

Castelló

turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 126 - Novembre 2021 - 2€

Clementines Valencianes

bont de salut

SUMARIO



Establecimientos hosteleros	4	Literatura y viaje: Brujas	14
Producto Gourmet: Conservas Ortiz	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Cafés e infusiones	7	Ruta turística	18
Producto de la Comunitat Valenciana: Higos	8	Turismo activo	19
Producto de Castelló: Setas	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: La Perdiz y Costera	11	Diputació Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN:
Zona Límite Castellón S. L.
Telf: 964 190 096 - www.grupozona.es

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Turismo de Otoño

Tras las buenas cifras del verano, parecía que con la llegada del otoño el turismo podrían cojear, sin embargo, y dada la gran diversificación del producto turismo, no va a ser así. El turismo de interior en Castellón está viviendo buenos momentos.

Otro punto clave de la temporada otoñal es el turismo enológico, un segmento en desarrollo del sector y que se encuentra en plena moda. Las bodegas de la provincia deben aprovechar el momento y ofrecer propuestas que sean atractivas al turista.

No olvidemos que el turismo es un sector vivo que tiene que avanzar al mismo ritmo que las exigencias del turista, que al fin y al cabo es el que manda.

ENS AGRADA LA GENT AUTÈNTICA, COM TU

**Adhereix-te a
Castelló Ruta de Sabor
i comença a gaudir de
tots els seus avantatges**



Més informació a:
www.castellorutadesabor.es



Asador 7 de Julio

Avenida Valencia, 101. Castelló · Telf: 964 25 25 75 · <https://asador7dejulio.com>



El Asador 7 de Julio ya suma dos décadas en Castelló con una propuesta culinaria que se inspira en la gastronomía vasca y navarra. Un restaurante avalado por la calidad de la materia prima y una cocina casera, con el fuego de las brasas como seña de identidad.

La decoración interior, también al estilo de los asadores vasco-navarros, permite recrear un ambiente acogedor en el amplio comedor, donde se pueden degustar algunas de las especialidades, como el chuletón de buey, las chuletas de cordero y solomillo premium a la brasa, la tortilla de bacalao o la chistorra a la sidra, entre otras muchas ofertas gastronómicas. Y es que este restaurante ha sabido seducir el paladar de los castellonenses con su variedad de menús y una completa carta que permite elegir entre excelentes carnes, sabrosos pescados y riquísimos arroces; sin olvidar entrantes elaborados con productos de temporada y de primera calidad.

Asoko. Japo experience

Av. El Cedre, 7. Vila-real · Telf: 964 91 41 41 · <https://asoko.es/restaurantes>



Japón conserva una rica cultura gastronómica que ha exportado al mundo entero. Nigiri, temaki, ramen, noodles, gyozas, sashimi, miso o tatakí son términos que cada vez nos resultan más familiares. Y es que la cocina japonesa ha acabado seduciendo hasta los paladares más exigentes.

En Vila-real, el restaurante Asoko, con una elegante decoración, ofrece la oportunidad de vivir una auténtica experiencia gastronómica nipona a través de una cuidada armonía de sabores y tex-

turas. Porque la clave para disfrutar con la cocina japonesa está en cómo se cocina y trata el producto, el maridaje de ingredientes, condimentos y salsas, junto a la forma de servirlo y, por supuesto, de comerlo.

Con el arroz como ingrediente principal, Asoko dispone de una amplia carta de entrantes, ensaladas, platos calientes, tartar, nigiris, sashimi, temakis, hosomakis, usuzukuri... y postres. También ofrecen un menú diario muy completo.

La Villa

Restaurant & Chill Out

Paseo Marítimo, 37. Alcossebre
Teléfono: 964 29 73 65 · www.lavillaalcossebre.com



En un enclave extraordinario, a orillas del Mediterráneo, rodeada de pinos centenarios y junto al puerto deportivo de Alcossebre, se emplaza La Villa, un restaurante con una exquisita propuesta gastronómica y una terraza chill out con vistas al mar para disfrutar de una copa de vino o elaborados cócteles o gin-tonics. Y es que La Villa es más que un restaurante. Es un espacio donde un equipo profesional de chefs y personal de sala cuida hasta el más mínimo detalle.

Productos frescos y de gran calidad se armonizan en una carta, con los arroces, los mariscos y pescados como protagonistas. Los más diversos entrantes, ensaladas, pescados, mariscos, carnes, pastas, platos veganos... conforman una extraordinaria oferta culinaria que se complementa con la especialidad de la casa, los platos fuera de carta elaborados con productos de temporada y los menús especiales de diferentes Jornadas Gastronómicas. Y como colofón, unos sabrosos postres caseros.

En La Villa hay que dejarse llevar por los sentidos y degustar productos bien cocinados, al mismo tiempo que la brisa marina lo impregna todo del sabor más mediterráneo.



www.congeladosdil.com

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





CONSERVAS ORTIZ

*130 años de historia
ligada al mar*



Desde sus inicios en 1891, la historia de Conservas Ortiz, una empresa familiar asentada en la costa del Mar Cantábrico, ha estado ligada a la pesca tradicional y el respeto por el mar.

Durante cinco generaciones, la familia Ortiz, que comenzó a escabechar Bonito del Norte en Ondarra (Vizcaya), ha elaborado de manera artesanal conservas de pescado de la mejor calidad, respetando las artes de pesca tradicionales. Y es que el ciclo biológico y migratorio de cada pescado tiene un momento óptimo para su captura y calidad. En el Cantábrico, este momento se conoce tradicionalmente con el nombre de "costera": cuándo y dónde cada especie está en su mejor condición de sabor y tamaño. Conservas Ortiz siempre ha respetado las "costeras", por lo que además de contribuir a la biodiversidad marina, ha obtenido

siempre productos con un exquisito sabor e inconfundible textura.

