

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 123 - Agosto 2021 - 2€

Tomate

el rey del verano





SUMARIO

Solete Repsol	4	Restaurante Calauela (Almassora)	15
Productos Gourmet: Guillén, Jamones y embutidos	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Cafés e infusiones	7	Turismo activo	18
Produc. de la C.V.: Tomate valenciano	8	Ruta turística	19
Produc. de Cast.: Tropitop, Mediterranean Tropical Fruits	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: Bodegas Javier Sanz	11	Diputación Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: Dubrovnik	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

La importancia del **TURISMO REGIONAL**

Promoción a través de revistas especializadas y redes sociales; formación; creación de nuevos protocolos de salud e higiene tras el nuevo escenario y preparación de nuevas campañas, son algunas de las nuevas actuaciones en las que se trabaja para reactivar el turismo nacional.

Y es que la mayoría coinciden en un punto: apostar por el turismo regional, ya que tendrá más fácil el desplazamiento, en tanto no vuelva la normalidad.

Todo esto nos hace reflexionar sobre la importancia del turismo local, regional y nacional para que les demos la importancia que se merece y lo coloquemos en el lugar que le corresponde.

AEROPORT DE CASTELLÓ

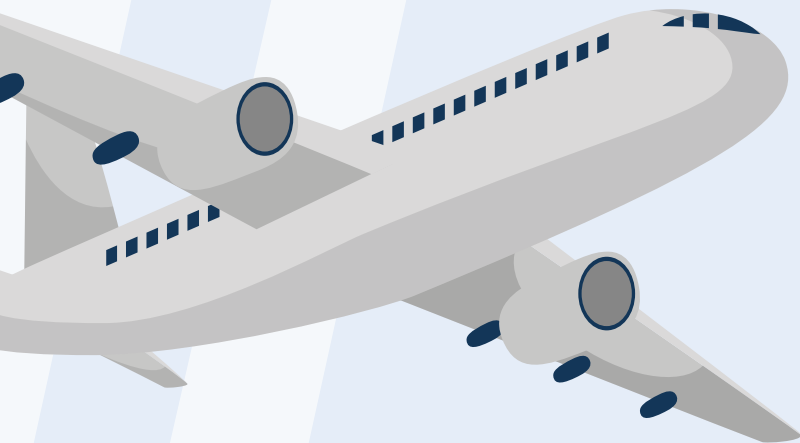
LONDRES | BILBAO | SEVILLA | BUCAREST

APARCAS
GRATIS

EMBARCAS
RÁPIDO

VUELAS
LO VIVES

Viajar es sencillo



GENERALITAT
VALENCIANA

TOTS
A UNA
veu



AEROPORT
CASTELLÓ



¿Qué es el Solete Repsol?

La Guía Repsol ha creado una nueva categoría denominada el "Solete", se trata de una distinción que se otorga a aquellos establecimientos que tienen algo especial, sea un bar, un chiringuito, una heladería, una cafetería, una hamburguesería, etc. Aunque no son locales de alta gastronomía, tienen características que hacen que los clientes se sientan en un lugar especial, que disfruten de su estancia y consideren que merecen un reconocimiento. Estos son tres de los diecisiete galardonados en la provincia de Castelló.

Bar Casa Herminia

Caller Vilafamés, 5. La Pobla Tornesa

Es uno de los llamados "templos del esmorzar" en la provincia. Su ya célebre "plato ciclista" -un combinado de patatas a lo pobre, panceta, longaniza, jamón, chorizo, morcilla, huevo frito, lomo a la plancha, pimiento verde, pimiento rojo y rodaja de tomate con un par de anchoas cuando es temporada-; la afamada tortilla de patata y bocadillos, como el de lomo; sin olvidar el conocido como "Carajillo Palmero", han convertido a Casa Herminia en una cita obligada de los amantes del buen almuerzo que, además de cocina casera, encontrarán un trato de amigo, de familia. Y todo gracias a Herminia, que junto a su hija y su nieta, son el alma de este bar, abierto en la Pobla Tornesa desde 1958.



Boga Tasca

Puerto Deportivo 7-10. Oropesa del Mar
<https://www.bogatasca.es/>

A pesar de que lleva poco más de un año abierta, Boga Tasca ha sabido ganarse la complicidad de los amantes del buen comer en Oropesa. Los pescados a la brasa son la especialidad más reconocida. Eso sí, siempre de temporada, como el resto de productos de su cocina. Y es que sus propietarios, Miguel y Adriana, aseguran que les gusta trabajar con agricultores, productores y lonjas de la zona. Destacan que "su cocina económica se alimenta de leña de olivo; mientras que la parrilla, de carbón de encina". No hay duda que las brasas y el fuego son ya un distintivo de la identidad de esta tasca, donde se pueden descubrir una variada gama de "vinos con alma". Además, como buenos defensores del producto y su temporalidad, "la pizarra del menú varía de día a día". Por tanto, ¡déjense sorprender!





Tasca Bar El Charquito

Calle Santo Tomás, 3. Benicàssim

Uno de los mejores lugares para el tapeo clásico. Con ambiente taurino y una banda sonora con ritmo flamenco, la Tasca Bar El Charquito es un establecimiento hostelero familiar en Benicàssim donde se pueden disfrutar de buenas tapas, realizadas al momento con productos de calidad; y tomar un buen vino. Porque en El Charquito miman la materia prima, "desde el jamón hasta el producto que viene del mar". El jamón es el protagonista, sobre todo, el ibérico de bellota, pero entre la gran variedad de tapas están los tradicionales boquerones rebozados, calamares y tellinas; y también se pueden encontrar ostras y zamburriñas, sin olvidar la sabrosa tortilla de patatas o una tabla de pluma ibérica. Además, la carta de vinos es amplia y atractiva. En El Charquito tienen claro que la tradición es una seña de identidad.



www.congeladosdil.com

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



Embutidos Ibéricos

GUILLÉN

(Guijuelo-Salamanca)

Ibéricos Guillén es una empresa familiar que representa la excelencia de los productos protegidos por la Denominación de Origen Guijuelo. Junto a su exquisito jamón ibérico de bellota y paleta ibérica, elabora embutidos y todo tipo de productos procedentes del cerdo ibérico reconocidos con una calidad superior.

