

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 129 - Febrero 2022 - 2€



*Placeres que nunca
pasan de moda*

HERRERA

Tomata de penjar - ALCALÀ DE XIVERT



SUMARIO

Gremi de Forners de Castelló

Establecimientos hosteleros	3	Tesoros de nuestra provincia	15
Producto de la Comunitat Valenciana: Trufa	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Tomata de penjar Herrera	7	Ruta turística	18
Producto Gourmet: Sobaos Pasiegos	8	Turismo activo	19
Cafés e infusiones	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: Miraval Rose 2020	11	Diputación Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23
Literatura y viaje: Altea	14		

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarró
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Fitur 2022

La esperanza del turismo

Fitur es actualmente la segunda feria de turismo más importante del mundo y primera en su impacto en el ámbito iberoamericano. Cuenta con la presencia de casi 7.000 empresas y unos 110 países que pretenden rescatar la actividad turística con un impacto de unos 150 millones de euros.

Allí ha estado Castellón, promocionando la provincia como un destino interesante y seguro, presentando las tendencias de futuro y su actual atractivo en cuanto a deporte, gastronomía, festivales, turismo rural y de costa.

Nuestro deseo para que el 2022 sea el inicio de la recuperación turística.



LA GUINDILLA
GASTRO-TASCA

Guindilla Gastro-Tasca

C/ La Pau 7, **Benicàssim**
Telf: 964 049 072

Madera, hierro forjado, azulejo hidráulico, y mobiliario retro consiguen crear un ambiente "vintage" en la Guindilla Gastro-Tasca, un espacio desenfadado donde disfrutar de la mejor gastronomía en una de las calles con más ambiente de Benicàssim. La Guindilla Gastro-Tasca cuenta con una variada carta, en la que priman los productos frescos y de primera calidad, con gran variedad de platos para compartir, amplia selección de vinos y sabrosos postres. Un lugar donde se pueden saborear las tapas tradicionales con matices renovados diariamente.

Algunas de las especialidades de Guindilla Gastro-Tasca son: "Ensalada de tomate y ventresca"; "Hummus valenciano con tomate seco y crudités"; "Wok de Sepia y verduritas"; "Brocheta de pollo thai con arroz basmati" y "Canelón de rabo de toro y setas con bechamel de parmesano al tartufo".

En Guindilla Gastro-Tasca, cada detalle está cuidado con mimo para que la experiencia sea única.



El Mercado Gin&Bar

C/ Secretario Chornet, 25
Benicàssim



Con una decoración vanguardista, El Mercado Gin&Bar ocupa un amplio local en el que destaca la recreación de un bosque de robles, con paredes de pizarra dibujada a mano alzada, incluyendo el dibujo de un mercado. En El Mercado Gin&Bar se quiere impresionar al comensal con un nuevo concepto de tapa, al mismo tiempo que cuenta con una variedad de platos para compartir. También cuenta con riquísimos arroces. En este restaurante se apuesta por productos de temporada, frescos y sobre todo típicos de la zona mediterránea. También hay que destacar la amplia selección de vinos, así como de ginebras y tónicas. Algunos de los platos recomendados de la casa son: "Sashimi de bonito rojo con huevos de wasabi"; "Pulpo, puré de patata, rojo pimentón y all-i-oli"; "Cheese cake con mango helado de violetas" o variedad de croquetas.

El Mercado es un lugar ideal para reunirse en torno a una mesa y disfrutar de la oferta gastronómica.





En la Tasca Bar El Charquito, la tradición es una seña de identidad. Con ambiente taurino y una banda sonora con ritmo flamenco, la Tasca Bar El Charquito es un establecimiento hostelero familiar en Benicàssim donde se pueden disfrutar de buenas tapas, realizadas al momento con productos de calidad; y tomar un buen vino. Porque en El Charquito miman la materia prima, "desde el jamón hasta el producto que viene del mar". No hay duda de que el jamón es el protagonista, sobre todo, el ibérico de bellota, pero entre la gran variedad de tapas están los tradicionales boquerones rebozados, calamares y mejillones al vapor; y también se pueden encontrar ostras y zamburiñas, sin olvidar los platos calientes. Además, la carta de vinos es amplia y muy atractiva.



OLIVIA Restaurant & Lounge

Avingua Castelló, 1. **Benicàssim**

OLIVIA

Luminoso, elegante y con espacios totalmente abiertos gracias a una preciosa terraza. Olivia Restaurant & Lounge es un restaurante donde se cuida hasta el más mínimo detalle con el fin de crear un ambiente acogedor en el que probar una cocina mediterránea pensada para disfrutar con los cinco sentidos. En su carta se ofrecen deliciosos platos entre los que muchas veces es difícil elegir. Para abrir boca, un "pulpo braseado sobre parmentier de patata y pimentón de la Vera" o el "steak tartar de wagyu cortado a cuchillo" puede ser una buena opción. También destacan originales propuestas como "noodles thai caldosos con coco, lima y almejas" o los lingotes de atún rojo al sésamo tostado" y por supuesto su especialidad en arroces, como "Arroz de pato, foie y verduras en crudité" o "Arroz negro con gamba roja y calamar"... Sin olvidar la gran selección de vinos y un buen postre.



Doma Mesón & Bodega

Carrer del Mestre Joseo Segarra, 3. **Benicàssim**

Un buen vino, un plato de jamón recién cortado y variedad de quesos... sin duda un excelente plan para compartir con amigos en el restaurante Doma, un lugar acogedor donde se aúna sabor, calidad y tradición. Y es que su oferta gastronómica se basa en una cocina tradicional sencilla, sin artificios, y muy bien hecha, en la que el producto es el gran protagonista. En su carta son imprescindibles las tortillas de tamaño extra y variedad de sabores (alcachofa y berenjena, de callos con patatas, de ajos tiernos y "cansalà", etc); los boquerones adobados, sepia o el rape rebozado con pimientos y huevos. Una de sus especialidades es el arroz al horno en calabaza, un clásico de la gastronomía, pero con un toque de distinción y calidad suprema en el producto. Con su concepción de mesón-bodega de los de siempre, lleva conquistando al público desde hace años por su sencillez y saber hacer en la cocina.