Así, el Bonito del Norte; Anchoas y Sardinas a la Antigua son algunos de los productos que llevan el distintivo de excelencia de Conservas Ortiz. El Bonito del Norte es pescado con caña uno a uno, ya sea con la técnica de cebo vivo o con cacea; mientras que las Anchoas Ortiz se elaboran en fresco para mantener todo su sabor. Una vez maduradas en barriles en sal al menos durante seis meses, se comercializan en aceite de oliva y fileteadas a mano una a una o en salazón. Y las Sardinas Ortiz, de la variedad Sarda pilchardus, se limpian a mano, una a una, y se fríen en aceite de oliva.

Sin duda, la elaboración de las conservas de primera calidad se manifiesta, incluso, hasta en el cuidado de su presentación "de toda la vida".

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



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

Especies y variedades de café

¿**C**onocemos las especies de café y sus variedades? ¿Sabemos cuántas hay? Cuando en nuestra tienda explicamos las distintas variedades de café con sus diferentes características, nos suelen decir que es todo un mundo y yo voy más allá: un “Universo”. Aunque aparentemente todo el café parece el mismo, no todo el café es igual. Las especies de café más conocidas son: **Arábica, Robusta, Libérica y Excelsa.**

Y de todas estas especies la más popular es la **Arábica**, que produce casi el 80% del café mundial y sin dudar es el “Rey del café”. Una especie nativa de Etiopía y con mayor antigüedad. Su nivel de cafeína es de un 1-1/5%, su sabor suave y agradable, de esta especie Arábica encontraremos una gran variedad en el mercado y las más conocidas son: Bourbon, Caturra, Catuai, Pacamara, Java, Moka, Geisha, Kenya AA, Tarrazú, Peaberry y Blue Montain.

Café especie Robusta, originaria de África, un café mucho más resistente que el anterior y con una cafeína desde el 2-3%, es una bebida mucho más fuerte y amarga con menos aroma y una textura áspera, se utiliza mucho para realizar *blends* en cafeterías.

Café especie Libérica, es originaria de Liberia (África) y es un café fuerte y vigoroso y hoy en día se cultiva principalmente en Malasia y África Occidental. Posee un característico aroma ahumado y tiene mala reputación porque sus granos son de baja calidad.

Café especie Excelsa, es la más joven de las especies, se descubrió en África a principios del siglo XX, y en realidad es una variedad de Libérica y como ésta es muy resistente a las plagas.

En el próximo artículo profundizaremos sobre las especies Arábica y sus múltiples variedades.

Ahora que conoces un poco más sobre esta bebida llamada “oro negro”, ¿te atreves a probar alguna de ellas? **pásate por nuestra Tienda Café y Té y estaremos encantadas de informarte.**



Trabajamos, desde Castellón, para que
infinitud de productos que usas día a
día tengan una vida más duradera y así
prolongar la del planeta.
Tu química nos hace sostenibles.

**JUNTOS CUIDAMOS
EL MEDIO AMBIENTE**
DANDO MÁS VIDA A LOS PRODUCTOS



Higos, dulce fruta mediterránea



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Otoño empieza con el sabor dulce y sugerente de los higos. Un exquisito alimento de dioses, según la tradición griega y romana. Y es que las higueras con sus golosos frutos forman parte fundamental del paisaje mediterráneo, muy apreciados por las diferentes culturas que han poblado las orillas de este mar desde tiempos muy remotos. El placer de comer higos recién cogidos del árbol nos transporta a la antigüedad de nuestro acervo alimenticio.

Los higos se pueden comprar en los mercados desde el final del verano y mitad de otoño; y se clasifican en tres grupos, dependiendo del color de su piel. Las variedades blancas, de color

blanquecino, amarillento o verde cuando están maduros; las coloreadas, incluyen los frutos de color azulado más o menos claro; y las variedades negras, de color rojo oscuro o negro.

Elegiremos ejemplares de color atractivo, buena consistencia, textura relativamente suave y cuando están maduros, ceden a la presión con los dedos. Son muy delicados y perecederos, incluso guardados en la nevera, se conservan pocos días. Las arrugas y aberturas que presenta la piel de los higos, son una evidencia de que el fruto está en su mejor momento. La mejor forma de saborear un higo es en fresco, si está maduro se aprecia su exquisito sabor y dulzor.

Con esta fruta cuando está seca se elabora el pan de higo, elaborado con

almendras, anís, canela, clavo, pimienta, cáscara de naranja y aguardiente anisado, todo mezclado con agua de hinojo, siendo un alimento energético y tonificante.

Son una buena fuente de energía y se recomienda en casos de debilidad, inapetencia, astenia y convalecencia.

Se utilizan mucho en repostería y para elaborar mermeladas. Son un buen acompañamiento de platos de caza, ensaladas y enrollados con un buen jamón.

Los higos combinados con nueces resultan un goloso bocado que tradicionalmente se consumía por la gente del campo debido a su fácil transporte, conservación y por su aporte calórico.

Se consumen, y mucho en la Comunitat, los higos secos, especialmente, albardados, ("Figes albardaes" en valenciano; buñuelo relleno de higo seco) No pueden faltar en las fiestas de la Magdalena "les figes albardaes", un dulce que es muy habitual en celebraciones, ferias y mercados tradicionales. Castelló cuenta con una tienda especializada en la elaboración de postres y repostería con Higos, "La Botiga de la Figa". Sebastián hijo de Toni "el Fiquero" inauguro esta tienda en 2016 junto a su esposa, un templo para los amantes de este producto tan Valenciano,

Figes Albardaes

Receta de *La Botiga De La Figa*

Ingredientes para elaborar una docena de "figes albardaes":

- Medio kilo de harina común
- Cien gramos de azúcar
- 15 gramos de levadura
- 1 litro de agua tibia
- 12 higos secos y sin pezón

En primer lugar, hay que templar el agua y mezclarla con el azúcar, disolviendo la levadura con el agua y el azúcar. Se añade la harina y se amasa hasta que quede una masa homogénea, ni muy clara, ni muy espesa. Si no está compacta, no vale. Se deja un par de horas fermentar. Si hay cerca una fuente de calor, con una hora o tres cuartos sería suficiente. Se calienta el aceite a 180°, que en la Botiga de la Figa gastan de girasol especial para frituras, y se tiran los higos poco a poco. Si está el aceite caliente, con cuatro cinco minutos por cada lado de cocción sería suficiente. Se escurre el aceite y hay quien le pone azúcar, canela, miel... Lo más habitual es azúcar.

