomía cocina a fuego lento la economía y la marca de Castelló

Miquel Boix. *Profesor de Basics of Business Communications en el Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera. Gerente del Colegio Oficial de Publicitarios y RRPP de la Comunitat Valenciana*

Como referente de la cocina valenciana, y de la cocina mediterránea en general, la gastronomía de las comarcas de Castelló sabe que los mejores platos se cocinan a fuego lento. Que solo con mucho trabajo y muchas horas de dedicación salen los mejores proyectos adelante.

Así es como se cocina la receta que ha llevado a sus profesionales a obtener el reconocimiento que hoy ostentan. Un proceso que comienza con la formación en la que muchos de nuestros pioneros fueron autodidactas. Afortunadamente, las nuevas generaciones cuentan con propuestas de valor como la de la Universidad CEU Cardenal Herrera que, de la mano de GASMA, atrae el mejor talento internacional y promueve la excelencia entre los profesionales de nuestra tierra. El resultado es la marca gastronómica de Castelló, en ese lugar en el que se encuentran la pasión y la excelencia profesional. Un lugar donde conviven la cultura del mar y la montaña, las Estrellas Michelín, los Soles Repsol y todos esos proyectos únicos que marcan la diferencia.

Este es el secreto que permite entender perfectamente cómo en un tiempo en el que se ha puesto a prueba la resistencia de nuestra economía, los agentes públicos y privados castellonenses han sido los que han centrado todas las miradas en busca de una coordinación sin alternativas para minimizar los riesgos. La economía de Castelló, más aún el sector de la gastronomía, comercio y turismo, ha vivido un duro golpe del que se va a salir porque cuenta con las mejores materias primas y son muchos los proyectos en los que me consta se está trabajando ahora mismo a todos los niveles.

Hacia la recuperación

Si miramos las cifras publicadas por la Generalitat, hablan por sí solas. Desde 2018 el sector del comercio, transporte y hostelería de las comarcas castellonenses representa casi el 40% del total de la circunscripción, lo cual nos indica su importante peso específico. En la Comunitat Valenciana, con los datos del primer trimestre de 2021 de empresas inscritas en la Seguridad Social, vemos que supone un -0,7% respecto al último trimestre de 2020 y un 2,5% respecto al mismo trimestre del año anterior. Es decir, quien quiere emprender o mantenerse lo sigue teniendo difícil. Si extrapolamos los datos a las comarcas de Castelló, la primera cifra se reduce a un 0% y la segunda se replica con el 2,5%. La comarca con mayor variación es Els Ports con un -1,6% y un 6,2% respectivamente, y las dos comarcas con mayor impacto la muestran son El Baix Maestrat y La Plana Alta, como resultado de la actividad en sus capitales, Vinaròs y Castelló de la Plana.

Pero estas cifras deben verse junto a las que nos indican que durante los últimos años se ha venido haciendo un trabajo cuyos resultados acelerarán la recuperación. Desde 2013 el presupuesto medio por habitante en las comarcas de Castelló ha aumentado año tras año. En 2013, de hecho, este presupuesto era de 937,98€/habitante y en 2020 de 1.177,88€/habitante. Tendencia que se reproduce de igual manera en el resto de la Comunitat Valenciana. Esto es un indicador que debe invitar al optimismo, aunque, para que ese optimismo se transforme en una economía real, queda mucho por hacer. Además, el gasto medio por habitante en la circunscripción se sitúa entre los 906,51€ de 2012, que es el mínimo de la serie en los últimos 15 años, y los 1.273,16€ que es el máximo histórico que se alcanzó en 2009.

La Diputación estrena marca turística en Fitur

El presidente de la Diputación, José Martí (centro), junto a la diputada de Turismo, Virginia Martí; y el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer.

