

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 130 - Marzo 2022 - 2€

10 cocineros TOP para el I Congreso Nacional de Tapas - Ciutat de Castelló

Organiza

CREAgastronomia
Comunitat Valenciana

Patrocinan



José Luque

Director y Coordinador del Congreso
Nacional de Tapas Ciutat de Castelló



Chef Ejecutivo del emblemático
Hotel The Westin Palace Madrid
(5 estrellas) y asesor gastronómico.



Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci
Restaurante Atalaya · Alcossebre (Castellón)



Alex Múgica
Restaurante El Colegio · Pamplona



Álvaro Garrido
Restaurante Mina · Bilbao



Emilio Martín
Restaurante Suite22 · Valladolid



Javier Muñoz
Rte. La Carboná · Jerez de la Frontera (Cádiz)



Juan García
Restaurante Pilar · Artana (Castellón)



Mario Padial
La Dama Dolça · La Pobla Llarga (Valencia)



Miguel Barrera
Rte. Cal Paradís · Vall d'Alba (Castellón)



Óscar García
Restaurante Baluarte · Soria



"Fadrinets" del Gremi de Forners de Castelló

SUMARIO

Establecimientos hosteleros	3	Literatura y viaje: Altea	14
I Congreso Nacional de TAPAS - Castelló 2022	4	Presentación de Belondrade añada 2020	15
Producto de la Comunitat Valenciana: Ostras	6	Turisme Castelló Ciutat	16
Producto de Castelló: Essentia (Altura)	7	Turismo activo · Ruta turística	18
Producto Gourmet: Angula	8	Tesoros de nuestra provincia	19
Cafés e infusiones	9	Aeroport de Castelló	20
Vinos espumosos, cavas y champanes	10	CEU Cardenal Herrera - GASMA	21
Tienda el Pilar: Bodegas y Destilerías Carmelitano	11	Diputación Provincial	22
Panadería y repostería artesanal	12	Universitat Jaume I	23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La clave del éxito: **el servicio**

Dentro de la fidelización a un restaurante, se encuentra la calidad del producto, pero no es el más importante, ya que el servicio es, en la mayoría de ocasiones, el aspecto que determina si el cliente repite o no, y eso lo convierte en el factor a tener más en cuenta dentro de la restauración.

Está sobradamente demostrado que un cliente va antes a un restaurante donde el servicio ha sido perfecto, que no a uno donde la comida ha sido espectacular pero el trato haya dejado que desear.

Sin duda alguna, el servicio al cliente marca la diferencia entre establecimientos.



Alessandro Maino Restaurant

Avenida Rey Don Jaime, 5. Castellón
Telf: 695 046 814



Castelló suma un nuevo restaurante a su oferta gastronómica. El chef Alessandro Maino, venido desde las cocinas de L'Atelier de Joë Robuchon y el Hotel Ritz, acaba de abrir las puertas de un refinado restaurante en la plaza Rey Don Jaime, donde ha sabido armonizar el acogedor ambiente de un elegante espacio con la exquisitez de una cocina en la que domina la técnica, el producto local y un estilo francés. Alessandro Maino Restaurant aglu-

tina un establecimiento gastronómico, con menús de alta cocina en los que predomina "la creatividad, el buen gusto y el saber hacer de un artesano"; una terraza más informal, con carta variada y tienda boutique para adquirir productos; y un salón de eventos.

Junto a un profesional equipo, Alessandro Maino quiere satisfacer a los clientes con diferentes propuestas gastronómicas presentadas de manera original e impecable.



Restaurante Blancoroto Centro

Plaza del Mar Mediterráneo, nº1 Local 2. Castellón
Telf: 34 683 139 183



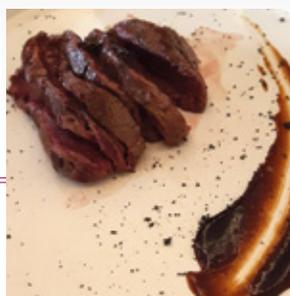
Una cuidada cocina de esencia mediterránea es la seña de identidad de Restaurante Blancoroto Centro, que acaba de abrir sus puertas en la plaza del Mar Mediterráneo de Castelló, con una completa y exclusiva oferta gastronómica, en la que los arroces cobran un protagonismo especial.

En Blancoroto Centro se ha logrado crear una atmósfera cálida y luminosa donde disfrutar de una selecta propuesta culinaria con los cinco sentidos. Y es que, junto a los arroces, unas muy bien elaboradas recetas de carne y pescado de calidad superior confieren ese toque de delicatessen a la carta.

Guacamole de alcachofas y caballa ahumada; langostinos, ajoblanco de pistachos y teja de remolacha asada; rodaballo a la donostiarra; arroz

meloso de ibéricos, trompetas de la muerte y ajetes tiernos; o el soufflé de chocolate blanco y emulsión de hierbabuena, son sólo algunas de las creaciones que se pueden saborear en Blancoroto, donde tienen en cuenta cada detalle en el servicio para que los clientes, además de disfrutar de la comida, lo hagan de la experiencia.

Esta esmerada atención al cliente, unida a un excelente producto y saber hacer en la cocina, convierten a este restaurante -con capacidad para 50 comensales- en una muy buena opción para compartir exquisitas elaboraciones en pareja, con amigos o familiares.