Ubicada en Guijuelo (Salamanca), Ibéricos Guillén cuenta con una amplia experiencia en el sector. A lo largo de tres generaciones dedicadas al mundo del cerdo ibérico han logrado aunar la tradición de los grandes maestros chacineros con las más avanzadas y modernas instalaciones. El lomo, chorizo y salchichón ibéricos, además de la sobrasada ibérica son algunas de las elaboraciones de Ibéricos Guillén, que se caracteriza por el control exhaustivo de todos los procesos productivos: Desde la cría de los cerdos en sus fincas hasta la fabricación y distribución de sus productos. Todas las etapas son cuidadas con el máximo esmero, cumpliendo siempre con los más estrictos controles de calidad.

Cabe destacar que Ibéricos Guillén se ocupa directamente de la genética, alimentación y cría de su propia ganadería porcina. Sus fincas cuentan con el clima idóneo y con las mejores extensiones naturales para la cría de los cerdos ibéricos, de los que se elaboran los mejores embutidos, condimentados con especias seleccionadas, como el ajo, el pimentón y el orégano para el chorizo o el lomo; y la pimienta y nuez moscada en el salchichón.

No hay duda de que estos ibéricos nunca defraudan a un paladar gourmet.



Chorizo ibérico de bellota



Lomo de bellota ibérico



Más información:
<https://www.ibericosguillen.com>



Salchichón ibérico cebo



Morcón ibérico de bellota



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

Té Negro Pasión India

- 10 gr de Té Negro Pasión India
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 1 limón

Llenas la jarra con agua y añades el Té con el azúcar moreno y lo disuelves; lo dejas enfriar en la nevera durante 12 horas. Una vez transcurrido este tiempo y lo filtras y le añades el limón en rodajas.

Té VERDE con Cerezas

- 10 gr de Té Verde Le Touareg Moruno.
- 16 cerezas partidas por la mitad.

Llenas una jarra con agua, añades el Té y las cerezas, lo dejas enfriar en la nevera durante 12 horas y listo para tomar.

ROOIBOS con Melocotón

- 15 gr de Rooibos.
- 1 melocotón pelado y cortado en rodajas.
- 1 ramita de canela
- El zumo de un limón
- Unas hojas de menta.

Con un poco de agua caliente se infundiona durante 5 minutos el Rooibos con la canela, a continuación se filtra y se pone en una jarra, se le añade el zumo de limón, las rodajas de melocotón y la menta, se termina de añadir el resto de agua y se deja enfriar en la nevera.

Jengibre y Limón

- 6 gr de Infusión Jengibre y Limón
- 10 gr de Manzanilla
- Medio limón
- Media lima

Con un poco de agua caliente infundionar la Manzanilla y el Jengibre con limón durante 6 minutos, a continuación, se filtra y se añade a una jarra junto con el zumo de medio limón y lima. Se termina de llenar de agua y se deja enfriar. A la hora de servir, añadir las rodajas de limón y lima.

El té y el verano

En el anterior artículo os deje algunas recetas de café para este verano y ahora le toca el turno al té y las infusiones.

Hay diversas maneras de preparar las infusiones y el té en frío para poder disfrutarlas en los días de más calor. En este caso, lo ideal es infusionarlas en caliente y luego dejarlas enfriar en la nevera o añadir cubitos de hielo; también se pueden introducir las hierbas directamente en una botella con agua y dejar enfriar en el frigorífico durante 12 horas.

Sea cual sea el método que elijas, a continuación te ofrezco unas refrescantes recetas para que te animes a probarlas este verano. Te resultarán mucho más saludables que los refrescos y saciarán mucho mejor tu sed.

Todas las recetas son para un litro de agua.

Estas y muchas más recetas refrescantes te esperan en nuestra Tienda Café y Té.

Trabajamos, desde Castellón, para que
infinitud 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

El tesoro de la huerta “tomate valenciano”



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Los amantes de la buena mesa y los gastrónomos tenemos mucho que agradecer a Cristóbal Colón, quien nos trajo del nuevo mundo muchos productos que por habituales en nuestra despensa olvidamos sus orígenes. Es el caso del tomate.

Hoy nos centraremos en nuestro tomate patrio por excelencia, el más representativo de nuestra comunidad, “el valenciano”.

El legítimo Valenciano encuentra su mejor época desde mayo a hasta finales de agosto.

El tomate Valenciano es una variedad que destaca por ser carnoso, con poca semilla, piel fina, dulce y poca acidez. Son de tamaño grande y acostillados con pliegues que los diferencia de los tomates redondos, homogéneos y perfectos, que entra por la vista, sabor dulce y poco ácido; estas características lo hacen muy apreciado, su pulpa es dulce, con una textura carnosa, muy deseado por amantes de esta hortaliza y nostálgicos de sabores de antaño, cuando la naturaleza marcaba los tiempos de consumo y no se forzaba para tener este producto fuera de su temporada.

Su cultivo es complejo, exige una gran dedicación y cuidados adecuados para obtener producciones que sean rentables.

Se cultiva cerca del mar Mediterráneo, en tierras arenosas, con buena filtración y regado con aguas ricas en sales minerales que la planta lo convierte en azúcares que le dan un sabor intenso.

El tomate valenciano, en su juventud muestra tonos verdes muy marcados en el cuello que, al madurar desaparecen para adquirir un color rojo intenso.

Desde El Perellonet hasta Cullera las tomateras colorean y tapizan los campos del Parque Natural de la Albufera junto a los arrozales. En la provincia de Castellón destacaremos las huertas de Almenara, la Llosa, Moncofa en el sur y Torreblanca, Benicarló como zonas ideales para el desarrollo de esta hortaliza.

Alicante cultiva unos tomates de gran calidad, son muy conocidos los de Altea y Muchamiel, pero son otras variedades.

El tomate “Valenciano” según la forma de esta variedad presenta tres tipos de fruto diferente en la misma planta: Masclat, Femella o Replegat y rollo.

El Masclat se caracteriza por tener forma de corazón, en los que la región pistilar se alarga y acaba en punta.

