

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 122 - Julio 2021 - 2€



VARADERO
RICE CLUB
EST 2020

**Nuevo
Puerto Azahar**

abre sus puertas en el Grau

Álvaro Amores

CEO de Giuliani's Grupo Gastronómico

SUMARIO

Restaurantes: Nuevo Puerto Azahar	3	David Seijas Vila. Sumiller y fundador de	
Hoteles: EuroHotel Castellón (Castelló)	4	"Gallina de Piel Wines"	15
Productos Gourmet: Atún de Almadraba	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Cafés e infusiones	7	Ruta turística	18
Produc. de la C.V.: Concurs de cuina Llagostí de Vinaròs	8	Turismo activo	19
Productos de Castelló: Castelló Beer Factory	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: Rustichella D'Abruzzo	11	Diputació Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: Vilafamés	14		

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

Los precios dinámicos

¿Es posible imaginar que el precio de la caña, de las bravas o del pincho de tortilla de nuestro bar habitual cambiara según día y hora? Pues eso está a la vuelta de la esquina. Sí, del mismo modo que reservar la habitación de un hotel es más caro en fin de semana que un martes y sacar un billete de avión no cuesta lo mismo en agosto que en octubre, bares y restaurantes podrían empezar a cambiar sus precios en función de día y hora.

De ese modo, no costará lo mismo un café con leche a las 9 de la mañana, con la demanda muy alta, que a las 16 horas, o una ración de jamón del bueno a las 11 de la mañana de un lunes que a las 10 de la noche de un sábado. Lo llaman precios dinámicos y más pronto de los que pensamos estará aquí.



Nuevo Puerto Azahar abre sus puertas en el Grau



Giuliani's Grupo Gastronómico inaugura este macroproyecto de ocio y gastronomía

El Nuevo Puerto Azahar abre sus puertas en el Grau de Castelló. Este macroproyecto de ocio y gastronomía, desarrollado por Giuliani's Grupo Gastronómico y liderado por su CEO, Álvaro Amores, pretende impulsar la dinamización del Grau de Castelló, con la colaboración del Ayuntamiento y de PortCastelló.

Cerca de 250 personas se dieron cita en el acto de inauguración, que contó con la asistencia de la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco; el presidente de la Autoridad Portuaria, Rafa Simó, así como numerosos representantes del mundo empresarial y la sociedad castellonense.

Esta primera fase del Nuevo

Puerto Azahar está compuesta por: American Danny's Burger, una hamburguesería al más puro estilo americano; BIANCO Terraza del Mar, un lounge bar donde degustar los mejores cócteles con vistas al puerto; MALASPINA Freiduría de Lonja, con productos frescos de la lonja y Varadero Rice Club, una arrocería en la cubierta de un galeón liderada por el chef Luis Arrufat.

Amores, acompañado por su pareja Johana Puerto, ejerció como anfitrión presentando los diferentes locales del complejo hasta llegar a la joya de la corona, el barco. Todo ello acompañado por la música de DJ Fonki Cheff y los compases de la Big Band que amenizaron la velada.

El maestro de ceremonias, Raúl Puchol, explicó el ambicioso proyecto y presentó a Álvaro Amores, quién entre su discurso manifestó lo que para él significaba este sueño y quiso dedicarle unas palabras muy especiales a su pareja, su madre y, sobre todo, a su hija. El presidente de la autoridad portuaria y la alcaldesa de Castelló dedicaron unas palabras en apoyo al complejo con el objetivo de revitalizar el puerto marítimo.

Está previsto que a finales de septiembre se empiece con la creación de la segunda fase, con la apertura de Komboi, un restaurante japonés; Bámola, una trattoria; y Rodeo, una hamburguesería americana, junto a dos locales de copas más.





Eurohotel Castellón



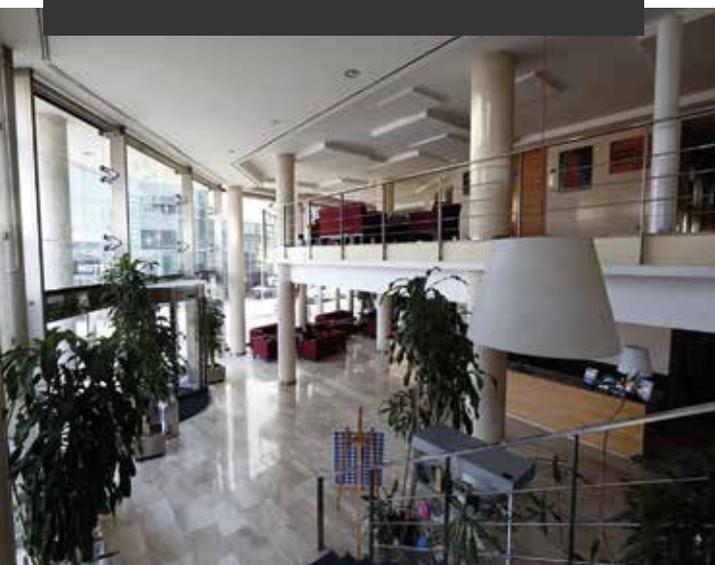
(Castelló)

*Carrer del Pintor Oliet, 9.
Castelló de la Plana*

Tel.: 964 342559

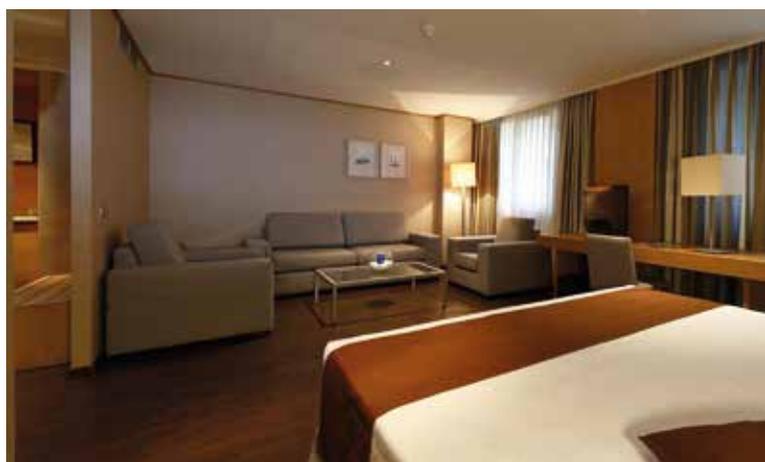
<http://eurohotelcastello.com>

<http://www.euro-hoteles.com>



Castelló de la Plana es una ciudad histórica, con un importante legado cultural, bañada por playas de arena dorada y rodeada de hermosos enclaves naturales. Sin duda, un destino turístico de primer orden que se puede descubrir desde Eurohotel Castellón, un funcional y elegante alojamiento de cuatro estrellas con una estratégica ubicación: enfrente de la estación de ferrocarril y la central de autobuses, cerca del parque Ribalta y junto a una parada de transporte público TRAM que conecta con todas las áreas de la ciudad y la playa.

