

Castelló turisme i gastronomia

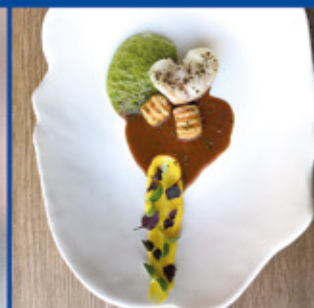


CASTELLÓ AL MES | N° 128 - Enero 2022 - 2€



Restaurante Atalaya

otra *Estrella Michelin*
para nuestra provincia



SUMARIO



Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	15
Producto de la Comunitat Valenciana: Clemenules	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Alcachofa de Benicarló	7	Turismo activo	18
Producto Gourmet: Almeja gallega	8	Ruta turística	19
Cafés e infusiones	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: Quesos y besos	11	Diputació Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: Burgos	14		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La cocina de Castellón está de moda

Ya son tres, los restaurantes con estrella Michelin en nuestra provincia. Al restaurante de Miguel Barrera, Cal Paradís, y Raúl Resino (mismo nombre tiene el restaurante), se suma Atalaya, un restaurante ubicado en Alcossebre, que dirigen Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, dos jóvenes cocineros que ofrecen una cocina atrevida y vanguardista.

Nuestra enhorabuena a los tres y por extensión a toda la cocina de nuestra provincia que está rayando a una gran altura.

Para este 2022, las tendencias son los productos de temporada, la brasa, lo vegetal y sobre todo mucha proximidad, desperdicio cero, sostenibilidad y cocina saludable.



Atalaya suma la tercera estrella Michelin para la provincia

El restaurante de Alcossebre -dirigido por Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci- se une a Cal Paradís (Vall d'Alba) y Raúl Resino Restaurante (Benicarló), que revalidan sus distinciones



La provincia de Castelló cuenta con tres restaurantes galardonados con una estrella de la Guía Michelin 2022. El último en incorporarse a esta selecta lista ha sido el restaurante Atalaya, de Alcossebre, que se une así a Cal Paradís, de Miguel Barrera (Vall d'Alba) y Raúl Resino Restaurante (Benicarló), tras revalidar sus respectivas distinciones en la gala celebrada en el Palau de les Arts de València, donde la Guía Michelin para España y Portugal anunció las nuevas estrellas Michelin.

El restaurante Atalaya está formado por una joven pareja de cocineros, Emanuel y Alejandra, que se conocieron trabajando en Martín Berasategui y desde entonces siempre han cocinado juntos como equipo.

El proyecto de Atalaya comenzó hace siete años. “Comenzamos con más ganas e ilusión que dinero y durante unos años la cocina y el restaurante fueron muy distintos de lo que son ahora”, afirman los jóvenes cocineros. “Siempre supimos la línea que queríamos seguir, pero al principio el objetivo era hacer clientes y que el restaurante saliera a flote”, aseguran.

“Poco a poco nos dimos cuenta de que nuestros clientes querían más y entendían perfectamente nuestra cocina, así que introdujimos un primer menú degustación

que con el paso de los años fue siendo el protagonista, hasta llegar al día de hoy, en el que solo trabajamos con menús degustación”.

“Nuestra cocina es difícil de definir, trabajamos con producto muy cercano, pero lo cocinamos a nuestra manera, echando mano de recuerdos e instinto”, señalan.

En sus menús se puede degustar el producto de territorio, desde las lonjas de la zona, pasando por la huerta de Cap i Corp y terminando en la Serra d'Irta.

“A día de hoy, nuestra filosofía y nuestro trabajo nos han valido una Estrella Michelin. No podemos estar más contentos y entusiasmados. La Guía Michelin llega a todos los sitios y pone en el mapa negocios como el nuestro que están en un pueblo y una provincia no muy conocidos, pero con muchísimo potencial por descubrir. Ahora solo nos queda seguir trabajando duro y conseguir que todo el mundo salga entusiasmado de nuestra casa y con ganas de repetir”, concluyen.



Miguel Barrera colocó a Castellón en el mapa de la alta cocina

Fue el primero en lograr la estrella Michelin en 2013



Miguel Barrera introdujo hace nueve años a la provincia de Castellón en el mapa de las Estrellas Michelin, ya que su restaurante Cal Paradis, en Vall d'Alba, obtuvo por primera vez el galardón en 2013. Desde entonces ha perfeccionado una cocina mediterránea, sencilla, limpia y elegante y ha logrado también dos soles Repsol y el sello gastronómico L'Exquisit Mediterrani.

El Chef Miguel Barrera busca adaptar sus menús al sabor de cada temporada y elabora sus platos con productos de kilómetro cero, como la trufa, setas o la "tomata de penjar", con la que elabora su plato más emblemático (Tomata de penjar con sardina de bota y ajo a la brasa). Miguel Barrera ha logrado una madurez culinaria, que lejos de perder frescura, le ha permitido apostar por una cocina más atrevida, sin abandonar la personalidad, técnica depurada y elegancia que le caracterizan. Barrera disfruta en la cocina y se nota.



Raúl Resino consolida su "estrella"



El chef Raúl Resino recibió en 2017 la primera estrella Michelin para su restaurante, ubicado en Benicarló, que cuenta también con un Sol Repsol. La base de su cocina es tradicional -exclusivamente de pescados y mariscos- que el chef Raúl Resino, un apasionado del mar, actualiza con un estilo propio con técnicas de vanguardia y donde el producto local del Maestrazgo y Costa Azahar siempre es el protagonista. El restaurante no dispone de carta. Elaboran menús gastronómicos, degustación con "lo mejor de lo mejor", siempre haciendo guiños a la cocina clásica con platos actualizados de "suquets", arrochitos o zarzuelas.

Pau Restaurant se une a los Bib Gourmand 2022



Los restaurantes Daluán, Vinatea, Mesón del Pastor y Le Bistrot Gastronómico repiten este reconocimiento de la Guía Michelin



Pau Restaurant

La nueva Guía Michelin España & Portugal 2022 ha distinguido a la provincia de Castellón con cinco galardones Bib Gourmand que, aunque no gozan del mismo protagonismo que las estrellas, reconocen a restaurantes donde se elabora cocina de altísima calidad, pero con un precio más ajustado, concretamente para España, unos 35 euros.

En esta ocasión, Pau Restaurant, de Benicarló, es la gran novedad de esta selección, en la que también se encuentran tres restaurantes veteranos en Morella (Daluán, Mesón del Pastor y Vinatea) y uno en Castelló (Le Bistrot Gastronómico).

Según la guía, Pau es un "restaurante moderno, desenfadado y de marcados aires mediterráneos". Su especialidad son los arroces y su carta refleja una cocina, con notas creativas, que suele exaltar el producto local.