El tomate Femella se caracteriza por tener forma acorazonada, algo achatada y acaba en una hendidura. Es más económico que el Masclat al tener una morfología diferente.

La clase Rollo son tomates de forma muy irregular que suele darse en los primeros tomates de la temporada. Por norma general, en otras variedades de tomates, suelen desecharse, pero en el caso de la variedad “Valenciana” no se desecha porque sus cualidades organolépticas son iguales a las otras dos formas. Masclat y Femella, se venden de igual modo.

El tomate valenciano auténtico madura en la mata, se recolecta en su punto de maduración óptimo. No se cosecha verde ni se deja madurar en cámaras, porque el sabor de los tomates y la calidad mermarían.

TOSTADA DE TOMATE VALENCIANO Y SALAZONES

Ingredientes: Rebanada de pan de pueblo de la víspera, rodajas de tomate “Valenciano”, aceitunas negras, ajos, pimentón de La Vera, aceite de oliva de nuestras comarcas, anchoas, mojama, migas de bacalao desalado.

Receta, tradicional, sencilla y rápida de elaborar

Tostamos la rebanada de pan, frotamos ligeramente toda la tostada con el ajo, cortamos unas rodajas de tomate, repartimos las rodajas por la tostada ponemos una anchoas, mojama y bacalao desmigado, repartimos las aceitunas negras que previamente hemos deshuesado, regamos con hilo fino de aceite de oliva virgen extra y espolvoreamos con el pimentón.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Entre aguacates y mangos:

TropiTop

Mediterranean Tropical Fruits



"La delicia de Castellón"

TropiTop nace de la necesidad de ofrecer una producción directa del campo a casa de aguacates, mangos y cítricos Online, más respetuosa con el medio ambiente. Nuestros cultivos se sitúan en la costa mediterránea de la provincia de Castellón, a las faldas de la Sierra Espadán, entre la montaña y el mar.

De esta forma, el clima privilegiado de nuestra zona nos permite acercar a casa de todos los españoles fruta tropical y mediterránea, caracterizada por su sabor excepcional, 100% natural y la garantía de la máxima calidad que se obtiene de la recolección manual, pieza a pieza en su punto óptimo.

El Aguacate de Castellón

Nuestro aguacate tiene una textura cremosa y su sabor es intenso, con apariencia consistente, suave y fácil de untar. Puedes hacer tu pedido online en www.tropitop.com y recibir en 24/48 horas tu caja más saludable. O bien, únete a una nueva forma de comprar fruta apadrinando un árbol de aguacate: recibe en casa tu propia producción o... ¡Vive una experiencia única visitando nuestra finca y recolectando tu propia cosecha!



Más información

TropiTop. Mediterranean Tropical Fruits
<https://tropitop.com/>





¿Cuál es la mejor copa para los espumosos?



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

Creo que a estas alturas nadie con suficiente rodaje en el mundo del vino puede dudar de la importancia de la copa que elijamos para disfrutar de un vino, una buena elección en cuanto a su calidad, tamaño, formato,... no solo ayudará a ensalzar su contenido sino que influirá considerablemente en nuestra percepción sensorial.

Atrás quedaron las modas de la **copa Ponpadur**, esa copa baja, redondeada, con la boca muy abierta, que hoy en día está en completo desuso al tratarse de una copa que impide sujetar y apreciar las burbujas.

La **copa de Flauta**, fue el siguiente escalón, un formato muy "ochentero" que a día de hoy todavía se utiliza en muchos lugares. Es una copa larga y estrecha, su principal virtud es que deja apreciar mejor que ninguna el rosario de finas burbujas que ascienden lentamente a lo largo del cáliz. Sin embargo, no permite la concentración de los aromas e incluso dificulta mucho el poder meter la nariz para oler.



La **copa de Tulipa alta**, no deja de ser una evolución a la copa de flauta, pero en lugar de ser estrecha y recta, esta se ensancha hacia la mitad de la copa y se cierra en boca. De esta manera conserva un formato esbelto, pero a su vez permite preservar la burbuja y sobre todo condensar los aromas para que puedan ser apreciados.

Pero la tendencia actual que se estila en el sector más profesional y *trending* del vino, es tratar a los espumosos como cualquier otro vino, utilizando las copas más idóneas para cada tipología de vino. Espumosos existen de muy diferentes tipos, los tenemos jóvenes, maduros, con larga crianza,... a cada uno de ellos le puede venir mejor un tipo de copa u otra. No tengamos ningún miedo a utilizar por ejemplo una copa Burdeos o Borgoña para un espumoso viejo con larga crianza cargado de complejidad.

bodegas javier sanz

El Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda El Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



Dada nuestra propia historia como comercio, prestamos especial atención a aquellas empresas familiares que año tras año, generación tras generación, mantienen unos valores y perpetúan la calidad por encima de todo.

Una de esas marcas es Bodegas Javier Sanz, una empresa familiar con más de 150 años; cinco generaciones que han mantenido una personal cultura del vino. Con una filosofía encomiable para la conservación de viñedos centenarios, viñedos de variedades autóctonas, y en la recuperación de variedades casi extinguidas.

Sus vinos cuentan con la Denominación de Origen Rueda, que engloba a bodegas centenarias con la uva verdejo como protagonista. Todos sus cultivos son sostenibles y priman la calidad antes que la cantidad de producción, por lo que llevan a cabo un exhaustivo control del vigor y la sanidad de sus viñedos.

Todos los productos que hemos probado y comercializado de Javier Sanz son de una innegable calidad. Por ese motivo, siempre puedes encontrar en nuestra tienda varios de sus productos más destacados.

Javier Sanz Verdejo

Este vino está elaborado con uva Verdeja de los viñedos más antiguos de La Seca (más de 40 años), con el suelo de cantos rodados en la superficie y subsuelo. Con aromas a pomelo dulce y manzana verde, con notas de anís e hinojo.

Se recomienda tomar frío, entre 6 y 8° C. Y es ideal como aperitivo o acompañando mariscos, pescados a la sal, ceviche, sashimi, etc. Combina con sabores delicados y pescados blancos ligeramente condimentados.

Javier Sanz Semidulce

En este caso la uva también es 100% Verdeja y los viñedos se encuentran en terrenos pobres con superficie de cantos rodados y un subsuelo arcilloso, lo que aporta un toque mineral.