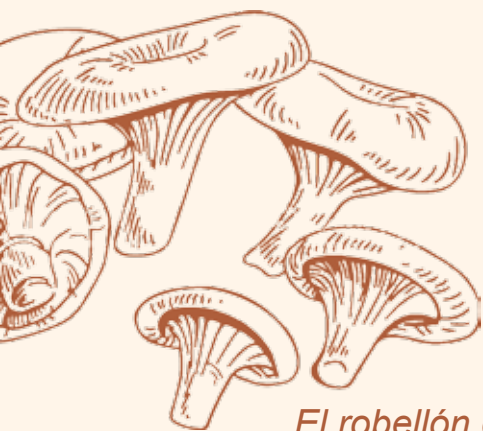




Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Otoño de setas

El robellón es el hongo que más crece en nuestros bosques, así como la seta de cardo, algunos ceps, negrillas y trompetas de la muerte



Con la llegada del otoño descubrimos la riqueza micológica de la provincia de Castellón, principalmente, la que atesoran las comarcas de Els Ports, la Tinença de Benifassà y Alto Mijares, así como Vistabella, Serra Espadà y Alto Palancia. Y, además, este año, las lluvias de los últimos días de verano y primeros del otoño auguran una prolífica campaña, según las estimaciones de los expertos.

El robellón (rovelló) o niscaló es el hongo que más crece en nuestros bosques, así como la seta de cardo (gírgola), algunos ceps, negrillas y trompetas de la muerte, entre otras muchas especies. Todas de aspecto diferente pero muy preciadas por su olor y sabor y demandadas para el uso en la gastronomía.

Por ese motivo, durante los meses de octubre y noviembre, sobre todo, numerosos buscadores se dan cita en estas zonas para encontrar el preciado tesoro culinario. En Castellón, el más demandado es el robellón y quizás, uno de los más reconocibles, con el color rojizo en la parte superior de la seta. Esta especie, que crece en los pinares y bosques mixtos, tiene carne dura y compacta, sobre todo cuando la seta es joven. Es ideal para preparar a la plancha.

Consejos

El primer consejo que deben seguir los buscadores de setas es ser prudentes y no coger las especies que no conocen. También es aconsejable utilizar cuchillos para cortar las setas y colocarlas en cestas de mimbre, nunca en bolsas de plástico, ya que se podrían romper y al no respirar puede perjudicar su textura y sabor. El uso de rastrillos y otros utensilios para remover la hojarasca es perjudicial, mejor con las manos y de manera cuidadosa para evitar dañar la masa forestal. Además, la cesta de mimbre es importante para que las setas recolectadas vayan soltando las esporas que permitirá volver a tener setas la temporada siguiente. Por último, pero no menos importante, se debe respetar la naturaleza y no dejar basura.



Degüelle y Dosage



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura

El Degüelle

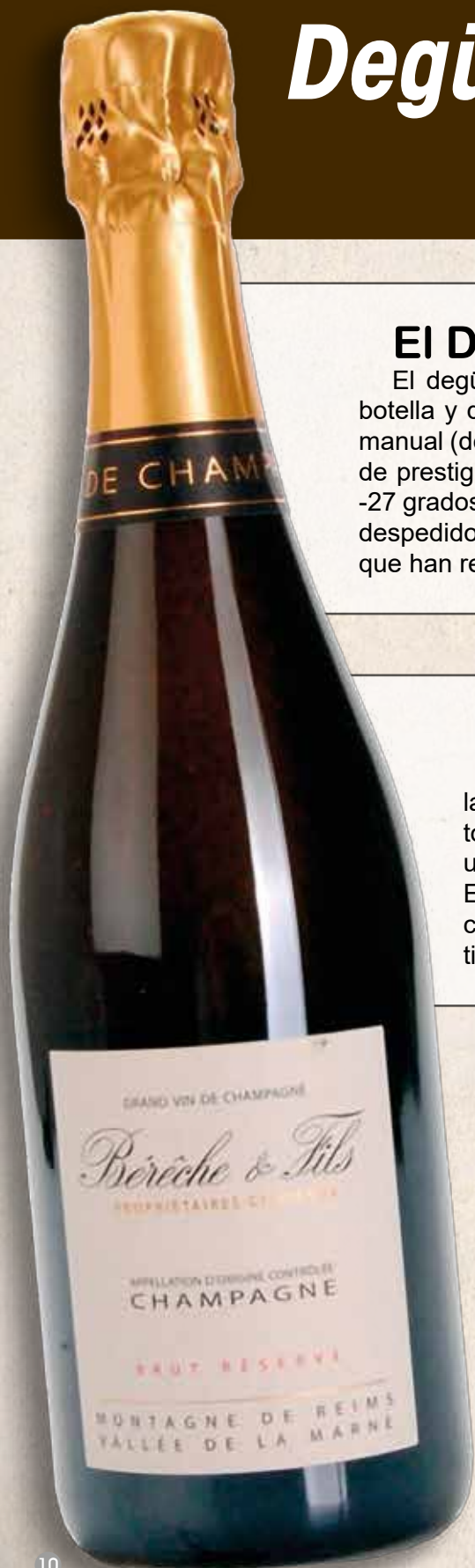
El degüelle permite eliminar el depósito acumulado en el cuello de la botella y dejar totalmente limpio el champagne. Se puede hacer de forma manual (denominado “a la volee”) ahora solo realizado para algunas cuvees de prestigio, o sumergiendo el cuello de la botella en una solución a unos -27 grados bajo cero. El sedimento congelado, al descorchar la botella, sale despedido por la presión interna y así salen todos los restos de levaduras que han realizado la segunda fermentación.

