

Castelló

# turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 124 - Septiembre 2021 - 2€



# 86

winegrowers

*En 1960 en la villa de Les Vinsos, 86 viticultores tuvieron un sueño común, crear una bodega con sus propios viñedos para poder elaborar un buen vino.*

*Este cable es el fruto de ese sueño.*

# Setembre: Temps de verema



# SUMARIO

Soletes Repsol .....	4	Bodegas Dominio de Cair .....	15
Producto Gourmet: Chuletón de Ávila .....	6	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Cafés e infusiones .....	7	Ruta turística .....	18
Producto de la Comunitat Valenciana: Almendra .....	8	Turismo activo .....	19
Producto de Castelló: Vendimia 2021 .....	9	Aeroport de Castelló .....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA .....	21
Tienda el Pilar: Llàgrimes del Canigó .....	11	Diputació Provincial .....	22
Panadería y repostería artesanal .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Literatura y viaje: Mostar (Bosnia y Herzegovina) .....	14		

**Castelló turisme i gastronomia**

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

**DIRECTOR:**  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

**IMPRESIÓN:**  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

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

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



**Javier Navarro**  
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

## En sus manos está

Consumir productos de cercanía, beneficia tanto al productor, como al consumidor y al medio ambiente. Desde el punto de vista económico, disminuye el precio final debido al menor coste del transporte. Favorece de forma directa a la economía y el empleo local; además de ser productos más saludables por estar libres de conservantes y aditivos químicos, sin olvidar que están recolectados en su maduración óptima.

En las manos de cada uno está la opción de decidir, pero no olvide que, consumiendo alimentos de kilómetro 0 adquiere productos de mayor calidad, mejores precios y menor impacto ecológico, además de ayudar a la economía local.

Por su salud y el bien de todos, consuma productos de cercanía.

# AEROPORT DE CASTELLÓ

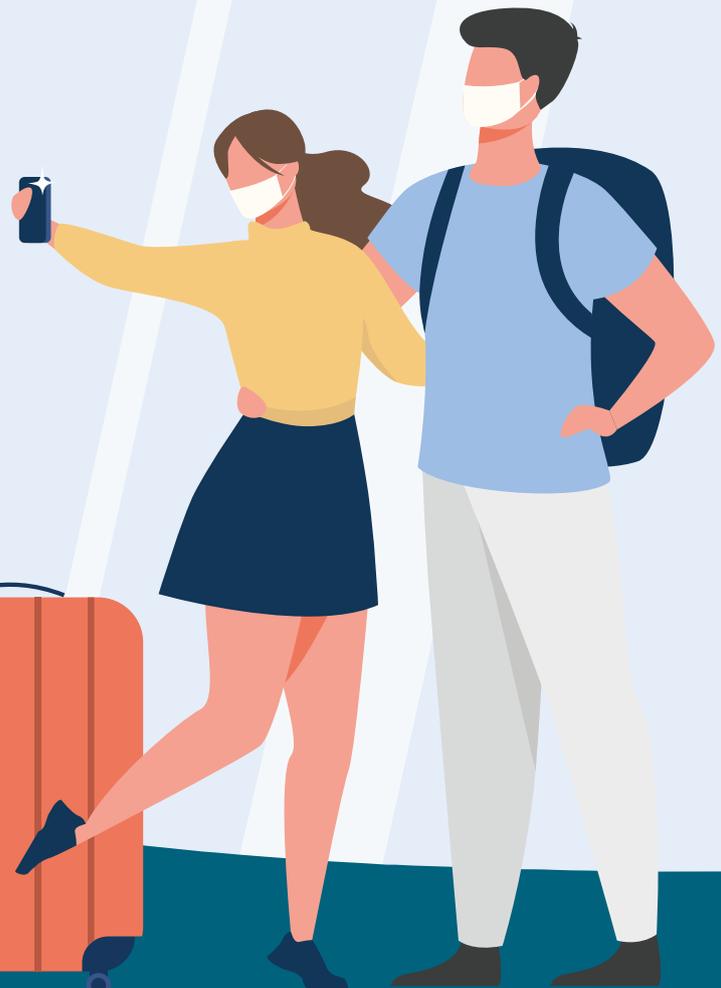
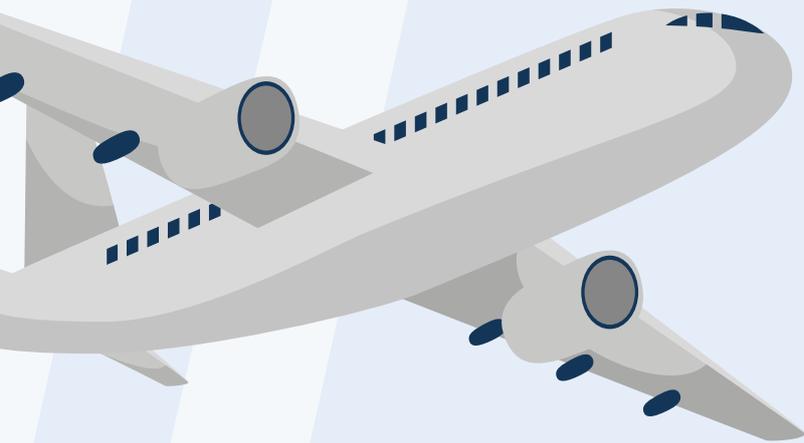
LONDRES | BILBAO | SEVILLA | BUCAREST

APARCAS  
GRATIS

EMBARCAS  
RÁPIDO

VUELAS  
LO VIVES

*Viajar es sencillo*



GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
veu



AEROPORT  
CASTELLÓ



# Soletes Repsol

La Guía Repsol ha creado una nueva categoría 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. En la revista Castelló TURISME I GASTRONOMIA continuamos presentando algunos de los establecimientos de la provincia de Castelló galardonados con este nuevo galardón:

## Blat Negre Crêperie

C/ Suspiro, nº 11. Peñíscola  
<https://www.facebook.com/Blat-Negre>



Blat Negre es un afamada crepería ecológica en pleno corazón de Peñíscola, con una amplia opción para vegetarianos y una oferta especial para celíacos. En un ambiente tranquilo y relajado, se pueden degustar exquisitas *galletes* y crepes, preparadas con masa artesana y productos de primera calidad. La crep salada de confit de pato es una de las especialidades más demandadas de Blat Negre, a la que se le unen un sinfín de propuestas gastronómicas, como la *galette* de cecina de León; la Mont Caro de butifarra con setas; la de hamburguesa; champiñones, bacón, nata y emmental; o la de pulpo. A la hora del postre, cuentan con una completa carta de crepes dulces, entre los que está el tradicional de nutella o de pera confitada con helado de vainilla y chocolate. ¡Y es que existen gran variedad de sabores de helados artesanales!

Blat Negre es una buena elección para degustar riquísimas *galletes* y crepes de estilo bretón con un característico carácter mediterráneo.