Es un vino suave y refrescante, de color pálido con notas de melón y piña. Muy agradable en boca, con una acidez suave y equilibrada. Es un vino de dulzor suave, ideal para los que no gustan de vinos muy dulces. Ideal para tomar de



postre, para al que acompañe que no sea excesivamente dulce para que no mate su sabor. Recomendamos servirlo en un recipiente con hielo acompañando aperitivos, platos ligeros y postres.

V Dulce de Invierno

Esta variedad de Javier Sanz es de elaboración meticulosa, larga y compleja, fusión de las tradiciones familiares y la innovación. Tradicionalmente se secaba la uva en un desván sombrío donde la uva perdía agua y concentraba azúcar, dando lugar a un vino muy dulce. Para darle intensidad aromática, tras muchas pruebas, se incorporó a este vino la uva Gorda de Moldavia que aporta unos aromas muy interesantes.

Muestra un precioso color oro vivo y en nariz refleja una increíble variedad de aromas a orejones, higos, piel de naranja. En boca resulta definitivamente dulce, con un cuerpo amplio y sedoso que recubre el paladar de dulzor y de una acidez elegante y equilibrada, con un recuerdo sutil de madera

Se recomienda servirlo a unos 8° y es ideal para acompañar quesos azules, pasta blanda y foie. Si se toma como postre es recomendable con frutos secos o chocolate.

Otro de sus productos que nos encanta, no es un vino, pero está elaborado con uno, y es:

Crema de queso con vino V Dulce de Invierno

Este producto es una increíble fusión de una crema de queso de oveja excepcional con el delicioso vino V Dulce de Invierno.

El resultado es un producto exclusivo que refleja la filosofía de calidad de la empresa. Desde su creación acumula puntuaciones muy altas en concursos vinícolas como Guía Peñín, Premios Zarcillo o International Wine Guide.

Si quieres probar alguno de estos productos no dudes en pasar por nuestra tienda en la C/ Colón, 64 de Castellón. Te aconsejaremos qué variedad se acerca más a tus gustos.

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



De vacaciones con **rosquilletas** y **cocas** del **Gremi de Forners**



Este verano tenemos que aprovechar todo lo posible el maravilloso clima que tenemos en Castellón para disfrutar al aire libre. La pandemia nos ha enseñado que cualquier plan siempre es mejor hacerlo en espacios abiertos y ventilados. Por eso, los productos artesanos de los hornos del Gremi de Forners son unos aliados inmejorables para contar con una alimentación equilibrada también en verano.





María, de Forn García



Rosquilletas Pastor

¿Sabes cuáles son las ventajas de elegir los productos de las panaderías artesanas de Castellón para tus vacaciones?

1. Nuestros maestros y maestras artesanas elaboran los productos a diario, por eso conservan todas sus vitaminas y minerales... ¡Son productos frescos y recién hechos!
2. En nuestros hornos trabajamos mayoritariamente, y siempre que es posible, con productos de nuestra provincia y de la Comunitat Valenciana para impulsar nuestra economía.
3. Tenemos una amplia variedad de productos que incorporan las frutas y verduras de nuestros huertos, como la coca de tomate, de calabacín, de espinacas; los pastissets de calabaza, la coca de manzana o de naranja, y muchos otros más.
4. Nuestras elaboraciones no contienen conservantes y otros aditivos presentes en los productos industriales.
5. Podemos adaptar nuestros productos a tu gusto: Encárganos las cocas tal y como te gustan, con tus ingredientes favoritos; tus dulces personalizados, ... y nosotros lo haremos encantados.
6. De hecho, en nuestros hornos puedes encontrar productos únicos, que no se encuentran en ningún otro espacio de venta, y también solicitar tus productos especiales para personas con diabetes o intolerancias alimentarias.
7. Con los productos del Gremi de Forners puedes disfrutar de un almuerzo, una comida, una merienda o una cena equilibrada en cualquier momento y lugar; tanto si estás trabajando como si estas disfrutando en la playa o la montaña.
8. Hemos adaptado nuestros sistemas de venta a las nuevas necesidades sociales, así que ahora puedes encargar tus productos en nuestros hornos por teléfono o por whatsapp y pasar a buscarlos cuando ya están listos, o también usar aplicaciones con las que te llevamos los productos a casa o al trabajo, como Cistella.
9. Disfrutando los productos de nuestras panaderías apoyas la gastronomía castellonense y nuestras tradiciones más arraigadas, porque las rosquilletas, la coca de tomate o las pilotes de frare son grandes iconos de nuestra gastronomía que dicen mucho de nuestra tierra.
10. Comprando en las panaderías artesanas apoyas el comercio de barrio para que Castellón siga teniendo vida, para dinamizar la ciudad.
11. Nuestras elaboraciones están riquísimas porque es la panadería y pastelería artesana de la *¡millor terreta del món!*



Dubrovnik:

el milagro de la reconstrucción



Víctor J. Maicas.

Escritor

Hace un par de décadas, cuando visité esta ciudad una vez acabada la guerra de los Balcanes, comprobé que, por fortuna, el milagro de la reconstrucción había dado sus frutos pocos años después del mencionado conflicto bélico.

Al visitar la ciudad de Dubrovnik, con su pequeño casco antiguo cuyas murallas, abrazadas por el mar, la rodean y protegen, descubres una localidad cuyo aspecto solemne y encantador te invita a poder “perderte” a través de sus estrechas y sugerentes callejuelas.

Entrando en ella por su puerta principal te encuentras con Stradun, una ancha calle protegida por infinidad de edificios de piedra blanca y en donde la vida se despierta a cada paso. Es un paseo tranquilo, a salvo en todo momento de ese ir y venir de vehículos, cuya «insolente» entrada está vetada en el recinto amurallado. A izquierda y derecha se abren calles que te invitan a descubrirlas, retándote a menudo con sus empinadas e interminables escalinatas que te conducen a lo alto de sus murallas.