Eurohotel Castellón es un hotel de modernas líneas, con una luminosa y amplia recepción que ofrece a los huéspedes una cálida bienvenida, ambiente acogedor y trato exclusivo y personalizado. Además, tienen la oportunidad de elegir entre una variedad de habitaciones insonorizadas para descansar, en "suites", estancias dobles estándar, triples, comunicadas e, incluso, adaptadas para personas con discapacidad. En todas





ellas cobra un especial protagonismo el espacio, la armonía y el confort, sin olvidar el silencio que permite ese plus de comodidad. Cuentan también con aire acondicionado, TV vía satélite, minibar con botella de agua gratuita, ventanas opacas y un baño moderno con secador de pelo.

La oferta gastronómica de su restaurante Ribalta es otro de los atractivos de este hotel, donde destaca la cocina mediterránea, con una cuidada presentación e ingredientes frescos y de calidad. Además, junto al desayuno bufet que se ofrece, el hotel tiene un completo servicio de bar.

Finalmente, pensando en el bienestar y relax de los huéspedes, Eurohotel Castellón cuenta con un gimnasio y sauna. Además, acoge cuatro salas independientes, perfectamente equipadas para cualquier tipo de evento: reuniones para empresas, eventos de formación, presentación de productos, entrevistas... El hotel también dispone de parking privado.

En definitiva, Eurohotel Castellón es una elección perfecta para pasar un fin de semana en la ciudad, disfrutar de unas vacaciones cerca de la playa o, incluso, un excelente punto de partida para recorrer la provincia.



www.congeladosdil.com

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





Atún de Almadraba

Barbate, Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa

Considerado “el ibérico del mar”, del Atún de Almadraba se dice que se aprovecha todo. Su carne tersa y jugosa; intenso sabor y fina textura lo convierten en uno de los bocados más exquisitos y delicados de la gastronomía española, muy apreciado en la cocina internacional. Es un atún de la variedad *thunnus thynnus* (o atún rojo), que se pesca en las costas gaditanas (Barbate, Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa) en un momento concreto de su desarrollo, durante su migración anual desde las frías aguas de Noruega hasta el cálido mar Mediterráneo para desovar.

Precisamente, fue este ciclo biológico del atún rojo el que dio lugar a uno de los métodos de pesca más antiguos -heredado de los fenicios-, conocido como las almadrabas, que consisten en instalar un laberinto de redes en el paso de los atunes, cercados por los barcos. Esta **técnica de pesca milenaria, tradicional y sostenible**, que evita el sufrimiento del pez, es la misma que se utiliza en la actualidad para realizar las capturas.

De este atún se aprovecha todo, a través de su despiece, llamado tradicionalmente “ronqueo”, una labor que la tienen que realizar manos expertas debido a las dimensiones del animal. Cabe destacar que el atún de Almadraba puede medir casi 2 metros y pesar más de 200 kilos. Una de sus principales características es el color, un rojo con tonalidades; y su carne jugosa, que se debe esencialmente a su contenido graso, dado que el animal, a su paso por las costas de Cádiz, llega vigoroso y cargado de sangre oxigenada.

El atún rojo de Almadraba es una auténtica *delicatessen* que se puede preparar a la plancha, en ceviche, tartar, salteado o tataki. Son algunas de las formas más sencillas y que permiten disfrutar al máximo de todo su sabor.



Foto: <https://www.andalucia.org>



El café y el verano

Si en el anterior artículo os dábamos las razones de porque tomar té en verano, en este os hablaré de tomar café en Verano.

El café se ha vuelto una bebida imprescindible que lo tomamos en muchos momentos a lo largo del día y en verano, por lo general, lo relegamos a la hora del desayuno, para

que lo podamos disfrutar a lo largo del día y no tengamos que sustituir por otra bebida, ya que su sabor y energía también nos puede ayudar a combatir el calor, os voy aportar unas refrescantes y sencillas formas de cómo hacer café en verano con todo tipo de cafetera que tengamos en casa y con sencillos ingredientes.



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

Café NICARAGUA con Canela y Limón

Es una de las recetas más populares y sencilla de hacer.

Realizamos el café como tengamos costumbre, si queremos endulzar tiene que ser en este momento. Le añadimos canela en rama y unas rodajas de limón, cuando se haya enfriado lo metemos en la nevera unas 4 horas mínimo o hasta que lo vayamos a consumir, si lo queremos hacer más suave le añadimos unos cubitos de hielo.

Cold Brew de Café COSTA RICA

Para realizar esta receta necesitas que el café Costa Rica tenga una molienda más gruesa porque lo realizaremos por maceración. Necesitaremos 100/125gr de café por litro de agua.

Buscamos un recipiente cerrado y lo preparamos con agua mineral; lo dejamos enfriar en la nevera desde 12/24 horas, lo filtramos y listo para tomar. Obtendremos un café frío con todos sus nutrientes.

Frappuccino frío de Café BRASIL

Para los más golos@s necesitaremos un café Brasil, porque es uno de los más dulces, leche condensada, hielo y nata montada. Según la cantidad de café que realizamos le agregamos un cuarto de leche condensada y lo mezclamos bien, lo pasamos a una batidora de vaso, añadimos el hielo hasta formar un granizado, lo servimos en un vaso y por encima le añadimos la nata montada. Podemos decorar con sirope de chocolate o virutas.

**Si quieres saber más sobre
qué cafés son preferibles
para realizar las recetas
refrescantes en verano,
pásate por la Tienda
Café y Té y estaremos
encantadas de informarte.**

¡¡Feliz Verano con Café!!



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

Concurs de cuina

Llagostí de Vinaròs



Sergio González

ACubierto Gastronomía

En junio se celebró el *Concurs de Cuina del Llagostí de Vinaròs* en las caballerizas del Santuario de la Misericórdia. Después de haber suspendido la edición 2020 a causa de la pandemia, desde la Regidoria de Promoción de la Ciudad e Interés Turístico del Ayuntamiento, se apuesta por organizar un concurso adaptado a la actual situación. Una edición especial, pero que mantuvo la gran puesta en escena de siempre.

El Llagostí de Vinaròs es uno de los productos más preciados de nuestro país y de todo el Mediterráneo. En la costa de esta localidad, hay ricos caladeros donde, gracias a la baja salinidad y el clima suave y regular, encontramos una gran abundancia y calidad única. El Llagostí de Vinaròs llama la atención a simple vista; su apariencia es elegante, con destellos de color platino, dorado y morado; a lo que podemos sumar una textura y carnosidad inigualables.

El Concurs Nacional de Cuina del Llagostí de Vinaròs es uno de los más importantes y longevos de España. Con XVIII ediciones a las espaldas, este éxito es fruto del trabajo de muchas personas, entre las que destacan: Gabi Quesada y Juanjo Roda. Gracias a su dedicación, han formado parte del jurado de este concurso personalidades como Jordi Roca, Carme

Ruscadella o Ricard Camarena. Teniendo en cuenta la situación actual, desde la organización, se ha decidido llevar a cabo una edición especial: con el objetivo de apoyar a la restauración local, después de vivir un tiempo tan complicado, la participación ha quedado circunscrita a los restaurantes de Vinaròs. Además, ha aumentado el premio en metálico que acompaña al trofeo: *Llagostí d'Or* (1.500€), *Llagostí de Plata* (1.000€) y *Llagostí de Bronze* (500€).