## Restaurante Marimer

Calle del Camí de l'Atall, 68. Alcossebre  
Tel. 666 49 34 74 - <https://www.restaurantemarimer.com>

De la fusión del chiringuito Mar y el restaurante Mer nace Marimer, una original oferta gastronómica en primera línea de la playa de Alcossebre (cerca de la punta del Carregador). Una agradable terraza hace de frontera entre estos dos espacios, con distintos ambientes y cartas diferenciadas, que permiten al comensal disfrutar de una cocina informal o más elaborada, según las preferencias. Por un lado, un chiringuito con platillos y tapas sencillas (Mar) y un restaurante bajo las moreras y delante de la playa (Mer), donde comer pescados y carnes a la brasa, paellas tradicionales o arroces en cazuela. Marimer es el proyecto personal de Antonio Bellés, que ha estado al frente de cocinas de importantes restaurantes de todo el mundo.





## Terra Milles

*Puerto pesquero, S/N. Grau de Castelló*



Con unas excepcionales vistas al Mediterráneo y una terraza rodeada de barcos pesqueros, Terra Milles es un restaurante de eminente sabor marineró donde el producto asume el auténtico protagonismo. El pescado fresco de la lonja del Grau de Castelló constituye la esencia de la oferta gastronómica diaria de Terra Milles, junto a los arroces y "fieuàs". La sardina y el boquerón siempre están presentes, a los que hay que sumar pescado y marisco de temporada procedente de la subasta en lonja. Terra Milles destaca por su cocina sencilla, que pretende realzar la materia prima de calidad. Un espacio único donde poder disfrutar del sabor y el aroma de los mejores pescados y mariscos de casa.



[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)

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





# Chuletón de Ávila



**E**l afamado chuletón de Ávila es un manjar clásico para los amantes de la buena mesa. Su carne procede de la raza bovina Avileña-Negra ibérica, autóctona del centro de la Península Ibérica y amparada por la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Carne de Ávila. De hecho, fue la primera carne fresca con Denominación de Calidad reconocida en España.

La carne procedente de estos animales presenta unas características muy diferenciadas. "Es de las mejores valoradas por la apreciación global debido a su ternura y a su intensidad y calidad del sabor, con un color brillante entre rojo claro y púrpura", según el Ministerio de Agricultura. "La particularidad de esta carne se debe esencialmente al medio geográfico, tipo de alimentación disponible -que es posible gracias a la perfecta adaptación de la raza al modelo productivo que existe en la zona geográfica- y el factor racial". También se distingue por las altas propiedades nutricionales.

El chuletón de Ávila es, indiscutiblemente, el protagonista de

la Carne de Ávila. Este plato tradicional suele elaborarse con pocos condimentos e ir acompañado de unas buenas patatas fritas, una ensalada o unos ricos pimientos asados, de Padrón o del piquillo. Para cocinar un buen chuletón, lo fundamental es seleccionar la mejor pieza y tener en cuenta el grosor (la pieza perfecta debe tener de 4 a 5 cm de grosor y pesar, como mínimo, unos 600 gr). Antes de empezar a cocinar, es muy importante que el chuletón esté a temperatura ambiente.

Por eso lo ideal es sacarlo de la nevera dos o tres horas antes de cocinarlo. Lo ideal es sumergir el chuletón en una jarra de aceite de oliva frío y escurrirlo para que suelte el aceite sobrante. Seguidamente, ponerlo en una placa bien caliente, que esté a fuego medio-alto. Mantenerlo durante unos 7 minutos por un lado, salándolo con sal gorda y dándolo la vuelta y manteniéndolo de nuevo otros 3 minutos por ese otro lado. Finalmente, hay que sacudir para expulsar el sobrante de sal. De esta forma, la carne se sellará y quedará tostada por fuera y sonrosada y jugosa por dentro.

Más información:

<https://www.carnedeavila.org/>

<https://www.razaavilena.com>

# ¿Sabes dónde se descubrió el café?



**Esperanza Alcarria.**

Propietaria de la Tienda  
Café y Té. Diseñadora de té

**O**currió en Etiopía y el documento más antiguo trata del siglo XV, aunque el aprovechamiento del café data del siglo IX en la Región de Kaffa, muy cerca de Yemen.

A través de aquí se extendió hacia la India, Brasil y Colombia. A la especie original se le llamaba *Jasminum Arábicum Laurifolia*, que luego pasó a ser *Coffea Arábica*, que es como se le conoce hoy en día.

Desde siempre el café ha formado parte de la economía y cultura Etíope y aproximadamente el 20% de su población trabaja de la industria del café. La cultura forma parte importante de la producción del café y principalmente la mano de obra se reparte entre las tribus y etnias autóctonas.

Escuchar la frase "buna tetu" significa beber café y es dicha para concretar una reunión social, para ellos es una ceremonia y el ritual del café en Etiopía es un proceso digno de ser conocido y experimentado por cualquiera que se precie en ser

tomador y conocedor de café. Si eres invitado a "buna tetu" no lo rechaces, pues se considera un acto honorable y lo encabeza la dueña o ama de la casa.

Se realiza en un entorno en el cual el tiempo no apresura a nadie, ni en la elaboración que llevará aproximadamente unos 45 minutos ni en la degustación. Primero se seleccionan los granos de café, se lavan y se tuestan, pasamos al molido que será manual, cuando esté listo se añade agua y se coloca en la "Jebena", que es un recipiente parecido a una tetera, pero con el pico largo y estrecho, se pone al fuego hasta que rompa a hervir. El café no se filtra y se sirve en unas tazas sin asa, de aquí saldrá una infusión de café muy oscuro y amargo por eso en algunas regiones le añaden canela, clavo, jengibre, sal o mantequilla.

Nuestro café Etiopía Sidamo, proviene del antiguo Reino de Kaffa y quien lo prueba no queda indiferente. Pásate por la Tienda café y Té y estaremos encantadas de invitarte a un "buna tetu".



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**



**Paco González Yuste**  
*Comunicador Gastronómico*

La almendra es uno de los frutos secos más nutritivos y además de tener un delicioso sabor, es muy beneficiosa para la salud, consumida en pequeñas cantidades y regularmente, ayuda a prevenir algunas enfermedades. Es el fruto seco más utilizado en la dieta mediterránea, no solo en preparaciones dulces también en saladas.

Una forma sencilla y sana de disfrutar de las almendras es tomarlas naturales, tostadas o fritas, aunque de esta última forma resultan muy calóricas y más indigestas.

Hay dos tipos: las dulces son las más utilizadas, las amargas se emplean para elaborar aceite y licores. Es ingrediente habitual en la repostería Valenciana, en infinidad de postres tradicionales, turrones, mazapanes, tartas, especialmente

la de Santiago (Galicia), además de los helados y también se puede consumir de forma líquida como horchata o leche de almendras.

Se cultivan en nuestro país más de cien variedades, las más utilizadas son: la Marcona, Largueta, Planeta, Comunas o Valencias y Mallorca. Estas dos últimas son un conglomerado de diversas variedades. Las almendras en nuestro país son de una calidad única por su mayor contenido en aceite, son más aromáticas, jugosas, de sabor más intenso y más suaves al paladar que las Américas. Las cultivadas en nuestra Comunidad son excepcionales, especialmente la variedad marcona, la más cotizada y demandada por la industria repostería y turroneira. Sirve de base para las Denominaciones de Origen Jijona y Alicante, así como para la Denominación de Calidad Mazapán de Toledo y los tradicionales gúrlaches aragoneses.