Restaurante Daluán



Restaurante Vinatea



Restaurante Le Bistrot



Mesón del Pastor

www.congeladosdil.com

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

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 | **UBE**
www.ube.es

Clemenules

*referente internacional
por tradición y calidad*

La Comunidad Valencia es un referente internacional por la calidad de sus cítricos. Destacando una variedad de clementina con nombre y apellidos propios del pueblo que la vio nacer. En Enero se celebra en Nules la festa Clemenules, dedicada a esta fruta que se recolecta en los huertos de diferentes pueblos de nuestra región.

La Clemenules o Nulesina es una variedad de clementina fina que se originó en la localidad de Nules hacia el año 1958, de una mutación espontánea de una planta de Clementina fina. Hoy día es la variedad de clementina más comercializada de España, es sin duda la embajadora de nuestra citricultura.

Los puestos o paradas de los mercados municipales tanto los fijos, como ambulantes, y los mercados de la naranja que en temporada se instalan en varios pueblos de la Comunidad Valenciana llena de miles de kilos de este sano manjar donde los podemos adquirir a precios muy económicos.

Esta joya gastronómica de bonito color naranja intenso es muy apreciada por todo tipo de consumidores, se pela con gran facilidad. La pulpa es jugosa, tierna y fundente, con una gran cantidad de zumo, de sabor delicado, dulce con un buen equilibrio de azúcares y ácidos, cuando está en su punto óptimo de maduración siendo su mejor época para degustarla desde noviembre hasta febrero, pudiendo decir que a la clemenules le gusta el invierno.

El aroma es potente, delicado, perfuma y dar sabor a una gran variedad de elaboraciones culinarias tanto dulces como saladas, su zumo y pulpa es utilizada en la preparación de bebidas, helados, repostería, postres, destilados y alta coctelería.

Desde el punto de vista nutricional el mayor componente es el agua, siendo poco calórica. Es rica en fibra, la cual se encuentra sobre todo en la parte blanca, entre la piel y la pulpa. Es rica en vitaminas C, contiene ácido fólico y provitamina A (más abundante que en cualquier otro cítrico) y algunas vitaminas del grupo B. Ricas en potasio, magnesio, calcio y ácido cítrico.

La toma regular de Clemenules nos ayudara a prevenir resfriados y enfriamientos, siendo un buen remedio creado por la sabia naturaleza en lo huertos de nuestra provincia.



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

Soufflé de Clemenules

- 6 Clemenules
- 6 huevos
- ½ litro de leche
- 130 gramos de azúcar glass
- 4 cucharadas soperas de licor de mandarina

Separamos las yemas de las claras de huevo. Batimos las yemas junto al azúcar hasta que aumenten de volumen y tengan color blanquecino. Añadir la peladura rallada de una Clemenules y la maicena tamizada. Remover. Verter el zumo de las mandarinas junto con el chorrito de licor de mandarina. Calentar la leche, sólo hasta que esté tibia, e incorporarla a la mezcla de las yemas. Poner esta mezcla en el cazo y cocer a fuego muy suave. Remover continuamente con una cuchara de madera para que no se pegue hasta que espese. Retirar del fuego. Añadir la mantequilla y remover hasta que se funda. Dejar enfriar. Precalentar el horno a 175°. Batir tres claras de huevo a punto de nieve dura e incorporarlas a la mezcla anterior con movimientos suaves y envolventes para que no se nos bajen. Rellenar un molde de soufflé previamente pincelado de mantequilla para soufflé e introducirlo en el horno hasta que esté cocido y con la superficie dorada. Unos 20-25 minutos aproximadamente. Para saber si está listo pincharemos con un palillo, si sale limpio está ya listo.

Servir espolvoreado con azúcar.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Alcachofa de Benicarló



La forma chata y compacta, junto a un peculiar hoyuelo, distinguen a la alcachofa de Benicarló, un producto con Denominación de Origen Protegida que garantiza al consumidor su excelente calidad. El área de cultivo de la Alcachofa de Benicarló se reparte entre los términos de Benicarló, Vinaròs, Càlig y Peñíscola, que se encuentran actualmente en plena temporada.

Una de las características más apreciables es que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar la alta calidad que ofrece. Sus hojas han de ser flexibles, resistentes y estar muy apretadas.

Entre las cualidades de la alcachofa, los nutricionistas coinciden en destacar

que contribuye a la regulación de las funciones hepáticas y renales; y ayuda a prevenir problemas circulatorios y cardiovasculares. Además, forma parte de esa clase de productos que proporcionan muy pocas calorías y regulan el nivel de colesterol. Sin olvidar su exquisito sabor.

Al horno, frita, rebozada, a la parrilla o a la brasa. La Alcachofa de Benicarló está riquísima en cualquier tipo de elaboración. Además, como producto culinario, sus posibilidades son casi infinitas. Así, en plena temporada, se encuentra en un amplio repertorio de entrantes, succulentos guisos, platos con pescados o mariscos, carnes e, incluso, dulces, como los "Pastissets de Carxofa" o los vanguardistas helados, bizcochos o "cocs" de alcachofa.

Más información: www.ajuntamentdebenicarlo.org





Almeja gallega

La almeja fina, la babosa y la rubia son tres de las variedades autóctonas más afamadas de este molusco procedente de Galicia. Suelen ser pescadas de manera artesanal, y si bien no siempre es fácil distinguirlas a primera vista, existen propiedades en cuanto a textura, sabor y calidad.

En España, la almeja fina, también conocida como gallega o de Carril, es la que tiene el mayor valor gastronómico y se recomienda para degustarla en crudo, con o sin unas gotas de limón. La

babosa es similar a la fina, pero se conserva viva fuera del agua durante menos tiempo; mientras que la carne de la rubia es más dura, por lo que resiste muy bien la cocción.

La almeja fina tiene un sabor intenso a mar, y además es la que más tiempo permanece viva fuera del agua, lo que facilita su manipulación y comercialización. Precisamente, esta circunstancia le hace adquirir un gran valor en el mercado. Este tipo de almeja tiene una forma ovalada, y su color es variable dependiendo del color del

fondo arenoso donde vive, siendo generalmente marrón claro.

La babosa es muy similar a la almeja fina, aunque de menor tamaño. Presenta una forma más ovalada que la almeja fina, y su color suele ser entre gris pálido y crema, pudiendo presentar en ocasiones manchas irregulares.

Desde el punto de vista gastronómico, la almeja rubia presenta una carne más dura que las otras variedades y se distingue por su tonalidad morada o rojiza, de forma no uniforme.





Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

DETOX

Empezamos el año y todo son propósito de enmienda y la palabra de moda, la más chic “Detox” ¿Realmente sabemos lo que significa? Si miramos en un diccionario nos diría: “Desintoxicación” y esto entraría dentro de un tratamiento médico por algún tipo de adicción. Entonces vamos a dejarlo ahí y tratemos de llevar una vida saludable y no caigamos en los tratamientos Detox y en tanta majadería desintoxicante y en esa necesidad de encontrar aquello que nos gustaría que existiese, aunque una parte de nuestro fuero interno sabe que estas cosas no funcionan.