La Suculenta

Carrer Mestre J. Segarra, 4.
Benicàssim

En La Suculenta han creado un espacio y una carta inspirada en la gastronomía tradicional, pero con una cocina de esencia contemporánea para elaborar una propuesta diferente. De hecho, en el restaurante también destaca por un interiorismo único que transmite esa idea de proximidad y cocina local. Con su chef Jorge Laguna a la cabeza, la oferta gastronómica de La Suculenta apuesta por el Km 0 y una cocina de vanguardia caracterizada por el respeto al ingrediente. El resultado son platos que resultan familiares, pero al mismo tiempo, sorprenden, porque están basados en recetas de proximidad e ingredientes autóctonos, pero con un toque único y diferente. En definitiva, en La Suculenta se puede disfrutar de un espacio relajado y compartir con amigos y familia una excelente propuesta culinaria.



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

Foto Fruits de la Terra



Trufa la joya oculta de nuestros bosques

Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico



La mejor época para disfrutar del diamante negro que guarda celosamente la naturaleza en nuestros bosques, es sin duda los meses de enero, febrero y marzo, cuando están en plena sazón.

Las trufas son hongos que viven bajo tierra asociados a las raíces de algunos árboles, principalmente encinas, robles y avellanos. Para su búsqueda son necesarios perros, cerdos o jabalís adiestrados.

En el macizo del Peñagolosa y las comarcas colindantes se encuentra el mayor número de trufas silvestres del mundo, *tuber melanosporum* o trufa de invierno también conocida como trufa negra. Brillat-Savarin, gastrónomo y escritor francés, se refería a ella como: "el diamante negro de la cocina".

Igual que las naranjas, a las trufas

de invierno le gusta el frío. Este año ha llegado un poco más tarde, pero la climatología en esta época es ideal para la maduración de esta joya. Los precios de momento no se han disparado, veremos cómo evoluciona en la recta final de la temporada. Las trufas silvestres están desapareciendo y las que han conseguido cultivarse no abaratan los precios. Casi la totalidad de este producto va al mercado internacional.

Un buen método de conservación es la congelación. Tras limpiar la trufa, se envuelve en papel film y se deja en un bote de cristal cerrado herméticamente.

A tener en cuenta para los amantes de esta Joya, las Jornadas de Alto Palancia, las del Alt Maestrat y las de Els Ports. Muy interesante el mercado de trufa de Culla.

HUEVOS TRUFADOS

Ingredientes:

- . Una docena de huevos de calidad.
- . Una trufa de invierno fresca (*tuber melanosporum*).
- . Un recipiente, preferiblemente de cristal, amplio y hermético.

Elaboración:

Podremos en el fondo del recipiente un papel absorbente, los huevos (con cuidado de no romperlos), la trufa bien lavada, cerramos y lo ponemos en la nevera. Dejaremos los huevos un par de días o tres dependiendo del estado de maduración de la trufa. El huevo tiene la cascara porosa, esto hará que el aroma penetre en su interior fijándose en la yema. Poseeremos huevos trufados para utilizarlos en diferentes preparaciones, revueltos, tortillas, mayonesa, flanes, pudín o cualquier otra receta que el huevo esté presente. Una clásica y sencilla receta son los huevos fritos, mojando pan en la yema podremos apreciar el aroma de esta joya gastronómica.

TRINXAT DE COL, PATATA Y TRUFA DE VISTABELLA *para 4 personas:*

Ingredientes:

- . 500 gramos de col de invierno.
- . Aceite oliva virgen extra.
- . Trufa negra del macizo del Peñagolosa.
- . 100 gr de agua mineral.
- . Sal.
- . Pimienta.
- . 500 grs de patatas de Vistabella.
- . 150 grs de panceta semicurada o beicon.

Elaboración:

Separar las hojas de la col, lavarlas, trocear en trozos pequeños y reservar. Cortar las patatas y la panceta en trozos pequeños y reservar. Cocemos en la olla de vapor las patatas y la col. En una sartén con un poco de aceite salteamos la panceta hasta dorarla y añadimos las patatas y la col. Removemos con un tenedor aplastando hasta conseguir la textura de "trinxat" deseada, añadimos trufa rallada y mezclamos, tapamos y dejamos reposar un par de minutos antes de servir. Podemos emplatar utilizando un aro de metal y añadiremos unas láminas de trufa por encima. Se puede prescindir de la panceta.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Tomata de penjar Herrera

(Alcalà de Xivert)

La Tomata de Penjar es uno de los productos más representativos de la huerta castellonense, que además cuenta con el certificado de la marca de calidad de la Comunidad Valenciana, nacida dentro la Asociación de Productores y Comercializadores de la Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert.

Dentro de esta asociación, se encuentra Tomata de Penjar Herrera, una de las empresas, junto a otras firmas locales, que ha conservado la producción de esta variedad tradicional. En Tomata de Penjar Herrera -que ganó el año pasado el concurso al Mejor Tomate de la Comunidad Valenciana-, se enorgullecen de elaborar "un producto diferenciado de otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación (prácticamente se encuentra todo el año en el mercado) y elaboración, ya que es totalmente artesanal, cosidos a mano con hilo y unidos en ristras". "Tiene un color rojo intenso que adquiere una vez cosechada, al poco de permanecer colgada. Su piel es muy fina y la pulpa muy abundante, así como su caldo, compuesto básicamente de agua. El sabor es intenso y dulce, con escasa acidez", aseguran.

La Tomata de Penjar necesita un clima especial y aguas saladas para su producción, en este caso para obtener una gran calidad se puede cultivar en la zona costera de Alcalà de Xivert. Dentro de ella destacan las dos zonas (Alcossebre y Cap i Corp), que por clima son las mejores para su producción, conservación y gran calidad. Todo el tomate producido y comercializado por Herrera es de tres variedades autóctonas (estrella – punteta – moradeta).

La Tomata de Penjar Herrera es ideal para consumir cruda y también cocinada. Su uso más conocido y tradicional consiste en untarla cruda sobre el pan, acompañada de un poco de aceite de oliva y sal. De una calidad superior, es un tomate con verdadero sabor y aroma a tomate.