I Congreso Nacional de TAPAS

Castelló 2022

4 - 5 y 6 de Junio



CREA gastronomía Comunitat Valenciana es la línea gastronómica de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló.

Somos organizadores y promotores de eventos gastronómicos. Nos encargamos de la gestión global: Comunicación, logísticas, personal y organización.

10 Cocineros TOP a nivel nacional

José Luque

Director y Coordinador del Congreso Nacional de Tapas Ciutat de Castelló



Chef Ejecutivo del emblemático Hotel The Westin Palace Madrid (5 estrellas) y asesor gastronómico.

Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci



Restaurante Atalaya · Alcossebre (Castellón)

Álex Múgica



Restaurante El Colegio · Pamplona

Álvaro Garrido



Restaurante Mina · Bilbao

Emilio Martín



Restaurante Suite22 · Valladolid

Javier Muñoz



Restaurante La Carboná Jerez de la Frontera (Cádiz)

Juan García



Restaurante Pilar · Artana (Castellón)

Mario Padial



La Dama Dolça · La Pobla Llarga (Valencia)

Miguel Barrera



Restaurante Cal Paradís Vall d'Alba (Castellón)

Óscar García



Restaurante Baluarte · Soria

PATROCINAN



COLABORAN



SÁBADO **4**

TALLER INFANTIL

Lugar: Plaza Fadrell.

Horario: Primer taller: de 10.30h a 11.30h.
Segundo taller: de 12h a 13h.

DIRIGIDO A NIÑOS Y NIÑAS ENTRE 6 Y 12 AÑOS

Se trata de un taller donde aprender a combinar productos de manera sana, divertida y equilibrada.

- Entrega de:

- Delantal del Congreso · Gorro de cocinero · Diploma acreditativo

RESERVAS:

WWW.CREAGASTRONOMIA.COM

DOMINGO **5**

Hotel Castelló Center. 13:00 h.

COMIDA INAUGURAL DEL CONGRESO (abierta a todos los ciudadanos)

Reserva tu plaza en: WWW.CREAGASTRONOMIA.COM

- Degustación de Productos de Castellón

Comida a cargo de:

- **José Luque** (Chef ejecutivo del hotel 5 estrellas The Westin Palace Madrid)
- **Juan García** (Restaurante Pilar, Artana)
- **Gremi de Forners de Castelló**
- Bodega, Licores y cafés incluidos

PLAZAS LIMITADAS HASTA COMPLETAR AFORO

LUNES **6**

Hotel Castelló Center y Hotel Jaime I

SOLO PROFESIONALES DE LA GASTRONOMÍA

- 8:30 h. Recepción y entrega de credenciales
- 9:00 h. Inicio de las ponencias
- 14:45 h. Finalización de las ponencias
- 15:00 h. Comida a cargo de:
 - **Óscar García** (Restaurante Baluarte, Soria) *1 estrella Michelin*
 - **Alejandra y Emanuel** (Rte. Atalaya, Alcocebre, Castellón) *1 estrella Michelin*
 - **Mario Padial**. Maestro chocolatero (La Dama Dolça, La Pobla Llarga, Valencia) *1 estrella Michelin*
- Bodega, Licores y cafés incluidos
- 17:30 h. Tertulia entre ponentes y congresistas
- 19:00 h. Entrega de Diplomas

RESERVAS:

WWW.CREAGASTRONOMIA.COM



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

Ostras joyas del puerto de Valencia

Las ostras son apreciadas desde la época romana por su sabor y textura, al natural o cocinadas.



En la Comunitat Valenciana, desde el año 2010, también se cultivan o se cría este bivalvo, concretamente en el puerto de Valencia. Es la ostra "crassostrea gigass", una variedad que comercialmente se denomina "les perles". Las aguas del Mediterráneo convierten a esta joya en una ostra muy yodada con matices vegetales de algas y salicornia, con un potente retrogusto.

Las ostras se alimentan del fitoplancton, que está de forma natural en su hábitat; generalmente no se les aportan nutrientes artificiales. El aroma y sabor puede variar según su alimentación, temperatura del agua y localización geográfica.

Tras pasar estrictos controles, las ostras llegan a los mercados envasadas en cajas isotérmicas

que ofrecen un aislamiento adecuado y facilitan su transporte en condiciones óptimas. En cada caja lleva su etiqueta que incluye origen, productor, fecha de envasado y etiqueta que certifica la depuración.

Para disfrutar de esta joya marina con la garantía máxima de calidad, seguridad y frescura tendremos que tener en cuenta unas sencillas pautas:

-Transportarlas en bolsa isotérmica y mantener las ostras en la parte baja de la nevera (entre 5 a 12 grados) hasta el momento de degustarlas. No dejarlas nunca expuestas al sol.

-Colocar siempre las ostras apoyadas sobre su concha más cóncava. Esto hace que conserven el agua de su interior y mantenerse en mejores condiciones durante



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

más tiempo.

-Abrir las ostras en el momento de consumirlas y no dejarlas junto a fuentes de calor.

-Desecha cualquier ostra abierta que no tenga agua en su interior. Las ostras tienen que estar vivas en el momento de comprarlas.

La ostra es otro producto marino de proximidad que nos llega del puerto de Valencia donde habita la famosa "clochina" o mejillón valenciano, alimentos muy afamados por su calidad y singularidad, aunque de escasa producción.