El Dosage

Antes de poner el tapón de corcho definitivo hay que reponer la pérdida de líquido que se ha producido con el degüelle. Es entonces cuando se añade el “Licor de Expedición” que suele ser una mezcla de vinos de reserva de la bodega y azúcar o licores. Este es otro de los secretos mejor guardados de cada productor. El contenido de azúcar de este licor de expedición va a determinar el tipo de champagne.

Tipos de Champagne según el dosage empleado, tenemos 7 tipos, que son los siguientes:

- **Brut Nature, Dosage Zero o Non Dosage**, si el champagne tiene menos de 3 gramos de azúcar por litro o si no le añaden licor de expedición.
- **Extra Brut**, de 0 a 6 gramos de azúcar por litro.
- **Brut**, menos de 12 gramos de azúcar por litro.
- **Extra dry**, de 12 a 17 gramos de azúcar por litro.
- **Sec**, de 17 a 32 gramos de azúcar por litro.
- **Demi Sec**, de 32 a 50 gramos de azúcar por litro.
- **Dulce**, más de 50 gramos de azúcar por litro.



La Perdiz y Costera

Como ya sabéis, en Tienda El Pilar nos gusta promocionar aquellos productos que por su calidad son un referente, independientemente de su lugar de origen. Pero del mismo modo, nos encanta hacerlo cuando son productos de nuestra tierra o de nuestro país. Así, hoy os queremos presentar dos productos muy especiales, uno es de nuestra tierra y el otro de una empresa Asturiana.

El Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la
Tienda El Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



El primero de ellos es **La Perdiz**, una marca de Arcesa, una empresa ubicada en Oliva (Valencia) y que ha sido pionera en calidad desde sus inicios. La Perdiz se ha caracterizado siempre por ofrecer productos cuidados y selectos. De hecho, fue la primera empresa de su sector en conseguir un certificado de calidad bajo la norma ISO 9001 en 1996. Hoy en día posee los certificados IFS y BRC acreditados por AENOR, además del certificado de producción ecológica y el de Denominación de Origen "Arroz de Valencia".

Fruto de ese cuidado trabajo de cultivo, selección y protección de las variedades regionales de arroz surge un producto de una calidad excepcional con un gran reconocimiento. Como por

ejemplo sus variedades Bomba y Extra.

Estas son las dos variedades más empleadas en la cocina mediterránea, en la extensa carta de arroces que la incluyen.

El *Arroz Bomba* es de tamaño medio y pertenece a la variedad japónica. Sus principales características son su gran absorción, puede aumentar su tamaño dos o tres veces, y por ser menos adherible al fondo de los recipientes, debido a su contenido en amilosa.

Por otro lado, el *arroz Extra* te ofrece la garantía de que al menos el 92% de los granos que incluye el paquete son enteros y sin defectos, lo que te asegura una experiencia de sabor única, con todos los granos en el mismo punto de cocción y absorción del sabor.



También queremos hablar de unos productos únicos y que cada vez son de mayor consumo en todo el mundo, sobre todo en nuestro país donde se ha disparado su uso de manera exponencial gracias a la influencia de la cocina asiática, especialmente la japonesa.

Las algas son un producto de origen marino con una gran cantidad de variedades y usos. En este caso, queremos hablar de las comercializadas por la empresa asturiana **Conservas Costera**.

Es una empresa familiar que durante

cuatro generaciones han elaborado artesanalmente conservas de pescado como se hacía antaño, pero adaptándose a las nuevas tecnologías de envasado que garantizan la máxima calidad de sus conservas.

Hoy vamos a centrarnos en tres de sus productos basados en algas:

- *Alga dulce*: El alga dulce (Palmaria palmata) es de color pardo, textura suave y crujiente con sabor dulce y yodado. Es rica en proteínas y minerales como el magnesio, fósforo, yodo y hierro. Se con-

sume directamente con verduras frescas y ensaladas, para aderezar salsas, sopas y vinagretas.

- *Kombu Royal* (Laminaria Sacharina): Alga de color verde vivo que puede llegar a medir 3 metros. Rica en minerales como el calcio, potasio, sodio y yodo. Es un alga deliciosa como compañera de tortillas, guisos, guarniciones y arroces.

- *Alga Laminaria* (Laminaria Ochorleuca): Esta alga está presente en las profundas aguas del occidente Cantábrico y Océano Atlántico. Es rica en fibra y oligoelementos, además de ser baja en calorías. Ideal para guisos de pescado, potajes, arroces, etc.

Estas algas las podemos emplear en la elaboración de ensaladas, pastas, etc. También pueden usarse en la elaboración de arroces a los que aportan un profundo sabor al mar. De hecho, suelen usarse como sustitutivos de pescados y mariscos en arroces aptos para vegetarianos por su gran cantidad de nutrientes y el sabor marino que aportan a las recetas.

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



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

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



Terreta Dolça

Los colores y sabores del otoño inundan las panaderías del Gremi de Forners



El mes de noviembre es el momento en el que mejor se refleja la riqueza de nuestros huertos en los hornos del Gremi de Forners de Castelló. La calabaza, la clementina y el boniato son protagonistas en las elaboraciones de nuestro@s panader@s y dan vida a productos deliciosos que son ideales para disfrutar a cualquier hora del día.