Calle General Cucala 51 A
Alcalà de Xivert
Tefl: 646 532 588



Los Sobaos Pasiegos

Cantabria



Los Sobaos Pasiegos se han convertido en una seña de identidad de la repostería de Cantabria, concretamente de los Valles Pasiegos. De hecho, su elaboración y envasado está amparada por la Indicación Geográfica Protegida "Sobao Pasiego" que se encuentra centrada en la comarca del Pas, delimitada entre los ríos Pas y Pisueña. Su forma rectangular y textura suave y esponjosa, junto a su sabor dulce en el que destaca el aroma a mantequilla son algunos de los rasgos identificativos de este producto cántabro de calidad gourmet.

Al principio se elaboraban de masa de pan, azúcar y mantequilla, pero con el tiempo la masa de pan se fue sustituyendo por harina. Así, los Sobaos Pasiegos están preparados a partir de una masa de harina de trigo, mantequilla, azúcar y huevo. De hecho, la mantequilla es la única grasa admitida para su elaboración. El resultado es "una masa batida de forma rectangular, cuya miga es de color amarillo intenso y su superficie tiene un color tostado característico". Su textura resulta densa, esponjosa y jugosa.

La fama del Sobao Pasiego, con más de un siglo de historia, ha traspasado las fronteras regionales y se ha convertido en uno de los dulces más populares de España. En su elaboración, la calidad de sus ingredientes (como la mantequilla) marca la diferencia para conseguir un dulce esponjoso y sabroso. Además, desde la Asociación de Fabricantes de Sobaos Pasiegos y Quesadas de Cantabria se asegura que "en la preparación de esta receta, pesa muchísimo la habilidad y el carácter tradicional de los reposteros pasiegos".

Sin duda, los Sobaos Pasiegos son un postre sin artificios, de esencia rústica y artesanal, que ha conquistado hasta los paladares más exigentes.

Más información:

www.alimentosdecantabria.com



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

Café Arábica y sus variedades

En artículos anteriores hemos hablado sobre las especies de café; hoy hablaremos sobre las variedades de café. Cuando vemos los granos de café aparentemente todo parece igual; pues no. Cuando lo probamos nos damos cuenta de la diferencia entre unos y otros. Con este pequeño artículo queremos que conozcáis un poquito más el mundo del café.

Variedad Moka. Puede confundir con el tipo de preparación del café. Originario de Yemen, un café silvestre con mucho cuerpo y rica acidez, un café muy vivo con notas de especias a cardamomo, canela, pasas y frutos secos.

Variedad Pacamara. Esta variedad es el resultado de Pacas y Maragogipe. Son unas semillas de café con un tamaño más grande de lo habitual, su productividad no es alta, pero su calidad es excepcional: textura cremosa, acidez moderada, notas a mantequilla y frutos rojos.

Variedad Peaberry o Caracolillo. Es un tipo de grano de café, no es una variedad como se suele creer. Normalmente en la cereza del café hay 2 semillas, pero a veces solo una de ellas es fertilizada y se desarrolla un solo grano dentro de la cereza, menos del 5% del café presenta esta mutación. El sabor es diferente a los granos de la misma cosecha y esto es debido a su tueste de manera más uniforme. Un café intenso y cremoso.

Variedad Java. Es originario de la Isla de Java y fueron los Holandeses quienes lo introdujeron al detectar el clima tropical para su cultivo. Es un café de crecimiento rápido y grano grande, resistente a enfermedades y hongos, de sabor fuerte, dulce y picante, con tonos terrosos y nuez.

Variedad Geisha. Es un café muy joven. Fue presentado en el año 2004, y es muy utilizado en competiciones, que no tiene grandes admiradores dentro del café Espresso y sí en los Filtrados. La mayoría de consumidores no poseen el conocimiento para entender el elevado precio y la fama del café Geisha.

Variedad Bourbon. La historia dice que fue el Rey de Francia Luis XV quien introdujo esta variedad de café en la Isla Bourbon (hoy conocida como Isla Reunión). El resultado es un café muy aromático, taza dulce con notas a chocolate, caramelo y frutos secos.

Si queréis saber un poquito más del café, estaremos encantadas de atenderos en el La Tienda de Café y Té.



Ancestrales californianas



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Ante el auge productivo y de consumo en la vieja Europa, los vinos ancestrales cruzan el charco y se implantan entre los productores y consumidores de la Costa Oeste de California.

Un buen ejemplo es el proyecto de Gina y Mikey Giugni que emprendieron Scar of the Sea en 2012 elaborando Pinot Noir, Chardonnay y sidra con frutas del Valle de Santa María y la costa de San Luis Obispo.

Los vinos están inspirados en la influencia del Océano Pacífico y cómo moldea el clima, los suelos y la geología de los viñedos costeros que caen bajo el hechizo de la niebla cada día.

Mikey trabaja con una pequeña selección de viñedos que están cultivando de forma sostenible para el futuro de los suelos, en los que practican una agricultura ecológica o biodinámica.

Desempeñan su labor en una pequeña bodega en San Luis Obispo y elaboran vinos con la menor intervención posible, utilizando fermentaciones de levaduras nativas, en su mayoría barricas de roble neutro, sin clarificación y rara vez filtrado, con una cantidad responsable de SO₂ utilizada a lo largo del proceso de elaboración del vino.

Los vinos se elaboran con la intención de contar la historia de dónde provienen, las personas que los cultivan y reflejan cada cosecha bajo el sol de California. Son vinos puros, seductores, con aplomo y equilibrio.

Ancestrale Topotero Vineyard Rose Pinot Noir es un vino que fue prensado en racimo entero y luego fermentado en barricas de roble francés neutro con levadura nativa. El vino fue embotellado al final de la fermentación para capturar las burbujas naturales en la botella.





Miraval Rose

2020

En esta ocasión, queremos hablaros de un vino fantástico con el que podéis sorprender a vuestras parejas este próximo San Valentín. Se trata de un rosado que tenemos a tu disposición en Tienda El Pilar, elaborado con uvas cultivadas en la provenza francesa.

El vino se conoce por ser propiedad de los actores Angelina Jolie y Brad Pitt. Aunque a día de hoy, después de su separación, el 50% perteneciente a la actriz ha pasado a manos de un holding internacional que posee viñedos de renombre en todo el mundo.

Independientemente de sus propietarios, Miraval Rosé tuvo una muy buena aceptación por la crítica especializada desde el mismo día de su lanzamiento, convirtiéndose en una de las principales marcas de vino rosado ultra premium del mundo.