Al final de la calle Stradun se encuentra su pequeño y coqueto puerto, con sus cafés y terrazas dándote la bienvenida y sugiriéndote un descanso para saborear las excelencias de su mar en materia gastronómica. Apenas se notan las secuelas de la guerra en sus edificios, que sí en sus gentes, pero su gran suerte ha sido formar parte de un entramado turístico-económico que la ha salvado de esa miseria que suele llevar de la mano la posguerra.





Calauela



el restaurante de moda en la playa de Almassora



Situado en el paseo marítimo, a primera línea de playa y ocupando las mismas instalaciones del antiguo bar-restaurante Cova Mar, aunque, eso sí, con nuevo diseño, nuevas propuestas y por supuesto nuevo propietario, encontramos el establecimiento que ha despertado los 5 sentidos de la gastronomía local.

Calauela Almassora es el proyecto personal de Víctor Ochando, propietario de Calauela Vilafamés, uno de los restaurantes más peculiares de la provincia de Castelló.

En Calauela te encontrarás como en casa, porque Víctor es así de sencillo, de cordial, de amable. Víctor transmite familiaridad, y te hace sentir como en tu propia cocina. Es una persona a quién todo el mundo aprecia. “Un almassorí de soca” que ha querido pasar el verano entre nosotros.

Calauela tiene las puertas abiertas para que disfrutemos de sus almuerzos, comidas y cenas. Bocadillos, tapas y ensaladas para almorzar; carta para comer y cenar y una terraza que es uno de los atractivos de la playa.

Arroces de todas las maneras, fideuà, platos helados y calientes, pulpo a la brasa, huevos rotos con tomate de la huerta, buñuelos de bacalao, calamar y sepia a la plancha... Carnes rojas de diferentes denominaciones de origen, pescados de lonja y postres caseros, son algunas de las ofertas que se encontrarán en Calauela.

Para Almassora, es una doble alegría contar este verano con Calauela y con Víctor. Por un lado, poder disfrutar de un nuevo restaurante en la playa y por la otra, disfrutar también de la compañía de Víctor, porque quienes le conocen saben que es una persona encantadora que transmite alegría, bondad, simpatía, amabilidad y profesionalidad.

Además, Víctor se ha preocupado personalmente de que en este local se cumplan todas las medidas de seguridad higiénica ante el Covid: mascarillas para el personal de cocina y servicio, desinfección de sillas y mesas, distancia social, etc.

El gran problema de Calauela es lo difícil que resulta poder reservar; entre las restricciones y la gran afluencia de clientes, resulta complicado poder tener mesa, así que, si quieren disfrutar del restaurante de moda de la playa de Almassora, llamen con mucha antelación al número de teléfono 620 48 84 82. Me lo agradecerán.

SOM Festival, la mejor música junto al mar

El Festival trae a Castelló a artistas, entre otros, como Melendi, Niña Pastori, El Barrio o Juanito Makandé

La primera edición del SOM Festival arrancó el pasado 22 de julio, con la actuación de Manuel Carrasco, y se prolonga hasta el 22 de agosto. Un mes de un festival que aúna música y humor y con la que el Ayuntamiento de Castelló ha querido reafirmar su apuesta por los eventos musicales como dinamizadores de la ciudad, así como para contribuir a la economía local generando un nuevo atractivo turístico y cultural. SOM Festival se celebra en el Varadero del Real Club Náutico de Castellón.

La alcaldesa Amparo Marco ha destacado que el SOM Festival es un proyecto hecho con mucho cariño que no solo supone traer a Castelló algunos de los artistas más importantes de la escena musical nacional, sino que también va a servir de plataforma a los talentos emergentes de nuestra ciudad. “En nuestro empeño por abrir la ciudad al mar, una vez más hemos apostado por el Grau para celebrar la mayor cita musical de Castelló de este verano”, ha indicado Amparo Marco.

La alcaldesa ha recalado que, con el SOM Festival, “desde el Ayuntamiento de Castelló reafirmamos nuestra apuesta por los eventos musicales,

con todas las medidas de seguridad anticovid, por su potencial como dinamizadores turísticos y culturales de la ciudad”. Además, ha puesto en valor la apuesta por el talento joven local en esta cita musical a través de conciertos gratuitos en el entorno del festival en los que se dará la oportunidad de subir al escenario. Así mismo, la cita pondrá en marcha una serie de acciones para potenciar la gastronomía local.

En la presentación del festival, junto a la alcaldesa, participaron el presidente del Real Club Náutico de Castellón, Manuel Vidal; el presidente de la Autoridad Portuaria, Rafa Simó; y el CEO de la promotora Make It Happen, Juan Carlos Vidal.

Durante la presentación se anunció la incorporación al cartel de **Melendi**, que actuará el próximo 21 de agosto. Melendi se suma a otros artistas como **Juanito Makandé** (7 de agosto), **God Save The Queen** (jueves 12 de agosto), **Morad y RVFV** (17 de agosto), **El Barrio** (jueves 19 de agosto), **Billy Boom Band e Insolits en SOM Family** (20 de agosto), el humor de **Juan Amodeo** (18 de agosto) y la actuación de **Niña Pastori** (domingo, 22 agosto). Más información y venta de entradas en <https://sombfestival.es/>

Wifi gratuito y de alta velocidad en las playas del Pinar, Gurugú y Serradal



El Ayuntamiento de Castelló ha ampliado el servicio de WiFi4UE, el servicio gratuito de wifi de alta velocidad que ya está desplegado en varios puntos de la ciudad, para dar cobertura en todas sus playas. Para ello, se han instalado una serie de puntos wifi en más de una decena de puestos como las bibliotecas de las playas del Pinar, Gurugú y Serradal, el punto bebé, los puntos de información turística, los puestos de seguridad, etc. El objetivo del despliegue de esta red es dar cobertura de internet de forma gratuita y segura a los usuarios y usuarias que se encuentren en alguna de las tres playas del Grau.