La clementina, por ejemplo, es protagonista en la Coca de Taronja, las magdalenas o panquemados de naranja que, a la espera de que se recojan las primeras naranjas, se elaboran con zumo natural de mandarina.

Por su parte, la calabaza ya no es solo 'la reina' de los "pastissets", sino que se está recuperando su utilización en cocas y tartas porque su sabor les da un toque muy especial a las recetas artesanas y, además, actúa como endulzante natural.





Fotos: Pa i Pastes Castelló y de Panadería Miró

Mientras tanto, en los primeros días de noviembre también podemos seguir disfrutando en los escaparates de nuestras panaderías de las cocas, tartas y pasteles de Halloween porque el éxito de esta celebración crece año tras año y la demanda de ‘dulces terroríficos’ se alarga varios días.

Algo que también sucede con las bandejitas dulces artesanas que preparan nuestro@s artesan@s y que vuelven a estar de moda para las comidas o reuniones de cualquier día de la semana. Y es que estas bandejitas se componen de una variedad de dulces que varía cada día en función de las elaboraciones de cada horno y son una deliciosa sorpresa para los comensales, asegurando su calidad, ya que se trata de productos artesanos. Los bocaditos de tarta de cheesecake o brownie, miniaturas de mousses con frutas tropicales, milhojas de crema y frutas, merengues, croissants rellenos a gusto del cliente o “mini-pilotes”, son algunas de las propuestas de estos combinados.

De esta manera los colores y sabores del otoño invaden las panaderías del Gremi de Forners convirtiéndolas en el mejor espacio que visitar para disfrutar de los pequeños placeres de la vida.





Hotel del Golf Playa.com

Bodas · Comuniones · Eventos 964 280 180



El embrujo de la bella ***Brujas***

Víctor J. Maicas.

.....
Escritor



Enigmática y majestuosa, como salida de un cuento de hadas, la sugerente ciudad de Brujas se nos muestra como un compendio de bellas estampas.

Si inician su recorrido desde el Minnewater o Lago del Amor, sus pupilas quedarán encandiladas desde un primer momento por la belleza de este encantador paraje. Agua y sugerentes edificios se dan cita para capturar la atención del visitante antes de adentrarse por los distintos recovecos y canales que nos introducen ya, de forma definitiva, en la magia de esta ciudad.

Y es que adentrarnos en sus dominios, una vez habiendo dejado atrás el convento de las Beguinas, supone introducimos en una especie de mundo de leyendas. Dirijan sus pasos por el canal Dijver, uno de sus canales más importantes, para así llegar a la encantadora plaza de los curtidores. Observen sus bellos edificios y sigan ca-

minando, admirándolo todo, hasta llegar al Burg, con el palacio de Justicia y el resto de edificaciones que confieren a este lugar un encanto especial (no dejen de visitar su magnífico ayuntamiento y la basílica de la Santa Sangre).

Tómense entonces un descanso para absorber en su mente todo lo visto y, acto seguido, encaminen sus pasos hacia el Markt, una impresionante plaza cuya majestuosidad queda patente en cada una de sus construcciones. Deambulen por la misma sin prisas y disfruten de esa arquitectura que, sin duda, atraparé a todos sus sentidos.

Y, por supuesto, anímense a dar un paseo por sus canales puesto que será entonces el momento en el que descubrirán de forma definitiva toda la magia que es capaz de desprender esta solemne ciudad del oeste de Europa.

¡Que tengan una feliz travesía!

SEMBRANT FUTUR

Confia en les empreses rurals.

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

#ReactivemCastelló
www.dipc.as





Escala a Castelló

ya navega a toda vela hacia su quinta edición

La IV edición de Escala a Castelló ha superado las 14.300 visitas (14.335), con las reservas previas agotadas durante los cuatro días de duración, del 8 al 12 de octubre, y superando las cifras de la edición del año pasado que se prolongó durante 15 días y que alcanzó las 13.000 visitas. El Galeón Andalucía, la Nao Victoria, el pailebote Pascual Flores y la goleta Cervantes Saavedra han recibido, por días, las siguientes visitas: 2.000 el sábado; 4.500 el domingo; 3.304 el lunes; y 4.531 el martes. Además, ha sido una de las ediciones más accesibles, con 20 personas participantes en las primeras visitas guiadas con lengua de signos, a cargo de la Asociación de Personas Sordas de Castelló (Apesocas); y las primeras visitas virtuales en 3D a la Nao Victoria.

Así lo dio a conocer la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, destacando el “éxito” de esta cuarta edición, “que ha servido para consolidar un evento que está previsto que en 2022 vuelva a sus fechas originarias, el segundo fin de semana de Pascua, y recupere la esencia de los primeros años, con más embarcaciones participantes, un mercado marineru más grande, justas, conferencias y exhibiciones náuticas”. “Cerramos esta edición con un balance positivo. Hemos logrado anclar el evento como un reclamo turístico que posiciona estratégicamente a Castelló como referente nacional e internacional en eventos marineru con navíos históricos”, resaltaba Marco en el balance de este evento.





Por otra parte, se han detallado las visitas a la web oficial del evento, www.escalaacastello.com. Han sido 8.712 personas las que han visitado la página, desde el 4 de octubre, inicio de la semana del evento, hasta el 12. Del total de visitantes, la mayor parte (2.135) son de la provincia de Castellón, seguidos de Valencia (1.497), Madrid (1.192), Barcelona (1.086) y Alicante. También hay visitas de Sevilla y Bilbao, entre otros lugares.

A destacar también que se trata de un evento alineado con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), al incorporar el objetivo 14 de con-

servación y utilización sostenible de los océanos, los mares y los recursos marinos.

