

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 125 - Octubre 2021 - 2€

## Octubre:

*dels panellets a les galetes de Halloween*

*(Gremi de Forners de Castelló)*



# SUMARIO



Soletes Repsol .....	4	.....	15
Producto Gourmet: Sobrasada de Mallorca .....	6	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Cafés e infusiones .....	7	Ruta turística .....	18
Producto de la Comunitat Valenciana: Encurtidos .....	8	Turismo activo .....	19
Producto de Castelló: Quesos Almassora .....	9	Aeroport de Castelló .....	20
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA .....	21
Tienda el Pilar: Café y Pastas .....	11	Diputació Provincial .....	22
Panadería y repostería artesanal .....	12	Universitat Jaume I .....	23
Literatura y viaje: Peñíscola .....	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.grupoazona.es](http://www.grupoazona.es)

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

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

**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



## El turismo que viene

**T**odas las industrias se van a ver afectadas por las tecnologías de vanguardia, y el turismo no es una excepción.

Ya estamos viendo los primeros pasos en la aplicación de inteligencia artificial, realidad aumentada, etc. Hemos de ir acostumbrándonos a convivir con esa nueva realidad que avanza de forma imparable.

El concepto de experiencia ya ha perdido su glamour y, o se consigue diferenciar ofreciendo algo percibido como exclusivo o tendrá que competir vía precios, lo que conlleva un turismo de baja calidad.

La innovación es esencial para competir y ello implica formación y adaptación a las nuevas tecnologías, tanto para el turismo de masa, rural o cualquier otro tipo de turismo.

# NOS GUSTA LA GENTE AUTÉNTICA, COMO TÚ



**Adhiérete a Castelló  
Ruta de Sabor y empieza a  
disfrutar de todas sus  
ventajas.**

Más información en:  
[www.castellorutadesabor.es](http://www.castellorutadesabor.es)

 **CASTELLÓN**

 **DIPUTACIÓ  
D  
CASTELLÓ**



**CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR**



# 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:

## Restaurante-Vermutería Tràgol

C/ Valencia nº19 Bajo A. Benicarló. Telf. 964 04 43 23

Ubicado en la zona marítima de Benicarló, el Restaurante-Vermutería Tràgol ha sabido combinar la cocina marinera más tradicional con otra creativa y moderna, en la que cobran protagonismo los productos de primera calidad procedentes del mar Mediterráneo y la huerta benicarlanda. Así, la oferta gastronómica de Tràgol se basa en una amplia variedad de especialidades marineras, tapas creativas, pescados, carnes y, sobre todo, riquísimos arroces, como el arroz con magret de pato y foie; con sepia del pincho y alcachofas; caldereta con galeras peladas (en temporada); arroz meloso con bogavante o negro con gamba roja.

También cuenta con menús degustación. Sin duda, una excelente propuesta culinaria y una cuidada carta de vinos, espumosos y gin&tonics, que se suman a un servicio atento y profesional. Desde que abrió sus puertas hace poco más de ocho años, Tràgol se ha convertido en un restaurante moderno pensado para disfrutar de una buena comida o cena en un entorno bonito y agradable, tanto en pareja como en familia y amigos.



## Restaurante Plan B

Calle Luis Vives, 13-15. Castelló. Telf: 964 066 996



## Casa Teresa

La cocina casera es, sin duda, la seña de identidad de Casa Teresa, un acogedor restaurante que se encuentra en pleno centro de Castelló. Un lugar tranquilo y de ambiente familiar, en el que disfrutar de una gastronomía tradicional con producto de calidad superior. Su oferta culinaria varía dependiendo de la temporada, que se suma a los platos característicos de la casa, como los guisos, revueltos y arroces, así como su riquísimo ternasco, croquetas, huevos, sepia o caracoles. También cuenta con una de las bodegas más completas de la ciudad, con una cuidada selección de vinos. No importa lo que se pide en Casa Teresa. Todo está exquisito. La clave de su éxito está en ofrecer un producto fresco y de calidad, unido a un "saber hacer" en la cocina que se adereza con un magnífico servicio al cliente, acompañado siempre del mejor consejo profesional.



Es una buena opción para ir de tapas, comer de menú o degustar una riquísima hamburguesa gourmet elaborada con buena materia prima. El restaurante Plan B se presenta como una alternativa gastronómica en el centro de Castelló, donde destaca una atmosfera desenfadada y una cocina de vanguardia elaborada con producto fresco y de calidad. Una carta casera con toques de mundo, donde disfrutar los auténticos sabores de nuestra tierra y que, al mismo tiempo, permite al comensal descubrir la cultura gastronómica de otros países.

Además del menú diario, Plan B propone una carta con variedad de entrantes fríos y calientes; pasta; carnes; pescados; sin olvidar los arroces. Una de sus especialidades son las hamburguesas prémium. Se trata de “un viaje culinario por varias zonas del mundo, por varias cocinas, diversidad de platos sin salir del local, una alternativa a lo clásico”.

*Calle Lope de Vega, 4. Castelló. Telf: 630408021*



**DeCasa**  
ULTRA CONGELADOS

**7Mares**  
DeCasa

**dil**  
CONGELADOS SELECTOS  
Desde 1967

[www.congeladosdil.com](http://www.congeladosdil.com)  
Avda. Hermanos Bou, 247  
Castellón: Tel. 964 22 50 50  
Valencia: Tel. 961 25 07 73



# Sobrasada de Mallorca

**C**arne de cerdo (magro y tocino), condimentado con pimentón, sal y pimienta. Estos son los ingredientes básicos de la afamada Sobrasada de Mallorca, un embutido crudo curado que se ha convertido en seña gastronómica de la isla, amparada por el sello de calidad Indicación Geográfica Protegida. El uso de colorantes está expresamente prohibido.