El jurado del concurso 2021 ha estado formado por cinco personas ligadas al mundo de la gastronomía. La presidenta fue Vanesa Bustos, cocinera, docente y divulgadora de la alimentación sostenible y cocina de proximidad; Federico Guajardo, cocinero y ganador del Concurs del Llagostí 2014; Sergio González, un joven que dirige el espacio digital de divulgación cultural culinaria, ACubierto; Cova Morales, conocida en redes sociales como Comoju, es una bloguera gastronómica que en 2015 recibió el premio por su labor en la divulgación de la gastronomía valenciana; y Avelino Ramón, cocinero y propietario del restaurante Daluan de Morella.

En el concurso participaron los siguientes establecimientos de Vinaròs: Bergantín, Restau-

rant Casa Lina, Restaurant La Mar de Bo, Restaurant du Monde, Restaurant Nou Bar, Restaurant Nou Parada, L'Olivera, Restaurant La Puerta Azul, Restaurant Rafel lo Cristalero y Hotel Restaurante Teruel. Todos recibieron un premio por su implicación y participación en esta edición especial. El Nou Bar se alzó con el *Llagostí d'Or* por su «Llagostí de Vinaròs amb mares de vi de cent vint anys»; el *Llagostí de Plata* fue para Nou Parada por el «Llagostí de Vinaròs confitat amb aroma de cítrics, tocs de salsa cocomar, maionesa de plàcton marí i cruixent d'encisam de mar»; el *Llagostí de Bronze* lo logró el Hotel Restaurante Teruel con el «Llagostí de Vinaròs, allipebre del seus caps, aire del seu corall y mosaic de primavera».

Esta edición especial ha estado acompañada por las Jornadas de cocina del Llagostí, que han durado del 21 de mayo al 13 de junio. Todos los platos presentados al concurso se podían encontrar dentro del menú de cada establecimiento. El público podía votar al mejor plato, concediendo bajó su participación el Premio Popular (750€). Este premio fue para La Mar de Bo por el «Capellanet de mar farcit de mousse de llagostí de Vinaròs sobre pastís de carxofa amb allioli de mel».

«Llagostí de Vinaròs amb mares de vi de cent vint anys» de Nou Bar





Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Castelló Beer Factory

(Castelló)

La investigación e innovación, unida al trabajo duro y la constancia han hecho que Castelló Beer Factory se consolide como un referente provincial en la elaboración de cerveza. Y es que desde que nació -hace ya cinco años- ha experimentado un crecimiento progresivo y, en la actualidad, la empresa -formada por cuatro socios que gestionan la cervecera de manera cooperativa- trabajan en dos líneas de producto: Por un lado, la cerveza más tradicional; y por otro, propuestas más originales, con nuevos sabores y aromas que van cambiando cada cierto tiempo.

Golden; Happy Hoppy; Sant Rock; Engendro; Jano Hop o EUKZ Veneno son las cervezas más clásicas de Castelló Beer Factory, constantes en su catálogo cervecero y presentadas en botella de vidrio. Mientras que aquellas con una combinación de sabores y aromas más sorprendentes están envasadas en lata, y se van renovando periódicamente. *Blanco y en botella; N7 Nitro Neipa; Greenwich Meridian, Let's Go o Let's Burn*, son solo algunas de las últimas novedades más transgresoras.

Así, Castelló Beer Factory, fiel al espíritu del movimiento Craft Beer, no solamente lanza productos de calidad superior, sino que también aporta algo muy importante: su capacidad de experimentación y flexibilidad a la hora de producir cervezas con nuevos sabores y aromas. En este caso, son cervezas pensadas más para un mercado nacional e internacional que busca siempre nuevas propuestas.

Además, Castelló Beer Factory ha logrado una cerveza sin alcohol, *Freedom*, que ha sabido mantener la esencia.

En definitiva, buenas cervezas, "con alma y elaboradas desde Castelló, con mimo y pasión".



Castelló Beer Factory trabaja en dos líneas de producto: por un lado la cerveza más tradicional y por otro, propuestas más innovadoras



Castelló Beer Factory

Pol. Estadio nave 44. Castelló

<https://castellobeerfactory.es> - oficina@castellobeerfactory.com



Conservación de los espumosos



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Existe una gran contradicción y cierta discrepancia a la hora de definir como se debe conservar una botella de espumoso, si en posición vertical u horizontal. Mientras que para los vinos tintos normalmente hay pocas dudas en las múltiples publicaciones que se han escrito al respecto, apostando por una conservación de la botella tumbada en posición horizontal, para que el corcho permanezca en contacto con el vino, se mantenga húmedo, y como ello sea más difícil que pase el oxígeno a través del mismo evitando así su oxidación.

Para el caso de los espumosos, tradicionalmente se ha esgrimido que es mejor conservarlo en posición vertical, siempre ha habido mucho temor a que el corcho perdiera su forma extendida de champiñón y se recogiera.

Normalmente se ha escrito que los espumosos se debe conservar en vertical porque siempre se ha asociado al vino espumoso como vino no de guarda. Yo no estoy de acuerdo con esta opinión, creo que los espumosos de calidad tienen muchos atributos que lo convierten en un vino idóneo para tener una vida longeva en plenitud de condiciones.

Comentar que, aunque me inclino por la conservación en posición horizontal, la experiencia me dice que tampoco hay tanta diferencia de hacerlo de forma horizontal o vertical si el periodo de guarda no es excesivamente prolongado.

De lo que no debemos tener ninguna duda es que para conservar bien una botella de espumoso tenemos que tratar que el lugar donde lo guardemos disponga de:

Una temperatura baja y constante (en torno a 10°C o 14°C), nunca conservar a temperatura de servicio.

Una cierta tasa de humedad que permita conservar la hidratación y elasticidad del corcho.

Evitar el contacto continuo con la luz, el ruido y las vibraciones.





Rustichella D'Abruzzo

El Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda El Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



La pasta es un alimento milenario que hoy sigue gozando de una gran importancia en todo el mundo. Pocos son los hogares en los que no se incluye este producto alguna vez por semana, varias en muchos casos.

Basta con ir a cualquier supermercado o comercio de alimentación para encontrar una gran variedad de productos y marcas. Y es que su facilidad de preparación y su versatilidad facilita mucho su preparación cuando tienes poco tiempo.

En tienda El Pilar, como no podía ser de otra manera, también tenemos distintas variedades de pasta, aunque todas artesanales y de una calidad excepcional. A pesar de ello, creo que hay una marca que se destaca por encima de las demás, de hecho, ha sido considerada la mejor del mundo en más de una ocasión.

Se trata de Rustichella D'Abruzzo, una empresa familiar que lleva más de cuatro generaciones elaborando una pasta que ha obtenido innumerables reconocimientos internacionales por su calidad.