Centrémonos en adquirir buenos hábitos diarios e introduzcámoslo en nuestras bebidas y alimentos, algunos tan simples como:

El **agua con limón natural**, es un buen hábito que recomendamos sobre todos por las mañanas, por sus anti bacterias, antivirales y vitaminas que nos aporta.

El **jengibre**, el antiinflamatorio natural mejor que existe, digestivo y con múltiples propiedades beneficiosas.

Uno de esos deseos al empezar el año puede ser introducirnos en ese maravilloso *mundo del té*, que sea una de nuestras bebidas diarias, nos aporta antioxidantes en forma de **Polifenoles**, el germen que posee en forma de vitaminas, minerales y fibra, protege el sistema inmunológico, no olvidemos los **Flavonoides** que reducen el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, es diurético y lo más importante es saciante y no aporta calorías, pero hay que saber diferenciar del té comercial al té Natural en hebras.

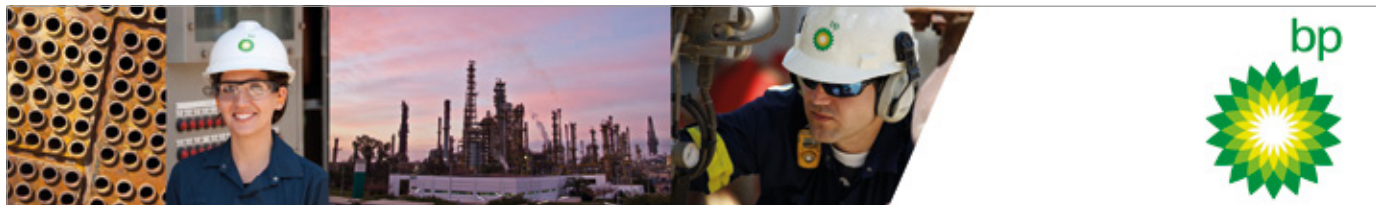
La actividad física ya es “Detox”, con 30 minutos de caminata diarios ya nos aporta beneficios.

Dormir, aquellas personas que duermen poco ganan peso más fácilmente.

Tengamos claro que queremos aportar “Detox” a nuestra vida y no nos dejemos guiar por la publicidad.



Cualquier duda que tengáis, pasáros por La Tienda del Café y Té y estaremos encantadas de informaros



Los **espumosos** en fiestas

Todos conocemos el aumento del consumo de espumosos durante estas fiestas navideñas, son unas buenas fechas para las bodegas que producen este tipo de vinos.

Se suele consumir en los postres para brindar, con los buenos deseos de salud y felicidad, para que nos podamos reunir un año más todos con nuestras familias, también para desear un feliz año nuevo.

Si bien es un acto bonito, no es el mejor momento para consumir estos vinos, después de unas comidas que suelen ser copiosas y rematadas con muchos platos dulces.

Los espumosos actuales son más gastronómicos, pensados para acompañar tanto los aperitivos como los entrantes, maridan perfectamente con los mariscos

y pescados que en estos días ponemos en nuestras mesas.

Si hablamos de espumosos elaborados con variedades tintas, pueden combinar bien con las carnes blancas de aves como el pollo o el pavo asado.

Si nuestra apuesta para estos días es el cordero o la ternera, tenemos una gran variedad de vinos tintos de nuestro país para acompañar estos platos.

Para nuestra tradicional paella con peletas los espumosos son un buen acompañante, ya que su acidez y frescura nos limpia la boca de grasas y nos prepara el paladar para el siguiente bocado.

Después de lo dicho, no dejen de cumplir la bonita tradición de brindar, con mis mejores deseos de Paz y Felicidad para todos ustedes.



Esteban Martinavarro

Gerente de Vinya Natura





Quesos y besos

Habitualmente, aunque no en todos los casos, vemos que la mayoría de los productos gourmet que nos llegan a la Tienda el Pilar son de empresas familiares. Empresas, en las que el saber hacer, el cuidado por el detalle y la pasión por un producto ha ido pasando de generación en generación. Manteniendo siempre la selección de la mejor materia prima y una elaboración artesanal que realce los sabores y la textura, pero sobre todo que ofrezca un producto de gran calidad para el consumidor.

Y todo esto es lo que hemos encontrado en Quesos y Besos, una quesería andaluza que elabora unos quesos de cabra fascinantes, y que ha pasado de ser una empresa local a convertirse en marca con prestigio internacional en unos pocos años.

La familia, que lleva trabajando con la leche de cabra durante cuatro generaciones, tiene su propia ganadería, trabajan con cabras de raza Malagueña, que pastorean libremente en la Sierra del Trigo en el término municipal de Valdepeñas, en el sur de la provincia de Jaén. En ese pequeño paraíso, las cabras se alimentan de la vegetación autóctona en la que predominan las encinas y quejigos

(roble carrasqueño), pero también retama, tomillo, bellota, heno silvestre y hojas de olivo. Todos estos sabores impregnan la leche, aportando a sus quesos artesanales un sabor singular y único.

Como hemos dicho en esta nueva andadura, la empresa ha apostado por los beneficios que aportan las nuevas tecnologías a su elaboración artesanal, sin perder de vista su eslogan “Lo de casa sabe mejor”. Por ese motivo, han incorporado diferentes cámaras de maduración a diferentes temperaturas y humedades, con las que controlan y garantizan que cada tipo de queso se elabora en las condiciones idóneas para obtener el mejor producto.

Con esas premisas, la empresa produce seis tipos de quesos y productos:

- **Quesos frescos:** quesos muy húmedos, elaborados con cuajo tradicional de 24 horas a los que solo se retira una pequeña cantidad de suero.

- **Quesos Lácticos:** Es la forma de fermentación más antigua; se elabora con las bacterias lácticas presentes en la leche. Este tipo de bacterias actúan sobre la lactosa (azúcar de la leche) y la degradan a ácido láctico. En estos quesos,

el desuerado (la pérdida de parte del suero contenido en la leche) se produce de forma espontánea.

Dentro de esta variedad se encuentra su queso Olavidia que desde 2018 ha recogido numerosos premios nacionales e internacionales, y que se ha convertido en el mejor queso del mundo en 2021.

- **Quesos de pasta blanda:** Son quesos de coagulación mixta. Se elaboran con las bacterias lácticas presentes en la leche y con la adición del cuajo tradicional.

- **Quesos enzimáticos:** Son quesos de coagulación mixta. Se elaboran con las bacterias lácticas presentes en la leche y con la adición del cuajo tradicional.