Dependiendo de la raza de cerdo se diferencia dos tipos de sobrasadas: Por un lado, la "sobrasada de Mallorca", que está elaborada con carnes de cerdo de todas las razas; y por otra, "Sobrasada de Mallorca de cerdo negro", preparada únicamente con carnes de cerdo de raza autóctona mallorquina, criados y cebados en la isla de Mallorca según las prácticas tradicionales, en régimen extensivo o semiextensivo.



*Huevos rotos con Sobrasada de Mallorca*



*Naturalmente condimentada*

Rica en matices, la sobrasada -con un gran valor nutricional- fue en sus comienzos una de las formas más prácticas de disponer de carne durante todo el año, ya que la carne fresca se estropeaba con mucha rapidez y, por tanto, se reservaba para ocasiones especiales.

Así, usando diversos métodos (picado, condimentado y curado de la carne), la sobrasada podía mantenerse y degustarse más tiempo. Desde entonces, se ha afianzado como un producto gourmet, muy versátil en la cocina, que se puede tomar de muchas formas, tanto en crudo o atemperada y como ingrediente en las recetas gastronómicas más sofisticadas. Y es que este embutido encierra un mundo de sabores, matices y texturas que llegan a sorprender a los paladares más exquisitos.

*Más información:*

**Consejo Regulador de la IGP "Sobrasada de Mallorca". [www.sobrasadademallorca.org](http://www.sobrasadademallorca.org)**



# La importancia de la tetera



**Esperanza Alcarria.**

Propietaria de la Tienda  
Café y Té. Diseñadora de té

**S**i somos consumidores de este elixir llamado té o de infusiones lo ideal es hacerlo en una tetera. ¿Pero sabemos cuál elegir para nuestro té? ¿Conocemos los materiales? Éstas y más preguntas os haréis a la hora de comprar una Tetera.

Lo primero que tendremos en cuenta será la capacidad. Las hay de todos los tamaños. Lo segundo, el material; esto es lo más importante y en nuestra Tienda Café y Té encontraras teteras de hierro fundido, de porcelana, de acero inoxidable, de aluminio, de vidrio, de cerámica o de barro.

Como verás hay mucho dónde elegir y en casi todos los modelos lleva incorporado un filtro de acero inoxidable.

Según el tipo de té que consumimos deberíamos elegir la tetera.

– **Tetera de Hierro Fundido.** Son las más exclusivas y de gama alta. Por dentro van esmaltadas y tienen unos diseños que cuidan hasta el más mínimo detalle, ideales para preparar un té negro o un Oolong, porque requieren temperaturas más altas y en estas Teteras se mantiene más tiempo caliente.

– **Porcelana.** Son las más coquetas y finas. En este material hay una gran variedad de modelos y puedes realizar cualquier tipo de té o infusión.

– **Vidrio.** Preferentemente se utilizarían para preparar el té verde o blanco. Las de cristal son ideales para los amantes del té que desean ver el color de la infusión, estas teteras están fabricadas en cristal de Borosilicato que resisten temperaturas muy elevadas.

– **Acero Inoxidable.** Éstas son muy prácticas y funcionales, porque las puedes poner directamente al fuego, ya sea inducción o vitrocerámica y son las más resistentes del mercado.

– **Barro.** Éste tipo de tetera no es muy conocida en nuestro país. Necesita unos cuidados más específicos como curarlas al estrenarlas y solo deben de ser utilizadas por un tipo de té.

A la hora de limpiar cualquier tetera, hay que tener en cuenta una serie de indicaciones, como que no se deben lavar en el lavavajillas, ni con estropajo y jabón. Es suficiente con aclararla con agua, dejar escurrir boca abajo y luego secar, a no ser que sea de cristal.

Para elegir bien tu tetera deberás de tener en cuenta: material, capacidad y porosidad. Cualquier duda que tengas a la hora de la compra, estaremos encantadas de resolverla y asesorarte en nuestra Tienda Café y Té.



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**



# Encurtidos

golosinas acidas que no puede faltar en el  
popular almuerzo valenciano



**Paco González Yuste**

*Comunicador Gastronómico*

**L**os encurtidos son uno de los aperitivos y entre horas con mayor aceptación, abren el apetito y lo más importante aporta muy pocas calorías.

No puede faltar en una mesa valenciana, especialmente a la hora del tradicional almuerzo; es acompañante habitual de ensaladas y cuando baja la temperatura son ideales para acompañar la olleta, el puchero y el cocido; desengrasará y nos ayudará a una mejor digestión. Existe infinidad de productos para encurtir: coliflor, pepino, zanahorias, alcaparras, alcaparrón, cebollas, pimientos, guindillas, berenjenas, aceitunas ...

Encurtir es uno de los métodos más antiguos, naturales y exitosos para conservar los alimentos durante largo tiempo. Puede hacerse mediante la adición de sal, que origina una fermentación láctica o añadiendo vinagre. Esta técnica es muy utilizada en muchos países del mundo por varios motivos, y uno de los principales es por lo económico y sencillo. Requiere poca inversión de energía y maquinaria.

Existen encurtidos cárnicos y de pescado, aunque los más comunes son los vegetales. Los más abundantes son los pepinillos, olivas, ajos, mini mazorcas, alcaparras berenjenas de Almagro, zanahorias, cebollitas, alcaparras, ajos, guindillas, tomates, remolacha, apio, rabanitos, judías verdes pimientos, coliflor y la mezcla de todos.