La Largueta, como su nombre indica, es alargada y estrecha es empleada para elaborar aperitivos. Horneada con sal es deliciosa. Es muy utilizada para

elaborar dulces navideños, peladillas, bombones, chocolates y pralinés.

En los mercados Valencianos podemos encontrar almendras de nuestras comarcas, sin pelar, peladas, tostadas, en granillo y molidas. Cuando adquiramos almendras sin cáscara, pero sin pelar y queramos pelarlas, les daremos un ligero hervor y la piel se desprenderá sola. Si preferimos decorar un plato con almendras, éstas deberán tostarse en el horno o freírlas ligeramente así tendrá mejor presencia y mucho más sabor. La almendra tiene grandes propiedades nutricionales que las hace ideales en todas las edades, especialmente para niños y deportistas. Son ricas en fibra, proteínas, vitaminas B y E, grasas saludables, hierro, calcio, fósforo... Merendar almendras o tomarlas a media mañana puede ayudar a mantener unos niveles saludables de colesterol; además, contienen más fibra que cualquier otro fruto seco.

La mejor forma de conservarlas para evitar que se enrancien es guardada en bolsa de plástico bien cerrada preservando siempre de la luz y del aire.

## Delicias dulces de almendra

### Ingredientes:

- 1/2 bote de leche condensada
- 125 g. de almendras molidas
- 3 huevos,
- 1 limón
- 1 cucharada de harina de maíz
- Aceite
- Azúcar glas

### Preparación:

Rallamos la corteza de limón, mezclamos con la almendra, la leche condensada y 2 huevos batidos. Disolvemos la harina de maíz en un poco de agua fría y añadimos a la preparación anterior y cocemos a fuego suave removiendo continuamente, hasta que espese. Lo pasamos a una fuente llana y dejamos que se enfríe. Formamos pequeñas bolas con la pasta bien fría y la pasamos por huevo batido y freímos en el aceite bien caliente. Sacamos. Dejamos escurrir entre papel absorbente y las rebozamos con el azúcar glas.



Receta sencilla, nutritiva y económica. Esta preparación la realizaremos como si cocináramos unas croquetas, pero dulces. Podemos sustituir la leche condensada por dulce de leche.



Carrefour.es  
Tu compra online

Carrefour

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



# Castelló prevé una vendimia con mayor producción de uva

*Desde la IGP se espera un incremento del 30 ó 40% respecto al 2020*

La campaña de vendimia llega a Castellón con buenos pronósticos. Desde la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Castellón se prevé la recolección de entre 450.000 y 500.000 kilos de uva, lo que supone un incremento del 30 ó 40% respecto al pasado año. Así lo aseguró su presidente, Juan Carlos Pavía, que se mostró optimista con estas previsiones, “siempre que no haya un problema de última hora, como que el pedrisco dañe la viña”.

El año pasado, “las lluvias perjudicaron la vendimia del 2020”, recordó Pavía. Sin embargo, la climatología de este año ha sido más beneficiosa y se espera aumentar la producción. Aunque se han producido puntuales olas de calor, “el verano ha sido más fresco, lo que también puede motivar que la vendimia se retrase unas dos semanas”. Lo habitual es que a finales de agosto o principios de septiembre ya empiece la cosecha. Pero, “lo más seguro es que este año sea más tarde”, señaló el presidente de la IGP, en la que están integradas 16 bodegas de la provincia de Castellón.

Cabe destacar que la variedad de uva, el tipo de vino que vaya a elaborarse o la situación geográfica de la parcela son factores determinantes para empezar antes o después con las tareas de recogida. De hecho, para saber cuál es el momento óptimo de maduración, se realizan muestreos recogiendo granos en distintos puntos del viñedo. Los niveles de ácidos, azúcares y polifenoles de los granos recogidos determinarán cuando se debe empezar, según la IGP de Castellón.

Y es que la vendimia se realiza en función del vino a elaborar. Además, no es lo mismo vendimiarse una uva para elaborar un vino tranquilo que uno espumoso. Para los espumosos, la uva debe vendimiarse antes, buscando alcanzar los 11 grados, menos que los buscados para un vino tranquilo. Así, la vendimia empezará antes para los vinos espumosos que para los tranquilos (aquellos vinos en los que el alcohol es generado mediante fermentación natural y no contienen burbujas).

Por otra parte, si se pretende elaborar un vino de crianza, se vendimiará más tarde que si se pretende elaborar un vino joven. Un vino tiene más capacidad de mantener sus propiedades en el tiempo en función de la capacidad de oxigenación que tenga. Esto, a grandes rasgos, estará en función de la cantidad de sustancias responsables de la estructura, color y aromas, las cuales, en un principio, a mayor maduración de la uva, mayores posibilidades de extracción existe.





# Tiempo de vendimia



**S**i tenemos como referente de vendimia la uva tinta, esta siempre suele comenzar en Septiembre. Pero para los espumosos españoles la vendimia comienza a mediados de Agosto, ya que la uva suele haber alcanzado un buen estado de madurez gracias a la gran cantidad de horas de Sol que tenemos en nuestro país.

Con este adelanto de la vendimia también se pretende que las uvas mantengan una buena acidez natural, ya que sus partes verdes aportarán la acidez necesaria para compensar los azúcares y la falta de acidez de algunos de los suelos donde están plantadas.

Caso contrario ocurre en Francia con el Champagne, donde

necesitan adentrarse más en el mes de Septiembre para realizar su vendimia esperando una mayor madurez en sus uvas. Ya que las escasas horas de Sol y una mayor cantidad de lluvias, debido a la latitud donde están plantadas, hacen que sus uvas tarden más en madurar. Teniendo incluso algunas veces que llegar a chaptalizar (añadir azúcares a los mostos en fermentación) para poder llegar a los grados de alcohol mínimos exigidos por los consejos reguladores.

En contrapartida tienen unos suelos con muy buena acidez, que aportan a sus vinos un carácter diferenciador.

Lo mejor es poder disfrutar de ambos para saciar la sed y combatir el calor de estos días de verano.



**Esteban Martinavarro**  
Gerente de Vinya Natura

# Llàgrimes del Canigó

*El Pilar*

**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda El Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



Desde hace miles de años el Mediterráneo es cuna de una gran cantidad de olivos, de variedades únicas en muchos casos. De estos, se obtienen algunos aceites de una calidad excepcional. Muestra de ello, es el aceite de oliva producido por dos jóvenes catalanes de L'Alt Empordà que han decidido retomar las tradiciones de su tierra para elaborar de manera artesanal un excepcional aceite gourmet.

Xavi Serra (Diseñador gráfico) y Jesús Mach (abogado) han reconducido sus vidas para dedicarlas a sus gustos comunes, la gastronomía y la naturaleza. Han cambiado ordenadores y corbatas por el mantenimiento y cuidado de los olivos, recolección y producción de sus aceites y aromatizados.

Sus aceites son elaborados con aceitunas de las variedades Picual y Argudell. Es esta última la que los hace destacar, ya que se trata de una variedad autóctona de esa comarca. Una aceituna que solo se da en esa zona, debido a las condiciones climatológicas únicas que se dan al combinar la brisa del mar Mediterráneo y el famoso viento de Tramuntana (viento del norte). Además, los olivos crecen en suelos áridos y secos lo que les confiere ese carácter rústico y fuerte de la Argudell.