“La ampliación de este sistema de wifi gratuito y de alta velocidad en las tres playas de Castelló y zonas colindantes como los paseos marítimos supone dotarlas de un nuevo servicio para la ciudadanía además de ser un nuevo atractivo turístico por el valor añadido



Noches de verano en la ermita de la Magdalena



Abranca este verano un nuevo ciclo musical de **Nits d'estiu a l'ermita de la Magdalena**. Una experiencia que cada año cuenta con mayor aceptación por el emblemático entorno y por la oferta musical. Los conciertos se celebran los sábados y son todos a las 22.30h en la Ermita, con acceso libre hasta completar aforo y con el uso obligatorio de la mascarilla. El cartel incluye a Paradita Flamenca el sábado 7 de agosto, Almazahara, el día 14 de agosto, German Elul Quartet, día 21 de agosto, y Los Fender el día 28 de agosto. Son grupos de diferentes estilos que buscan atraer a un público general, según ha señalado la concejala de Turismo, Pilar Escuder. “Este ciclo es muy especial por sus propias características: el verano, la noche, la música y nuestra Ermita de la Magdalena, un entorno con mucho atractivo”, ha destacado Pilar Escuder.

que implica”, ha informado la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco.

La concejala de Innovación Digital, Mónica Barabás, ha destacado que, gracias a este sistema se podrá acceder a una conexión gratuita y segura. “Un sistema al que se puede acceder libremente y sin publicidad ni reutilización de los datos con fines comerciales”, ha afirmado.

La iniciativa WiFi4EU es un proyecto impulsado por la Comisión Europea para la instalación de los equipos wifi en los espacios públicos. El Ayuntamiento de Castelló activó en diciembre del pasado año este servicio en seis puntos de la ciudad: plaza Mayor-Santa Clara-Pescadería, plaza Primer Molí, Parque de la Panderola, Menador-plaza Huerto Sogueros, zona del Palau de la Festa y el quiosco del Parque Ribalta.

El Serradal, playa sin humo



La playa del Serradal ha izado este verano la bandera ‘Playa sin Humo’ que la acredita como espacio libre de tabaco y que reafirma la apuesta del Ayuntamiento de Castelló por crear espacios más saludables y sostenibles. Con esta calificación, que fue solicitada por el consistorio a la Dirección General de Salud Pública y a la Federación Valenciana de Municipios y Provincias (FVMP), la playa del Serradal pasa a formar parte de la red de playas sin humo de la Comunitat Valenciana.

Ferrata de Benitandús

travesía de aventura en el corazón de Espadán



Benitandús es una pedanía de Alcudia de Veo situada en un entorno pintoresco, entre el valle del río Veo y los Órganos, un macizo montañoso de rodeno.

La localidad posee una única calle que comunica por el sur con zona de huertas y por el norte con un pequeño embalse construido en los años 50 para el riego.

Una senda bordea toda la margen derecha del embalse, se trata de un antiguo camino utilizado para acceder a los bancales situados en las montañas adyacentes que se fue manteniendo por el paso constante de pescadores.

En el año 2012, se acondicionó el sendero y se aprovechó para equipar una pequeña ferrata que daría acceso a un mirador. A pesar de la escasa dificultad y el corto recorrido de la vía, el pintoresco entorno hizo que rápidamente se convirtiera en un lugar frecuentado por ferratistas, por lo que la Mancomunidad Espadán-Mijares optó por realizar un mantenimiento y actualización de las instalaciones durante el último Plan de Gobernanza.

La vía ferrata cuenta con un recorrido aproximado de un centenar de metros dividido en tres secciones: la primera de ellas se inicia en la propia senda de acceso y conecta con un tramo vertical equipado con algunos escalones, le sigue una pequeña travesía que enlaza con una pared inclinada donde predominan los agarres naturales, finalmente, el último segmento de la vía discurre por una pequeña faja en la montaña que conduce hasta la cima del roquedo.

Las increíbles vistas del embalse, el contraste de la roca del rodeno, predominante en la zona, o la gran masa boscosa, donde el alcornoque es el protagonista, son motivos más que suficientes para visitar esta ferrata y descubrir uno de los rincones más espectaculares del Parque Natural de la Sierra Espadán con una pequeña dosis de adrenalina.

Con el equipo de Nucs podrás iniciarte en esta práctica deportiva y conocer este tipo de instalaciones deportivas que se encuentran en la naturaleza de una forma amena y segura.



Jorge Martínez Pallarés

Director técnico de Nucs
Certificado Conducción Vías Ferratas



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

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

Oliveres & Estels

Las noches de 12 a 16 de agosto te ofrecemos un fascinante viaje multisensorial a través de las civilizaciones y los mitos del Mediterráneo hasta las raíces de los olivos milenarios.

“Las gentes del Mediterráneo empezaron a emerger del barbarismo cuando aprendieron a cultivar el olivo y la vid” (Tucídides).



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

¿Qué es el mar Mediterráneo si no es el dominio del olivo? Griegos, fenicios, romanos, judíos, cartagineses, árabes, hispanos y demás pueblos comerciantes fueron los encargados de difundir su cultivo y aplicaciones.

El origen del olivo se pierde en la noche de los tiempos coincidiendo con la expansión de las civilizaciones por la cuenca mediterránea. Los olivos silvestres llamados acebuches, se desarrollan en todos los terrenos cálidos del Mediterráneo a partir de la última glaciación sufrida por la Tierra hace más de 60.000 años. Su fruto era demasiado salvaje para comer, pero pronto aprendieron a añadirles sal, a machacarlos para separar el jugo amargo, y más tarde a prepararlos con hierbas aromáticas.

Según la mitología de la antigua civilización egipcia, la diosa Isis enseñó a los hombres a cultivar el olivo y a elaborar el aceite que se extraía de sus frutos. Probablemente fueron los egipcios quienes empezaron a preparar jabón con aceite de oliva; la sociedad egipcia apreciaba mucho los usos cosméticos de este producto.

En Babilonia, al médico se le llamaba

asu que significa "conocedor de aceites". Por ejemplo, el aceite de oliva se usaba para ungir a los monarcas de Israel, pues ello les dotaba, presuntamente, del poder que requerían para gobernar. En la Biblia se destaca la presencia de más de 140 citas referidas al aceite y 100 al olivo. Tras el diluvio universal, la paloma soltada por Noé regresó al arca con una ramita de olivo en el pico. Ello simbolizaba que la vida tornaba a florecer.