Entre los que destaca su queso “Colono”, tercer mejor queso del mundo en 2018.

- **Queso en Aceite de Oliva Virgen Extra**

- **Cremas de queso:** Tipos de queso untables elaborados con nuestros quesos madurados, ideales para numerosas recetas con queso de cabra.

Como podéis ver, son un buen ejemplo de empresa familiar artesana, con pasión por un producto al que cuidan y miman desde el inicio, sus animales, su leche y sus métodos artesanos de elaboración.

Si queréis probar alguno de sus quesos no dudéis en venir a Tienda el Pilar y llevaros alguno de estos deliciosos quesos artesanos.



Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

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



Locura por los

Roscones de Reyes artesanos



Enero ya está aquí y con él llega el momento de disfrutar del Roscón de Reyes en familia. Las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners ya tienen listos miles de roscones para todos los gustos y es que en una Navidad los dulces artesanos son parte indispensable de la celebración en Castellón.

El Maestro Mayor, José Miró, explica que “los más tradicionales, rellenos de boniato, nata, trufa, mazapán, cabello o yema tostada”, siguen siendo los más demandados, aunque los hornos artesanos proponen también este año roscones sorprendentes para satisfacer todos los paladares.

Dentro de las novedades destacan los roscones de Oreo o de Kinder que, tal y como explica a Teresa Adsuara, de la Pastelería Adsuara “les encantan a los más pequeños de la casa y a los jóvenes porque son sabores deliciosos que están muy de moda”.

Aunque la variedad es muy amplia. Xavier Ibáñez, de Pastelería Esther, explica que junto a los estos también triunfan los roscones más sofisticados, como el de ‘Dulce Pecado’ elaborado con relleno y cobertura de chocolate 70%, o el roscón ‘Choco Ferrero’, que fusiona el sabor del roscón con el de los tradicionales bombones navideños.

El vicepresidente del Gremi, César Solsona, explica que, de hecho, las pastelerías del Gremi asumen estos días encargos de roscones totalmente personalizados con bases de panquemao o de hojaldre y rellenos y coberturas de vértigo... “Los castellonenses saben que el día de Reyes tiene que ser especial y por eso buscan roscones artesanos para llevar a su mesa un postre de primera calidad”, señala.

Rafa Valls, de Terreta Dolça, asegura que “los encargos son muy numerosos este año porque los castellonenses ya no solo disfrutan del roscón el 6 de enero, sino que cada vez más familias lo incorporan como postre estrella durante los primeros días del mes, tanto antes como después de Reyes, especialmente ahora que la variedad de roscones es muy amplia.

Y mientras los panaderos y pasteleros del Gremi continúan con su trabajo navideño, el Gremi de Forners acaba de inaugurar su nueva página web www.gremiopanaderoscastellon.com donde da a conocer los productos más típicos de la panadería artesana castellonense, aborda la historia panadera en la ciudad de Castelló y repasa algunas de las iniciativas que el Gremi de Forners ha desarrollado en la última década para defender e impulsar la panadería y la pastelería artesanas de Castelló.



[QUIENES SOMOS](#)
[HISTORIA](#)
[PRODUCTOS](#)
[PROYECTOS E INICIATIVAS](#)
[NOTICIAS](#)
[CONTACTO](#)



PRODUCTOS

El Gremi ha creado y patentado iconos gastronómicos de nuestra tierra como el fadrinet, dulce de las fiestas de la Magdalena, o la Flor de Lleó, postre de las fiestas patronales, que solo pueden elaborar y vender los hornos agremiados.



FERIAS Y EVENTOS

El Gremi de Forners impulsa y dinamiza la panadería y la pastelería artesanas castellonenses con la organización y participación en eventos y ferias gastronómicas, turísticas y culturales dentro y fuera de la provincia.



COMUNICACIÓN

El Gremi realiza más de 25 reportajes anuales en los medios de comunicación provinciales y autonómicos para promocionar la panadería artesana de Castelló, dando voz a nuestros panader@s en cada uno de ellos.

La bella y vieja Burgos



Víctor J. Maicas

Escritor

Situada en la comunidad de Castilla y León, la ciudad de Burgos posee uno de los mayores monumentos de la cristiandad: su hermosa catedral. De estilo gótico, fue fundada allá por el año 1v221 por Fernando III el santo y el obispo don Mauricio. Más tarde, sobre el siglo XV, fueron construidas sus espectaculares torres.

Visitar este templo de la cristiandad es tarea obligada para todos aquellos que visiten por primera vez esta ciudad. Descubran sus detalles, sus recovecos, y no dejen de admirar su fachada una vez cae la noche y se ilumina para gran regocijo de nuestras pupilas.

Pero como digo en el título de este artículo, la bella y vieja Burgos tiene un sinfín de monumentos y rincones que bien merecen ser descubiertos por el curioso viajero. Visiten su hermosa plaza

mayor, con el ayuntamiento al frente. Descubran cerca de la catedral el espectacular arco de Santa María y no se queden ahí, atraviésenlo y relajen sus pasos y mirada deambulando por el tranquilo paseo del Espolón.

Probablemente, a estas alturas de la visita, su paladar exigirá sus derechos, por lo que siéntense en cualquiera de los innumerables bares y restaurantes del casco antiguo para degustar su famosa morcilla amenizado por un buen vino de la ribera del Duero. Sí, denle una recompensa a sus jugos gástricos para tener fuerzas renovadas, pues Burgos todavía tiene mucho que ofrecerles. Como les decía, visiten su casco antiguo con plazas como las de Santo Domingo, de la Libertad o la plaza del Mío Cid, con una gran estatua de su figura a caballo presidiéndolo todo.

Por supuesto, es también recomendable visitar su castillo, sus murallas y todos aquellos monumentos que se abren a sus faldas como el palacio arzobispal, el de justicia o el de la isla, lugar este último en donde encontrarán unos extensos y bellos jardines que harán las delicias de los más exigentes.

Sí, así es, la bella y vieja Burgos les está esperando, pero no solo por lo que acaban de leer, sino porque todavía existen otros monumentos en forma de tesoro como el monasterio de las Huelgas, la cartuja de Miraflores o iglesias como Santa Dorotea o Santa Gadea, por nombrar simplemente unas cuantas. Pero eso lo deberán descubrir ustedes en su visita, pues la magia de cualquier viaje consiste en, precisamente, descubrir rincones y recovecos que no salen en las guías de viaje. ¡Que disfruten!





Peñíscola

Peñíscola y su casco antiguo es, sin duda, uno de los tesoros de nuestra provincia. Elegida para brillar esta Navidad en la campaña de la marca de bombones y chocolates Ferrero Rocher, la conocida como "Ciudad en el Mar" custodia siglos de historia que la han convertido, en la actualidad, en uno de los pueblos más bonitos de España.