Este reconocimiento le viene sin lugar a dudas por la participación de la familia Perrin, que elaboran muchos de los mejores vinos de la provenza francesa bajo marcas como *Château de Beaucastel*, *Domaine du Clos des Tourelles*, *Famille Perrin* o *La Vieille Ferme*.

Así pues, el buen hacer de la familia Perrin ha logrado que los vinos Miraval sean una maravillosa mezcla de aromas frutales y fresca con una mezcla de uvas cultivadas en viñedos de arcilla y piedra caliza, en terrazas situadas a una media de 350 metros. Con un clima fresco para la zona con grandes oscilaciones de temperatura entre la noche y el día.

El vino se elabora con una exhaustiva selección de uvas de las variedades Cinsault, Garnacha, Rolle y Syrah, en las parcelas del castillo de Miraval (Muriers, Longue, Romarin), así como de una selección de viñedos cerca del pueblo de Correns, justo al norte de Brignoles en el corazón de la Provenza.

Las uvas se cosechan exclusivamente por la mañana y se clasifican dos veces. Prensado directo para Cinsault, Garnacha y Rolle; mientras que la Syrah se vinifica parcialmente usando el método de decantación para después ser vinificado en cubas de acero inoxidable a temperatura controlada (95%) y en barriles (5%) con *batonnage*.

El resultado es un vino de un elegante color rosa pálido, que recuerda a los pétalos de rosa. En nariz exuda aromas a fruta fresca, grosellas, rosa fresca y ralladuras de limón. En boca es un vino vivaz que equilibra sutilmente las notas minerales y salinas, terminando con un final largo con notas de limón.

Es un vino ideal para maridar con aperitivos, embutidos, pescado, carne roja, carne blanca, queso y postres con frutas o con chocolate.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com

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



Los obradores artesanos de Castellón se visten de rojo por San Valentín

La celebración de San Valentín gana fuerza en Castellón y la 'culpa' la tienen los maestros artesanos del Gremi de Forners que este año han ideado unas propuestas deliciosas y originales para rendir tributo al amor.

Rafa Valls, de Terreta Dolça explica que las tartas Red Velvet, las elaboraciones con galleta Lotus y las propuestas con chocolate 70% son el top ventas estos días porque el consumidor busca "colores y sabores que le brinden una nueva experiencia gastronómica".

Carlos Solsona, de Pa i Pastes Castelló, recuerda los pasteles de mousses con acabados glaseados y las tartas de hojaldre con frutas no se quedan atrás, ya que "son propuestas muy refrescantes y sofisticadas, ideales para celebrar el amor".



Y Valls recuerda que las elaboraciones en pequeño formato también triunfan estos días: “Las galletitas o pasteles en forma de corazón decorados con fondant o los cupcakes llenos de color también son un éxito porque son un detalle ideal para disfrutar en cualquier momento”, explica.

Así el romanticismo se apodera estos días de los obradores artesanos de Castellón, aunque con un aire mucho más moderno que hace unos años. “Aunque Cupido sigue siendo el gran símbolo de San Valentín ahora incorporamos a nuestros productos artesanos elementos decorativos mucho más actuales como los emoticonos o la decoración con mini macarons, entre otras”.

El Maestro Mayor, José Miró, recuerda que innovar no está reñido con los sabores de siempre “quien busca la tradicional sacher de chocolate en forma de corazón, o el hojaldre con crema pastelera y fresas también los encuentra en nuestros obradores”, indica.

Por eso anima a todos a celebrar el día dedicado al amor con productos artesanos de las panaderías y pastelerías del Gremi: “Un dulce artesano de San Valentín es más que un regalo, es una experiencia muy especial para la persona a la que queremos por eso los artesanos nos esforzamos tanto en satisfacer todos los gustos con productos únicos”.



Fotos: Terreta Dolça, Catering Miravete, Pa i Pastes Castelló, Panadería Vives, Panadería Miró y Catering Esther

Altea

y alrededores



Víctor J. Maicas

Escritor



Serena y elegante, con el color blanco de sus fachadas erigiéndose en el gran protagonista, la bella localidad de Altea, en la provincia de Alicante, se abre al azul del mar para mostrar todos sus encantos.

Sus calles empinadas, con recovecos y rincones en los cuales poder perderse sin el tumulto de los vehículos a motor, hacen que esta población se convierta en algo más que en un simple destino de sol y playa.

En la parte alta encontraremos su bella iglesia de azules tejados, así como amplios miradores en donde poder disfrutar de espectaculares vistas. Callejeen tranquilamente por sus calles y hagan alguna parada en la plaza junto a la iglesia pues allí podrán disfrutar de un mercadillo, además de poder saciar su paladar en los bares y restaurantes que se ubican a su alrededor.

Sí, Altea, una linda localidad cuyos vecinos, a derecha e izquierda, ofrecen también playas y mucho sol. Y es que tanto en Calpe como en Benidorm, a escasos diez minutos, encontrará el viajero varios kilómetros de fina arena. En la primera, en Calpe, disfruten también del espectacular peñón de Ifach, mientras que en las proximidades de Benidorm los más pequeños podrán disfrutar de "Terra Mítica", un parque temático que hará las delicias tanto de pequeños como de mayores.

¡Que disfruten del sol de nuestras costas! Buen viaje.