El nacimiento del olivo se debe, según la civilización griega, a Atenea, la diosa de la sabiduría, que mostraba los secretos de su cultivo y sus utilidades en la belleza, la medicina y otros ámbitos. Atenea, posteriormente identificada en Roma como la diosa Minerva, se impuso a Poseidón al traer consigo una pequeña rama de olivo como regalo de mayor utilidad para el mundo.

El olivo de Grecia estaba íntimamente relacionado con la diosa Palas Atenea. Era símbolo de victoria, de conocimiento y de paz. Considerado un árbol sagrado, era cuidado de una manera muy especial. Si alguien se atrevía a talar un ejemplar,

podía pagarlo con el exilio y la expropiación de sus bienes.

La leyenda fundacional de Roma nos cuenta de Rómulo y Remo, que habían sido amamantados por la loba Capitolina, protegidos de los Dioses y fundadores de la gran ciudad de Roma, fueron amamantados bajo las ramas de un olivo.

Asimismo, en el cristianismo, el olivo es signo de reconciliación con Dios y de paz. En los Santos Evangelios es conocido el pasaje en el que a la Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén la gente lo recibe con palmas y ramas de olivo.

También en el Islam el olivo es el árbol sagrado fundamental. El aceite de oliva siempre ha iluminado los hogares y lugares sagrados, como las mezquitas. Con la islamización de España a partir del siglo VIII y durante los ocho siglos que esta duró, los árabes introducen nuevas variedades de olivos en Al-Andalus, no olvidemos que la palabra aceite proviene del árabe "al-zait" (jugo de aceituna).

Estas y muchas más historias fascinantes cobrarán vida bajo las estrellas en un espectacular olivar del Maestrat.

Gracias a la organización del Ayuntamiento de La Jana y de Turisme Vinaròs, un año más ofrecemos esta inolvidable experiencia en plena naturaleza, donde las leyendas clásicas, la gastronomía refinada y la evocadora música en vivo crearán una atmósfera mágica a los pies de uno de los olivos más antiguos del planeta, en La Jana.

Una experiencia multisensorial que contará con todas las medidas de seguridad y con plazas limitadas.



El aeropuerto de Castellón estrena conexión con Sevilla

La base castellanense también ofrece este verano vuelos a Bilbao, Londres y Bucarest

El aeropuerto de Castellón activó el pasado 28 de julio la nueva ruta nacional que enlaza con Sevilla.

La conexión, operada por Air Nostrum (la aerolínea franquiciada de Iberia para vuelos regionales) opera este verano durante seis semanas, entre el 28 de julio y el 3 de septiembre, con dos frecuencias semanales, en miércoles y viernes.

La operación está diseñada para favorecer los viajes en ambas direcciones, aprovechando el atractivo turístico de las dos provincias, y permite escapadas de dos días o estancias de cinco jornadas.

Los vuelos salen los miércoles desde el aeropuerto sevillano de San Pablo a las 11:50 horas y desde Castellón a las 13:40 horas. Los viernes, el avión despegue de Sevilla a las 14:45 horas y del aeropuerto castellanense a las 16:35 horas. Los billetes se pueden adquirir en www.iberia.com.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón ha reforzado la conexión con Londres-Stansted, operada por la aerolínea Ryanair, que dispone de tres frecuencias semanales, en martes, jueves y sábado.

El refuerzo de la conexión aérea con Londres coincide con el levantamiento por parte del gobierno británico de restricciones a la movilidad, como la de la cuarentena al regreso de España, que ya no es obligatoria para las personas vacunadas con la pauta completa.

Además de la ruta de Londres, el aeropuerto opera durante este verano una conexión con Bilbao, de Volotea, con dos frecuencias semanales (lunes y jueves); y otra con Bucarest, de Wizz Air, con dos vuelos semanales (miércoles y domingo).

Viajar a través del aeropuerto de Castellón es sencillo y cómodo, sin esperas largas. Además, el aeropuerto ofrece a sus usuarios aparcamiento gratuito vigilado.





Gastronomía CEU

una receta de éxito profesional

Hace algo más de un lustro, la Universidad CEU Cardenal Herrera se comprometía con el sector de la gastronomía y la restauración, con la puesta en marcha del **Grado en Gastronomía**. Un título universitario pionero en la Comunidad Valenciana, no solo para formar a los mejores cocineros sino para garantizar los profesionales mejor formados en la dirección y administración de un negocio de restauración en cualquier lugar del mundo.

Una titulación sólida, innovadora, el único título que combina alta cocina con management y que mezcla los ingredientes clave de la alimentación con técnicas para maximizar la rentabilidad del negocio gastronómico.

En este tiempo, la CEU UCH ha consolidado el **Campus Gasma** con ingredientes de primera calidad. Sumando un espacio formativo en un entorno con más de 150 años de historia (Villa Dolores en Castellón), con un aprendizaje práctico con stages en negocios gastronómicos de primer nivel.

Considerado por muchos el mejor campus del sur de Europa para la formación en Gastronomía, de la mano de los mejores expertos en Gastronomía y empresa, se forman hoy los profesionales del futuro.



Marcos Rincón, alumno de tercero del Grado en Gastronomía en la CEU UCH

Hacer de tu pasión, tu profesión

Marcos Rincón es alumno de tercero del Grado en Gastronomía en la CEU UCH. Su primera relación con la comida estuvo marcada por algunas intolerancias. Pero fue precisamente esa experiencia, el **probar los alimentos nuevos poco a poco**, la forma de “descubrir” un mundo nuevo.

“Descubrí, poco a poco, que la gastronomía me llamaba”, nos cuenta.

Años más tarde, una charla de Jordi Ferrer fue decisiva para elegir su titulación, *“Ninguna otra charla me ilusionó más que la de Gastronomía. Mi decisión fue puramente emocional, por la pasión que Jordi Ferrer supo transmitir”.*

En el campus Gasma, Marcos ha podido confirmar su pasión por la gastronomía. En un espacio formativo, donde el alumno es el centro, *“Realmente como esperaba. En cada curso somos pocos, lo que hace que nos conozcamos perfectamente entre nosotros, y entablemos una buena relación con el profesorado”.*

Aprender gastronomía, haciendo gastronomía. Con experiencias innovadoras, cerca siempre del mundo profesional, en contacto con los mejores. *“La manera de comunicar de Dani (Lasa) diferente, junto con el conocimiento que compartió. Gracias, Dani!!!”,* ha subrayado Marcos.