El corazón de Peñíscola -declarada Conjunto Histórico-Artístico en 1973- palpita en la pequeña península amurallada que se adentra en el mar, coronada en lo más alto del peñón por el Castillo del Papa Luna (Benedicto XIII), una fortaleza templaria que data del 1307 y que otrora fue una torre vigía inexpugnable, rodeada de un conjunto de murallas que protegían la ciudad antigua. La población ha sabido conservar este valioso patrimonio, así como el histórico entramado urbano, con sus estrechas y empinadas calles -de trazado tortuoso e irregular- que van girando en su ascensión hasta la "fortaleza de góticos sillares".

Si bien el castillo constituye -tanto por su privilegiado emplazamiento como por sus características arquitectónicas y su historia- lo más relevante de Peñíscola, existen otros muchos elementos arquitectónicos, artísticos, históricos, gastronómicos y etnológicos que seducen al visitante.

Soberbias son las murallas que mandó erigir Felipe II y que se han ido ampliando y reforzando a lo largo de los siglos; y otros espacios curiosos, como el Bufador, que es una hendidura natural que llega hasta el mar, que lanza su sonido a través de él. También muy cerca está el Museo del Mar, donde se recoge parte de la tradición marinera de la población. Y es que Peñíscola, ante todo, es un auténtico mirador hacia el mar con sus 17 kilómetros de litoral: por un lado, se puede disfrutar de las largas playas de arena que se prolongan hacia el norte; y por otro, las cada vez más agrestes y naturales playas y acantilados medios que se encuentran hacia el sur, en la cercana Serra d'Irta, un parque natural excepcional que constituye uno de los escasos reductos libres de la urbanización en la costa.



Castelló ha contado con **siete jardines efímeros sostenibles** en todos los distritos de la ciudad



Marco y Escuder en el jardín efímero

El Ayuntamiento de Castelló ha instalado, durante estas fiestas navideñas, siete jardines efímeros por toda la ciudad. Han sido distribuidos por los seis distritos, hay uno más que el año pasado y ocupan una superficie de unos 1.245 metros cuadrados, lo que supone prácticamente el doble que en 2020. Son espacios sostenibles, elaborados con materiales reutilizados, como troncos de madera de árboles o restos de triturado de las podas, y las zonas verdes se crean con especies de temporada que se replantarán en jardines y espacios públicos de la ciudad después de las fiestas navideñas.

“Hemos instalado un año más jardines efímeros en todos los distritos de la ciudad con motivo de las fiestas navideñas, decorando

así siete rincones de Castelló con materiales reciclados y naturales, creando espacios con personalidad propia, diferencial, sostenible y ecológica”, ha explicado la alcaldesa, Amparo Marco, tras visitar el instalado en la plaza Mayor junto con la concejala de Infraestructura Verde, Pilar Escuder. “Son más de 1.200 metros cuadrados de nuevas zonas verdes que contribuirán a embellecer Castelló una Navidad más”, ha recalcado Marco.

El jardín efímero del distrito Centro se ubicó en la plaza Mayor, ocupando una superficie de 550 metros cuadrados y con una temática basada en los orígenes de Castelló y en la tradición marinera. En la zona del Raval Universitari, en el del distrito Oeste, se instaló un jardín, con una superficie de 80 metros cuadrados

y temática marinera. El del distrito Norte se ubicó en la plaza Primer Molí, ocupa 80 metros cuadrados recreando un paisaje nevado con una casa de montaña.

En la calle Rafalafena se instaló otro jardín efímero de 95 metros cuadrados, que corresponde al del distrito Este, y en el que se instaló un carro tradicional decorado con flores. El del distrito Sur fue recreado en la plaza Río Albetosa, cuenta con un dragón fabricado con materiales procedentes de los jardines de la ciudad, y con una superficie de 90 metros cuadrados. El del Grau se ubicó en el paseo Buenavista. A estos hay que sumar el jardín efímero que se ubicó en el parque Ribalta, junto al lago, de 320 metros cuadrados y con diferentes elementos de juego.



Castelló lanza una 'app' interactiva y multiidioma para visitar los atractivos turísticos de la ciudad



El Ayuntamiento de Castelló, a través de las concejalías de Turismo y de Innovación Digital, ha puesto en marcha una aplicación digital, interactiva y multiidioma para visitar de manera virtual hasta quince atractivos turísticos de la ciudad. Se trata de una aplicación diseñada para acercar y descubrir los lugares y entornos más significativos de Castelló a través de una plataforma que permite recrear un lugar, interactuar con el entorno y obtener información.

La alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, ha puesto en valor la aplicación en materia turística, "porque es una nueva ventana que abrimos para dar a conocer Castelló y mostrar su patrimonio y recursos naturales, potenciando así la ciudad como destino turístico". La concejala de Turismo, Pilar Escuder, ha destacado que "esta nueva herramienta innovadora va a permitir acercar los lugares más emblemáticos de la ciudad a los visitantes y facilitar el conocimiento de la ciudad desde cualquier punto". Escuder ha señalado que la aplicación puede consultarse, además de en castellano y valenciano, en inglés y francés. Por su parte, la concejala de Innovación Digital, Mónica Barabás, ha señalado que se trata de "una apuesta tecnológica que ofrece a los y las turistas información, geolocalización e imágenes de los lugares más emblemáticos de Castelló".

La app es accesible desde cualquier navegador y dispositivo móvil a través de <https://castelloturismo.recorridovirtual360.es/index.html#media=1>. Una vez dentro, la persona usuaria podrá interactuar y moverse por el espacio replicado que se mostrará, descubriendo todo lo que lo rodea y lo compone.