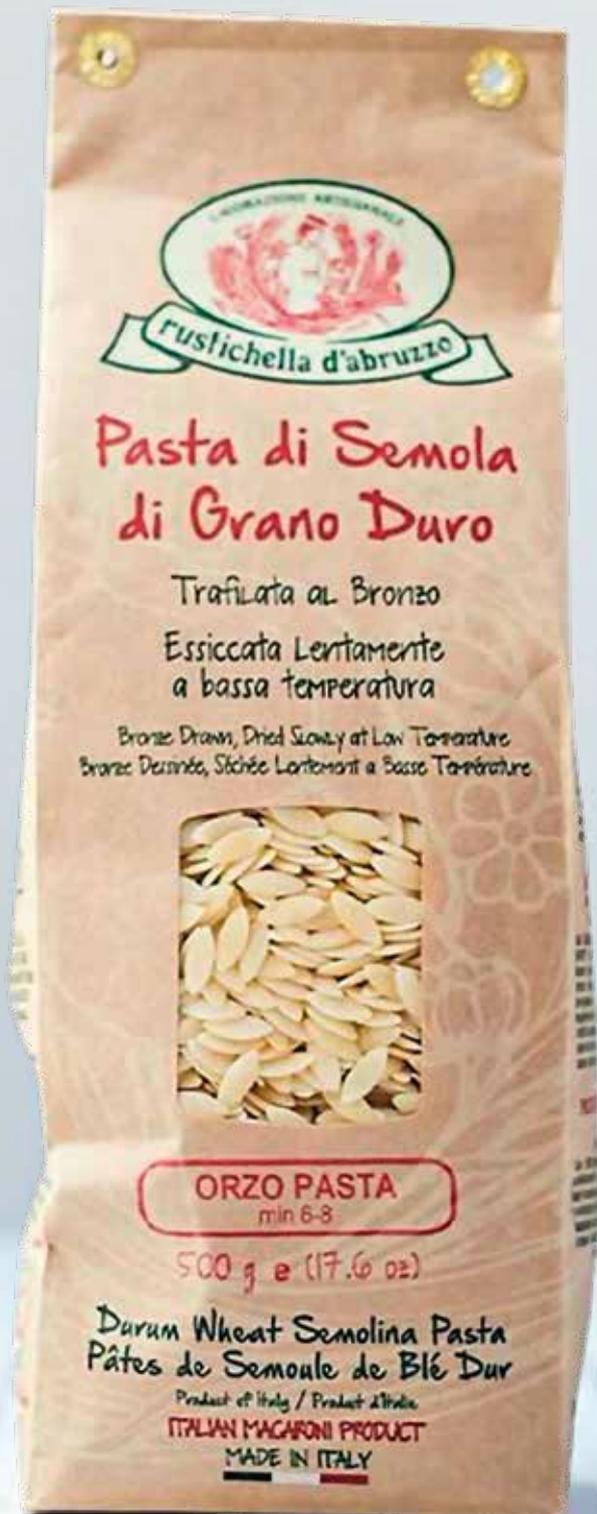
A pesar de que la empresa actualiza sus medios y sus productos a las nuevas necesidades, sigue manteniendo ese carácter artesanal y esas herramientas que tan buenos resultados les dan. La empresa ha añadido a su catálogo productos sin gluten y línea ecológica, ambas manteniendo sus estrictos criterios de calidad.

Los artesanos como ellos suelen ser tremendamente quisquillosos con sus productos, con la elaboración y con la materia prima. De este modo, solo la mejor sémola de trigo seleccionada por ellos, puede ser usada para la elaboración de sus productos en cualquiera de las líneas de producción, mezclada con agua pura de montaña. Pero el control no acaba ahí, continuas pruebas durante la producción y pruebas de cocción después de la producción para garantizar que el cliente va a recibir lo que ellos prometen.

Pero la materia prima no lo es todo. Sus procesos únicos dan como resultado una pasta única. Porque, a pesar de usar maquinaria moderna para la producción la han adaptado a sus requisitos, sustituyendo los moldes de cada tipo de pasta, por unos moldes de bronce, que hacen que la pasta sea lo suficientemente áspera para contener bien la salsa que se le añade.

Otro factor que influye en lograr ese sabor único que tiene la pasta de Rustichella D'Abruzzo es el secado del producto. Si lo normal, en la mayoría de pasta industriales, es secar el producto a unos 90° durante cuatro o cinco horas. En D'Abruzzo se toman su tiempo. El proceso de secado se realiza lentamente y a baja temperatura, incluso hasta 50 horas y alrededor de 35/40 grados. Lo que conlleva un proceso de fermentación que es el que le da su sabor característico a sus pastas.

Si quieres probar alguno de los productos de Rustichella D'Abruzzo puedes pasar por nuestra tienda y elegir la variedad que más te guste.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



Panadería La Hogaza

Los panes del Gremi son fuente de vitaminas, minerales y fibra para disfrutar el verano



El verano ya está aquí... Llegan las actividades familiares, las vacaciones y ¡el calor! Así que necesitamos un buen aliado para contar con toda la energía que necesitamos y no hay mejor opción que sumar el pan artesano a nuestras comidas diarias.

Los artesanos del Gremi de Forners de Castelló han desarrollado a lo largo de los últimos años una increíble variedad de panes aptos para todas las edades, necesidades y paladares. La apuesta por la masa madre y las fermentaciones largas, que dan lugar a panes muy digestivos, y la inclusión de semillas, multicereales, especias y superalimentos en las recetas de pan tradicional dan lugar a panes ricos en fibra, vitaminas, minerales y... ¡sin grasas!, lo que convierte el pan de los hornos del Gremi en un alimento fundamental para llevar a cabo una alimentación equilibrada y saludable.





Panadería La Hogaza

Beneficios saludables del pan

Existen muchas falsas creencias en torno al pan, como que es un alimento que engorda. Lo cierto es que el pan tan sólo aporta 240 kcal por cada 100 gramos de producto.

SABÍAS QUE...

El consumo de pan integral se asocia con menor índice de Masa Corporal

El alto contenido en fibra de este alimento aporta los siguientes beneficios para la salud:

Ayuda a combatir el sobrepeso y la obesidad ya que aumenta la sensación de saciedad

Disminuye el riesgo cardiovascular

Contribuye al buen control de la diabetes, ya que enlentece la absorción de azúcar

Modula la microbiota del intestino regulando el tránsito intestinal y previniendo el estreñimiento

Protege contra diferentes tipos de cáncer como el de colon



Degustaciones Miró

El Maestro Mayor del Gremi, José Miró, recuerda que el pan artesano pertenece al grupo de los cereales en la pirámide alimenticia, es decir, que forma parte del grupo de alimentos más completos y que deben consumirse a diario. Por eso “incluir el pan en nuestras comidas diarias es una buena forma de cubrir las cinco o seis raciones de hidratos de carbono recomendadas por los especialistas”, explica.

Además, el pan artesano posee un efecto saciante y contribuye a la regulación de las funciones intestinales del organismo por su contenido en fibra, sobre todo en el caso de los panes integrales. En este sentido hay que recordar que la ingesta de fibra es directamente proporcional a una prevalencia menor de enfermedades como la diabetes tipo II o el colesterol.

Por otro lado, el pan artesano de los hornos del Gremi de Forners también nos aporta vitaminas del grupo B que nos ayudan a mantener sano el cabello, piel y uñas; formar glóbulos rojos y anticuerpos, y mantener en buen estado nuestro sistema nervioso y circulatorio. Todo ello sin olvidar que contiene numerosos minerales como el calcio, fósforo, magnesio y potasio, fundamentales para nuestro organismo.

Por eso el consumo de pan artesano, recién hecho, es idóneo para niños y jóvenes, por la gran actividad física que desarrollan, para los adultos, por sus propiedades nutricionales y la ausencia de grasa, y para las personas mayores, al ser un alimento de fácil masticación y digestión.



Pan de cúrcuma



Víctor J. Maicas.
Escritor

Descubriendo

Vilafamés

Como si de una isla en un inmenso mar se tratara, la bella localidad de Vilafamés sobresale de la llanura para mostrarnos todos sus encantos.