Vistabella

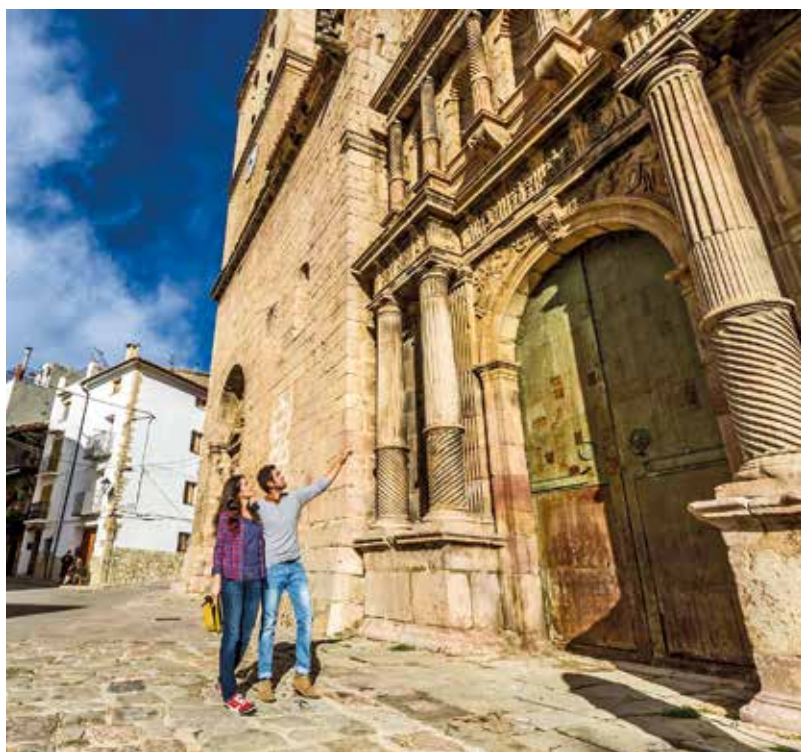
Vistabella puede enorgullecerse de ser el pueblo situado a más altura de la Comunidad Valenciana (1.246 metros del nivel del mar) y su término municipal es, a la vez, uno de los más extensos de la provincia, teniendo como joya el Parque Natural de Penyagolosa. Y es que el imponente pico Penyagolosa, de 1.814 metros -el más alto de la provincia de Castelló y el segundo más alto de la Comunidad Valenciana- junto al santuario que se levantó a sus faldas, dedicado a San Juan Bautista, es un lugar único, lleno de misterio y destino de excursionistas y peregrinaciones que vienen aconteciéndose desde tiempos de la reconquista cristiana (s. XIV).

Desde Vistabella se pueden descubrir una gran variedad de paisajes, de extraordinaria biodiversidad, con distintos itinerarios que revelan a los caminantes magníficas estampas, junto a un importante legado artístico y patrimonial.

Su estratégica ubicación, en la que domina el bosque, ofrece la posibilidad de disfrutar de una gran variedad de senderos y rutas de medio o pequeño recorrido, algunas de ellas señalizadas, tales como las que van desde Vistabella al Puente Romano, a la ermita y poblado de Sant Bartomeu del Boi, al Santuario de la Estrella, o tres itinerarios por el Parque Natural de Penyagolosa.

Además, atesora una serie de construcciones, tanto religiosas como civiles que, debido a su alto valor histórico, artístico o cultural, han merecido su declaración como Bienes de Interés Cultural (BIC), con categoría de monumento: la Iglesia parroquial de la Asunción (Del s. XVII, es la obra arquitectónica más importante del Renacimiento en Castelló); la muralla y portales; santuario de San Juan de Penyagolosa; Pont Romà o de les Maravelles (unía los reinos de Valencia y Aragón); el castillo del Boi, la puerta del cementerio y las pinturas rupestres de época neolítica.

Sin duda, Vistabella es un tesoro natural, arquitectónico y cultural que roza las nubes.



Castelló refuerza su destino seguro, sostenible



Castelló reforzó su posicionamiento como destino seguro, sostenible y de calidad en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) de Madrid, durante la que revalidó la **Q de calidad turística** por los servicios que presta y proyectó una oferta adaptada a la situación epidemiológica, con eventos consolidados como

Escala a Castelló y el SOM (Summer of Music) Festival, propuestas como la Ruta de la Cerámica y el I Congreso de Tapas Ciutat de Castelló, además de las fiestas de la Magdalena y otras actividades que potencian la práctica del deporte y el disfrute de los entornos naturales de Castelló como son sus playas y rutas

senderistas. Bajo el lema **Castelló. Tenemos mucho por compartir**, la ciudad mostró en el escaparate turístico más internacional sus recursos turísticos.

“Hacemos un balance positivo de esta edición de Fitur, en la que se ha reforzado Castelló como destino seguro

SOM Festival se consolida como referente de verano

Castelló presentó en Fitur el paquete de experiencias turísticas bajo el lema “Castelló. Tenemos mucho por compartir”. La alcaldesa, Amparo Marco, junto a la concejala de Turismo, Pilar Escuder, dieron a conocer propuestas en materia de música, de fiestas, de naturaleza y de deportes, entre otras. El SOM Festival tendrá lugar en el Varadero del Real Club Náutico de Castelló del 4 al 21 de agosto con artistas de renombre en el panorama nacional e internacional. La alcaldesa, anunció junto a Juan Carlos Vidal, CEO de la promotora Make It Happen, los primeros cinco artistas confirmados del cartel, así como las fechas de los conciertos: Hombres G (5 de agosto); Vanesa Martín (6 de agosto); Malú (12 de agosto); Leiva (13 de agosto); y Rigoberta Bandini (19 de agosto). Unas actuaciones para las que ya se pueden comprar las entradas a través de sombfestival.es



posicionamiento como ible y de calidad en *Fitur*

Marco destaca la amplia oferta turística de la ciudad con eventos como 'Escala a Castelló', el SOM Festival y las fiestas de la Magdalena

y sostenible, de experiencias, naturaleza, fiestas y deportes, en un contexto todavía complejo por la covid-19 y condicionado por las medidas de protección y prevención ante la pandemia", explicó la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco. "Fue una feria en la que pudimos anunciar los siete primeros barcos históricos que participarán en la próxima edición de **Escala a Castelló**, del 21 al 25 de abril, que esperamos que pueda ser la más potente de las organizadas hasta ahora", apuntó Marco. Además, "empezamos a revelar también el cartel del **SOM Festival**, que se celebrará del 4 al 21 de agosto, y que nos posiciona en el mapa internacional de los eventos musicales". "**Las fiestas de la Magdalena**, declaradas de interés turístico internacional, y que recuperaremos del 19 al 27 de marzo tras dos años sin poder celebrarlas, han ocupado también un espacio importante en esta feria", destacó.

La concejala y presidenta del Patronato Municipal de Turismo, Pilar Escuder por su parte, incidió en "el trabajo realizado en Fitur, en los que, al margen de dar a conocer nuestra oferta turística, también iniciamos nuevos contactos con agentes turísticos mediante una serie de reuniones en materia de turismo familiar, de producto turístico o de eventos".