Se puede elaborar añadiendo azúcar, especias, esencias y aromas, pero siempre acompañados de vinagre. También se pueden pasteurizar para alargar su conservación. Hay una gran variedad de encurtidos y cada día aparecen nuevas ideas y sistemas que amplían el campo.

Se suele tomar fríos como aperitivo, acompañamiento de comidas, en ensaladas, salsas o en bocadillos y suelen ser muy consumidos con la llegada del buen tiempo.

El contenido de grasa en los encurtidos vegetales es muy escaso, salvo en las aceitunas, que suelen tener un alto contenido en sal.

Es muy tradicional adquirir este tipo de alimentos en las paradas de los mercados tradicionales de nuestra comunidad y están considerados como las golosinas de adultos, aunque también encantan a los niños.

El pepinillo es el encurtido más consumido en el mundo y se empezó a consumir hace más de 4.000 años en Mesopotamia. Se dice que Cleopatra era tan bella debido a la gran cantidad de pepinillos que comía. Napoleón los incluyó como alimento habitual de sus tropas. Crisóstobal Colon les daba este alimento habitualmente a sus tripulantes para combatir el escorbuto. El consumo en general de encurtidos es beneficioso para la salud siempre que no se abuse de ellos porque suele tener un contenido alto de sal.



## Guindillas encurtidas

### Ingredientes:

- Guindillas, dulces o saladas
- Agua y vinagre

### Elaboración:

Colocar las guindillas en un tarro de cristal, dejando el rabo hacia arriba. Así podremos sacarla más fácilmente. Aparte, mezclar el agua y el vinagre, por cada litro de agua, añadir 0,250 cc (1 vaso) de vinagre de vino blanco, o de manzana, que es más suave, e incorporar el líquido a las guindillas. Cerrar el tarro de cristal y dejar reposar en la despensa un mes aproximadamente antes de degustar.

Es vital emplear productos de gran calidad, agua no clorada y un buen vinagre. Con buenos ingredientes, se conserva durante mucho tiempo sin perder propiedades.



Carrefour.es  
Tu compra online

# Carrefour

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



# QUESOS ALMASSORA

La clave del éxito de Quesos Almassora es la cuidadosa selección de la mejor leche natural de vaca, cabra y oveja -procedente del Maestrazgo- para elaborar una amplia variedad de productos lácteos, tanto frescos como madurados, que se han ganado un importante prestigio internacional.

De hecho, algunos de sus quesos, como el Tronchón semicurado de oveja o de cabra; Curado de oveja, cabra e, incluso, al pimentón; Fresco de cabra prensado; Portugués de oveja... han recibido importantes premios dentro del concurso anual World Cheese Awards.

Y es que la esencia, el sabor y la pureza de un producto natural y artesanal son las señas de identidad de Quesos de Almassora que, de la mano de sus gerentes, Fernando y Juan José Gil Solsona, se ha mantenido fiel a la sencillez, el compromiso social y la proximidad con el cliente a lo largo de su dilatada historia.

En la actualidad, Quesos Almassora dispone de un amplio abanico de quesos frescos, curados y semicurados, tanto de leche de vaca, leche de cabra y leche de oveja; y en una amplia variedad de formatos: Tronchón, "cassoleta", portugués, manchego, servilleta y barra. Todos ellos sometidos a estrictos controles diarios de seguridad alimentaria.

Esta empresa de Almassora ha sabido aunar tradición e innovación para ofrecer unos quesos de extraordinaria calidad.

Calle Les Naus 14, Almassora  
Tel.: 964 563 350  
e-mail: [info@quesosalmassora.com](mailto:info@quesosalmassora.com)



## *El removido*

**E**stoy convencido que muchos de los que leáis estas líneas ya conoceréis o habéis oído hablar alguna vez del removido de la botella de Cava o Champagne, sobre todo porque es una de las imágenes más típicas y una de las fases más características y visuales del Método Champenoise.

Cuando el espumoso ha culminado el periodo de crianza deseado por el jefe de bodega, y las levaduras muertas que se encuentran todavía en el interior de la botella han rematado su función aportando toda la **complejidad organoléptica** que hace de los espumosos unos vinos tan especiales, es el momento de limpiar el vino y eliminar todas esas **lías** de la botella.

Para ello se realiza el removido, pasando las botellas de la posición recostada en horizontal que utilizan durante la crianza, hasta situarlas en punta (boca abajo). Tradicionalmente las bodegas realizaban este proceso

en los inconfundibles **pupitres** de madera, que pueden llegar a albergar hasta 120 unidades.

El propósito final es situar todo el sedimento en la punta de la botella. Para ello, inicialmente, cada una se coloca por el cuello en cada uno de los agujeros del pupitre con una inclinación de entre un 20° y 30°. A partir de ahí, el maestro “removedor” irá haciendo de forma manual diariamente un doble movimiento, por un lado realizando 1/8 de giro de forma lateral y por otro lado modificando el ángulo de inclinación, llevando la botella de posición horizontal hasta la vertical.

Este proceso puede llegar a durar hasta 6 semanas consecutivas y la botella se rotará unas 25 veces durante ese tiempo, hasta conseguir que se sitúe en punta “sur pointe” (cabeza abajo). Todo el sedimento habrá caído entonces hasta la boca de la botella, para ser extraído en el siguiente paso.



**Esteban Martinavarro**  
Gerente de Vinya Natura

# Café y Pastas

*El Pilar*

**Cristian Baena**

Co-propietario de la  
Tienda El Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



**E**l 1 de octubre se celebra el Día Internacional del Café. Una buena manera de celebrarlo podría ser tomarte un buen café, quizás probar el que es considerado el mejor café del mundo, Kopi Luwac.