Dejando atrás el litoral para adentrarnos en la zona montañosa de la provincia de Castellón, a apenas unos veinticinco kilómetros de la capital se nos aparece, para gran regocijo de nuestras pupilas, la silueta de Vilafamés, una pequeña y atractiva población que se eleva en lo alto de un cerro.

Y así, escalonada entre rocas, se presenta ante nuestros ojos para mostrarnos todo su esplendor. Y es que zigzaguear por sus intrincadas calles hace que nuestros sentidos se despierten al unísono para descubrir una de las poblaciones con más encanto de la provincia. Porque si Morella y Peñíscola representan el

mar y montaña más bellos de la zona, Vilafamés no les va a la zaga.

Piérdanse por sus calles y callejuelas hasta llegar al castillo para de esa forma descubrir su iglesia, el palacio del Batlle con su Museo de Arte Contemporáneo, y todos esos otros rincones que harán que nuestros ojos no pierdan el interés en ningún momento de nuestra visita. Por supuesto, admiren el sorprendente equilibrio de “la roca grossa” y no dejen de degustar la rica gastronomía de la localidad.

Sí, Vilafamés es una visita obligada si quieren conocer un pueblo con encanto, razón por la cual su conjunto histórico está declarado “bien de interés cultural”. Descúbralo y gocen del placer que nos brinda esta pequeña pero coqueta localidad durante cualquier época del año.

¡Feliz paseo!

David Seijas Vila

Sumiller y fundador de **"Gallina de Piel Wines"**

David Seijas Vila (Seva - Barcelona-, 1989) es un sumiller de amplia experiencia en el mundo del vino que después de trabajar más de una década en el restaurante El Bulli de Ferran Adrià y su fundación, creó su propio proyecto vitivinícola, **Gallina de Piel Wines**, que le ha permitido elaborar vinos en varias zonas de España. Sus vinos llegan a la provincia de Castelló a través de ENVERO DISTRIBUCIONES 2018 S.L.

En 2017 emprendió el proyecto Gallina de Piel Wines ¿En qué consiste esta iniciativa?

Es un proyecto personal que llevaba mucho tiempo en mi cabeza. De hecho, se fue construyendo en los años de El Bulli, interpretando un poco los vinos que funcionaban en el restaurante y los gustos gastronómicos. Sin embargo, fue en 2015, tras dejar el Bulli Foundation, cuando comenzó a tomar forma el proyecto. Para ello, conté con la ayuda de Guillem Sanz. Gallina de Piel es una bodega, sin bodega propia. Intentamos crear vinos y conceptos.

No tienen viña propia ni bodega. Para cada vino firman un acuerdo o proyecto conjunto con una bodega distinta. ¿Cómo eligen las bodegas con las que trabajar?

Son proyectos de vida. Es -como dice una expresión en inglés- una *joint venture* que firmamos con una bodega distinta en cada ocasión. Todos son amigos que he hecho por el camino del mundo del vino. Entre 2010 y 2014 estuve escribiendo algunos libros, viajando por toda España, visitando bodegas, paisajes, viñedos... Y de ahí nace esta relación que hoy en día se confirma con los vinos. Son todos vinos conceptuales elaborados en zonas elegidas por mí por un conjunto de razones: el viñedo, el paisaje... Guiado por mi experiencia y también el corazón.

¿Qué vinos llevan ya la firma de Gallina de Piel?

Los cuatro vinos de Gallina de Piel provienen de Aragón, Cataluña y Galicia. Empezamos con un vino tinto de El Ampurdán y otro, blanco, de Galicia, que nos gusta englobar bajo la denominación "Raíces". El primero de ellos es La Roca del Crit, un tinto elaborado con las uvas de una viña -Garnacha y Cariñena- que hay entre El Bulli y Roses, donde yo vivía. Después, creamos Manar dos Seixas, un blanco elaborado con un 85% de Treixadura, en Galicia, de donde era mi padre. Un guiño a mi origen. Después nacieron dos vinos que aúnan los conceptos "precio-placer": Ikigall (Penedés) y Mimetic (Calatayud), que lo hacemos en una zona menos conocida, donde hay unos viñedos viejos fantásticos.

Aseguran que producen "vinos versátiles que respetan las elaboraciones culinarias". ¿Cómo lo logran?

Efectivamente hacemos vinos versátiles, dinámicos, que respeten la mayoría de creaciones culinarias. El objetivo es que sean un buen amigo del momento gastronómico, y no el único protagonista. Creo que en esto tiene que ver mucho la formación de sumiller. Por

ejemplo, intentamos que en nuestros vinos tenga menos impacto la madera; y consigan buena acidez, que sean vinos frescos y con un punto de salinidad.

¿Qué nuevas creaciones tienen en mente para sorprendernos?

Están a punto salir al mercado dos vinos que son más de parcela, de menor producción. Por un lado, está un vino que procede de una pequeña parcela, con cariñena muy vieja de 90 años, que tenemos entre amigos en la Denominación de Origen Priorat. Por otra parte, un vino blanco procedente de la Isla de Tenerife, con una variedad de uva que se llama Boal.

¿Cuáles son los objetivos de Gallina de Piel Wines?

Disfrutar mucho del camino. Queremos acercar el mundo del vino a cuanta más gente mejor, sobre todo, a través de lenguaje. Estamos buscando el "esperanto" del mundo del vino. Una forma de comunicar que nos permita hacer llegar el mundo del vino a más personas. Es lo que nos haría felices.



ENVERO DISTRIBUCIONES 2018 S.L

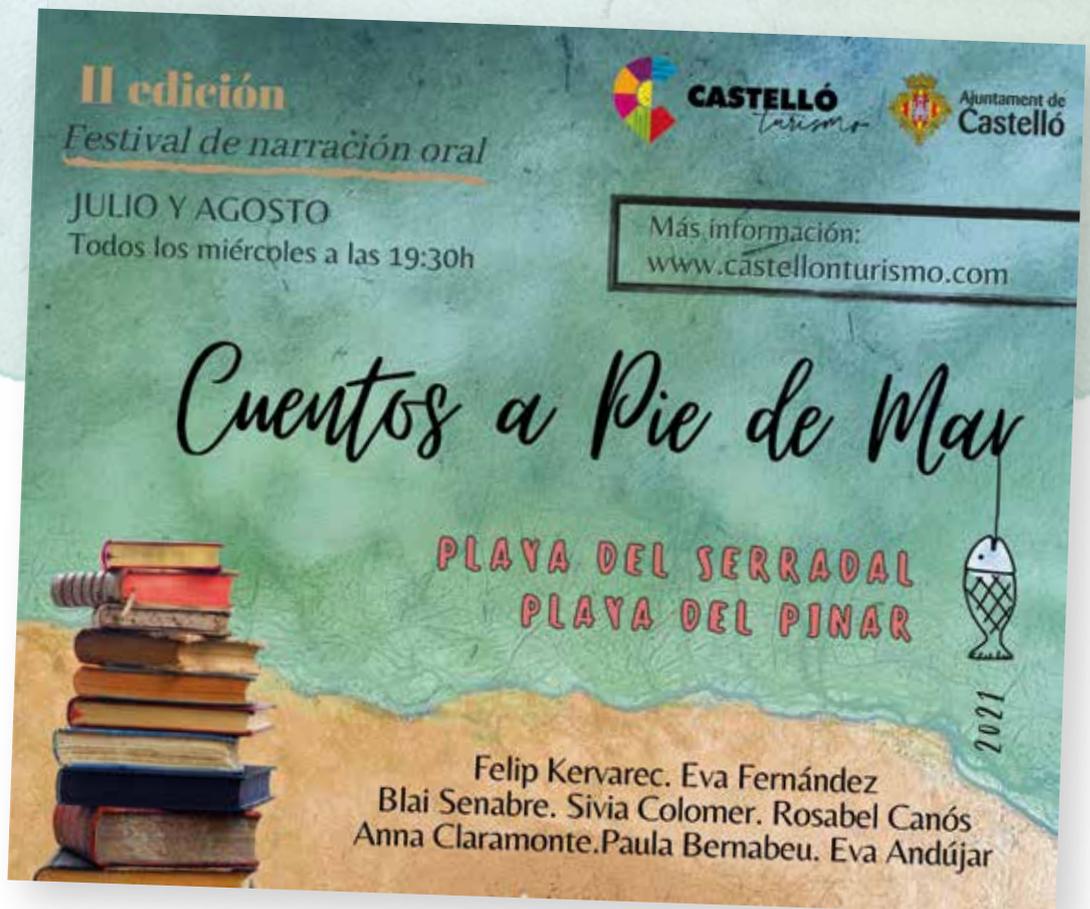
enverodistribuciones@gmail.com - 641 40 41 20 / 673 153 051 / 651 480 007