La Diputación presentó en la feria Fitur la nueva marca turística que, bajo el paraguas del Patronato Provincial de Turismo, arropa la imagen de las ocho comarcas castellonenses. “Es una marca que transmite la modernidad y diversidad de la provincia, respetando activos clásicos como la naturaleza, el patrimonio y la sostenibilidad”. Así lo destacó el presidente, José Martí, junto a la diputada provincial, Virginia Martí; el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, y una representación de alcaldes y alcaldesas, diputados y empresarios.

El presidente destacó que la marca turística tiene que ir unida a un proyecto y una identidad. Y este proyecto global pasa por diferentes objetivos de cara a los próximos meses. Uno de ellos es la apuesta por el impulso a la comercialización y el posicionamiento on-line de la provincia, con el desarrollo de una nueva central de reservas que aglutinará toda la oferta de la provincia e impulsará el desarrollo y posicionamiento de los productos experienciales de la provincia y que hace de ella un destino diferenciado de otros.

A ello se unirá un nuevo plan estratégico que debe servir para liderar un proyecto provincial de captación de fondos europeos Next Generation, además de una nueva orientación del Patronato al mercado turístico de las experiencias, basada en el desarrollo e impulso de productos de valor añadido, “a través del desarrollo y consolidación de dos nuevos clubes de producto turístico: uno gastronómico, basado en Castelló Ruta de Sabor; y otro de carácter deportivo, basado en el cicloturismo”.

Primera Feria de la Provincia “Castelló Ruta de Sabor”

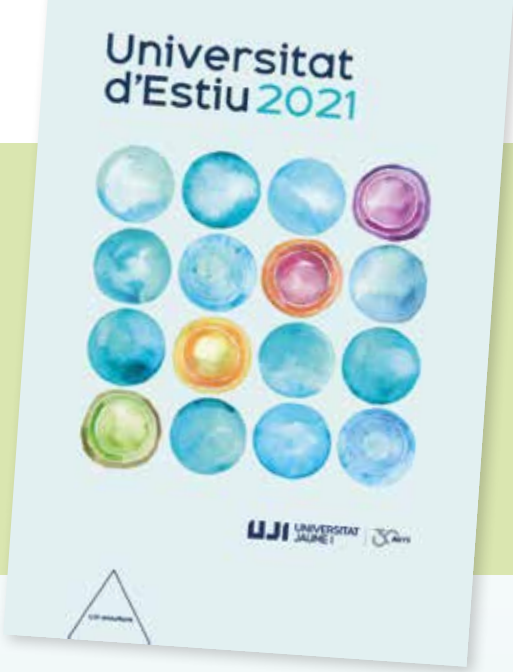
Unos 12 productores participaron en la primera Feria de la Provincia ‘Castelló Ruta de Sabor’, que tuvo lugar en la plaza de Las Aulas. Fue uno de los actos programados por la institución con motivo de la celebración del Día de la Provincia, que se conmemoró en acto solemne en el Paraninfo de la Universitat Jaume I, donde se entregó la Alta Distinción de 2021 a la totalidad de profesionales que luchan contra la COVID-19. La diputada de Turismo, Virginia Martí, explicó que su objetivo fue dar a conocer los excelentes productos "de nuestra tierra".

Las empresas participantes fueron D’Armela, Fruits de la terra, Martí Roca Ecològic, Nature Tasty, Tot de Poble, Tomata de Penjar, Palancia Sabores de Vida, Olis Cuquello, Croquellanas, Bodega Mas de Rander, Belluga Gourmet y Bolissim.

Nuevo proyecto audiovisual para impulsar el Castillo de Peñíscola

La Diputación presenta un proyecto audiovisual para que las personas con discapacidad auditiva conozcan la historia del Castillo de Peñíscola con el objetivo final de poner en valor la parte de la fortaleza menos conocida y fomentar las visitas. Esta colección de 8 videos, narrados en inglés y castellano, forma parte de un programa educativo transversal en el que se pretende que el alumnado y el público conozcan los rincones del castillo sin necesidad de estar físicamente en él.