Tras el balance de Escala, la alcaldesa también ha valorado la primera edición de Escala al Mediterráneo. Un ciclo de seis conferencias que ha acogido el edificio Moruno del Grau “que ha atraído a unas 300 personas durante los días 8, 9 y 10 de octubre”, según ha apuntado Marco. Las charlas, a cargo de Isabel Margarit, Santiago Posteguillo, José Calvo, Nacho Ares, Soledad Gómez y José Luis Corral, han servido para acercar al público aspectos relacionados con el mar y su conocimiento desde perspectivas diversas.



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



Mandarina o Clementina



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Con la llegada de los primeros fríos empieza la temporada de los cítricos en nuestra tierra. Una potente fuente de vitamina C considerada tradicionalmente “la hermana pobre” de la naranja, por su menor cantidad de esta vitamina, pero que aporta además otros micronutrientes y vitaminas que la convierten en una de las frutas más beneficiosas para la salud.

Se trata además de una fruta fascinante por su rica historia. Y es que cada mandarina que llega a nuestra mesa es todo un tratado de Historia... Por ejemplo, ¿sabías que su nombre, mandarina, se debe justamente al color de las togas que utilizaban los gobernantes de la antigua China?

Y por cierto, los primeros cítricos en llegar a nuestra mesa son las mandarinas... ¿o son las clementinas? ¿Cuál es la diferencia?

Cuentan que a finales del siglo XIX el padre francés Clément Roder trabajaba en labores sociales para huérfanos en Argelia. Sobre 1900, este apasionado de las plantas tuvo la gran idea de recoger un poco de polen de las flores de un toronjo (árbol que produce naranjas amargas) y fecundar con él las flores de otro árbol, el mandarino. Estas flores dieron frutos y el hermano Clemente recuperó las semillas, las plantó y esperó con mucha paciencia.

Como resultado, crecieron unos árboles de una especie totalmente nueva y dos años más tarde dieron sus primeros frutos. Estos frutos eran completamente nuevos: no tenían semillas, su piel era muy fina y contaban con un bajo contenido de acidez. Desde entonces se han cultivado en las zonas del Mediterráneo, y en 1929 las clementinas recibieron este nombre en honor del padre Clément.

Posteriormente, en 1953, un mandarino clementino de Nules sufrió una mutación espontánea... Por casualidad, nacieron las clemenules, la considerada mejor variedad de mandarina del mundo hasta la fecha, al ser más grandes y mejor adaptadas al terreno que las clementinas originales. Sin duda, un regalo para cuantos las podemos disfrutar frescas y recién recolectadas de árbol, o bien como ingrediente en infinidad de preparaciones. Aprovechemos este placer ahora.

Por esta razón hemos creado diversas experiencias temáticas gastronómicas con protagonismo para nuestros queridos y a menudo desconocidos cítricos. De la mano de productores locales especializados en el Maestrat y con los pies en la tierra que alimenta estas plantaciones, descubriremos su origen, curiosidades, variedades, y sus extraordinarias aplicaciones gastronómicas.



*Si te hemos abierto el apetito
síguenos en redes sociales o
infórmate de nuestra próxima
experiencia cítrica en la web
www.exploramaestrat.com.*

*Y si eres un Hotel o agencia
de viajes contacta para
incluir nuestras experiencias
en tus ofertas de Bono Viaje.*



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Cond. Activides Medio Natural
Téc. Deportivo en Espeleología
Director Técnico Nucs

Vía ferrata **La Piqueta**

Espadilla, situado a los pies de Peña Saganta, una impresionante muela de 726 metros de altura, es un pequeño municipio del interior de Castellón por el que transcurren los ríos Mijares y Chico, lo que le otorga un bello encanto natural.

Dentro del plan de Plan de Dinamización y Gobernanza Turística de la Mancomunidad Espadán-Mijares, entidad a la que pertenece este municipio, se construyó durante el presente año una vía ferrata a la entrada de la población justo en la confluencia con el barranco de La Piqueta.

La vía ferrata, con un tramo equipado cercano a los 100 metro de longitud, asciende directamente un espolón en el lateral del estrecho formado por el susodicho barranco.

El acceso a la misma se realiza siguiendo los diferentes hitos que conducen hasta el pie de la pared.

La ferrata, con un itinerario casi rectilíneo, se inicia con pasos cortos de grapas y con una leve inclinación, dichos pasos van distanciándose según ascendemos hasta llegar al tercio superior de la vía donde se encuentra la mayor dificultad. En este punto un corto

flanqueo a la derecha con poco equipamiento obliga a buscar los agarres de la roca. Este tramo obliga a catalogar el recorrido como K3 (moderadamente difícil), requiriendo que los usuarios de la misma dispongan de experiencia previa en este tipo de itinerarios.

A medida que ganamos altura, la vistas son cada vez más espectaculares, primero con una imagen privilegiada de todo el pueblo y la aguja de roca caliza adyacente al barranco para finalizar disfrutando del bello paisaje del valle del Mijares.

Una vez alcanzado la cima del espolón, una pequeña senda conecta con el camino que une el Castillo de Espadilla con la población y este con el sendero de acceso al barranco Carboneras. La cercanía del mismo permite combinar ambas actividades, el ascenso a la ferrata y el descenso del barranco, para así disfrutar de una jornada completa de aventura en el medio natural.

Con los monitores titulados de Nucs es posible descubrir estas y otras ferratas equipadas en el interior de Castellón de una forma amena y segura,





El aeropuerto de Castellón refuerza su actividad

con la llegada de otros 40 aviones para su preservación y mantenimiento

La llegada de las aeronaves, en varias remesas, supondrá que el aeropuerto reúna este invierno hasta 60 aviones de forma simultánea

El aeropuerto de Castellón verá reforzada en la temporada de invierno su actividad con la llegada de una cuarentena de aviones para su preservación y mantenimiento por parte de la empresa aeronáutica Brok-air Aviation Group.