Novela, historia y cuentos junto al mar de Castelló

Las playas de Castelló acogen, por segundo año consecutivo, los ciclos literarios **Novela, Historia y Playa** y **Cuentos a pie de mar**. Se trata de dos actividades que el pasado año tuvieron una aceptación destacada, teniendo en cuenta, además, de que nos encontrábamos en plena pandemia de la covid-19. En esta nueva edición, y cumpliendo con las medidas de seguridad de protección de la salud correspondientes, el Patronato Municipal y el área de Turismo ha vuelto a organizar estas citas con las palabras junto al mar de Castelló.

Este tipo de actividades atraen a todo tipo de público, constituyendo una alternativa cultural muy atractiva para castellonenses y visitantes. La celebración de ambos ciclos se extiende entre julio y agosto en las playas del Serralal y del Pinar, además, en algunos casos, junto a la literatura se sumarán actuaciones musicales.





El **ciclo de Novela, Historia y Playa**, dirigido al público adulto, arrancará el día **10 de julio** en la playa del Serradal, a las 20h, con la presencia de la periodista y escritora Nieves Herrero, autora de diversas novelas históricas como *Si no hubiera un mañana*, *Carmen* o *Lo que escondían sus ojos*.

El día **15 de julio**, en la playa del Serradal, a las 20h, este ciclo trae hasta Castelló a la periodista y escritora Marta Robles, autora de la novela ensayo *Pasiones carnales. Los amores de los reyes que cambiaron la Historia de España*. Robles también es autora, entre otros libros, de *Luisa y los espejos* y *La chica a la que no supiste amar* -Premio 2019 de Narrativa Castellón Letras del Mediterráneo-.

La siguiente convocatoria es el día **22 de julio** con la participación de la periodista y escritora de la Cadena Ser, Nieves Concostrina, que desde el espacio La Ventana, que dirige Carles Francino, cuenta la historia desde su versión más original y su acento de ironía. Concostrina es autora del exitoso libro *Menudas historias de la Historia*, *Pretérito imperfecto*, o *Antonia*. Carmen Gallardo, también periodista y escritora, es autora de destacadas novelas históricas como *La reina*

de las lavanderas. El trágico destino de la reina Maria Vittoria dal Pozzo, la esposa de Amadeo I de Saboya.

El día **29 de Julio**, también en la playa del Serradal, a las 20h, es la cita con el editor y escritor Manuel Pimentel, autor de diversas novelas históricas, de aventuras y de temas arqueológicos como la serie dedicada al personaje de la arqueóloga sevillana Artafi, como *Puerta de Indias: Artafi y el misterio de los primeros conquistadores*, y *La ruta de las caravanas: Artafi y los manuscritos de Tombuctú*.

Por último, el día **5 de agosto**, en la Playa del Serradal, a las 20h, el ciclo se cierra con la presencia del escritor Jorge Molist que ha publicado destacadas novelas históricas como *La reina sola*, *Canción de sangre y oro*, *La reina oculta*, *El anillo*, *la herencia del último templario*.

En cuanto al ciclo **Cuentos a pie de mar** se celebra todos los miércoles de julio y agosto, a las 19.30h, alternando las playas del Serradal y del Pinar. En este ciclo participan contando cuentos las actrices y actores **Felip Kervarec, Eva Fernández, Blai Senabre, Silvia Colomer, Rosabel Canós, Anna Claramonte, Paula Bernabeu** y **Eva Andújar**.



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



Tras las huellas de los piratas en Castellón



Torre Badum en la Serra d'Irta



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

En nuestra costa aún es posible avistar **torres vigía** o de defensa, algunas de ellas bien conservadas, otras abandonadas y ruinosas, mientras que otras han desaparecido por el paso de los siglos.

Estas torres se construyeron durante los siglos **XVI** y **XVII** con la misión de vigilar y de proteger a los habitantes de las poblaciones costeras ante los ataques de los piratas berberiscos. Toda la costa se podía comunicar de torre en torre y a su vez con los castillos, con el objetivo de dar alarma sobre su peligrosa presencia.

Pero, ¿quiénes eran ellos? Los piratas y corsarios berberiscos, con sus **galeras** propulsadas por remos de esclavos raptados, alteraron el tránsito marítimo procedentes de la zona hoy equivalente al Magreb y, desde sus bases, sembraron el **terror** y convirtieron el Mediterráneo en un auténtico **infierno**. Aunque la piratería no era un fenómeno en absoluto nuevo, sí se vio exacerbado

durante el conflicto entre el **cristianismo y el Islam**, que culminó con la conquista de Granada y la caída de Constantinopla. Otro hecho clave fue la expulsión de la población morisca ordenada en 1609 y que supuso la expulsión forzosa y pérdida de casi **un tercio** de la población del Reino de Valencia... Esa tragedia humana abonó, sin duda, la piratería.

Testigos mudos de ello son las enormes zonas **despobladas** en el litoral mediterráneo español e italiano, que quedarán así hasta bien entrado el siglo XX, tal como sucede en nuestra provincia.

Se calcula que entre los siglos XVI hasta XIX, se podrían haber capturado más de **millón y medio** de personas que serían vendidas en el mercado de esclavos. Algunas de estas correrías han perdurado en la memoria colectiva por su espectacularidad en las poblaciones litorales, y de ahí viene la expresión **"moros en la costa"**, e incluso están en el origen del nombre de poblaciones como Torreblanca.