COMUNITAT
VALENCIANA



Confirmados los primeros siete barcos históricos que participarán en 'Escala a Castelló'

Marco presentó en Fitur la nueva edición del consolidado evento que se celebrará del 21 al 25 de abril y que prevé batir récords



La alcaldesa, Amparo Marco, presentó, la V edición de Escala a Castelló. Un evento anclado en Castelló que ha convertido a la ciudad en referente para los amantes del mar y de las tradiciones marineras, con unas 178.000 visitas en las cuatro ediciones celebradas (75.000 en las dos primeras y 13.000 y 15.000 en las dos últimas adaptadas a la covid-19). La próxima edición, que se desarrollará del 21 al 25 de abril, será la más potente de cuantas se han organizado hasta ahora, con un mayor número de barcos participantes y más actividades, siempre y cuando la situación epidemiológica lo permita.

En la presentación se anunciaron las primeras siete embarcaciones confirmadas, proyectándose, asimismo, un nuevo vídeo sobre el evento. Fernando Viota, en representación de la Fundación Nao Victoria, ha revelado que, a falta de cerrar más participantes, amarrarán en el puerto de Castelló del 21 al 25 de abril, la Nao Victoria, el Galeón Andalucía, el Pascual Flores, la Nao Santa María, el Oostershelde, el Morguenster y el Shtandard.

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



Los almendros en flor

Un espectáculo natural en febrero

“Antes que las demás flores llegas tú para reinar sobre todas ellas. Y con verdad que eres de venturoso presagio, pues en tu cándida hermosura aparece la primera sonrisa del mundo y de la primavera.”
El poeta árabe Ebn Teinim cantó así a la flor del almendro.

Se trata de uno de los **primeros alimentos cultivados** en el mundo, al igual que uno de los árboles cuyas flores brotan con mayor antelación. Por ello, la palabra "almendra" en hebreo significa literalmente **“el que despierta”**.

En efecto, su precoz floración hace que se considere el anunciador por excelencia de la primavera, lo que también significa el **renacimiento anual** de la naturaleza.

El almendro, originario de Asia Central, llegó a la Península Ibérica de la mano de los fenicios y se extendió con los romanos. A su paso, la belleza de su flor y la extraordinaria utilidad de su fruto cautivó a cuantas civilizaciones la conocieron, inspirando hermosas leyendas.

En el **Maestrat** se dan las condiciones idóneas para el cultivo del almendro, de forma que los meses de febrero las tierras y bancales otrora ásperos se transforman en **bellísimos jardines** de delicadas flores blancas y rosadas.

Pero, ¿cómo son esas flores y por qué algunas flores son **blancas y otras rosadas**?

Las flores del almendro (prunus dulcis) tienen invariablemente 5 pétalos y 5 sépalos. El color depende fundamentalmente de la variabilidad genética de la **especie**, aunque con almendros más jóvenes las flores también suelen ser más claras... Por ello, podemos distinguir flores virginalmente blancas y otras en cambio, de color rosa.

Además, existen más frutales del género **Prunus** y familia de las Rosáceas, tales como ciruelo, melocotonero o cerezo, igualmente con flores de gran belleza.

La **gran diferencia** entre el almendro

y la floración de estos otros frutales es que el almendro florece en **invierno** y sus flores brotan **antes** que las hojas. En cambio, en los otros frutales nacen las flores en **primavera** y **simultáneamente** con las hojas.

Y entre la infinidad de variedades de almendro existentes destaca una autóctona, la 'reina' de nuestras tierras y la mejor variedad de almendra del mundo: la **Marcona**, siendo el reconocimiento unánime a nivel mundial, conocida como la **“pepita de oro”**. Se ha utilizado en medicina, en cosmética, la cáscara como fuente de energía y, por supuesto, en nuestra gastronomía.

Y es que se ha convertido en la gran protagonista de nuestra **repostería tradicional**: turrone, mazapanes, dulces y tartas se han beneficiado de su sabor y de su finura, a la que se han unido nuevas recetas y aplicaciones gastronómicas, como helados, licores, leche vegetal, salsas, etc.

La floración del almendro es un **extraordinario espectáculo natural** que merece ser disfrutado plenamente. Por ello hemos organizado **una experiencia genuina** para descubrir los mejores paisajes en floración, las leyendas ligadas a la misma, curiosidades, variedades, el cultivo de la mano de un agricultor experto, y por supuesto, finalizaremos la experiencia en el campo degustando deliciosos productos elaborados con la **“Joya de la Corona”** de nuestra gastronomía.

Ven este fin de semana de febrero al Maestrat a disfrutar de la floración del almendro: un **espectáculo natural** que anuncia la primavera.



Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



Más información e inscripciones en www.exploramaestrat.com

Cueva Cerdaña

Tesoro subterráneo del Alto Palancia



Jorge Martínez Pallarés

*Director Técnico de Nucs
Técnico Deportivo en Espeleología*

Cuenta la leyenda que en el siglo XVII un soldado, natural del Pina de Montalgrao, conoció en la isla Cerdeña a una bellísima muchacha de la que quedó prendado. Al poco tiempo contrajeron matrimonio y se mudaron al pueblo, pero ante la repudia de los familiares, que no vieron con buenos ojos este enlace, se refugiaron en una cueva cercana a la población. Allí vivieron felices hasta que un día, mientras el soldado cazaba, ella se aventuró a explorar las galerías ocultas de la cavidad desapareciendo misteriosamente. Desde entonces este enclave pasó a llamarse Cueva Cerdaña.

Situada en Pina de Montalgrao pero accesible desde las vecinas poblaciones de Caudiel, Higuera y Montán esta cueva de abultadas dimensiones se comunica con el exterior por medio de dos bocas. A través de ellas se accede a una sala de gran tamaño, inclinada hacia el interior, en la que se localizan numerosas formaciones calcáreas de gran belleza entre las que destacan diversas estalactitas y estalagmitas. La altura de esta galería alcanza en algunos puntos los 15 metros de altura y posee como principal atractivo la presencia de una columna estalagmita. En dirección noroeste la cueva comunica con una serie de pasadizos y salas de pequeño tamaño, en las que se preci-

sa de material técnico para la progresión, hasta alcanzar una profundidad de 85 metros.