Este no es un tipo de café, es más bien el resultado de un método de producción, por lo que el sabor puede variar según la fuente del grano y el tipo de tostado que se le dé. Normalmente el grano es 100% arábica y un tostado totalmente natural.

Todo el proceso comienza con la selección del café, realizado por la propia Civeta, ya que solo se come los frutos de mayor calidad, descartando por sí misma los peores granos o los dañados. Después de comérselos le toca el turno a las enzimas de su estómago, que rompen las proteínas que le dan el sabor amargo al café y dejan un grano menos amargo con toques especiados muy agradables.

Como no digiere el grano del café, al expulsarlo es recolectado y tostado logrando de este modo un café suave, terroso y especiado, con aromas muy intensos que le confieren un sabor único.

Si después de una buena comida ofreces a tus invitados un café como este y lo quieres acompañar de unas pastas, no puedes elegir cualquier galleta. Para un café de semejante calibre os recomendamos las galletas Birba. Con las que lleva-



mos muchos años trabajando y seguimos igual de satisfechos que el primer día, con la calidad, sabor y textura de sus productos.

Cualquiera de las variedades de su amplio catálogo estará a la altura de un café como Kopi Luwac, aunque sin duda nosotros nos decantamos más por los surtidos o las especialidades, ya que la variedad Nuria están más pensadas para desayunos y meriendas.

Por otro lado, los surtidos Birba son unas galletas excelentes de diferentes variedades, texturas con sabores únicos como las Boer de coco o Vainilla y los Russos de chocolate, entre otras delicias.

Sus deliciosos surtidos como MOS (bocados crujientes de naranja con base de chocolate); TAST (galletas crujientes con fresas, arándano y una base de chocolate); los AMETLLATS (crujientes bocados de galleta de almendra), o los deliciosos Brisalets (4 deliciosas variedades de barquillo elaborados con los mejores chocolates, negro, blanco, con leche y avellanas).

Así, podemos transformar una sobremesa en un momento especial que tus invitados recordarán durante mucho tiempo.



*Si quieres probar alguno de estos productos no dudes en pasar por nuestra tienda en la C/ Colón, 64 de Castellón.*

**Disfrutarás**

**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



# Octubre:

de los panellets a las galletas de Halloween

**E**l mes de octubre es el momento de disfrutar de los dulces especiales que los hornos del Gremi de Forners preparan para las festividades de Todos los Santos y Halloween.





El panellet clásico es una masa de almendras similar al mazapán, cubierto con piñones y bañado en clara de huevo almidarada con azúcar. La forma tradicional es la de una pequeña bola que se puede comer en un par de bocados.

Los huesos de santo son unos cilindros alargados hechos de mazapán, cuya preparación es bastante laboriosa. El interior de esta masa de almendra y azúcar está relleno de un delicioso almíbar de yema. Sin embargo, hay otros rellenos menos tradicionales, pero también populares como el chocolate, la fresa, el coco o la crema.

Las figuritas de mazapán en forma de frutas o animalitos son una de las nuevas creaciones de los maestros artesanos del Gremi de Forners que se impone en los últimos años. Y es que la pastelería ya no es solo una experiencia gustativa sino también visual y emocional.

Las galletas decoradas de Halloween son el top ten de ventas en el mes de octubre. Las más habituales son las de mantequilla o jengibre, decoradas con fondant, si bien el abanico es amplio tanto en lo que respecta a las harinas utilizadas en las masas, como en las decoraciones. El común denominador es que, junto a los pasteles y tartas decorados para la ocasión, transforman los escaparates de las panaderías y pastelerías de Castelló en un espacio de diversión a partir de los elementos característicos de Halloween, como los fantasmas, monstruos o calabazas.

Y junto a todas estas elaboraciones destacan, por supuesto, los dulces más tradicionales de nuestra tierra, que son los que se elaboran con confitura de las calabazas y boniatos de nuestros huertos, como los “pastisssets”.





# El encanto de Peñíscola

Víctor J. Maicas.

Escritor



Como un experimentado vigía en lo alto de un navío, el castillo de Peñíscola se nos presenta majestuoso para transmitirnos todo su encanto. Y es que sus piedras han vivido todo tipo de aventuras, desde desembarcos piratas hasta las intrigas palaciegas protagonizadas por el mismísimo Papa Luna.

Ocupado en su día por los musulmanes y después por los templarios, la ciudad, protegida también por las murallas que arropan el castillo, se nos presenta como un atractivo conglomerado de casitas blancas sobre el vistoso empedrado de sus calles y callejuelas.

Déjense llevar por este laberinto de piedras y admiren desde los miradores la majestuosidad del Mediterráneo, y es que esta población, rodeada casi por completo por el mar, forma una encantadora península en donde el blanco prevalece sobre todo lo demás.

Por supuesto, visiten el interior del castillo y sus hermosos jardines pegados al mar y, cómo no, descansen sobre la fina arena de sus playas para tomar fuerzas y así, con la energía renovada, degustar la rica gastronomía de la zona.

Sí, Peñíscola es un destino espectacular, pues todo lo que allí verán colmará, a buen seguro, todas sus expectativas de descubrimiento. ¡Feliz visita!



# SEMBRANT FUTUR

## Confia en les empreses rurals.

Generen oportunitats i ocupació,  
amplien serveis i sumen qualitat  
de vida.