Sin duda, sus aceites de oliva virgen son excepcionales, tienen el sabor afrutado de la hierba y la alcachofa, con matices picantes y un tanto amargos en la boca, un auténtico placer para la gastronomía.

**Auream Argudell:** Es un aceite de categoría superior. Tiene un sabor afrutado, un poco aplanado. Puede usarse para cocinar, pero se recomienda su consumo en crudo.

**Auream Picual:** Este aceite es más dulce y fresco. Es ideal para acompañar quesos, embutidos y jamones.

**Via Domitia:** Aceite con buen

equilibrio entre dulce, picante y amargo, con una sensación final muy almendrada. Producción numerada de un máximo de 2000 botellas al año.

**El Daurat:** Este aceite es un coupage de la aceituna Argudell (80%) y Picual (20%). Se obtiene exclusivamente mediante procedimientos mecánicos, en frío, nunca superior a 25°. Aceite recomendado para su consumo tanto en crudo como en la cocina.

Pero esta pareja de emprendedores no se limita a la producción de aceites de oliva virgen extra, diseñan sus propios aromatizados, que resultan ser una gama de aceites gastronómicos gourmet.

Con la base de su excepcional aceite de Argudell se realizan aromatizaciones con hojas, plantas, frutas, hongos y especias. De las que obtienen seis recetas diferentes:

- **Laurel y Eucalipto:** aroma suave pero robusto que resalta los sabores de la carne y las verduras.

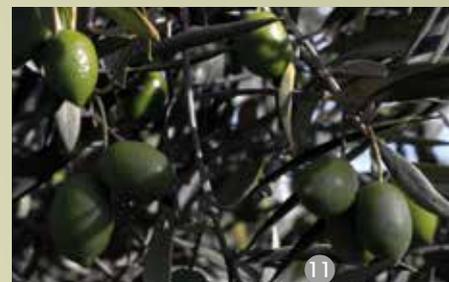
- **Guindilla, ajo y pimientos:** con un sabor más picante, intenso y sazonado que lo convierte en un acompañante perfecto para pizza, pasta y carne.

- **Tomillo:** aroma intenso, fragante y levemente terroso que lo convierte en un acompañante perfecto para todos tus platos, especialmente carnes rojas.

- **Boletus:** un sabor de setas otoñales que lo convierte en un acompañante perfecto para todo tipo de recetas gourmet, especialmente risottos, pastas, salsas o quichés.

- **Naranja y Canela:** De aroma cálido, suave y dulzón que lo convierte en un acompañante perfecto para todo tipo de ensaladas y para repostería.

- **Limón e Hinojo:** Fresco, cítrico y anisado que lo convierte en un acompañante perfecto para todo tipo de verduras, pescados y carnes blancas.





**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  [comercial@serviciospanaderia.com](mailto:comercial@serviciospanaderia.com)

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



# Comprar en nuestras panaderías nos ayuda a comer mejor



**E**n septiembre vamos a recuperar muchos de los buenos hábitos que hemos 'relajado' en verano como, por ejemplo, cuidar nuestra alimentación y comer de forma equilibrada a lo largo de toda la semana. Dentro de estas buenas rutinas se enmarca, sin duda, la de incluir en nuestra dieta diaria los productos de las panaderías artesanas ya que, por ejemplo, comprar el pan en una panadería nos garantiza que está hecho con harinas de calidad, masa madre y una fermentación prolongada que lo hace mucho más digestivo. Por eso resulta tan importante que los bocadillos que preparamos para los niños durante el curso escolar sean de pan artesano de los hornos del Gremi de Forners.

Foto: Pà i Pastes Castelló



Foto: Pà i Pastes Castelló



Foto: Pà i Pastes Castelló

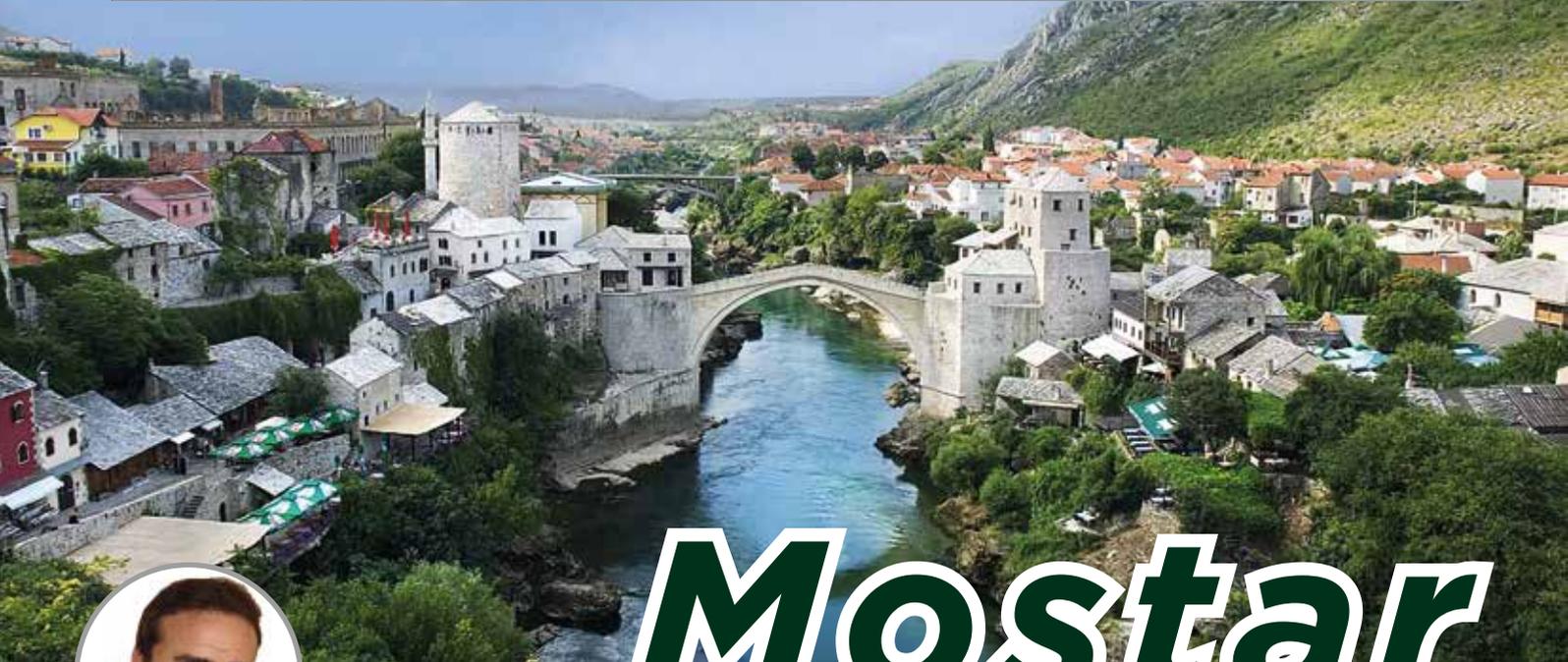
Además, en los obradores tradicionales de la provincia podemos encontrar productos muy equilibrados ideales para el almuerzo o para completar una comida, como las cocas de tomate o de verduras que incorporan las hortalizas de nuestros huertos mediterráneos.