Ostras gratinadas con muselina de ajo

"Una receta ideal para quienes no les gustan crudas"

- Ostras (puede ser ostrones)
- 1/2Kg de sal gorda

Para la Muselina de ajo:

- Aceite de girasol
- 1 huevo y una clara
- 1 diente de ajo pequeño sin el germen
- Aceite de girasol

Abrir y eliminar la concha plana para quedarse sólo con la cóncava. Limpiar y escurrir muy bien el agua. En bandeja que pueda ir al horno, poner la sal gorda. Repartir la muselina por encima de las ostras y apoyarlas en la sal y gratinar en el grill a fuego muy fuerte con mucho cuidado que no se quemem.

Hay ostras de dos tipos, aquellas que tienen las conchas o valvas planas y aquellas que las tienen cóncavas y cada una se subdivide en distintas variedades. Para esta receta mejor las cóncavas.

Para la muselina de ajo:

Preparar la mayonesa de ajo con huevo y reservar. Batir una clara a punto de nieve y una vez montada, mezclarla con movimientos envolventes y suavemente con la mayonesa para evitar que se baje y reservar en la nevera unos minutos. Se puede gratinar con otras salsas.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



essentia

OLEUM

(Altura)

El aceite de oliva virgen -considerado hoy en día una de las exquisiteces gastronómicas más apreciadas en la cocina- es un producto que ha sabido mantener su esencia a lo largo de los siglos gracias al sabor y aroma únicos que otorga a los platos. En la actualidad, en esa búsqueda de aceites con una seña de identidad propia, los productores se esmeran en elaborar Aceites de Oliva Virgen Extra con una mayor calidad y autenticidad.

Este es el caso de Essentia Oleum, un AOVE joven, de producción propia y seleccionada de aceitunas de la variedad "Serrana Espadán" de una finca de olivos rodeada de las sierras Espadán y Calderona, a 600 metros sobre el nivel del mar. y perteneciente al municipio de Altura.

Sus propietarios son los hermanos Garnes-Soler, (Roberto, José Vicente y Encarna), quienes, asesorados por Miguel Abad -experto en Oleiotecnia y catador- y con la experiencia de su padre, Roberto Garnes, impulsor del proyecto, consiguieron lanzar al mercado hace menos de cinco años este nuevo aceite de edición limitada, "como un producto que deja un recuerdo de aromas y matices del ayer con la garantía y seguridad del hoy". Los reconocimientos no tardaron en llegar y la Escuela Superior del Aceite de Oliva (ESAO) premió el año pasado a Essentia Oleum como el mejor AOVE de la Comunidad Valenciana, en la categoría de productor.

Para la elaboración de Essentia Oleum se cuida al máximo todo el proceso de producción -desde el cultivo de las aceitunas hasta la cosecha y su transformación en excelente AOVE-. El resultado es un aceite con matices dulces a frutos secos, tomatera y hoja verde de olivo, gracias a una recolección y elaboración temprana del fruto.



Más información: <http://www.essentiaoleum.es/>



La afamada



La angula es el alevín de la anguila, la única cría cuya pesca está permitida por ley, aunque limitada desde finales de octubre hasta la tercera o cuarta semana de marzo. Ésta marcada estacionalidad, la escasez del producto, la elevada demanda y su particular textura delicada y crujiente, junto a su sabor intenso, convierten a este manjar marino en un producto de lujo.

El viaje de las anguilas comienza en el Mar de los Sargazos, en pleno Caribe, donde desovan y eclosionan las huevas para dar lugar a los alevines que se moverán al ritmo de la corriente del Golfo hasta llegar a los ríos europeos, donde son capturadas. En España existe una importante tradición pesquera de la angula de excepcional calidad, siguiendo

métodos tradicionales, que se centra, principalmente, en el Delta del Ebro (Mar Mediterráneo); en ríos del País Vasco; Asturias, Cantabria y en el sur de Galicia.

Las angulas a la bilbaína (con aceite de oliva, ajo y guindilla) son uno de los platos más afamados del recetario tradicional. También se suelen preparar al pil pil, en tortillas, con almejas o en combinación con otros productos, como la trufa. Aunque, lo que hay que tener claro es que el secreto para disfrutar de las angulas es no tratarlas demasiado para que conserven su textura.

Sin duda, la angula es un auténtico producto gourmet muy apreciado en alta cocina, donde tiene muchas posibilidades gastronómicas.



@tiendacafeyte

San Vicente, 21 - 12002 Castellón
964 243 370 - www.tiendacafeyte.es



Esperanza Alcarria.

Propietaria de la Tienda
Café y Té. Diseñadora de té

Té verde

japonés o chino



En otros artículos os he hablado del té verde, que procede de la planta *Cameilia Sinensis*, que lleva un proceso sin oxidación, en el que las hojas son naturales y al ser frescas conservan todos sus nutrientes. El té verde es el que contiene mayor concentración de Polifenoles y Catequinas y estas sustancias antiinflamatorias le da la fama de ser el mejor para la salud.

Ahora, la eterna pregunta: *¿Te Verde Japonés o Te Verde Chino?*

La férrea mentalidad japonesa frente al más relajado estilo chino se ven reflejados en sus tés y en sus culturas.