#ReactivemCastelló  
[www.dipc.as](http://www.dipc.as)



# Un otoño para surcar los mares con **Escala a Castelló**



Octubre nos lleva a nuevas experiencias turísticas, destacando en la agenda la cuarta edición de *Escala a Castelló* que se celebra entre los días 9 y 12 de octubre en el Port. Sin duda, se trata de la gran cita del mes. Este evento marítimo vuelve a celebrarse en octubre, como ya sucediera el pasado año debido a la pandemia. En esta ocasión las naves históricas regresan al Puerto de Castelló, también en una edición adaptada a las restricciones sanitarias, para volver a convertirse en una relevante atracción turística. La primera edición de *Escala a Castelló*, en 2018, contó con la visita de unas 70.000 personas; en 2019, fueron 75.000; y, en 2020, la edición celebrada en octubre, recibió 13.000 visitas.

La IV Escala a Castelló será, además, una edición más sostenible, respetuosa y promotora de la protección del medio marino y de la vida submarina, con unos retos comunes a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU. Este evento se ha convertido en uno de los productos turísticos más importantes de Castelló además de ser ya un referente mediterráneo de la historia marítima, de la sostenibilidad, gastronomía y cultura marinera.

Por otra parte, el Ayuntamiento de Castelló ha organizado, entre los días 8 y 10 de octubre, un ciclo de conferencias históricas. Esta convocatoria, promovida a través del Patronato Municipal de Turismo, se denomina *Escala al Mediterráneo* y está coordinada por José Calvo Poyatos, catedrático de Historia y doctor por la Universidad de Granada en Historia Moderna con reconocida trayectoria como autor de novelas históricas.

Acercar el mar y el conocimiento de nuestra historia marítima a la ciudadanía de Castelló y a quienes visiten la ciudad durante el puente de octubre es el objetivo de este ciclo de conferencias. El viernes 8 de octubre, tendrá lugar la inauguración de las jornadas con la conferencia 'Mare nostrum: de los trirremes romanos a los yates de Calígula', a cargo de Santiago Posteguillo, profesor de Filología Inglesa de la Universidad Jaume I y escritor. Posteriormente, ese mismo día, conferencia 'Las galeras en el Mediterráneo, su papel en Lepanto', con Isabel Margarit Pelaz, doctora en Historia y directora de la revista 'Historia y Vida'.

El sábado 9 de octubre, conferencia 'Juan Sebastián Elcano y la primera vuelta al mundo', con José Calvo Poyato, doctor en Historia Moderna y escritor. Después, conferencia 'Egipto y las relaciones internacionales en el Mediterráneo', con Nacho Ares Regueras, egiptólogo y director de SER Historia.

Finalmente, el domingo 10 de octubre, tendrá lugar la conferencia 'El Mediterráneo en la política internacional de Felipe II', con Soledad Gómez Navarro, catedrática en Historia Moderna, seguida de la conferencia 'El Conquistador y la expansión mediterránea de la Corona de Aragón', a cargo de José Luis Corral Lafuente, catedrático de Historia Medieval.

Por último, destacar la celebración, hasta el día 12 de octubre, de la segunda edición de las **Jornadas de Cocina Marinera del Grau**.



**Escala al Mediterráneo**  
8, 9 y 10 Octubre - Castelló  
Ciclo literario

Coloquios con autores  
Al atardecer, junto al Mediterráneo

**Santiago Posteguillo**  
Mare Nostrum: de las trirremes romanas a los yates de Calígula

**Isabel Margarit Pelaz**  
Las galeras en el Mediterráneo.  
Su papel en Lepanto

**José Calvo Poyato**  
Juan Sebastián Elcano y la primera vuelta al mundo

**Nacho Ares Regueras**  
Egipto y las relaciones internacionales en el Mediterráneo

**Soledad Gómez Navarro**  
El Mediterráneo en la política internacional de Felipe II

**José Luis Corral Lafuente**  
El Conquistador y la expansión mediterránea de la Corona de Aragón

Durante la celebración de la Fiesta del Mar 2021: "Escala a Castelló"  
Mas info: [www.escalaacastello.com](http://www.escalaacastello.com)  
Dirige: José Calvo Poyato, Dr. Historia Moderna y escritor

Ayuntamiento de Castelló  
CASTELLÓ  
COMUNITAT VALENCIANA

Toda la programación turística de la ciudad se puede consultar en la página web del Patronato Municipal de Turismo:

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



**Jorge Martínez Pallarés**

Técnico Guía en el Medio Natural  
Guía de Nucs

## ‘Caminant per Onda’

*la fiesta del senderista en nuestra provincia*

El término municipal de Onda es un paraíso para el senderista rodeado de increíbles espacios naturales; la Sierra Espadán, el Salvador o el embalse del Sichar son un claro ejemplo de ellos. Con la finalidad de promover estos encantos que posee la localidad, el Ayuntamiento de Onda creó en 2011 ‘Caminant per Onda’, una marcha popular senderista que se realiza cada año al finalizar el verano.

Para la novena edición, celebrada el pasado 19 de septiembre, se presentó un itinerario renovado de 15 kilómetros. La ruta discurre por la Sierra de las Pedrizas aprovechando las vías pecuarias,

recientemente recuperadas, que comunicaban la localidad con las antiguas masías situadas a orillas del río Mijares. Mas de 400 personas de toda la provincia se dieron cita en esta particular fiesta del senderismo.

El recorrido al que se puede acceder desde la propia web del evento [www.caminantperonda.com](http://www.caminantperonda.com) posee una señalización liviana y diversas balizas inteligentes que permiten obtener información sobre los diferentes elementos naturales y patrimoniales que se encuentran en la zona utilizando nuestros dispositivos móviles

Durante la ruta se pueden contemplar los vestigios de épocas pasadas con numerosas construcciones de piedra en seco y la visita de la torre de la Talaia, un torreón de vigilancia probablemente anterior a la época musulmana que

tuvo la función de vigía del camino de herradura de origen romano que discurría a sus pies. Destaca también las increíbles vistas que desde estas montañas se alcanzan al área de la Plana, al río Mijares y al citado embalse del Sichar. En cuanto a flora se puede contemplar una tupida vegetación de bosque mediterráneo.