Cueva Cerdaña es uno de los yacimientos arqueológicos más interesantes de la comarca ya que muestra restos de ocupación humana al menos desde la Edad del Bronce quedando como prueba de ello numerosos restos de cerámica y fauna. Posteriormente, durante la época ibérica, la cavidad fue utilizada como Cueva-Santuario en la que se realizaban libaciones de agua con las que se pretendía obtener protección de las deidades de la naturaleza.

Uno de los accesos más sencillos para acceder hasta este enclave es a través del sendero que comunica con el Mas de Noguera en Caudiel. Para llegar al mismo basta con seguir el camino asfaltado que parte del puerto de Arenillas en la carretera CV-195. Para adentrarse al interior de la cueva será necesario ir provistos de casco y frontal debiendo ser cautos de no dañar ninguna de las formaciones que se encuentran en la misma.

Con los **guías titulados de Nucs** podrás **descubrir este y otros tesoros subterráneos** de la provincia de Castellón de una **forma amena y segura**.



El aeropuerto de Castellón acuerda con Air Nostrum operar los vuelos a Sevilla de mayo a octubre

La conexión, que prevé favorecer la desestacionalización del turismo, se activará el próximo 2 de mayo, se interrumpirá en agosto y se retomará en septiembre hasta el 19 de octubre

Venta de billetes

El director comercial de Air Nostrum, Juan Corral, anunció que la aerolínea va a cargar ya los vuelos para que salgan a la venta.

El aeropuerto de Castellón y la compañía Air Nostrum han acordado el calendario de operaciones de la ruta de Sevilla para este 2022, que pretende favorecer la desestacionalización de la campaña turística.

Así lo anunció la directora general de Aerocas, Blanca Marín, tras la reunión mantenida con el director comercial de Air Nostrum, Juan Corral, y el director de Relaciones Institucionales de la aerolínea, Antonio de Nó, en el marco de la feria turística Fitur.

La conexión con Sevilla comenzará el próximo 2 de mayo y operará con dos frecuencias semanales, en lunes y miércoles. Los vuelos partirán del aeropuerto sevillano de San Pablo a las 18.30 horas, con llegada a Castellón a las 19.50 horas. En sentido inverso, saldrán de Castellón a las 20.20 horas, con llegada a

Sevilla a las 21.40 horas.

La ruta estará operativa entre el 2 de mayo y el 27 de julio. Parará durante el mes de agosto y se retomará el 5 de septiembre hasta el 19 de octubre.

La directora general de Aerocas, Blanca Marín, ha explicado que la planificación acordada “pretende extender el calendario de vuelos más allá de la temporada alta de verano, favoreciendo así la desestacionalización de la campaña turística, en la línea de lo que viene demandando el sector”.

“Por ello, hemos considerado adecuado hacer un paréntesis en agosto, cuando la ocupación es máxima, a fin de repercutir los beneficios de esta ruta en otros meses en los que la actividad turística es menor”, ha añadido la responsable del aeropuerto.

Juan Corral ha manifestado su confianza en que la ruta evolucione de forma favorable en este segundo año. Según ha señalado, las previsiones apuntan a una recuperación del tráfico aéreo a partir del segundo trimestre. A ello hay que añadir que la aerolínea ha potenciado el sistema de venta de los vuelos a través de turoperadores y se ha modificado el calendario de vuelos “con el objetivo de ampliar más meses la operación”. “Todo ello nos hace ser optimistas sobre el funcionamiento de la conexión Castellón-Sevilla”, ha apuntado.

La conexión Castellón-Sevilla se logró el año pasado a través de la primera campaña de posicionamiento del aeropuerto de Castellón en el mercado turístico nacional. En 2021 funcionó durante seis semanas, mientras que en 2022 y 2023 se amplía la oferta de vuelos y la ruta estará operativa 20 semanas por anualidad.

La esencia de una paella



Filosofía y gastronomía (I)

En las comidas con los familiares y amigos no es infrecuente encontrarse a menudo discutiendo sobre los ingredientes de la "verdadera" paella valenciana, el "verdadero" gazpacho andaluz, el "verdadero" cocido madrileño, y cosas parecidas. El fondo del asunto, aunque no lo parezca, es profundamente filosófico. Porque no se trata de si la lista de ingredientes de la paella, el gazpacho o el cocido es más o menos larga. De lo que se trata aquí es de si se puede encerrar en una esencia eterna e inmutable algo tan prosaico como un plato de comida.

¡No será para tanto!, dirán algunos. Pero en realidad, tanto los que discuten a favor de incluir gambas en la paella como los que están en contra de incluirlas, apelando a que la "verdadera" paella valenciana es así o así, asumen que dicho plato tiene algo así como una esencia eterna e inmutable.

La esencia (dijo Aristóteles) es aquello que hace que una cosa sea lo que es. Así, la esencia de un gazpacho andaluz (cosa que jamás le pasó por las mientes a Aristóteles) es lo que hace que dicho plato sea precisamente gazpacho y no sopa de tomate. Para determinar la esencia de algo basta con variar los distintos elementos integrantes y observar si en tal caso se conserva o no la denominación de aquello. Basta ir variando los ingredientes del gazpacho para ver si aque-

llo puede seguir llamándose gazpacho o hay que cambiarle el nombre por salmorejo o ajoblanco.

¿Esencia o historia?

Pero asumir que los platos tienen esencia (que es lo que se está dando por supuesto cada vez que se dice despectivamente "¡eso no es verdadera paella!") es cometer el mismo error que cometen quienes opinan que existen esencias de cosas tales como las lenguas o las razas. Ello nace de pensar que como sí que hay cosas de las que se puede determinar su esencia más o menos (un hombre, un perro, etc.), lo mismo sucederá para todas las cosas que existen en el ancho mundo. Pero no es así. Algunas cosas tienen esencias eternas e inmutables (como el número pi) y otras, sencillamente, no tienen una esencia que pueda determinarse ab aeterno (como el cocido madrileño).

¿Significa esto entonces que los platos de comida son lo que cada uno decide subjetivamente llamarles? De ninguna manera. No se puede salir del esencialismo para recaer en el relativismo. Lo que ocurre es que lo que los platos de comida vienen determinados por la historia de los mismos. Parafraseando a Ortega y Gasset: los platos no tienen esencia, sino historia. Y no por ello las cosas dejan de ser lo que son: si vamos a un restaurante y pedimos paella, como mínimo esperamos que



Por Jaime Vilarroig Martín. Profesor de antropología filosófica en la Universidad CEU Cardenal Herrera

el plato contenga arroz; y si pedimos gazpacho, como mínimo esperamos que contenga algo de tomate.