Algunas diferencias entre ellos:
Los tés verdes japoneses son

muy naturales porque el proceso al crearlo pasa por unas grandes máquinas de vapor que conserva el sabor vegetal de la hoja y la modifica muy poco, con altos niveles de Teanina, donde el color es su máximo exponente.

Se centran en el umami, con ese toque a césped recién cortado, nueces, sabores marinos y astringencia.

Los Tés Verdes Chinos tienen sabores más complejos porque, a diferencia del proceso del té verde japonés, el proceso del té verde chino es por calor en unos grandes "woks", que le cambia la hoja y le aporta una calidez especial.

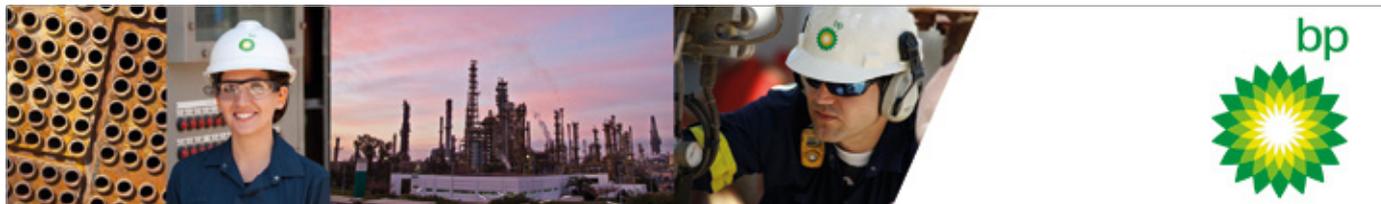
Podemos encontrar con notas a flores, vegetales, nueces y una as-

tringencia más controlada y menos profunda.

El té verde es el más difícil de preparar porque hay que tener cuidado con los tiempos y con la temperatura del agua.

Mi consejo es que el té sea de buena calidad y no consumir bolsas de té verde triturado del que no conocemos su procedencia, ni estado del cultivo. Siempre será mejor que tomar una bebida azucarada.

Beber un buen té verde, disfrutar de como lo preparas y experimentar con las distintas variedades de tés. **Para esto puedes acercarte a La Tienda de Café y Té y te aconsejaremos con ello.**



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Pét-nat austriaco



Desde su llegada a Rust a finales del siglo XVII, la familia **Triebaumer** ha mantenido y fortalecido su vínculo con la tierra a través de la agricultura durante cinco generaciones, siendo a día de hoy uno de los grandes referentes del vino tinto austriaco.

Sus 20 hectáreas en propiedad, divididas en cinco viñedos cercanos al Lago Neuseidl, están regidas bajo los preceptos de la viticultura holística/regenerativa. Una producción mixta e integrada donde la obsesión por la buena salud del suelo, su biodiversidad y una cuidadosa vinificación tradicional dan como resultado unos vinos vibrantes, sin adulterar.

Los vinos pét-nat se han convertido en la última corriente que ha llegado al mundo del vino siguiendo la estela de los vinos naturales. El término procede de **Pétillant Naturel**, que en francés designa los vinos naturales ligeramente espumosos. El término pét-nat alude por tanto al estilo y a la forma en la que se han elaborado esos vinos, con una sola fermentación al estilo Ancestral.

Los vinos pét-nat han llegado en los últimos tiempos a las mesas de los sumilleres más inquietos y a las catas de los amantes de los vinos naturales. Todos los que los han probado han desarrollado una opinión firme e inamovible: los aman o los odian.

En este caso estamos ante una expresión pura, intensa y refinada de la uva reina en Burgenland, la **Blaufrankisch**. Vino muy Funky para beber sin moderación, por el mero hecho de disfrutar bebiendo.



Bodegas y Destilerías **Carmelitano**

Entre los muchos vinos y licores de gran calidad que tenemos en nuestras estanterías no podían faltar los productos de Bodegas y destilerías Carmelitano. Ya que no solo son un referente por la calidad de sus productos, sino también por ser parte de la historia y el patrimonio cultural de nuestra tierra desde hace más de 100 años.

La orden de los Carmelitas llegó a los montes del Desierto de Las Palmas en 1694, pero no fue hasta 1896 cuando empezaron a producir sus primeras bebidas aromáticas en los sótanos del convento. Con el tiempo la producción se trasladó al exterior, al edificio conocido como "la antigua fábrica". No obstante, en 1912, dada la mala comunicación que se tenía desde la montaña, se trasladó la producción a Benicàssim, a los terrenos en los se encuentra actualmente.



A partir de esta fecha se amplió la gama de productos elaborados, por lo que al tradicional Licor Carmelitano se añadieron moscatel, vino de misa, licor de café, etc. conjugando recetas y directrices antiguas y artesanas con las técnicas modernas actuales. Técnicas y recetas que siguen vigentes a día de hoy y que, desde 2009, le ha supuesto el logro de numerosos premios y reconocimientos nacionales e internacionales. Al igual que sucede con los productos más tradicionales, sus más recientes incorporaciones como 115 London Dry Gin, 71 Vodka o el licor de arroz han ido consiguiendo numerosos premios.

Carmelitano elabora sus destilados en alambiques tradicionales de cobre, siguiendo fielmente los procesos ancestrales heredados de los Padres Carmelitas del Desierto de las Palmas, fusionados con procesos más modernos, pero siempre en pequeños y cuidados lotes de 500 litros, lo que garantiza la calidad y la finura de todos sus productos.