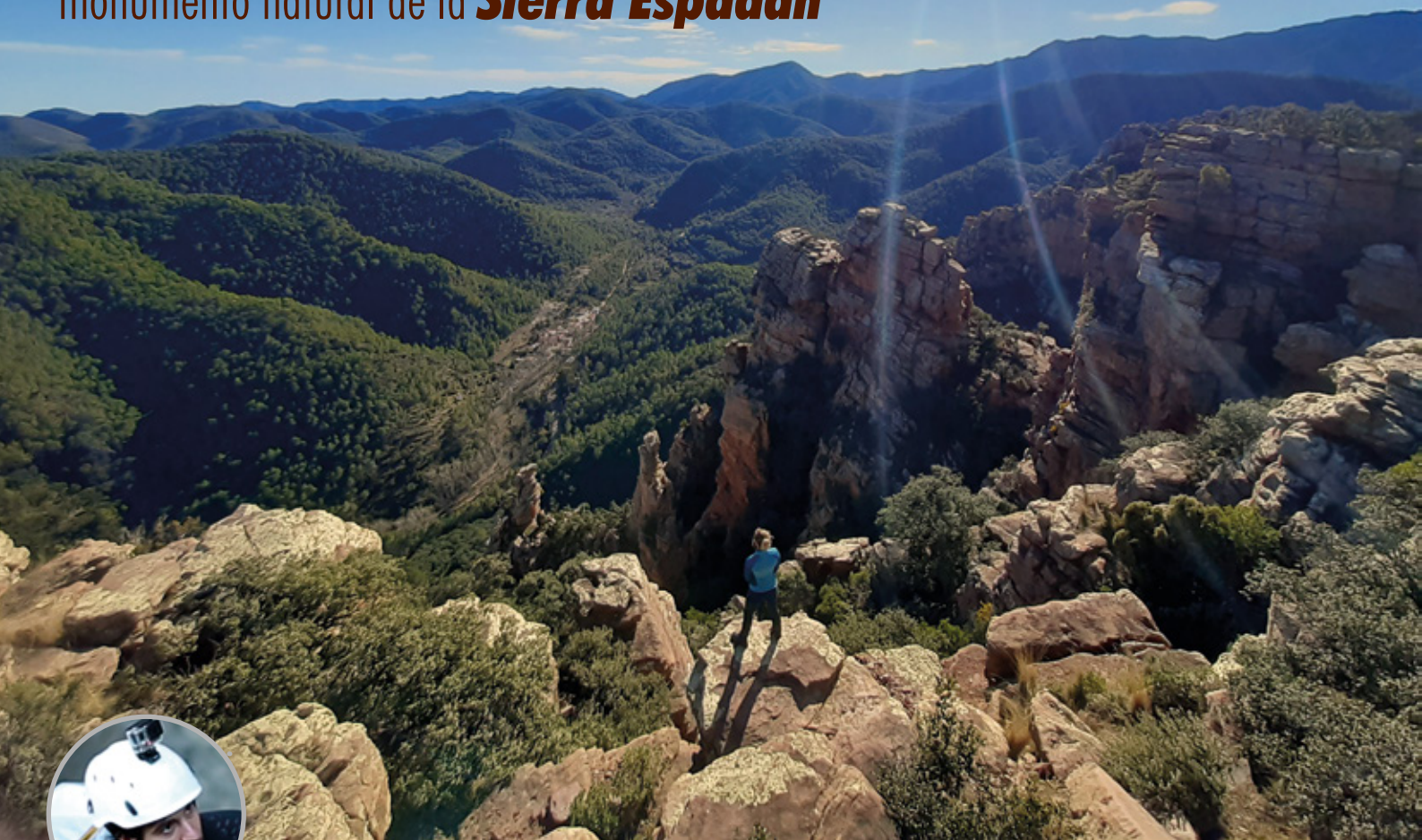
Los 15 atractivos turísticos de la ciudad de Castelló que pueden visitarse virtualmente a través de esta nueva aplicación son: el Ayuntamiento, la Concatedral de Santa María, la Llotja del Cànem, el Fadrí, el Mercado Central, el Teatro Principal, el Real Casino Antiguo, el edificio de Correos y Telégrafos, el refugio antiaéreo de la plaza Tetuán, la plaza de la Independencia (La Farola), el parque Ribalta, la basílica del Lledó, la ermita de la Magdalena y Castell Vell, el parque litoral y las playas de Castelló. En cada uno de estos puntos habrá un código QR para acceder de forma rápida a la aplicación.



Marco, Barabás y Escuder con el QR app Turismo

Los Órganos de Benitandús

monumento natural de la **Sierra Espadán**



Jorge Martínez Pallarés

*Director Técnico de Nucs
Guía en el Medio Natural*

Los Órganos son unas imponentes formaciones rocosas situadas en el noreste de Benitandús, pequeña pedanía de Alcudia de Veo enclavada en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán.

El conjunto de rocas presenta alargadas formas de gran proyección vertical que se asemejan a los tubos de un órgano de iglesia, de ahí el topónimo del paraje. Cabe resaltar el color rojizo de las mismas y su fragmentación estratificada al tratarse de rodano, material predominante y característico de esta singular sierra.

Toda la montaña está cubierta por un tupido bosque de al-

cornos que, con sus troncos desnudos por la saca del corcho, muestran un pintoresco contraste. En el sotobosque cabe resaltar a presencia de helechos, ocultos en las zonas de umbrías entre las abundantes masas de matorral típico mediterráneo.

El Ayuntamiento de Alcudia de Veo recientemente ha señalado una ruta circular que asciende hasta la cima de este enclave, situado a 700 m. Partiendo desde Benitandús, siguiendo el camino que comunicaba la mencionada pedanía con la vecina localidad de Sueras, se alcanza tras un desvío el Alto de los Órganos, donde encontramos trincheras de la pasada guerra civil. El descenso se realiza por el sendero que

bordea al barranco del Alcornocal y que conecta con la carretera que rodea la población.

El itinerario, de algo más de 6 kilómetros, atraviesa lugares de singular belleza mostrándonos increíbles vistas del valle del río Veo y del pequeño embalse de Benitandús. Además, permite combinar la actividad con el ascenso a la vía ferrata situada al lado al pantano o con el descenso del mencionado barranco del Alcornocal, el cual presenta cuatro pequeños saltos de agua de régimen torrencial.

Con los guías titulados de Nucs podrás conocer este y otros enclaves de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.

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 Molí de Cervera renaix en una jornada històrica



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

Cervera del Mestre va celebrar el passat 11 de desembre una històrica jornada al voltant del món de l'oli amb la posada en marxa de l'antic molí del segle XVII.

L'activitat, organitzada per l'ajuntament de la bella localitat del Maestrat, i amb gran èxit de participació, s'iniciava al matí amb un tradicional esmorzar moliner. Després, va continuar amb una caminada per descobrir les espectaculars oliveres milenàries del Maestrat.

El fil conductor de l'experiència, anomenada Oliveres & Eternitat, i realitzat per Explora Maestrat, han estat les històries, mites i llegendes que ha inspirat aquest arbre emblemàtic al llarg dels segles a la Mediterrània, acompanyades per clàssics de la música i interpretades en viu al peu del imponent exemplar.

La jornada ha comptat també amb la presència d'experts de l'associació Olearum, cultura i Patrimoni de l'oli, que han oferit diverses xerrades sobre els orígens i extraordinaris valors nutricionals de "l'or líquid", així com una cata guiada d'AOVEs varietat Farga.

La històrica jornada ha culminat amb l'elaboració tradicional d'oli d'oliva mitjançant la rèplica de la premsa original, seguint l'antiquíssima tècnica preindustrial greco romana, recuperada després de gairebé 100 anys de desús.

Des d'Explora Maestrat seguim preparant noves experiències de gastroturisme per posar en valor el patrimoni. La pròxima cita per als amants dels maridatges de gastronomia i patrimoni serà al gener a Benicarló, amb el Tour de la Carxofa DOP Benicarló.