Por otra parte, al entrar en una panadería artesana también tenemos la oportunidad de darnos un capricho dulce sabiendo que se ha elaborado con ingredientes de calidad. Por ejemplo, al consumir los dulces de panadería sabemos que evitamos las grasas hidrogenadas o aceite de palma que son algunos de los ingredientes más perjudiciales para la salud que suele contener la bollería envasada. De hecho, la bollería envasada se compone de productos procesados y/o elaborados con ingredientes procesados, lo que significa que han perdido la mayor parte de sus valores nutritivos y que incluyen numerosos aditivos químicos a consecuencia del proceso de refinado. Por eso cuando tenemos que elegir unas magdalenas para el desayuno, unos croissants para la merienda o unos fartons para acompañar la horchata del fin de semana lo ideal es apostar por el producto artesano que elaboran nuestros panaderos y pasteleros.



Fotos: Panadería Miró Degustaciones





# Mostar

## y su lento despertar



**Víctor J. Maicas.**

*Escritor*

**C**uando dejé Croacia y me adentré en Bosnia, esperaba que ese milagro de la reconstrucción también se hubiese producido en Mostar, tal y como días antes había visto en Dubrovnik, pero mis esperanzas acabaron en el momento en que entré en la propia ciudad. Había infinidad de edificios destrozados, como «esqueletos vivientes» esperando a que alguien se apiadase de ellos. No más descorazonador fue mi primer contacto con sus gentes. Niños descalzos y con ropajes deplorables, esperando con sus manos abiertas esas monedas que aquel extranjero les pudiese dar. Era lamentable comprobar cómo algunos de sus edificios, con los hierros retorcidos y destrozados por las bombas en sus plantas superiores, se convertían en supermercados o viviendas en su planta baja.

Habían pasado varios años de la guerra, pero estaba claro que ésta no era una ciudad económicamente atractiva. Apenas había turismo, y la inversión aquí nada tenía que ver con lo que había visto el día anterior. Recuerdo que había mutilados, supongo que por la guerra, esperando en las esquinas esas limosnas que alguien les pudiese dar.

Pregunté a una muchacha que hablaba mi lengua si era costumbre que hubiese tantos cementerios dentro de la ciudad, y me comentó que antes de la

guerra la mayor parte de esos cementerios a los que yo me refería eran plazas y parques. Me explicó que en pleno conflicto era imposible enterrar a los muertos fuera de la misma, ya que los francotiradores no estaban dispuestos a hacer ninguna concesión. Los enterramientos se tenían que hacer de forma rápida, por la noche y a oscuras, por temor a que éstos actuasen al menor atisbo de movimiento.

Quise ver cómo se había reconstruido su viejo y magnífico puente, ese puente que separaba a croatas de musulmanes, y que ahora servía de esperanza a una necesaria reconciliación. Me dijo que ella era incapaz de cruzarlo, que no estaba preparada para pasar a la otra zona, mientras sus ojos reflejaban todavía una mezcla de temor y odio que imagino sólo el tiempo y la compresión puede hacer desaparecer. Antes de despedirnos me habló de que la mayoría de sus amigos habían muerto en la guerra, y que los que habían quedado sólo tenían dos opciones, emigrar o delinquir. El paro superaba el cincuenta por ciento y las ayudas del exterior llegaban en cuentagotas.

Fue curioso cruzar aquel majestuoso puente, con sus largos brazos uniendo las dos orillas, como suplicando una oportunidad para la vida y la esperanza, esa esperanza perdida para muchos, pero tan necesaria para los que han de continuar.

# Bodegas Dominio De Cair

(Ribera del Duero)

Fruto del carácter inquieto del bodeguero Juan Luis Cañas, de la experiencia adquirida a lo largo de su vida en Rioja Alavesa (Bodegas Luis Cañas y Bodegas Amaren), y de la pasión por el viñedo que heredó de su padre Luis Cañas, nace, en 2008 Bodegas Dominio de Cair; un reto que se resume en un fin: hacer grandes vinos en una tierra excepcional, La Ribera del Duero.

Una tierra, de la que Juan Luis se enamoró perdidamente mientras descubría esos “tesoros” con los que siempre había soñado: viñas antiguas, algunas de edad centenaria. Cepas viejas, pocas en producción, pero de carácter generoso para dar lo mejor de sí mismas en cada racimo, todo ello bajo unas condiciones climatológicas extremas que hacen que cada vendimia sea un desafío.

Bajo el lema “sólo las mejores uvas pueden hacer un gran vino”, Juan Luis Cañas seleccionó minuciosamente cada uno de los viñedos de la bodega. Viñedos que se sitúan en torno a La Aguilera (Burgos) a una altitud de 820-950 metros sobre el nivel del mar, con parcelas pequeñas y laboriosas que se ubican en suelos pobres, en laderas y suaves terrazas dando lugar a uvas de excelente calidad para conseguir vinos con tipicidad, carácter moderno, finos y elegantes.

Esta selección unida a la práctica de una viticultura sostenible, en la que se fomenta la biodiversidad y en la que prima el respeto por el suelo y el entorno, hacen que cada uno de los vinos tengan un carácter único.

Para llevar a cabo una elaboración en la que se cuida hasta el más mínimo detalle,



se ideó una bodega moderna, de arquitectura vanguardista en la que nada se deja al azar; todo en ella se diseñó para conseguir las mejores condiciones de cara a la elaboración de vinos de gran calidad. Vinos que en los últimos años han cosechado un gran reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional.

Además, Dominio de Cair es una bodega visitable, que lleva a cabo un completo programa de enoturismo con el fin acercar su filosofía a todos los amantes del vino: visitas guiadas a bodega, cata de vinos directamente de bodega, maridajes...

Todo esto se ve complementado por el Club Dominio de Cair ideado para todas aquellas personas a las que les apasiona el mundo del vino y quieren formar parte de la Familia Luis Cañas.