Además, emplea 41 botánicos diferentes entre los que se encuentran enebro, clavel, canela y chufa. A estos botánicos hay que sumarle un número indeterminado de botánicos de nuestra tierra, que a día de hoy continúan siendo un secreto bien guardado.

Centrándonos en sus productos más tradicionales, nos encontramos con joyas como:

- **Licor Carmelitano:** Es la quinta esencia de finas hierbas, raíces y semillas, es un excelente licor destilado en alambique de cobre cuyo secreto se conserva hasta nuestros días.

- **Licor de Avellana:** Es un licor suave que ha encontrado el equilibrio perfecto entre la riqueza del dulce y el sabor de la avellana. Tiene una gran finura y personalidad. Es perfecto para acompañar los postres, el café o en copa con hielo, así también como aperitivo.

- **Moscatel:** Vino dulce elaborado con la famosa uva Moscatel de la Región, más conocida como

Moscatel Romano o de Alejandría, conserva su fragante aroma y delicioso sabor. En boca tiene un buen ataque, cierta untuosidad, con un dulzor bien equilibrado con la acidez.

- **Vino de misa:** Elaborado según el proceso artesanal que desde 1896 han utilizado los Padres Carmelitas, con uva selecta, fermentada con levaduras especiales que garantizan la más alta calidad. De color dorado oscuro con reflejos ambarinos, tiene un paso por boca suave y armonioso con acidez equilibrada y un postgusto largo.

- **Vermouth Rojo:** Este vino dulce es una selección de vinos, macerados con hierbas, flores, raíces, frutas y especias, en toneles de envejecimiento. De color dorado oscuro con notas de romero, naranja amarga y orégano, posee un sabor dulce en boca y postgusto ligeramente amargo, es ideal como aperitivo.

Como podéis ver, una empresa y unos productos que forman parte de la historia de nuestra tierra, de nuestras costumbres y de nuestro patrimonio cultural.

SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



Magdalena

Un delicioso recorrido del *Fadrinet* al *ximo*



Marzo es el mes de la gastronomía magdalenera por excelencia. Desde principios del siglo XX los hornos del Gremi de Forners han ido configurando una gastronomía típicamente magdalenera que hoy se afianza como emblema de las celebraciones de la capital.

El Fadrinet, el ximo, los rotllets, las cocas de tomate o de manzana, las pilotes de frare... Todos estos productos creados por los maestros panaderos de Castellón con ingredientes de nuestra tierra son estos días protagonistas. Y es que, desde 1945, los artesanos han ido creando una carta de productos que recogen los sabores de Castellón y que pueden comerse cómodamente en cualquier lugar, por eso son ideales para las fiestas, cuando vecinos y visitantes quieren disfrutar de los actos y el ambiente en la calle, o reunirse con los amigos en las gaiatas y collas.

Además, este año los castellonenses tienen más ganas que nunca de vivir la Magdalena, después de dos años sin poder celebrarla a consecuencia de la pandemia. Por eso, los panaderos han iniciado ya sus actividades festivas con la elección del VI cartel oficial del Fadrinet, titulado 'Paisatge'. La iniciativa, respaldada por Servicios Panadería, ha puesto de relieve que el postre de la Magdalena traspasa fronteras, ya que el ganador del certamen ha sido José Luis Pulido, un diseñador madrileño enamorado de la ciudad que ha recreado una pintoresca imagen de la ermita de la Magdalena y el Fadrinet como símbolos de nuestras fiestas.



El cartel identifica los hornos del Gremi que pueden vender y elaborar el Fadrinet, cuya receta y nombre fueron creados y registrados por el Gremi de Forners para asegurar la producción artesana del dulce. El Maestro Mayor, José Miró, recuerda que el Fadrinet está elaborado con ingredientes tan nuestros como el boniato, la mistela o los higos, “por eso es toda una explosión de sabor castellonero que cada año tiene mayor demanda en nuestros obradores”.

Junto al Fadrinet, otros clásicos magdaleneros acaparan estos días los esca-

parates de las panaderías y pastelerías de Castellón, como el ximo, elaborado con verduritas de la huerta y pan artesano de calidad; las cocas de tomate y espinacas, preparadas con ingredientes de la dieta mediterránea; postres tan nuestros como las pilotes de frare o la coca de poma; y los miles y miles de rotllets que se sirven a festeros para comer o decorar las blusas y carromatos. Unas elaboraciones tan sencillas como deliciosas que los maestros y maestras artesanas preparan con sumo cariño para atender la demanda de estos días como se merece.