La marcha ‘Caminant per Onda’ se ha convertido en una cita ineludible para los amantes del senderismo, un evento, apto para todos los públicos, en el que experimentar una jornada deportiva en plena naturaleza. La actual señalización y la difusión por medios electrónicos permiten disfrutar de este recorrido los 365 días del año.

Con los guías titulados de Nucs podrás realizar esta y otras rutas de senderismo en diferentes parajes de la provincia de Castellón.



*Antonio Mata*  
LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón  
964 24 77 24

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

www.antoniomata.com



# El humilde algarrobo:

el árbol que bien vale su peso en oro

*Del olvido al superalimento: una historia deliciosa*



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia



Con la llegada del otoño, los imponentes algarrobos dejan ver las vainas oscuras colgantes de sus verdes ramas. A pesar de que España es el principal productor mundial de algarroba, la Comunidad Valenciana la primera autonomía productora y el Baix Maestrat el epicentro de su producción, para muchos sigue siendo un gran desconocido y el cultivo ha sufrido en las últimas décadas una grave regresión y abandono, hasta que todo cambió.

El algarrobo (*Ceratonia Siliqua*) había sido, hasta épocas recientes, apreciado gracias a su versatilidad y rusticidad, ya que crece en cualquier suelo cerca de la costa y resiste bien la sequía, adaptándose a terrenos que de otro modo quedarían desnudos o improductivos.

La palabra que designa al género, *Ceratonia*, deriva de la griega *Keras* (cuerno), ya que la apariencia, la forma y la consistencia del fruto recuerdan a un cuerno. La algarroba es una legumbre que ha sido utilizada por el hombre desde hace siglos, extendiéndose su cultivo por toda la cuenca mediterránea. De Egipto pasó a Grecia y de allí a Italia. Los fenicios y los árabes la difundieron a lo largo de la costa del norte de África desde donde llegó a España, país que ha utilizado sus semillas para obtener harina para el ganado y sus vainas para elaborar aguardientes, jarabes y emplastos medicinales.

Pero si existe una característica que hace único en el reino vegetal al algarrobo es la uniformidad de sus semillas, que al tener todas un peso muy similar, cercano a los 0,2 gramos, se utilizaron como la primera unidad o patrón para medir el peso de las gemas y piedras preciosas, y los árabes la llamaban *Qirat*, de donde pasó al castellano como *quilate*.

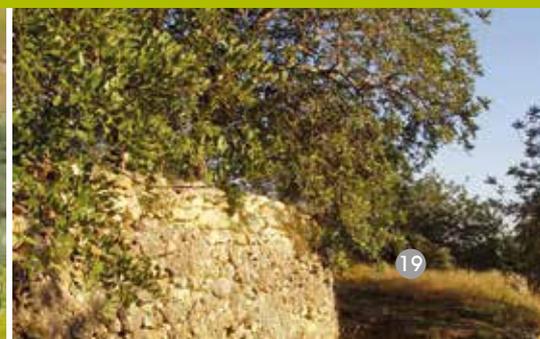
En épocas más recientes, durante la guerra civil española, fue muy usada para combatir el hambre y la desnutrición por su alto valor energético, de ahí que se la estigmatizara como «comida de pobres».

Su sabor, tostado y afrutado, ligeramente amargo y dulce a la vez, recuerda tanto al chocolate que en la posguerra era muy popular entre la población infantil, ya que no había recursos para adquirir cacao de importación.

Sin embargo, pocos saben de que se trata de un excelente alimento natural que investigaciones recientes han revalorizado por sus increíbles propiedades, concretamente por proporcionar el fabuloso compuesto D-pinitol, anticancerígeno, antidiabético, antioxidante, adelgazante, entre otras aplicaciones.

Ciertamente un árbol que vale su peso en oro. Descubre las múltiples aplicaciones gastronómicas de la algarroba y la milenaria cultura de su cultivo en el Maestrat en la experiencia temática única Ruta de la algarroba este mes de octubre.

Toda la información y reservas aquí: [www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com)





# El aeropuerto de Castellón avanza en la recuperación del tráfico comercial con un aumento del **22%** de los pasajeros en el periodo de verano

***La instalación castellonense registra en agosto 8.340 usuarios, la cifra mensual más elevada de los dos últimos años***

**E**l aeropuerto de Castellón avanza en la recuperación del tráfico comercial con un balance de más de 17.000 pasajeros y pasajeras en los meses de junio, julio y agosto, lo que supone un incremento del 22% respecto al mismo periodo de 2020.

Así lo ha detallado el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, tras la reunión que ha mantenido con la directora general de Aerocas, Blanca Marín, a fin analizar la presente campaña estival, todavía marcada por la pandemia del coronavirus.

En el mes de junio, se contabilizaron 1.926 pasajeros, que se incrementaron a 6.736 en julio. En agosto, ha habido 8.340, con un crecimiento del 24 % respecto al mes anterior. Esta última cifra supone el registro mensual más alto desde septiembre de 2019.

En el cómputo de junio, julio y agosto, la cifra de viajeros ha sido de 17.002, mejorando en un 22 % el resultado obtenido en el mismo periodo de 2020.

El conseller ha explicado que estas cifras “pese a ser modestas, confirman la progresiva recuperación del tráfico comercial, que se ha visto muy afectado por la crisis asociada a la COVID-19, hasta el punto de que motivó la interrupción de los vuelos regulares en el aeropuerto de Castellón durante varios meses”.