**Distribuidor Oficial en Castellón  
de Bodegas Dominio De Cair**

@enverodistribuciones  
@dominiodecair



**ENVERO DISTRIBUCIONES 2018 S.L**

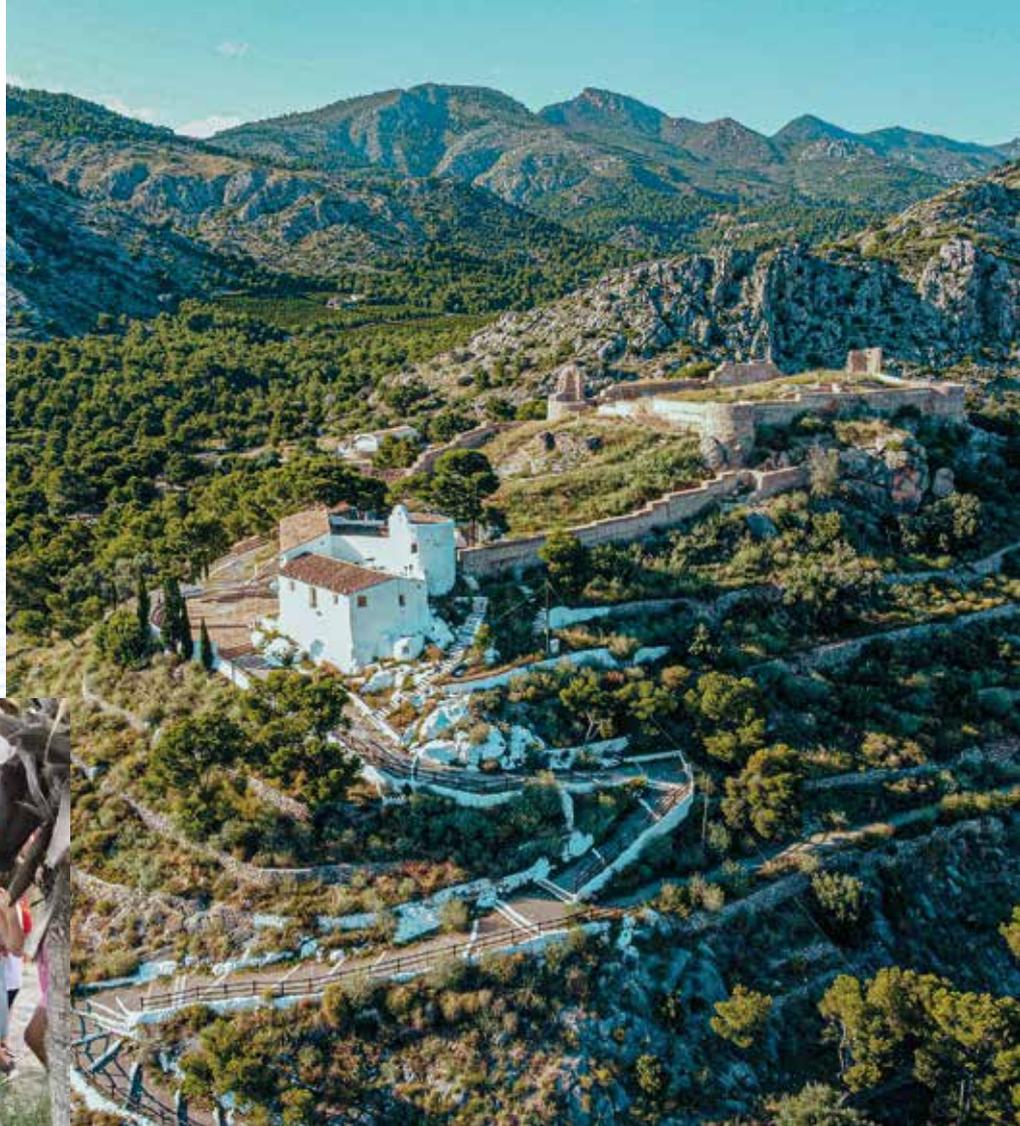
enverodistribuciones@gmail.com - 641 40 41 20 / 673 153 051 / 651 480 007

# Castelló con otra mirada



La belleza radica en los pequeños detalles. Hay rincones que pasan inadvertidos a diario de camino al trabajo, a casa o a la cafetería de tu barrio, y un día te percatas de ellos, haciendo de tu trayecto rutinario un paseo diferente. Y es que basta con alzar la vista para saber apreciar la esencia de Castelló, ese vínculo emocional que une a toda una ciudad con sus raíces. Justo ese es el propósito del Ayuntamiento de Castelló, educar la mirada, darle un sentido a cada elemento y poner en valor el patrimonio histórico y cultural de forma didáctica y dinámica.

Las visitas teatralizadas que ofrece el área de Turismo cada mes pretenden dar a conocer ese valor patrimonial que nutre a Castelló desde diferentes



perspectivas. La ciudad empieza nuevo curso con una oferta gratuita, variada y adaptada a todo tipo de públicos. En el mes de septiembre, con la visita guiada 'Na Violant d'Hongria, primera reina de Castelló', las personas asistentes se remontan en tiempos del rey Jaime I, una ocasión para conocer al detalle los inicios de la ciudad a través de este personaje histórico.

La visita 'El Castelló llaurador' se reserva para el mes de octubre y con ella, se ahonda en el valor tradicional y costumbrista de la capital de La Plana mediante esta figura tan distintiva que acompaña a la ciudad hasta día de hoy. Y dejamos para noviembre 'El modernismo y la llegada del ferrocarril', una visita que recrea la importancia que tuvo este

momento para la ciudad y que incluso forma parte de su identidad arquitectónica.

Los niños y niñas también tienen hueco en esta programación gracias a 'Castelló con mirada infantil'. En el mes de diciembre, con la llegada de la Navidad, los más pequeños podrán indagar por la historia a través de divertidas anécdotas y curiosidades que sorprenderán a más de uno.

Al margen de las visitas temáticas, Turismo cuenta con propuestas que se mantienen durante todo el año. La ruta virtual por las ermitas ofrece la oportunidad de hacer un recorrido en 3D desde casa por estas construcciones emblemáticas, explicando cada detalle artístico que aguardan. Por otro lado, la 'Ruta de la ce-

rámica' conforma ya uno de los principales atractivos turísticos. Se ha diseñado un itinerario con el objetivo de dar a conocer el tan querido y protegido patrimonio cerámico, siendo la primera ciudad española en integrarse a la Ruta Europea de la Cerámica. Las rutas senderistas o las visitas 'Esencia de Castelló', que muestran los lugares más significativos del patrimonio natural y del casco urbano respectivamente, también se suman a esta oferta, cuyo objetivo no es otro que el de disfrutar de la ciudad y redescubrirla de una forma segura.

Castelló se consolida así como un destino con mucho que ofrecer, como una ciudad que acoge y sorprende incluso a sus habitantes. No hay más que observar con otra mirada.

*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



# La Vendimia en Familia:

## Sorbos de Historia en el Maestrat



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

*Hablar del vino es hablar del ser humano en sí mismo,  
de nuestra esencia y de nuestra cultura.*

Septiembre es el mes más importante y mágico para el vino... Tras el calor del verano, la uva está lista para su recolección. La época en la que los viñedos son un hervidero de vida, y en la que comienza el mágico ritual de cada año. Porque, a pesar de que el proceso de elaboración del vino es clave, no lo es menos la vendimia artesanal.

Este tiempo nos brinda la ocasión perfecta para explorar y descubrir la milenaria tradición sobre la que se asientan las raíces de nuestra cultura mediterránea y practicar una de las experiencias más enriquecedoras e impactantes que nos ofrece el territorio: el enoturismo.

Por su singularidad y tradición, la vendimia es una labor plagada de curiosidades. Una tarea que, todavía hoy, conserva en su práctica buena parte de las pautas de egipcios, griegos, romanos, fenicios. Pueblos para los que el vino era una parte imprescindible de sus vidas. Buena parte de la vendimia se la debemos a los egipcios. Y es que este pueblo recolectaba la uva de una manera prácticamente igual a la actual. Y no solo eso: tanto el pisado de la uva, que lo realizaban los propios vendimiadores, como las celebraciones del final de la cosecha también datan de entonces.