Como respuesta a este paso, encontramos torres de **diversa tipología** en nuestra provincia, ya sea en castillos y fortificaciones, en torres rurales, en torres de playa y en torres vigía, situadas en lugares altos o acantilados. Entre las **torres vigía**, destacamos en la Serra d'Irta, la espectacular Torre Badum o la Torre Ebrí, a 499 metros sobre el nivel del mar. En la Vía Verde de Oropesa encontramos dos torres como la Cordà y la Colomera, construidas para apoyar la Torre del Rey. En relación a las **torres de playa**, destacamos la Torre del Mar de Borriana, la de Sant Vicent en Benicàssim, Torre la Sal y Torre Nostra o Capicorb en Alcossebre. Y también las hay otras tantas que han desaparecido y han quedado definitivamente engullidas por el tiempo.

Este verano proponemos una experiencia única que recuperará, desde el mar, la memoria olvidada por siglos en nuestras costas, y entre ella, la piratería... Se trata de **"Crepúsculos de mar, historias y vino"**. Embárcate para recuperar nuestra Historia a través de la conexión ancestral entre nuestros vinos y el mar, incluyendo la cata de 3 selectos vinos con historia del Maestrat.

Toda la información y reservas en www.exploramaestrat.com



Jorge Martínez Pallarés

Director técnico de Nucs
Técnico senderos IMBA
Técnico guía en el medio natural

Los tres miradores de Onda



El norte del término municipal de Onda, bañado por el río Mijares, poseía una zona con numerosas masías donde las tierras se dedicaban a los pastos junto al cultivo de cereales, olivos y algarrobos. Esta zona se comunicaba con núcleos de población vecinos a través de diversas vías pecuarias que, con la construcción del embalse del Sichar y el consecuente anegamiento de parte del territorio, quedaron en desuso.

Las vías pecuarias son caminos milenarios, usados tradicionalmente para el tránsito ganadero, que constituyeron la infraestructura fundamental de la trashumancia en nuestro país. Se clasifican en cañadas, cordeles, veredas y coladas según la anchura de las mismas.

Durante los últimos años, el Ayuntamiento de Onda ha ido recuperando algunas de estas vías pecuarias como son: la colada del Corral Roig, la Colada de Farons y más recientemente la Colada de la Tremoleda. Uniendo el itinerario de las mismas podemos realizar una ruta circular que nos permite acceder a tres miradores naturales situados en la montaña de la Atalaya partiendo del embarcadero de Onda.

El mirador del Sichar, con orientación norte, se sitúa sobre un peñón de roca caliza y nos ofrece unas increíbles vistas de embalse. El mirador del Mijares, situado al este nos permite contemplar el trazado sinuoso del río más importante de la provincia a su paso por el estrecho de las Pedrizas y del Colmenar. Finalmente, el mirador de Onda, con dirección sur, nos presenta una gran panorámica de esta población azulejera y de toda el área de La Plana acompañados de una torre vigía que algunos historiadores datan de época romana.

La ruta, además de ofrecernos estos pintorescos lugares, nos permite disfrutar del característico bosque mediterráneo, donde la especie dominante es el pino carrasco acompañado por un sotobosque leñoso y aromático. En cuanto a patrimonio cultural, cabe destacar las numerosas construcciones de piedra en seco que nos acompañaran durante todo el itinerario, con numerosos muros y casetas.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir estas y otras rutas de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.

El aeropuerto de Castellón fomenta en Sevilla y Bilbao la captación de turistas nacionales

Promueve, junto a otras entidades, dos 'workshops' que reunieron a operadores turísticos de Castellón con agentes de Bilbao y Sevilla



Jornada de promoción turística celebrado en Sevilla



El aeropuerto de Castellón ha impulsado sendas acciones promocionales en Sevilla y Bilbao, encaminadas a la captación de turistas nacionales aprovechando las conexiones que opera el aeropuerto con ambos destinos.

El conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, ha destacado que en la organización de ambos eventos se han implicado diferentes entidades, instituciones y colectivos empresariales, destacando la colaboración de Turisme Comunitat Valenciana a través del convenio con Aerocas para el desarrollo de acciones difusión.

Según el conseller, "esta iniciativa conjunta supone una gran oportunidad de promoción para el territorio y de reactivación del sector turístico después de muchos meses de parálisis por la pandemia de COVID-19".

"A través de esta actuación promocional conjunta, en la que el empresariado tiene un papel protagonista, el objetivo es fomentar operativas turísticas vinculadas a las rutas nacionales que ofrece el aeropuerto de Castellón en la presente campaña estival", ha añadido el conseller.

La acción de Sevilla contó también con la colaboración de la aerolínea Air Nostrum, la Diputación de Castellón y el empresariado turístico de la provincia. Durante la primera jornada se organizó una reunión de trabajo con representantes de empresas turísticas -hoteles, agencias de viajes, casas rurales y otros servicios-, para dar a conocer la nueva ruta entre el

aeródromo castellonense y la capital andaluza, una acción que se articula a través del convenio de colaboración de Aerocas con Turisme Comunitat Valenciana. En la segunda jornada, hubo un acto institucional en la Diputación Provincial de Sevilla.

Por lo que hace referencia a la acción promocional de Bilbao, también contó con el respaldo de las cámaras de comercio de Castellón y Bilbao, la Diputación de Castellón, la aerolínea Volotea y el empresariado turístico de Castellón.

La iniciativa incluyó un 'workshop' con representantes del sector turístico de Castellón y Bilbao. El objetivo es promover operativas turísticas a través de la conexión aérea entre ambos destinos, que está en marcha desde el pasado 10 de junio y hasta el próximo 27 de septiembre. Así mismo, hubo una presentación institucional en la Cámara de Comercio de Bilbao.

La formación en hostelería



Jordi Rosell. Profesor del Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera. Director de Formahostel. Responsable de Operaciones Catering de La Seu Catering y Hostelería.

Por desgracia, en este país, y en demasiadas ocasiones, se ha pensado que cualquier persona que tiene cierta destreza para la elaboración de platos sirve como cocinero. O que una persona que atiende más o menos bien a sus amigos o conocidos ya puede ser camarero.

Somos un país donde, aunque afortunadamente ocurre menos cada vez, la formación a nivel de gastronomía es para muchos una salida profesional fácil para los que no desean cursar módulos o estudios “superiores”.

Si queremos que nuestro sector se profesionalice, tenemos que esforzarnos mucho más en el nivel de estudios que deben superar nuestros futuros emprendedores, gestores, camareros y cocineros.

Ahora ya no es suficiente con cocinar bien, en un ambiente único y con una atención excelente. En un mercado cada vez más competitivo y cambiante, es necesario que el *management* esté presente en el contenido curricular de estos estudios. Como cualquier modelo empresarial de otros sectores, las finanzas, el marketing, la gestión de procesos y de los recursos humanos debe formar parte de la formación de un responsable de un negocio gastronómico o de la empresa agroalimentaria. El cocinero actual debe adquirir conocimientos empresariales que le permitan gestionar una cocina buscando el equilibrio entre la satisfacción del cliente y la rentabilidad del negocio.

La columna vertebral

Queda mucho camino por recorrer. Los centros de formación y los docentes somos responsables de que nuestros alumnos se conviertan en gestores 360, pero igual de cierto es que los empresarios tienen una responsabilidad absoluta en este proceso: ofreciendo prácticas de calidad y estableciendo una correcta retribución cuando estos alumnos se incorporen al mundo laboral.

La profesionalización del sector pasa también por el camino de la experiencia práctica, pero,

para ello, el alumno debe contar con un profesional del que aprenda, que haga las cosas bien y que complete su formación.