Arcadi España ha destacado la importancia que ha tenido en esta reactivación la apuesta realizada por el aeropuerto por el mercado nacional, con las rutas de Bilbao y Sevilla, a las que se unen este verano las de Londres y Bucarest. El conseller ha manifestado su confianza en que el resto de conexiones internacionales que no se han podido operar durante esta campaña, “se recuperen en los próximos meses y volvamos a la dinámica de crecimiento de antes de la pandemia”.

# Los nuevos retos docentes en la gastronomía



**Jordi Ferrer.** Profesor del Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera-Gasma. CEO de FreeCookProject

**H**ace apenas 15 años que en los estudios de gastronomía aún brillaban en la cúspide las técnicas de El Bulli como el grial que ansiaba todo alumno. La técnica era un fin en sí y no un medio para alcanzar objetivos.

El alumno entraba en el aula con la idea de convertirse en un gran “creador”, en un Dalí de la cocina, y Ferrán (Adrià) estaba en la mente de todos, en la boca de todos. En esa época, tan cercana y tan lejana a la vez, el futuro cocinero quería ser un artista.

España, tierra de sangres calientes y mentes creativas, fue un crisol en el que jóvenes talentos aprendieron en las mejores cocinas del mundo, aquí, en su propio país (El Bulli, Mugaritz, El Celler de Can Roca...), con una idea en su mente: replicar todo lo aprendido, todo lo visto, todo lo sentido, pero ahora en su propio negocio, y mostrar al mundo su alma de artista.

Y ahí es donde vivimos nuestro particular “Trafalgar gastronómico”. Ahí es donde jóvenes con un gran talento culinario y gran capacidad de trabajo sucumbieron bajo las garras de la dura realidad, esa realidad para la que nadie los preparó en el aula: la vida empresarial.

Mucho se habla de las nuevas generaciones, más mal que bien, pero quiero romper una lanza en favor de ellos en referencia a la nuestra: ellos tienen los pies en el suelo, saben lo que quieren y saben también lo que no quieren.

Las nuevas generaciones no quieren trabajar 15 horas al día 6 días a la semana para sentirse “artistas”. Quieren tener tiempo para vivir. ¿Es eso criticable? Las nuevas generaciones no veneran la técnica. Valoran más el conjunto y son más pragmáticos.

Los héroes gastronómicos de las nuevas generaciones son los chefs empresarios, más valorados por su faceta de empresarios creadores de conceptos y de negocio que por su vertiente “artística culinaria”.

## La próxima generación

La gran pregunta es, entonces: ¿Qué características ha de tener la formación que necesita la nueva generación de estudiantes de gastronomía?

La primera característica diferencial, como promueve Ferrán (Adrià) en la actualidad, es formarles, paralelamente a la gastronomía, en gestión integral de negocios, porque por fin las nuevas generaciones han tomado conciencia de que la gastronomía es un negocio en el que podemos expresar arte, pero ha de ser gestionado para ser rentable.

Desde el punto de vista metodológico, es necesario reorientar la formación hacia la consecución de objetivos reales promoviendo los proyectos y las situaciones reales en las que el alumno deberá gestionar de forma integral todos los recursos y aplicar todas las variables reales en las que se encontrará en el futuro mundo laboral.

Por último, hemos de tomar conciencia de que un porcentaje importante de los alumnos que estudian gastronomía no serán cocineros, ni camareros, ni propietarios de un negocio gastronómico, ya que la gastronomía es ahora un mundo muy abierto lleno de oportunidades.

Mostrémosles los nuevos caminos y dotémosles de las herramientas necesarias para crecer y enfrentarse a las incertidumbres. Ese será nuestro trabajo.

# La Diputación promocionará la provincia este otoño de la mano de Antonio Resines



**E**l Patronato Provincial de Turismo de Castellón lanzará este otoño una campaña de promoción de la provincia protagonizada por el actor Antonio Resines. Bajo el lema 'Si Resines va, por algo será', el ente adscrito a la Diputación ha confiado en el afamado artista cántabro la tarea de presentar al extenso mercado español los tesoros que acogen las ocho comarcas castellonenses. La participación de Resines se anunció en un acto desarrollado en el Patio de las Aulas, en Castelló, con la presencia del presidente José Martí y la diputada de Turismo, Virginia Martí.

Esta campaña, con un presupuesto de 50.000 euros, se enmarca dentro de la estrategia de Turismo de avanzar hacia la desestacionalización y la diversificación del modelo turístico provincial. Se lanzará por canales digitales y mostrará espacios de renombre como las Coves de Sant Josep de la Vall d'Uixó, las islas Columbretes, Morella, Peñíscola y el litoral de Castellón. El mercado al que se dirige está formado por personas menores de 40 años.

## Récord de visitas al Castillo de Peñíscola

**E**l castillo de Peñíscola rozó su récord histórico de visitas con cerca de 60 mil entradas validadas en el mes de agosto. Se acerca, por tanto, a la cifra de 62 mil personas que hace ahora cinco años lograron la actual plusmarca y prácticamente dobla las 33.500 que se contabilizaron en el mismo periodo de 2020.

## Nuevos viajes de Castellón Sénior

**L**a Diputación ha retomado el programa de vacaciones Castellón Sénior para gente mayor. Los turnos para la realización de estos viajes están 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 el periodo de Semana Santa. Castellón Sénior se estructura en tres programas vacacionales distintos: 'Vacaciones en la Costa de Castellón', 'Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural' y 'Estancias en Balnearios'.