Tota la informació i reserves a les nostres xarxes socials i a la web
www.exploramaestrat.com





El aeropuerto de Castellón avanza en la creación de un polo empresarial, logístico e industrial

La publicación del Plan Especial supone un paso decisivo hacia la materialización de un proyecto estratégico

La Generalitat avanza hacia la creación de un polo empresarial, industrial y logístico en el entorno del aeropuerto de Castellón. La Conselleria de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad ha sometido a participación pública el Plan Especial que regula la Zona de Actividades Complementarias (ZAC) del aeropuerto, la reserva de suelo donde se contempla la implantación de compañías vinculadas a los sectores aeronáutico y logístico.

Así lo ha asegurado el conseller Arcadi España, quien ha destacado que la exposición pública del Plan Especial «supone un paso decisivo hacia la ejecución de un polo económico en torno al aeropuerto, que multiplicará el potencial de la propia infraestructura y contribuirá a la dinamización y vertebración del territorio».

En este sentido, ha recordado que el desarrollo de la ZAC es una actuación que forma parte de la Estrategia Valenciana de Recuperación de la Generalitat y que lleva aparejada una inversión aproximada de 105 millones de euros.

El conseller ha señalado que el objetivo es lograr la aprobación definitiva del Plan

Especial en el primer tramo de 2022 para, a continuación, licitar el proyecto de urbanización de la ZAC y entrar así en la fase de ejecución.

La ZAC del aeropuerto abarca una superficie de más de dos millones de metros cuadrados, donde está previsto el emplazamiento de empresas relacionadas con la aeronáutica y la logística, además de otro tipo de actividades industriales y económicas.

El Plan Especial es la herramienta de ordenación y desarrollo de la ZAC del aeropuerto y define los parámetros urbanísticos, como son las superficies edificables, los usos y las dotaciones de infraestructuras y servicios.

El desarrollo de esta reserva de suelo, que se definirá en el proyecto de urbanización, se centrará en una primera fase en la ejecución de los elementos estructurales, como la red viaria perimetral, así como el conjunto de servicios, suministros y equipamientos necesarios.

La ejecución de la ZAC se realizará por fases, en función de la demanda de las empresas.

creatividad emplatada

“**N**o hay un gran menú sin un gran postre”. Lo dice **Olivier Fernández**, miembro del Culinary Team de Gasma y uno de los grandes referentes de la cocina dulce en España. En efecto, la importancia de los postres de restaurante ha ido en aumento a lo largo de los últimos años. Un proceso que comenzó en la esfera de la alta cocina y que se ha ido extendiendo de forma paulatina a todos los estamentos de la restauración.

Las funciones del *pastry chef*

Con el auge de los postres emplatados ha ganado también en importancia la figura del *pastry chef*. La profesión es ahora más compleja y las funciones del responsable de la partida dulce de un restaurante aumentan. Y es que, tal y como explica el propio Olivier Fernández, el radio de actividad del *pastry chef* va mucho más allá de los postres en sí y su figura es cada vez más demandada: “Los pasteleros eran antes actores secundarios en los restaurantes, ahora hay más interés y son también protagonistas”, explica **Sergi Vela**, miembro del Culinary Team y experto chocolatero.

Atrás queda la idea de que el jefe de pastelería de un restaurante se encarga únicamente de los postres. De manos de la técnica, las fronteras entre la cocina dulce y la salada se difuminan. El *pastry chef* participa también de forma habitual en otras partidas como la de aperitivos o *snacks*. “Hay técnicas de pastelería que se utilizan de forma habitual en cocina e incluso coctelería”, explica Fernández.

Los códigos de los postres de restaurante

Con todo, es en la partida de postres donde el *pastry chef* debe poner en juego todos sus conocimientos. El primer paso para convertirse en un profesional de referencia es dominar las bases de la pastelería “y a partir de ahí, trabajar en las particularidades de la restauración”, relata Fernández. Pero ¿qué hay que tener en cuenta a la hora de diseñar un postre de restaurante? ¿Cuáles son los códigos creativos más importantes?



Xavi Donnay en Gasma

Cuestión de equilibrio

Sin duda una de las máximas en el día a día del *pastry chef*. “Hay que tener en cuenta que en un restaurante gastronómico los platos dulces llegan después de 10 o 12 elaboraciones”, matiza **Andrea Dopico**, profesora de Gasma que durante su carrera ha trabajado en restaurantes como El Club Allard, Moments o Abac. En consecuencia, “tenemos la tarea de balancear muy bien la potencia de los sabores, lograr una textura ligera para que el comensal lo agradezca y se enfoque en la pureza del sabor”, subraya.

Reforzar la filosofía del restaurante

Aunque el postre de restaurante es una elaboración con entidad propia, forma parte de un menú y, por tanto, debe ser fiel a ese relato. Un aspecto en el que coinciden **David Gil** y **Xavi Donnay**, dos de los pasteleros más innovadores de España.

Donnay, *pastry chef* del restaurante Lasarte (3 estrellas Michelin) y mejor pastelero del mundo según *The Best Chef Awards*, así lo explica: “**Martín Berasategui** es consciente de la importancia de los postres y nos da libertad creativa siempre dentro de su línea gastronómica”. Por su parte, David Gil fue durante años el jefe de creatividad en postres de elBarri, el grupo de restauración de **Albert Adrià**. A su juicio, el reto no es solo acabar el menú con una propuesta diferente, postres buenos y equilibrados, sino,

sobre todo, “desarrollar los postres en función de la idea y la identidad del restaurante, Ahí es donde realmente marcas la diferencia”.

Ingredientes de temporada

Dos conceptos capitales en el mundo de la pastelería de restauración hoy en día son la salud y la sostenibilidad. En efecto, los postres son cada vez más ligeros y deben ser también más sostenibles desde el punto de vista medioambiental. Para ello, apostar por la temporalidad de los ingredientes es fundamental. Las frutas, frutos, e incluso las hortalizas, son cada vez más los elementos protagonistas de los postres.

Formación específica en postres de restaurante

El aumento en las funciones del *pastry chef* y en la complejidad técnica y conceptual de las elaboraciones hace que cada vez sea más necesaria una formación específica. Gasma busca responder a las necesidades del sector con programas de formación destinados al profesional en los que los postres al plato son los grandes protagonistas. En este sentido, el programa más completo es el **Máster en Pastelería de Vanguardia y Postres de Restaurantes**, con inicio en febrero de 2022, y que se completa con el **Diploma en Postres de Restaurantes**, un programa eminentemente práctico.