Así lo ha manifestado la directora general de Aerocas, Blanca Marín, tras la reunión que ha mantenido con la directora general de Brok-air Aviation Group, Elena Obregón, en la que han abordado las previsiones de la compañía para los próximos meses.

En el encuentro, la responsable de Brok-air ha detallado que la empresa ha programado la llegada, en diversas remesas, de cerca de 40 aviones de los modelos A-320, B-737 y A-330, sumándose a los que ya tiene estacionados en el aeropuerto.

Las tareas de mantenimiento que se realizarán durante el periodo invernal son: preservación, inspecciones, retorno al servicio, pruebas de trenes de aterrizaje, cambios de mandos de vuelo, reparaciones estructurales y cambios de motor.

Dinamización económica

La directora general de Aerocas ha explicado que la llegada de es-

tos aviones “responde a la apuesta realizada por el aeropuerto de Castellón y de la empresa Brok-air por desarrollar en estas instalaciones las actividades de preservación y mantenimiento de aeronaves, contribuyendo a la dinamización económica del territorio y a la generación de puestos de trabajo”.

En este sentido, Blanca Marín ha destacado la importante inversión realizada por Brok-air para la construcción de un hangar de mantenimiento de aviones, que entrará próximamente en funcionamiento.

Además, Aerocas ha invertido dos millones de euros en el proyecto de construcción de la nueva plataforma industrial y de prolongación de la calle de rodaje. Esta actuación, unida a la de la nueva zona de estacionamiento, suponen una ampliación de la capacidad de acogida de aviones del aeropuerto “y nos permiten avanzar en la estrategia de diversificación y desarrollo integral de la infraestructura”.

Según ha detallado la directora general, la previsión de Aerocas es que durante este invierno el aeropuerto de Castellón pueda albergar hasta 60 aviones, incluyendo los que gestiona Brok-air y los de otras compañías que operan en el aeropuerto.

La gastronomía que viene: sostenibilidad y experiencias



Marvin D. Ardila Cardone. Estudiante de 4º curso del Grado en Gastronomía CEU UCH-Gasma

La gastronomía es una ciencia que se ha convertido, en los últimos 10 años, en un puente de conexión entre los seres humanos y el medio ambiente. Según estudios recientes, los seres humanos son cada día más conscientes de los productos que consumen, de dónde provienen o qué métodos de cultivo se utilizan, entre otros interrogantes que anteriormente no se planteaban, pues el foco se ponía en disfrutar de la comida.

Además, los grandes cocineros del mundo, tanto en sus restaurantes como en las industrias alimentarias,

ya no solo se preocupan por crear un plato o producto delicioso y llamativo con unas técnicas interesantes, sino que se están volviendo cada vez más conscientes de los productos que utilizan en sus elaboraciones, el impacto que tienen sus procesos en el medio ambiente y la creación de experiencias para cada uno de sus públicos.

Formación de futuro

En este sentido, la formación de calidad en gastronomía es indispensable para conocer y comprender todos los cambios que está viviendo el mundo de la alimentación, en cualquiera de sus escenarios, con la finalidad de aportar soluciones innovadoras que generen oportunidades de mejora en cada una de las necesidades del sector.

Se trata, además, de un sector muy dinámico, pues siempre están surgiendo nuevas necesidades de consumo, productos disruptivos o mejorados, tendencias más adaptadas a los consumidores, platos innovadores, técnicas vanguardistas... lo que implica que la formación académica debe adaptarse a todos estos cambios. Un ejemplo muy claro es el área de la innovación, donde la apuesta por investigar y desarrollar está teniendo un crecimiento exponencial que está aportando soluciones muy interesantes.

En mi caso, desde que comencé a estudiar el Grado en Gastronomía de la Universidad CEU Cardenal Herrera y Gasma, tenía mis objetivos claramente definidos: conocer el sector en sus diferentes escenarios, desde el mundo de la restauración, pasando por la sumillería, marketing gastronómico, conocimiento de técnicas y productos, hasta llegar a la innovación y desarrollo en la industria alimentaria.

Mi vivencia durante todo este tiempo ha sido enriquecedora y motivadora, porque he adquirido conocimientos sobre diversas técnicas y tendencias que me han permitido desarrollarme profesionalmente, además de relacionarme con expertos y nutrirme de su experiencia.

Estoy convencido de que la gastronomía seguirá adquiriendo un creciente protagonismo e importancia en los próximos años en todo el mundo, y las personas que formaremos parte de este sector debemos anticiparnos y entender todos los cambios que están sucediendo. Nuestro objetivo: aportar soluciones innovadoras y respetuosas con el medioambiente para que los consumidores finales disfruten de todos los alimentos que consumen a través de una satisfactoria experiencia.

Alumnos de Gastronomía en el huerto didáctico del campus Gasma



El Pleno pide que los ayuntamientos y las diputaciones gestionen al menos el 15% de los fondos europeos

El pleno de la Diputación ha aprobado una declaración institucional solicitando que el Gobierno y la Generalitat reconozcan a los ayuntamientos y, en especial, a las diputaciones, «como aliados estratégicos en el desarrollo de iniciativas vinculadas a la recuperación, la transformación y la resiliencia y, en concreto, en el despliegue de los fondos Next Generation EU, a fin de que nadie, ningún territorio, ni ningún gobierno local, se quede atrás». Se trata de un texto consensuado por todos los grupos a propuesta del presidente Martí, en el que se solicita que «los gobiernos central y autonómico garanticen que una dotación de, al menos el 15% de esos fondos de nueva generación, se dirija a los gobiernos locales, ayuntamientos y, especialmente, a las diputaciones provinciales».