## La Diputación subvenciona las ferias de la trufa con 10 mil euros



**E**l área de Desarrollo Rural de la Diputación de Castellón concederá 10 mil euros en subvenciones a municipios para la celebración de ferias gastronómicas en torno a la trufa negra. Es la primera vez que desde la institución provincial se convoca esta línea de ayudas en régimen de concurrencia competitiva, siguiendo así los principios de publicidad, concurrencia libre y transparencia que viene aplicando progresivamente en sustitución de las concesiones directas. Como forma de impulsar su celebración en el interior se destinarán más recursos a las localidades que cuenten con menos de 500 habitantes.

# El Paranimf inicia el curso con teatro y danza de cariz social, cine de autor actual y clásicos de Berlanga

El Paranimf de la Universitat Jaume I inicia un nuevo curso con una variada programación de espectáculos teatrales y de danza que, en su línea habitual, abordarán temas sociales y comprometidos que invitarán a la reflexión. Una cuidada selección de cine de autor actual y clásicos de Luis García Berlanga, así como música de jazz, completarán las propuestas de esta temporada de otoño.

Las representaciones se iniciaron en septiembre con **Cartes a Curie**, de Maquinant Teatre, una obra con componente feminista que aborda el papel de la mujer en la ciencia a través de la figura de Marie Curie, que ha abierto el ciclo «Escenaris d'EnRaonaMents». La programación continúa el **1 de octubre** con **Grad**, de Teatro de la Resistencia, que tratará el tema de los conflictos armados a través de la experiencia personal de los artistas de la compañía.

El **8 de octubre**, la compañía La Ravalera Teatre estrenará en el Paranimf **Antimulleriana**, un espectáculo que estaba previsto para cerrar la programación teatral del curso pasado y que se tuvo que aplazar.

Por otro lado, dentro del ciclo «Danza a escena» de la Red Española de Teatros, se ofrecerá el **15 de octubre** **No pleasure** del coreógrafo vasco Iker Karrera.

El circo también estará presente en la programación de este trimestre el **22 de octubre** con el espectáculo **Peus dalt**, de Spanish Circo.

El **29 de octubre** llegará al Paranimf la 29.ª Mostra de Teatre Reclam que se iniciará con la obra **Réquiem por un campesino español**, de Teatro Che y Moche, una adaptación de la obra universal del autor aragonés Ramón J. Sender el año del

120 aniversario de su nacimiento.

El ciclo «Escenaris d'EnRaonaMents» continuará el **5 de noviembre** con la pieza de danza **Migrare**, de Maduixa Teatre, una historia conmovedora sobre la lucha, la fortaleza y la resiliencia de las mujeres migrantes; y el **10 de noviembre**, con **Masovers. Entre l'espasa i la paret**, de Factoria d'Històries, un pequeño homenaje al mundo rural y los masoveros. Este ciclo se completará el **18 de noviembre** con **ETUDE #0**, de Teatro PHO, donde se reflexiona sobre el ser humano y sus principios.

Dentro del Reclam se ofrecerá el **12 de noviembre** la obra **Classe**, de Focus.cat, una comedia sobre las dificultades en la escuela y la vida; **Déjà vu**, de la compañía Manuel Alcántara, el **19 de noviembre**, un espectáculo visual donde se difuminan las fronteras entre la realidad y la fantasía; y **Explore el jardín de los Cárpatos**, de la compañía José y sus Hermanas, el **26 de noviembre**, una pieza escénica que aborda el fenómeno del turismo. Finalmente, **Johnny Chico**, de Stephen House, abordará el **3 diciembre** el tema de la LGTBIQ+fobia de la mano del actor de Onda Víctor Palmero.

La programación se cerrará el **16 de diciembre** con el habitual **Concierto de Navidad** a cargo de la Big band UJI.



*Grad, de Teatro de la Resistencia*



*No pleasure, de Iker Karrera*



*Classe, de Focus.cat*

## Ciclos de cine

En cuanto al cine, se podrá disfrutar de los ciclos habituales en versión original, con la colaboración, como siempre, del Instituto Valenciano de Cultura como sede de la Filmoteca en Castelló. La programación se inició con el ciclo «En pantalla gran», que está dedicado a Luis García Berlanga en el centenario de su nacimiento. Incluirá la proyección en versión original y 35 mm de los títulos más destacados de su filmografía: *¡Bienvenido, Mr. Marshall!*; *Calabuch*; *Los jueves, milagro*; *Plácido*; *El verdugo*; *La escopeta nacional* y *La vaquilla*.

En cuanto al ciclo «Nou cinema», empezará el **25 de octubre** con *Destello bravío*, ópera prima de la directora Ainhoa Rodríguez que ha obtenido el premio especial del

jurado y mejor montaje en el Festival de Málaga 2021. Después será el turno de *La vida de los demás*, una película iraní, galardonada con el Oso de Oro a la mejor película en el Festival de Berlín 2020, que trata sobre la pena de muerte a través de cuatro historias de la vida cotidiana. Dentro de este ciclo también se proyectará *Queridos camaradas*, del prestigioso director ruso Andrei Konchalovsky, ganadora del premio especial del jurado en el Festival de Venecia 2020, y *La mujer que escapó*, un film coreano ganador del premio a la mejor dirección en el Festival de Berlín 2020. El ciclo se completará con dos películas que han revolucionado el Festival de Cannes 2021: *Titane*, de la directora Julia Ducournau, y *Benedetta*, del director Paul Verhoeven.



# NUEVO PUERTO AZAHAR

OCIO & GASTRONOMÍA



BIANCO. MALASPINA

TERAZA DEL MAR

freiduría de lonja



  
**GIULIANI'S**  
GRUPO GASTRONÓMICO



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