Por suerte, los centros están haciendo las cosas como toca: formando a personas que creen y tienen ilusión por trabajar en uno de los sectores motores de la economía de nuestro país. Prueba de ello es el Grado Universitario en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera y Gasma, que ha sabido dar una respuesta a los retos profesionales de nuestro sector,

utilizando herramientas para que los alumnos “aprendan haciendo”, con un completo equipo docente en contacto constante con la realidad de la profesión.

Estamos en la dirección correcta. Ahora lo que hace falta es más promoción por parte de las administraciones públicas para fomentar el interés de los jóvenes en el estudio de nuestra profesión. La mejora del turismo no solo pasa por la de las instalaciones turísticas y de la oferta de un país. El personal en contacto directo es su columna vertebral.



Rehabilitación de Sant Joan de Penyagolosa



El presidente de la Diputación, José Martí (centro); el conseller de Cultura, Vicent Marzà; y el Obispo de la Diócesis de Segorbe-Castellón, Casimiro López, firmaron el documento en las puertas del santuario

El presidente de la Diputación, José Martí; el conseller de Educación, Cultura y Deporte, Vicent Marzà, y el obispo de la Diócesis de Segorbe Castellón, Casimiro López, ratificaron en Sant Joan de Penyagolosa el convenio marco de colaboración para la recuperación y rehabilitación del santuario con la meta de recuperar este emblemático entorno y convertirlo en un nuevo motor económico para los pueblos del entorno. Las obras, que serán licitadas y ejecutadas por el Obispado, tendrán un coste estimado de 4 millones de euros y estarán financiadas al 50 % por la Diputa-

ción Provincial y la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte.

El documento se firmó a las puertas del propio santuario en un acto que ha contado con la presencia de diferentes representantes institucionales, entre los que estaban los alcaldes de Vistabella (José Alcón), Atzeneta (Santiago Agustina), Xodos (Augusto Solsona), Culla (Heredio Bellés) y Les Useres (Jaime Martínez), así como la directora territorial de Presidencia, Eva Redondo; la secretaria autonómica de Cultura, Raquel Tamarit, y los diputados provinciales Ignasi Garcia, Vicent Sales, David Vicente y Cristina Fernández, entre otros.

Ángel Albert, el arquitecto responsable de redactar el proyecto, ha señalado que se interviene en el conjunto del santuario y que la nueva hospedería tendrá capacidad para 46 personas para pernoctar y el aforo del restaurante será de 70 comensales. También ha dicho que la actuación que se acometerá tendrá un carácter general y conservacionista, "lo que quiere decir que se interviene allí donde es necesario y con actuaciones minimalistas para que no se pierda el espíritu y el carisma de un edificio con tanta historia." No obstante, "tendrá una dotación y un confort propios del siglo XXI".



Participación del sector turístico en "Marketplace"

El Patronato Provincial de Turismo de Castellón iniciará un proceso de participación con el sector turístico para consensuar las características de "Marketplace" para Castellón Ruta de Sabor y de una plataforma de comercialización turística de la provincia impulsados en el último pleno de la entidad.

Virginia Martí, diputada de Turismo, dijo que se constituirán dos grupos de trabajo, uno con los agentes implicados en Castelló Ruta de Sabor y otro con representantes de todos los sectores turísticos, entre los que se incluyen alojamientos, empresas de actividades, guías, oferta complementaria o agencias de viajes, entre otros.

Turismo asegura la presencia del valenciano en las campañas promocionales

El Patronato Provincial de Turismo consolidará la presencia del valenciano en las campañas de promoción turística de las comarcas de Castellón. Así se ha comprometido la diputada de Turismo, Virginia Martí, en una reunión con representantes de la Plataforma per la Llengua. Martí ha destacado que la introducción del valenciano en la publicidad y otras ventanas de difusión turística del Patronato «es un compromiso con la ciudadanía valencianohablante, que tienen todo el derecho a recibir información en su lengua».

Recientemente se ha actualizado la imagen turística de la provincia, que por primera vez introduce el topónimo 'Castelló' en la marca, que convivirá con el nombre en castellano en las promociones a gran escala.



La Universitat Jaume I otorga distinciones extraordinarias a ILÊWASI, ADONA'T y a Vicent Pitarch

La Universitat Jaume I ha celebrado un acto institucional en el que ha hecho entrega de las distinciones extraordinarias a la igualdad de género, al compromiso social y a la lengua y la cultura; los premios del Consejo Social a la Excelencia Docente Universitaria y a la Investigación, y las distinciones al personal de administración y servicios (PAS) y personal docente e investigador (PDI) con 25 años en activo en la UJI.

En el acto, la rectora de la Universitat Jaume I, Eva Alcón, ha reivindicado el «potencial del saber universitario puesto al alcance de la sociedad como herramienta para ser un territorio de oportunidades y con proyección de futuro. Este es el reto que asumió la UJI en 1991 y este es el compromiso que hoy reiteramos como comunidad universitaria». En este sentido, ha subrayado que el potencial de la UJI como universidad «está representado en este acto en el que reconocemos a personas por su compromiso cívico, la excelencia docente, la investigación referente e innovadora, y por el servicio público que prestan».

Las distinciones extraordinarias han recaído en ILÊWASI por su compromiso social; a ADONA'T por el compromiso con la igualdad de género y a Vicent Pitarch i Almela por su compromiso con la lengua y la cultura. La rectora de la UJI les ha agradecido su trayectoria y complicidad con la Universidad por fomentar

estos valores compartidos, «cuya defensa nos hace ser una universidad más comprometida y una sociedad mejor».

Alcón también ha agradecido la implicación de las profesoras Paula Escobedo, Anna Arnal, Soledad Quero y Marta Oller, que han recibido el XII Premio a la Excelencia Docente Universitaria, y las ha animado a continuar por «ese camino de excelencia y acompañar a los miles de jóvenes que confían en la UJI como mejor garantía de futuro». Un futuro –ha añadido– que pasa también por la investigación de calidad como la que representa la catedrática María Luisa Cuerda, XXII Premio de Investigación. «A buen seguro, este reconocimiento del Consejo Social de la UJI te animará a seguir trabajando con el rigor que te caracteriza y fortalecerá tu compromiso institucional», ha dicho.

En cuanto al personal docente e investigador y personal de administración y servicios homenajeado por sus 25 años en activo en la UJI, ha destacado que su trabajo ha hecho crecer la Universidad, convirtiéndola en un referente en formación e investigación y situándola entre el 5% de mejores universidades del mundo, sin dejar de ser una universidad próxima y con una gran implicación en el territorio. Además, en palabras de la rectora, «saber que el trabajo desarrollado en la UJI contribuye a mejorar la sociedad y la calidad de vida de la gente es, posiblemente, el mejor reconocimiento».





NUEVO PUERTO AZAHAR

OCIO & GASTRONOMÍA



BIANCO. MALASPINA

TERAZA DEL MAR

freiduría de lonja




GIULIANI'S
GRUPO GASTRONÓMICO



BAJO LA DIRECCIÓN DE;
GIULIANI'S GRUPO GASTRONÓMICO
C/ JOSE MARIA GUINOT GALÁN, 5
12003 CASTELLÓN
TLF. 964 20 31 07
INFO@GIULIANISGRUPO.COM