La UJI reactiva la Universitat d'Estiu con cuatro propuestas formativas y culturales



Los cursos se realizarán en Benicàssim durante los meses de junio y julio

La Universitat Jaume I retoma la propuesta formativa y cultural para el periodo estival «Universitat d'Estiu» con cuatro propuestas formativas que se llevarán a cabo en Benicàssim durante los meses de junio y julio bajo la coordinación del profesor Santiago Posteguillo, delegado de la rectora para el impulso de la Universitat d'Estiu.

De este modo, la UJI reactiva, después de más de un año de pandemia, la «Universitat d'Estiu». «Desde el Vicerrectorado hemos querido retomar, después de un año difícil y siempre con la prudencia que la situación todavía requiere, el reto de una Universitat d'Estiu institucional, en la que el debate sobre temas de actualidad, cultura y sociedad no se detenga, y ofrezca así a las personas participantes la oportunidad de compartir y movilizar conocimiento, en esta ocasión, tanto presencialmente como en línea en un ambiente relajado pero del más alto nivel», destaca la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales, Carmen Lázaro.

El programa se iniciará con el curso organizado en coordinación con CRUE Universidades Españolas y titulado ***«La igualdad de género en la universidad: avances y propuestas»*** previsto para los días 17 y 18 de junio. Especialistas, responsables políticos, rectores y rectoras debatirán sobre los avances, los retos y las propuestas que pueden contribuir a que la igualdad de género en las universidades sea efectiva. Este curso sigue la estela de la I Cumbre de Rectoras que se celebró en la UJI en noviembre del 2018 presidida por Eva Alcón, delegada de la presidencia de CRUE para las políticas de igualdad, y que tuvo como resultado la Declaración de Castelló.

El segundo de los cursos titulado ***«Repensar el futuro. Claves para un modelo económico inclusivo, interconexionado y sostenible»*** tendrá lugar los días 24 y 25 de junio. Se trata de una propuesta de la Cátedra de Transformación del Modelo Económico UJI-GVA, dirigida por los profesores Xavier Molina y Lluís Martínez, en la que se debatirá sobre la dirección del crecimiento económico y el uso de las políticas orientadas a afrontar los problemas económicos y sociales trabajando con la idea de un modelo económico más innovador, inclusivo y sostenible.

A continuación, del 30 de junio al 2 de julio, dirigido por el catedrático de Derecho Internacional de la Universitat de València Jorge Cardona, se impartirá el curso ***«Litigio estratégico en materia de derechos humanos»*** en el que se explicará cómo planificar, llevar a cabo y desarrollar estrategias de litigio sobre problemáticas concretas de derechos humanos de la mano de académicos que han estudiado y llevado a la práctica litigios estratégicos, miembros de los órganos internacionales de control de los tratados de derechos humanos, tanto en el ámbito de las Naciones Unidas, como en el ámbito europeo.

Por último, Santiago Posteguillo dirigirá el curso ***«Mujeres en la literatura: grandes personajes femeninos y grandes escritoras»*** que se ofrecerá del 7 al 9 de julio y que contará con nombres destacados del ámbito literario como Luz Gabás, José Calvo Poyato, José Luis Corral, Rosario Raro, Ángeles Caso, Cristina López Barrio, Carlos García Gual, María Zabay y Alicia Giménez Bartlett.

Más información: https://www.uji.es/cultura/base/uestiu/

GIULIANI'S

GRUPO GASTRONÓMICO

www.giulianisgrupo.com

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

GIULIANI'S Salera

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

GIULIANI'S Centro

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

GIULIANI'S Ocean Spirit
GASTRO·MUSIC·CLUB

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

GIULIANI'S Beach
RESTAURANT

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

LA TABERNA MACHETE

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

American DANNY'S BURGER & GRILL

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

BIANCO.
TERRAZA DEL MAR

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

AMO-BE
EVENTS

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