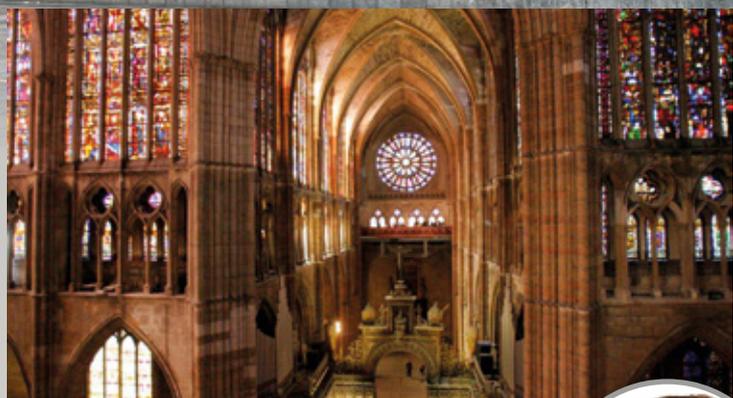


Mónica Marco, de la Junta de la Federació de Colles; el concejal de Fiestas, Omar Braina; el Mestre Major del Gremi, José Miró; el vicepresidente del Gremi, César Solsona; la Diputada de Cultura, Ruth Sanz; y el vicepresidente de la Gestora de Gaiatas, Arturo España.



León

Y su hermosa catedral



Solemne y espectacular, la impresionante catedral de León se abre ante nuestros ojos luciendo sus mejores galas.

Construida por el maestro Enrique, el mismo que construyó la de Burgos, este gran templo alberga infinidad de tesoros de estilo gótico. Admiren sus hermosas vidrieras y los misteriosos claroscuros que ofrecen sus naves creando un clima propio de aquella época. Visiten, por supuesto, el museo catedralicio y no agoten sus fuerzas puesto que la ciudad les ofrecerá rincones encantadores.

Así pues, y una vez visitado este colosal templo de la cristiandad, rodeen por detrás la propia catedral para descubrir las viejas murallas de la ciudad. Deambulen por el casco viejo para descubrir la iglesia de San Isidoro y otros tesoros, y lleguen hasta la plaza de Santo Domingo para

admirar la casa de los Botines, obra realizada por el mismísimo Gaudí. Admiren también el bello palacio de los Guzmanes, el de Villafañe o el ayuntamiento viejo.

A partir de aquí, y ya en el denominado barrio húmedo, podrán descubrir la hermosa plaza mayor, palacios como los de don Gutierre o el de los condes de Luna y rincones encantadores como la plaza del grano. Pero no se queden ahí, sino que sigan descubriendo ustedes mismos esos rincones que el casco viejo leonés les regalará si ustedes acentúan su mirada.

Evidentemente, y después de realizada tan grata labor, siéntense en alguno de los bares y restaurantes en donde les ofrecerán riquísimos embutidos como el chorizo, su famosa cecina o platos de caza como las codornices o las perdices.

Bien, pues buen provecho y que disfruten de su estancia en León.



Víctor J. Maicas.

Escritor



Presentación de **Belondrade** añada 2020



Texto y fotos Paco González

Por primera vez en la provincia de Castellón, Añadas distribuciones-Leblosen presentó la nueva añada de la Bodega Belondrade. El lugar elegido fue el Ceramista, restaurante del campo del Club de Fútbol Vila-Real, el Estadio de la Cerámica, prácticamente a pie de campo. El evento reunió a prensa especializada y comunicadores gastronómicos de la Comunidad Valenciana. Había mucha expectación en esta cata por ser presencial. El año pasado fue virtual por motivos que todos conocemos.

La presentación de la bodega fue a cargo del director comercial Jean Belondrade, hijo del fundador de la bodega, acompañado de Marta Vaquerizo directora técnica y enóloga.

Esta firma marcó un antes y un después de su llegada a Rueda, una zona de moda y de gran éxito, con millones de botellas producidas anualmente; pero no es oro todo lo que reluce y pocas bodegas elaboran vinos singulares, originales y con personalidad. BELONDRADE es una de ellas.

Nos remontamos a 1994 cuando Didier Belondrade propietario de la bodega, francés de nacimiento y enamorado de España, llegó a nuestro

país y se afincó en la zona de Rueda, donde el paisaje Castellano, la uva verdejo y los suelos de canto rodado le cautivaron.

En la presentación se cataron los tres vinos que elaboran actualmente: **Quinta Clarisa Belondrade**, un rosado 100% tempranillo, procedente de una pequeña parcela de suelos arenosos que se vendimia a mano, elaborado solamente con el mosto flor después de una corta maceración de un día. Nariz afrutada, color granada, e intenso en boca está concebido como un vino tinto ligero reuniendo frescura y presencia en boca. Lleva el nombre de una de las hijas de Didier, al igual que Quinta Apolonia.

Quinta Apolonia Belondrade, un joven 100% verdejo, se trata del "secondvin" de BELONDRADE, siguiendo el espíritu de los segundos vinos de los Chateaux de Burdeos y con el que se busca una interpretación diferente del mítico BELONDRADE Y LURTON, más fresca y varietal. Es el fruto de un "assemblage" entre un tercio de vino fermentado en barrica, dos tercios fermentados en depósito de acero inoxidable y en huevo de hormigón. Reúne la acidez y la chispa propia del Verdejo

y la estructura y complejidad aportada por la parte fermentada en barrica.

La joya de la corona el **Belondrade y Lurton**, emblema de esta casa y uno de los mejores vinos blancos de nuestro país. Un monovarietal, 100% verdejo. Para elaborar este vino se cosecha a mano, para fermentar y criarse por separado sobre sus lías en barricas de roble francés. Al final de la crianza de 10 meses se hace una selección y un ensamblaje. Toda la producción se embotella a la vez y permanece como mínimo 5 meses en botella antes de salir al mercado.