En la Antigua Roma, uno de los pueblos responsables de que el cultivo de la vid se extendiera por toda Europa, esta labor de recoger la uva estaba marcada por dos pautas muy singulares. Por un lado, que solo podían realizarla mujeres. Por otro, que la recogida de la uva seguía un patrón propio: solo se recolectaban las uvas que estaban expuestas al sol, descartando las demás.

Un punto de partida que solía desembocar en una auténtica bacanal que, cómo no, honraba a otro de los dioses mitológicos del vino: Baco. Nuestra histórica comarca del Maestrat, cruzada por la Via Augusta romana, fue conocida por la producción de vinos desde la época romana y alcanzó grandes cotas de celebridad de sus caldos a finales del siglo XIX.

Todavía hay pequeñas bodegas tradicionales en el corazón del Maestrat que conservan este arte milenario y nos invitan a disfrutar de la experiencia, como el Celler l'Estanquer en Canet lo Roig. De la mano de Turisme Vinaròs y con una experiencia diseñada por la empresa de ecoturismo Explora Maestrat ofrecemos la oportunidad de vivir esta experiencia inolvidable, en el momento más hermoso del año: desde el viñedo, la recolección de la uva, hasta el pisado de las uvas y la elaboración de caldos... pasando por la cata de mostos y vinos.

**Sábado 4 de septiembre vive la Vendimia al alba: Sorbos de Historia en el Maestrat. Grupos reducidos. Reserva online ya disponible en [www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com).**

# El litoral de Almassora

*un valioso activo natural*



**Jorge Martínez Pallarés**

Director técnico de Nucs  
Téc. Deportivo Piragüismo



La franja litoral de Almassora, entre los municipios de Castellón y Burriana, cuenta con cerca de 4.000 metros de costa y es uno de los activos naturales más importantes de la localidad. De norte a sur se distinguen la playa de Benafelí, la playa del Pla de la Torre y la desembocadura del río Mijares.

Las playas destacan por su tranquilidad y cuidado además de disponer de un buen número de servicios, como vigilancia, salvamento, restauración, consultorio médico y una excelente accesibilidad para el uso de embarcaciones. Frente al 'Camí dels Catalans', en Benafelí, se encuentra uno de los principales accesos con una escollera dispuesta de forma paralela a la costa que brinda una protección extra frente al oleaje.

Una excelente propuesta para conocer este litoral es navegando en kayak realizando un recorrido de ida y vuelta desde Benafelí hasta el delta del Mijares. Durante el itinerario se pueden contemplar las diferentes escolleras que delimitan las zonas de baño junto con el arenal costero que se entremezcla con los cantos

rodados. El punto álgido de la ruta será la llegada a la desembocadura del Mijares, humedal declarado como espacio protegido que posee una notable importancia ecológica debido a la formación de lagunas poco profundas.

'Les Goles', que es el nombre que reciben estas lagunas costeras, son ricas en vegetación acuática y subacuática junto con especies y comunidades de riberas y cauces fluviales que se entremezclan con juncuales y prados húmedos. La presencia más o menos permanente de agua ha permitido la existencia de una fauna con una elevada diversidad de especies, algunas de ellas de gran interés para la conservación. Desde la embarcación se podrán observar las abundantes y variadas comunidades de aves donde destacan patos, garzas y gaviotas.

Almassora reconocida por su ingente industria destaca también por un entorno natural de gran valor paisajístico con su río y su costa como máximos exponentes. Con el equipo de guías de Nucs podrás conocer este y otros encantos de la zona practicando deportes en el medio natural.



*El conseller Arcadi España estuvo acompañado en su visita por secretaria autonómica de Obras Públicas, Transportes y Movilidad Sostenible, y la directora general de Aerocas*

## El aeropuerto avanza en su objetivo de implantar la actividad logística con la **obtención del certificado de agente acreditado de carga**

*El conseller visita las obras de la nueva plataforma industrial que cuenta con una inversión de casi dos millones de euros*

**E**l aeropuerto de Castellón da un nuevo paso en su estrategia de diversificación con la obtención del certificado de agente acreditado de carga que concede la Agencia Estatal de Seguridad Aérea (AESA). Así lo ha anunciado el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, quien ha señalado que con este certificado el aeropuerto pretende favorecer la implantación de la actividad logística.

En su visita a las instalaciones -acompañado por secretaria autonómica de Obras Públicas, Transportes y Movilidad Sostenible, María Pérez, y la directora general de Aerocas, Blanca Marín- el conseller ha explicado que la AESA ha acordado la inscripción del aeropuerto de Castellón en el registro de agentes acreditados de carga durante

un periodo de cinco años.

La obtención de este certificado supone que Aerocas puede aplicar los controles de seguridad para el transporte de carga establecidos por el Programa Nacional de Seguridad para la Aviación Civil, supervisando la mercancía que sale del aeropuerto y avalando que es segura.

El conseller Arcadi España ha destacado que con la cumplimentación de este trámite «se pretende favorecer la llegada de operadores de carga para comenzar a desarrollar la actividad logística y avanzar así en la estrategia de diversificación». Según ha señalado, «el aeropuerto de Castellón puede constituir una alternativa en el ámbito de la carga en el actual contexto de presión logística en otros sectores».

### **Adecuación de la terminal de carga**

Por otra parte, Arcadi España ha avanzado que Aerocas está tramitando la redacción del proyecto para la adecuación del muelle de carga de la terminal de mercancías. A través de esta actuación se pretende optimizar y agilizar las tareas de carga y descarga del transporte terrestre.

### **Nueva plataforma industrial**

El conseller ha supervisado las obras de construcción de la nueva plataforma industrial y de prolongación de la calle de rodaje. Según ha detallado, la prolongación de la calle de rodaje y la plataforma destinada al mantenimiento de aeronaves suponen una inversión de casi dos millones de euros y «garantizarán los planes de expansión de las empresas que ya operan en el aeropuerto y de otras que puedan incorporarse en el futuro», ha explicado.



Carlos Pinazo. Profesor en el Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera. Propietario y gerente de los restaurantes "deli\_rant" y "recoveco"

# La hostelería organizada

A medida que en España la recuperación económica se va abriendo camino entre los últimos coletazos de la pandemia, es momento de echar la vista atrás y comprobar si se han cumplido los pronósticos sobre la situación del sector de la hostelería tras el cataclismo.

Muchas de las tendencias previstas se han consolidado y no se espera una marcha atrás en aspectos como la digitalización (cobros electrónicos, cartas digitales, códigos QR, redes sociales, gestión de reservas y pedidos...), la apuesta por la salud (opciones dietéticas, vegetarianas, atención a alérgenos) y la sostenibilidad (reducción de desperdicios, productos de proximidad y de temporada, negocios de barrio...).

Otras, que surgían como amenazas para el negocio de hostelería tradicional, como las cocinas ciegas o la comida para llevar, sí han aumentado su participación en el volumen de ventas sectorial, pero lo han hecho fundamentalmente en el segmento de comida rápida y de bajo coste. Muchos negocios tradicionales intentaron agarrarse a este flotador en los meses más duros del confinamiento, pero no ha dejado de ser una solución de emergencia y, en la mayor parte de los casos, no ha sido más que una ayuda menor, cuando no un inconveniente, por el escaso volumen generado, los sobrecostes y las dificultades organizativas.