¿Y quién decide qué es un plato y qué no? En principio habría que apelar al "pueblo" (otra abstracción) que, en cuestiones culinarias, suele acertar. Aunque no basta, porque precisamente los platos varían de un pueblo a otro. Entonces habrá que recurrir a la opinión de los expertos, que no son los que más gritan en la discusión, sino los que tienen un conocimiento más amplio. Tampoco en las discusiones que se dan en las comidas con los familiares o amigos tiene razón el que grita más fuerte, sino el que prudentemente dice: "en mi casa o en mi pueblo se hace de esta otra manera", y aprovecha la diferencia de opiniones para aprender algo nuevo.

La Diputación apuesta por **Castelló Ruta de Sabor, festivos y Cycling Castelló** para impulsar al turismo



El presidente de la Diputación estuvo acompañado por el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer; la diputada de Turismo, Virginina Martín; los chefs de los 3 restaurantes de la provincia que cuentan con una Estrella Michelin; y representantes de la Mediterranean Epic y promotores de festivales.

El presidente de la Diputación, José Martí, puso en valor en Fitur el “potencial” de la provincia para conseguir que este 2022 “sea el año de Castellón” y estableció en Castelló Ruta de Sabor, los festivales y Cycling Castelló los ejes principales para impulsar el sector turístico en la provincia.

El presidente explicó que “gracias a Castellón Ruta de Sabor estamos seguros de que vamos a competir de forma intensa por la provincia como destino de tu-

rismo gastronómico”. Y es que la provincia de Castellón cuenta con una inmensa y variada oferta de productos”. Pero, Castelló Ruta de Sabor es mucho más, ya que en el programa participan 313 empresas, 144 agroalimentarias y 169 turísticas.

Además, Martí explicó que Castellón está preparado para desarrollarse como destino de cicloturismo” a través de Cycling Castellón, un nuevo club de producto turístico desarrollado para

ordenar la oferta y recursos vinculados al ciclismo, poniendo en valor nuevas rutas e itinerarios para ser disfrutados por el ciclista”.

Y por último, “Castellón, ahora sí, recuperará el esplendor de la Tierra de Festivales que somos, pues tras dos años sin nuestra habitual cita con vuestros festivales, podremos volver a disfrutar de la música y el ambiente de los festivales en nuestra provincia, con quienes hemos estado para ayudarles en esta dura travesía”.



420.000 euros para el patrocinio de los festivales de música

Los presupuestos de #MésImpulsCastelló de 2022 de la Diputación de Castellón recuperan la partida de 420.000 euros para el patrocinio de festivales ante la previsión de que estos grandes eventos puedan volver a celebrarse. La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, recuerda que el apoyo a los festivales «forma parte de la estrategia de su departamento por tratarse de grandes plataformas de difusión de la marca turística de Castellón, que ayudan a potenciar a nuestra provincia como destino». En este sentido, señala que «por méritos propios, la provincia de Castellón está reconocida en el panorama musical como la provincia de grandes los festivales».

Plan Director para el Castillo de Xivert

La Diputación dio a conocer un nuevo paso adelante con la elaboración de un Plan Director pionero para consolidar e impulsar desde el punto de vista turístico y cultural el Castillo de Xivert, una de las fortalezas más significativas de las comarcas de la provincia. El Plan Director se elabora mediante un amplio equipo multidisciplinar e innovador.



El Museo Pedagógico de Castelló muestra la exposición «La Escuela Normal del Magisterio Primario de Castelló de la Plana durante la II República (1931-1938)»



Libros, material audiovisual, láminas de anatomía interactivas, la imprenta Freinet que utilizaba Enric Soler i Godes, esferas armilares, una máquina de coser, un pupitre o materiales de matemáticas y ciencias del sistema Montessori. Estas son algunas de las piezas que se pueden encontrar en la exposición «La Escuela Normal del Magisterio Primario de Castelló de la Plana durante la II República (1931-1938)» que se puede visitar en la sala del Museo Pedagógico de Castelló del edificio del Menador espai cultural y que forma parte del programa UJI Encultura de la Universitat Jaume I.

«Con este y otros proyectos del Museo Pedagógico nos reafirmamos en el compromiso por la mejora educativa, por la valoración de los saberes que cultiva y ofrece nuestro entorno, por la investigación y la recuperación de la memoria educativa de Castelló y sus comarcas, por la potenciación de la educación patrimonial y de la reflexión colectiva sobre las diversas corrientes pedagógicas a lo largo de la historia» señala la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales de la UJI, Carmen Lázaro.

La muestra permanecerá abierta hasta el día 31 de marzo de 2022 y «pretende dar visibilidad al modelo de formación recibido por los estudiantes

de magisterio de la Escuela Normal e implantado durante la etapa de la II República en España a partir del nuevo plan de estudios llamado “Plan Profesional”, y que este año conmemora el 90 aniversario de su instauración», según explica la coordinadora del equipo de trabajo que ha diseñado la muestra, Carmen Emo.

La exposición impulsada desde el proyecto Museo Pedagógico de Castelló, que forma parte del Programa de Extensión Universitaria PEU-UJI, está dividida en varios bloques que recogen información de los aspectos didácticos y de formación del nuevo Plan de Magisterio, de cómo se implantó en Castelló y del protagonismo de diferentes maestros de la época. Entre ellos destaca Rafael Balaguer, director de la Normal entre los años 1932 y 1938, y al cual se le dedica un espacio importante de la muestra.

Entre otros aspectos, la exposición hace un recorrido sobre la metodología de la enseñanza y en él destaca la importancia que la segunda república daba a las ciencias naturales que basaba el aprendizaje en la observación directa, hecho que convirtió en aquella época el Desert de les Palmes en unas de las aulas de la naturaleza para los alumnos. Uno de los impulsores de la metodología en la ciudad de Castelló fue el geólogo Vicent Sos Baynat.



CREAgastronomia
Comunitat Valenciana

I Congreso Nacional de Tapas

4 - 5 y 6 - Junio - 2022

Castelló



Ajuntament de
Castelló



Patrocina

CASTELLÓ
turismo



www.creagastronomia.com

info@creagastronomia.com