Los presentes en este evento pudimos disfrutar de un tesoro, un doble mangum (3 litros) Belondrade Lurton del 2010, un ejercicio y un placer para los sentidos.

En definitiva, vinos con la impronta y filosofía de la casa, complejos, elegantes, sutiles, blancos que gusta hasta los que creen que el mejor blanco es un tinto.

Desde aquí agradecer al equipo de Añadas distribuciones-Leblosen y a su gerente Pablo Bacete, por elegir este emblemático lugar para presentar a los enófilos de la Comunidad Valenciana este mítico vino.

La V edición de Escala a Castelló, cada vez más cerca

Del 21 al 25 de abril

Castelló acogerá la V edición de Escala a Castelló del 21 al 25 de abril con la participación de los navíos Nao Victoria, Galeón Andalucía, el pailebote Pascual Flores y la Goleta Cervantes Saavedra. También se podrá disfrutar de un campamento marinero instalado junto a los barcos. Será una edición especial de uno de los eventos turísticos más importantes de la ciudad, adaptada a las normas sanitarias vigentes.

La Nao Victoria ha estado en las cuatro ediciones anteriores de Escala a Castelló y este año cobra un especial protagonismo, al conmemorar el V Centenario de la Vuelta al Mundo de Magallanes. Fue en 1522 cuando la Nao Victoria, capitaneada por Juan Sebastián Elcano, entraba en Sevilla tras conseguir la única hazaña de dar la primera vuelta al mundo.

El Galeón Andalucía también ha participado en todas las ediciones, y permitió poner en valor la Ruta de la Seda, que cada vez está cobrando más importancia como eje estratégico del comercio internacional. Repetirá, así-



Castelló presenta su Plan de Turismo Sostenible al Ministerio para optar a nuevos fondos de la UE



mismo, por segundo año consecutivo el pailebote Pascual Flores, exponente de principios del siglo XX de la marinería de Torrevieja y del comercio entre el norte, el Mediterráneo y la costa oeste de África.

La Nao Santa María, que es la última de las incorporaciones a la Fundación Nao Victoria, estará por primera vez en Castelló. También se estrenarán en Escala a Castelló, el Oostershelde y el Morguenster, que tenían que haber estado en 2020 pero no pudieron por la irrupción de la pandemia de la covid-19 y el aplazamiento de esta edición, que se tuvo que adaptar y reducir el número de barcos participantes. Son dos navíos procedentes de Holanda, que cada año participan en los encuentros internacionales más importantes del mundo. El Shtandard ruso, que es una réplica de los barcos utilizados por los zares para navegar, regresará a Castelló capitaneado por Vladimir Martus. Será una edición especial de uno de los eventos turísticos más importantes de la ciudad.

Escala a Castelló es un evento que se consolida y convierte la ciudad en un referente internacional para los amantes del mar y de las atracciones 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 alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, presentó al secretario de Estado de Turismo, Fernando Valdés, el Plan de Turismo Sostenible en Destino del Ayuntamiento de Castelló. Una estrategia de sostenibilidad turística que prevé la ejecución de proyectos clave para el aumento de la competitividad de Castelló como destino turístico, incidiendo en el incremento de la calidad de corredores verdes y paseos turísticos, el fomento de la movilidad sostenible mediante vías ciclo peatonales, la adecuación ambiental de entornos urbanos de esparcimiento, el refuerzo de las capacidades digitales del capital humano

ligado al sector turístico y la dotación de infraestructuras digitales vinculadas con la actividad turística, entre otras acciones.

En concreto, destaca el proyecto de remodelación del paseo marítimo de la avenida Ferrandis Salvador desde el Camí la Plana al Camí la Ratlla con el objeto de ampliar las zonas peatonales para el uso y disfrute de residentes y turistas y, al mismo tiempo, mejorar las infraestructuras públicas existentes.

La alcaldesa destacó que este proyecto supondrá un impulso a la actividad turística de la zona.



Antonio Mata
LOS PLACERES DE LA MESA
Avda. Valencia 36 - Castellón
964 24 77 24
www.antoniomata.com

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

Ferrata del Estrecho de Ayódar



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico de Nucs
Téc. Deportivo en Espeleología
Cert. Conducción Vías Ferratas

El Estrecho de Ayódar es un estrangulamiento del río Chico en zona rocosa que configura un atractivo paisaje de pequeños saltos de agua y piscinas naturales.

En la pared sur del Estrecho, dentro del Plan Dinamización y Gobernanza Turística de la Mancomunidad Espadán-Mijares, se ha construido una nueva ferrata de 200 metros de recorrido y 120 de desnivel. Esta se caracteriza por la utilización de agarres y adherencias naturales en la roca y pasos de gestualidad técnica siendo su graduación de K3 (dificultad moderada).

Para acceder a la misma hay que seguir la carretera CV-203 en dirección Torralba del Pinar y a los 300 metros tomar la bifurcación a la derecha que conecta con las primeras pozas del río. Se debe remontar el mismo, cruzando en varias ocasiones el cauce, para

alcanzar el inicio de la vía.

La primera sección del itinerario consta de un pasamanos y varias cadenas que permiten superar una gran placa inclinada de roca. La segunda parte se inicia con un exigente desplome que nos conduce hasta el primero de los dos péndulos que posee la ferrata, superado el mismo, continúa por un franqueo horizontal. Continúa con un nuevo tramo vertical donde se intercala un nuevo péndulo de mayor longitud y finaliza la misma con una segunda travesía donde es necesario buscar apoyos naturales.