La Diputación aprueba sin ningún voto en contra unos presupuestos de 177,8 millones de euros



El pleno de la Diputación aprobó con los votos a favor del equipo de gobierno de PSPV-PSOE y Compromís, y sin ningún voto en contra, los presupuestos de *#MésImpulsCastelló* para 2022, que ascienden a 177.876.325,36 millones de euros. Son 9,5 millones de euros más que en 2021, cifra que porcentualmente representa un incremento del 5,66%. En comparación con las cuentas públicas de 2019, las últimas elaboradas por el anterior equipo de gobierno, el aumento es de 34,6 millones de euros y del 24%. Son cifras muy elevadas, aunque no definitivas, ya que se verán incrementadas con la incorporación de remanentes.

Se trata de unos presupuestos que, en palabras del presidente Martí, son «expansivos e históricos, siguen apostando por la mayoría de edad y la autonomía municipal y diseñados para seguir avanzando por la senda de la recuperación económica y social de la provincia ya iniciada en 2021, sin que nadie se quede atrás en la salida de la crisis originada por la Covid-19». Son unas cuentas públicas que según ha detallado el diputado de Hacienda, Santiago Agustí, se estructuran en torno a cuatro ejes básicos: *#MésMunicipalisme*, *#MésCiutadania*, *#MésCreiximent* i *#MésSostenibilitat*.

La Diputación culmina el Plan Director del Castillo de Peñíscola con 475.000 euros para la restauración del parque de Artillería



La Diputación de Castellón ha comenzado a abordar la última fase del Plan Director del Castillo de Peñíscola, que incluye una inversión de 475.000 euros para la restauración ambiental y adecuación de los espacios del parque de Artillería. Con estos trabajos se concluye el macroproyecto de recuperación y dinamización de la fortaleza papal, que ha supuesto para las arcas provinciales un montante de 6 millones de euros “para preservar el patrimonio cultural y turístico de Castellón”, ha destacado el presidente de la Diputación, José Martí.

Nuevos productores se suman a 'Castelló Ruta de Sabor'



Los responsables de las empresas junto al presidente de la Diputación, José Martí; el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, y los diputados de Turismo y Desarrollo Rural, Virginia Martí y Santi Pérez.

Un total de 57 nuevas empresas productoras y de servicios turísticos de la provincia de Castellón han obtenido el distintivo ‘Castelló Ruta de Sabor’ creado por la Diputación con el que se acredita su nivel de calidad y especialización en materia de turismo gastronómico. Con estas nuevas incorporaciones, la marca aúna a 375 empresas de la provincia, diferenciando los alimentos de 144 productores y el producto turístico gastronómico de 231 establecimientos turísticos.

El Paranimf presenta una programación de invierno que invita a la reflexión y a compartir momentos de emociones

El auditorio de la universidad acogerá la decimoséptima edición de Cinemascore del 3 al 6 de febrero

Història d'un senglar o alguna cosa de Ricard



Abuela, ¿tú tienes sexo?



El Paranimf de la UJI presenta, para el inicio de 2022, una programación diseñada para suscitar, a través de las artes escénicas, una reflexión pausada sobre el devenir humano y generar un espacio donde compartir momentos de emociones. Este trimestre, la programación teatral empezará el 14 de enero con *Eclipsi Total*, que tratará el tema de la muerte, bajo el prisma creativo de la compañía El Pont Flotant.

La obra *Paüra*, de Lucas Escobedo, abordará el 21 de enero el tema de los miedos. *Frankenstein*, un título clásico versionado por Alberto Conejero se representará el 28 de enero.

En febrero, el día 11, será el turno de la producción de Temporada Alta i Grec, *Història d'un senglar o alguna cosa de Ricard*, un monólogo servido por el gran actor Joan Carreras, que fue galardonado con el Premio a Mejor Actor en los pasados Premios

Max por esta interpretación, y escrito por Gabriel Calderón. Bambalina Teatre Practicable ofrecerá, el 18 de febrero, *Èdip*, un espectáculo de marionetas para público joven y adulto.

En marzo, la compañía La Teta Calva ofrecerá, el día 4, el espectáculo *Espaldas de plata*, escrito y dirigido por Xavo Giménez. Con motivo de la celebración del Día Internacional de la Mujer, se ha programado el 11 de marzo el espectáculo *Abuela, ¿tú tienes sexo?*, una creación colectiva de la compañía Unaovarias.

El día 17 se pondrá en escena *Puños de harina*, una obra que habla de los comportamientos xenófobos y de intolerancia hacia la homosexualidad tanto en la época del nazismo como en la actualidad.

Como avance de la programación de abril, el Paranimf ofrecerá el día 1 la propuesta de danza *Bach*, de la compañía Mal Pelo, interpretada por la italiana Federica Porello. Además, el 8 de abril se estrenará *AMA*, el nuevo proyecto teatral de la compañía Marie de Jongh.

Ciclos de cine

El ciclo «Nou cinema» incluirá las películas *Petite maman*, de Céline Sciamma, premio del público en el Festival de Berlín 2021 y en el Festival de San Sebastián 2021, los días 8 y 9 de enero; *La ruleta de la fortuna y la fantasía*, dirigida por Ryūsuke Hamaguchi y ganadora del oso de plata en el Festival de Berlín 2021, los días 22 y 23 de enero; *Espíritu sagrado*, de Chema García Ibarra, mejor largometraje de ficción en los Premios Berlanga 2021, el 12 y 13 de febrero;

Sis dies corrents, de Nues Ballús, espiga de plata y premio del público en el Festival de Valladolid – Seminci 2021, el 26 y 27 de febrero; y *¿Qué vemos cuando miramos al cielo?*, dirigida por Alexandre Koberidze, premio internacional de la crítica en el Festival de Berlín 2021, el 12 y 13 de marzo.

Por otra parte, el ciclo «En pantalla gran» estará dedicado a Wong Kar Wai con la proyección de cuatro películas.



Cinemascore 2022

La XVII Muestra de música en directo y cine Cinemascore, iniciativa del aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music, llegará al Paranimf del 3 al 6 de febrero.

La Muestra se iniciará el jueves 3 de febrero con el dúo formado por Fernando Junquera y Juanvi Fortea, Materia, que pondrán música en directo a la película *Cabeza borradora*, ópera prima de David Lynch. El

viernes 4 de febrero, Fetén Fetén, formado por Diego Galaz y Jorge Arribas, interpretará la banda sonora original de *El milagro de P. Tinto* dirigida por Javier Fesser. El artista vasco Iban Urizar, bajo el nombre de Amorante, interpretará música propia para *Los pájaros* de Alfred Hitchcock el sábado 5 de febrero. Por último, el domingo 6 de febrero, la artista catalana CARLA interpretará en directo su música para *Gravity* de Alfonso Cuarón.

Las entradas ya están a la venta en: <http://www.paranimf.uji.es>



NUEVO PUERTO AZAHAR

OCIO & GASTRONOMÍA



BIANCO. MALASPINA

TERRAZA DEL MAR

frieduría 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