“Buenas perspectivas” en el sector turístico



El presidente de la Diputación, José Martí, destaca las “buenas perspectivas” que se asoman para el sector turístico de la provincia, “avaladas por los positivos resultados del pasado puente de octubre y las expectativas que hay de poder repetir resultados de cara al de la Constitución en diciembre”. Para el presidente, estos buenos resultados “son reflejo sin duda de la suma de diferentes variables”. De todas ellas subraya “el esfuerzo de los empresarios y la excelente gestión del proceso de vacunación de la población, que nos ha permitido, con la implicación de todos los ciudadanos y ciudadanas, estar en la actualidad en nivel bajo de contagio”.

La mejora de la red viaria recibe cerca de cinco millones de euros al año

La Diputación invirtió 4.927.214,18 euros en 2020 en la mejora de las carreteras provinciales, según fuentes de la Diputación. Es el resultado de la realización de 61 actuaciones específicas en otros tantos tramos de las distintas vías, a las que hay que sumar los trabajos habituales de mantenimiento y conservación. El presidente, José Martí, destacó que “una buena red resulta necesaria para la seguridad vial y generar actividad económica en los municipios de interior y fijar población al territorio”.

Penyagolosa Trails

La nueva edición de Penyagolosa Trails volvió a ser todo un éxito. El presidente de la Diputación, José Martí, ha corroborado que “Castellón se reafirma como epicentro de competiciones deportivas de carácter internacional, un orgullo para esta provincia que ama tanto al deporte y que es cuna de extraordinarios deportistas”. Martí, en esta línea, ha subrayado que la Diputación se ha fijado como objetivo “fortalecer la promoción del deporte, en especial la disciplina de montaña, que cuenta con una importante tradición en nuestra provincia”.



Por ello, ha destacado que desde la institución provincial “abogamos por la sana convivencia entre entorno y deporte, haciendo hincapié en el respeto y cuidado del medio ambiente”.

La UJI ofrecerá más de 50 representaciones en el marco de la Mostra d'Arts Escèniques **Reclam 2021**

La Mostra se desarrollará del 29 de octubre al 5 de diciembre de 2021 en un total de 10 municipios de la provincia de Castellón



La Universitat Jaume I ha presentado la XXIX edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam, que se desarrollará desde el 29 de octubre al 5 de diciembre en 10 municipios de la provincia, y que cuenta con la colaboración de la Diputación, las concejalías de Cultura de los ayuntamientos de Almassora, Benicarló, Benicasim, Betxí, Burriana, Castelló de la Plana, Oropesa del Mar, Sant Mateu, Vilafranca y Vila-real, la Fundación Caja Castellón, el Teatro Principal de Castelló a través del Instituto Valenciano de Cultura (IVC) y el Instituto Nacional de las Artes Escénicas y la Música (INAEM).



Representantes de la UJI, de los ayuntamientos de Castelló y Vila-real y de la Fundación Caja Castellón

La presentación contó con la presencia de la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales, Carmen Lázaro; la concejala de Cultura del Ayuntamiento de Castelló, Verónica Ruiz, el coordinador de la Mostra, Antoni Valesa, así como representantes de municipios e instituciones.

La Mostra, que este año contará con más de 50 representaciones, arrancará el 29 de octubre en el Paranimf con el espectáculo *Réquiem por un campesino español*, de la compañía Teatro Che y Moche, una adaptación teatral de la obra universal del autor aragonés Ramón J. Sender el año del 120 aniversario de su nacimiento.

La creación local también tendrá un protagonismo especial en esta edición con algunos estrenos y el apoyo a proyectos de artistas de la zona con *Masovers. Entre l'espasa i la paret*, de Valentí Piñot; la propuesta experimental titulada *ÉTUDE #01*, de la compañía Teatro PHO, o *La barca*, una obra infantil sobre sostenibilidad de

la joven compañía de nueva creación *La Larvária* de antiguas alumnas del aula de Teatro Carles Pons de la UJI. Así mismo, Raül Torrent presentará una obra sobre el músico Francesc Tàrraga titulada *Mestre Tàrraga (Andantino vivace a poc a poc)* y el actor Víctor Palmero pondrá en escena la realidad LGTBI con *Johnny Chico*.

La programación del Paranimf también incluirá interesantes propuestas dentro de la Mostra como *Migrare*, de Maduixa Teatre, una historia conmovedora sobre la lucha, la fortaleza y la resiliencia de las mujeres migrantes; *Classe*, de la productora Focus.cat, una comedia sobre cómo se afrontan las dificultades en la escuela y la vida; *Explore el Jardín de los Cárpatos*, de José y sus Hermanas, una pieza escénica que aborda el fenómeno del turismo; o *Déjà vu*, de la compañía Manuel Alcántara.

El Teatro Principal y el Teatro del Raval también ofrecerán una amplia diversidad de espectáculos dentro del Reclam. En el

Teatro Principal se podrá ver *Les Saurines*, que cuenta la historia de un pueblo que se ha quedado sin agua; *IKIMILIKILIKLIK – Mi pequeña*, un espectáculo para público familiar de la compañía Marie de Jongh, o *53 diumenges*, del director y guionista catalán Cesc Gay, entre otras propuestas, mientras que el Raval ofrecerá espectáculos como *Transbord*, de Malvasia Produccions, que se adentra en la temática LGTBI; la danza de Titoyaya Danza con *Social Animal*; *Atocha: El revés de la luz*; o *Yo tardaré un poco más*, de la joven actriz María Guerra.

Además, el Reclam presentará *Proyecto Pueblo. Pubertad*; circo contemporáneo o espectáculos de danza como el *Valencia Dancing Forward*. También hay que destacar que la Mostra dedicará una buena parte de la programación al teatro familiar.

La XXIX edición de la Mostra d'Arts Escèniques Reclam se cerrará el día 5 de diciembre en Benicasim con el espectáculo *Ethos*, de la compañía Chisgarabís Circo.



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