El futuro cocinero confiesa que la experiencia en Gasma ha confirmado su deseo de estar *“dentro de la cocina”,* en *“equipos multidisciplinares”.*

La Ruta del Santo Grial pondrá en valor nueve pueblos del Alto Palancia y el Alto Mijares

La Diputación de Castellón forma parte del comité de coordinación de la Ruta del Santo Grial de la Comunitat que se acaba de constituir, un itinerario turístico impulsado por la Generalitat Valenciana a través de Turisme Comunitat Valenciana, basada en el Proyecto Europeo Cultural y Patrimonial Holy Grail Route. Un acto al que ha asistido la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí. La ruta, que parte de la localidad oscense de San Juan de la Peña y termina en la catedral de Valencia, pasa por nueve localidades pertenecientes a las comarcas del Alto Mijares y el Alto Palancia: Cirat, Montanejos Jérica, Caudiel, Barracas, Segorbe, Soneja, Altura y Navajas.



Según explica la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, "se trata de un proyecto que nos acerca a un pasado milenario con el que podremos conocer mejor nuestra historia cultural, y que gira en torno a la tradición del Santo Grial de la última cena". "Una iniciativa que va en la línea de las políticas que impulsa la Diputación para poner en valor el importante patrimonio natural, cultural y artístico con el que cuenta la provincia de Castellón, desde el convencimiento de que representa una vía muy interesante para generar actividad económica y fijar población al territorio".

La Diputación amplía la subvención a la Denominación de Origen Protegida Alcachofa de Benicarló



El presidente de la Diputación, José Martí, mostró el respaldo de la institución a la Denominación de Origen Protegida (DOP) Alcachofa de Benicarló visitando una parcela en la que se está trabajando con los nuevos plantones que sustituirán a las plantaciones enfermas del fruto, un proyecto que la institución provincial apoya con una subvención de 57.000 euros. De lo que se trata es de ayudar a paliar la merma de rendimiento en la producción de esta hortaliza y la disminución de su calidad causada en las últimas campañas por un hongo que ataca a la raíz de la planta.

Premio a Castelló Ruta de Sabor

El presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, recogieron el premio "AURUM-Excellence-Enogastronomic 2021" en la categoría European Gastronomic Route 2021, que concede el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas a Castelló Ruta de Sabor. Se trata de una distinción que se otorga a propuesta de la "Confraria de l'arròs y la taronja" de la Host del Castell Vell de Castelló, y que supone un reconocimiento al buen hacer de más de 200 productores y empresas de servicio turístico.

Vuelve "Castelló Senior"



El presidente José Martí, considera "una muy buena noticia" que tal como estaba previsto haya sido posible retomar sin incidencias los viajes de 'Castellón Sénior' en junio y julio. Martí ha recordado que, tras el verano, la Diputación volverá a activar los viajes en los turnos comprendidos entre el 19 de septiembre y el 17 de diciembre de 2021; y entre el 16 de enero y el 10 de junio de 2022, exceptuando Semana Santa.

Enclau-UJI presenta nuevos proyectos para **dinamizar el interior rural**

El Paranimf ha acogido la sesión plenaria del programa al que se incorporan ocho entidades locales más

El Paranimf de la Universitat Jaume I ha acogido la sesión plenaria del proyecto Enclau-UJI 2021, red de municipios por la cultura, con el que se pretende reforzar el vínculo entre la Universidad y el territorio impulsando la realización de proyectos culturales más adaptados a las demandas reales de la población con la participación conjunta del mundo académico y los agentes sociales, económicos e institucionales locales.

A lo largo de la jornada, a la que han asistido la mayor parte de las entidades participantes en este proyecto, se han presentado cinco de los proyectos Enclau que se encuentran en ejecución, entre los que destaca el proyecto de apoyo a la actividad de investigación y discente del estudiantado en el entorno rural, liderado por el GAL-Maestrat Plana Alta Leader 1420 y el vicerrectorado de Cultura y Relaciones Institucionales de la UJI, con la primera edición de la convocatoria de becas para la realización de trabajos de fin de grado (TFG) centrados en temas rurales.

La acción rural del grupo «Almedíjar Vive» de Almedíjar o las propuestas de las entidades territoriales Castellón Sur 14-20, de proyección sobre el patrimonio local; el de la Mancomunitat de l'Alt Palància, de dinamización socio-cultural intercomarcal; y el de Territori Espadà, de dinamización cultural de los pueblos vinculados a esta cordillera,

han sido los otros proyectos presentados que se encuentran en diferentes fases de ejecución.

También durante el Plenario Enclau-UJI 2021 se ha presentado la exposición del conjunto de paneles que recogen los 23 proyectos Enclau en el territorio que se desarrollan desde el 2019.

Además, se ha firmado el convenio para la incorporación de ocho nuevas entidades que desarrollarán proyectos Enclau durante los próximos años. Se trata de los municipios de Albocàsser, Castellfort, Geldo, Villanueva de Viver y Vistabella del Maestrat y los Grupos de Acción Local Maestrat Plana Alta Leader 1420, Castellón Sur 14-20 y el Parque Natural Serra d'Espadà.

En este momento forman parte de la red de municipios por la cultura Enclau-UJI 23 entidades locales y supralocales y están representados 90 municipios de las comarcas rurales de Castelló.

La rectora de la Universitat Jaume I, Eva Alcón, ha subrayado que «Enclau-UJI representa una mirada abierta, sensible y respetuosa hacia el interior, que responde a sus intereses y aborda sus realidades, las singulares y las compartidas. Es un modelo innovador de cogobernanza ciudadana desde la cultura y un ejemplo en el cual definir nuevos escenarios para la participación. Y, para la universidad pública de Castellón, es una oportunidad de reforzar el vínculo con nuestros pueblos».

La Universitat Jaume I impulsa estos proyectos en el territorio en el marco de su actividad cultural, que junto con las de la docencia y la investigación, quieren definir una parte importante de la acción pública universitaria.





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
T.L.F. 964 20 31 07
INFO@GIULIANISGRUPO.COM