Pero un efecto que ha pasado algo más desapercibido, y que va a condicionar el futuro del sector en los próximos años, ha sido el incremento del negocio de la hostelería organizada (cadenas y franquicias) a costa de la hostelería independiente. Esta tendencia, que ya hace años que es un hecho en otros sectores como el de la alimentación, la moda y el pequeño comercio, se ha acelerado en la pandemia.

Los cierres de actividad se han producido mayoritariamente en negocios independientes que, además, han visto reducida su facturación en mayor medida que la hostelería organizada. El resultado es que la cuota de participación de cadenas, grupos y franquicias se acerca ya al 30% y con una imparable tendencia creciente,

dadas sus ventajas en términos de economías de escala, fortaleza financiera, inversión en publicidad, ahorro de costes, profesionalización y gestión.

## Diferenciación y formación

Como en tantas otras cosas, la uniformidad se impone, el gusto del consumidor se estandariza y ya vivimos la paradoja que supone sobrevolar medio mundo para encontrarnos en todas partes con exactamente lo mismo. Cada vez que un nuevo formato sea exitoso, será inmediatamente copiado y reproducido a escala haciendo que los nichos sean cada vez más reducidos y la innovación más rápidamente absorbida.

Por cuestiones culturales y económicas (la pequeña empresa genera más empleo y de mejor calidad, propicia una mejor distribución de la renta y genera más creatividad y satisfacción), esta no es una buena noticia.

¿Cómo se puede disputar el predominio creciente de la hostelería organizada? A diferencia de otros sectores, en los que el empresario independiente ha sucumbido al poder de las grandes corporaciones, la hostelería cuenta con un elemento clave: no sólo vende comida y bebida, vende una experiencia. Toda una ceremonia de consumo que permite competir poniendo en valor la diferenciación, la atención personalizada, la creatividad y la formación.



## Línea de ayudas a los festivales con 360 mil euros



La Diputación prepara la creación de una línea de apoyo económico al sector de los grandes festivales de música de la provincia para que puedan paliar los efectos de dos años en silencio por la pandemia. Con esta línea específica, que estará dotada con 360 mil euros, la corporación busca blindar la celebración de macroespectáculos musicales en los próximos años en las comarcas de Castellón.

El presidente, José Martí, ha justificado el lanzamiento de esta

convocatoria de subvenciones ante la importante repercusión económica que representan los festivales para la provincia y por su peso a la hora de posicionar a Castellón como escenario de festivales. Las ayudas, según se desprende del borrador de las bases, cubrirán gastos corrientes de los últimos dos años. Martí ha indicado que se ha establecido una cláusula que implica que los beneficiarios se comprometen a celebrar a lo largo de 2022 su macroevento para poder percibir la cuantía.

### Implantación del turismo inteligente en la provincia

La diputada de Turismo, Virginia Martí, trabaja en coordinación directa con la Dirección de Inteligencia Turística de Turisme CV en la aceleración del proceso de integración de la provincia de Castellón en el Sistema de Inteligencia Turística de la Comunitat Valenciana. Desde el Patronato de Turismo, Martí ve esta relación “como una oportunidad” para impulsar la modernización de los modelos de gestión y toma de decisiones del sector turístico provincial.

### Restauran la muralla del Albacar del castillo de Xivert



La Diputación ha culminado los trabajos de consolidación y restauración de la muralla del Albacar del castillo de Xivert. La intervención ha contado con un presupuesto de 40 mil euros y ha servido para poner en valor el conjunto arquitectónico y para parar el proceso de degradación de la fortaleza, datada de los siglos X-XIII.

### Nuevo impulso a la marca 'Castelló Ruta de Sabor'



La Diputación, a través del Patronato Provincial de Turismo, inicia una nueva fase del proyecto 'Castelló Ruta de Sabor', más ambiciosa si cabe, para darle un nuevo impulso a la oferta de turismo gastronómico provincial, máxime tras los difíciles momentos vividos durante la pandemia.

Así, se ha realizado una licitación pública para constituir una Secretaría Técnica especializada del proyecto 'Castelló Ruta de Sabor' que, junto a los profesionales del Patronato Provincial de Turismo, va a trabajar de manera específica durante los próximos años para proporcionar apoyo técnico a todas las empresas, asegurar que se cumplen los niveles de calidad y desarrollar las acciones de promoción necesarias que contribuyan a mejorar el posicionamiento de la marca en el mercado. La empresa adjudicataria ha sido DINAMIZA Asesores.

# La UJI ofrece nueve propuestas formativas de teatro, danza, música, escritura y vídeo en el curso 2021-22



El Servicio de Actividades Socioculturales (SASC) de la Universitat Jaume I ha organizado dentro del programa **UJI-encultura formació** una variada oferta de cursos y talleres para el curso 2021-2022, que abordan temas como el teatro, la danza, la música, la escritura creativa o el audiovisual. Se trata de nueve propuestas dirigidas a la comunidad universitaria y al público en general.

El Aula de Teatro Carles Pons de la UJI plantea para este año tres propuestas de 144 horas de duración cada una: **un curso de iniciación al teatro** impartido por Regina Prades; **un curso de interpretación teatral** a cargo de Cesca Salazar, y **el taller de escenas de práctica teatral**, dirigido por Joan Comes. El 14 de octubre se realizará una sesión informativa sobre todos los cursos del Aula de Teatro para los interesados a las 19 horas en el Aula de Teatro Carles Pons (JB2S12AA) de la Facultad de Ciencias Jurídicas y Económicas.

En el apartado de danza, la UJI ofrece este curso tres talleres de **danza contemporánea de iniciación, nivel intermedio y avanzado**. Los talleres, de 70 horas de duración, empezarán en octubre y finalizarán en el mes de mayo. Serán impartidos por Erica Galmes y Toni Aparici, y estarán coordinados por Pepa Cases.

En el ámbito musical, la Universidad ofrece un **taller de canto coral** con matrícula gratuita. El taller, impartido por Diego Alamar, se iniciará el 13 de octubre y finalizará el 1 de julio con el concierto final de curso.

El **taller de escritura creativa**, bajo la dirección de la profesora y escritora Rosario Raro, tendrá lugar del 5 de octubre al 26 de mayo y está dirigido a cualquier persona que quiera leer, comentar, escribir textos literarios y escuchar las voces de otros escritores. Durante el curso, que tiene 140 horas de duración, se plantearán ejercicios entre los que se seleccionarán los mejores para su publicación en una antología en castellano y en valenciano.

Finalmente, en el ámbito audiovisual, la UJI continúa un año más con el **Taller de vídeo «Trastorn visual»**, centrado en conceptos básicos del audiovisual, que arrancará el próximo 4 de octubre. Durante este taller, que está impartido por Adam Brenes y tiene 140 horas de duración, el alumnado adquirirá los conocimientos necesarios para la realización de un proyecto audiovisual, desde la concepción de la idea hasta la grabación y postproducción de esta. Al final del taller se tiene que realizar una pieza audiovisual que se exhibirá en una proyección pública en el Menador espai cultural.

Más información:

<https://www.uji.es/cultura/base/sasc/UJI-encultura-formacio/>



# NUEVO PUERTO AZAHAR

OCIO & GASTRONOMÍA



BIANCO. MALASPINA

TERAZA DEL MAR

*fritiduría 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