La vuelta se realiza a través del Azagador de la Majada, una antigua vía pecuaria que conduce al inicio del Estrecho.

Con Nucs podrás descubrir esta y otras ferratas de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



Ruta turística

Ester Llorach Ayza

CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia



Flores que anuncian la primavera

Con la llegada de febrero las primeras flores de almendros aparecen en nuestros campos.

Poco después serán las flores de otros frutales como los melocotoneros, los ciruelos o los cerezos. Estas estampas de **belleza efímera** ofrecen una ocasión perfecta para explorar el territorio, tal como realizamos en nuestro calendario de rutas de floración en el Maestrat. Dichas experiencias agroturísticas unen **paisaje, cultura y gastronomía** (www.exploramaestrat.com).

A todos estos frutales les une pertenecer a la misma familia, los Prunus, vivir pocos años (menos de 50), tener fruto en drupa, una amplia implantación en nuestro país y por supuesto, su hermosa y efímera floración.

El primero en florecer es el **almendro**, ya en febrero, con flores blancas o rosadas, en función de su variedad. ¿Pero por qué florece tan pronto, arriesgándose a las heladas, de forma tan inconsciente?

La explicación a esta circunstancia es una estrategia de supervivencia, según la cual prefiere asumir el riesgo de perder sus flores por heladas al empezar pronto su proceso, para también terminar pronto y no exponerse a la dura canícula estival.

Llegado el mes de marzo florecerá el **cerezo**. La floración del mismo es un auténtico evento en países asiáticos como Japón. Allí esta costumbre centenaria se conoce como **hanami**, que significa emisión de la flor.

¡Sin duda, un espectáculo natural cargado de simbolismos y leyendas!





El Castillo de “las 300 torres”

(Onda)

El castillo y las murallas que custodian la población de Onda, desde hace más de diez siglos, son una joya histórica de la que todavía hoy se conserva un importante legado. Considerada una de las fortalezas más singulares y valiosas de la Comunidad Valenciana, fue descrita metafóricamente por el escritor Ramón Muntaner (1265-1336) como el recinto amurallado “de las 300 Torres”, porque al parecer en su época de máximo esplendor tuvo casi tantas torres como días tiene el año.

La estructura original del castillo, levantada por los musulmanes sobre un antiguo asentamiento romano, se encuentra sepultada bajo diferentes reconstrucciones llevadas a cabo a lo largo de los siglos, que fueron ampliando y rectificando las murallas y los distintos edificios que forman parte del castillo. De hecho, la fortificación es Conjunto Histórico-Artístico y Bien de Interés Cultural desde hace más de 50 años.

La fama de esta emblemática construcción, con una función defensiva, se remonta siglos atrás y ya aparece nombrada en el Poema del Mío Cid. Tras la conquista cristiana, el castillo y villa estuvieron bajo las órdenes militares del Temple, del Hospital y de Montesa sucesivamente. Debido a su ubicación, el castillo fue testigo y participó en numerosos conflictos bélicos como:



la guerra de Castilla en el siglo XIV, la de las Germanías en el siglo XVI y la de Sucesión en el siglo XVIII. En 1840, después de las guerras carlistas, la fortaleza fue rehabilitada y finalmente, durante la Guerra Civil del 1936, el castillo también tomó parte en diversos enfrentamientos entre ambos bandos. Ya entre 1920 y 1948, el Castillo se utilizó como Colonia Escolar por los padres carmelitas, construyéndose los edificios de la Escuela y la Iglesia sobre antiguas estructuras.

Sin duda, una azarosa vida que han convertido al castillo y su recinto amurallado en un importante tesoro de la provincia de Castellón.

Más información: <https://www.ondaturismo.es/>





El aeropuerto de Castellón retomará la ruta a Bilbao el 30 de mayo con dos vuelos semanales hasta el 26 de septiembre

La aerolínea Volotea pone a la venta los billetes de la conexión, que amplía la oferta de vuelos respecto a la temporada de 2021

El aeropuerto de Castellón retomará el próximo 30 de mayo la ruta de Bilbao, operada por la compañía Volotea, que operará con dos frecuencias semanales, en lunes y jueves, hasta el 26 de septiembre. La aerolínea ha puesto a la venta los billetes.

La oferta de vuelos de la ruta Castellón-Bilbao se verá incrementada en este año, ya que el inicio de la conexión se adelanta dos semanas respecto a 2021.

Al respecto, la directora general de Aerocas, Blanca Marín, ha manifestado el trabajo que se está realizando “para poner en marcha a lo largo de la campaña de primavera y verano las diferentes conexiones naciona-

les e internacionales que están previstas”.

“La progresiva reactivación de las conexiones contribuirá a la recuperación del tráfico comercial del propio aeropuerto y supondrá un respaldo para el sector turístico de Castellón”, ha añadido la directora.

En este sentido, ha recordado que recientemente se ha concretado el calendario de operaciones de la conexión con Sevilla, operada por Air Nostrum, que entrará en funcionamiento el próximo 2 de mayo y estará vigente hasta el 19 de octubre, interrumpiendo los vuelos en el mes de agosto. Un calendario de vuelos que pretende favorecer la desestacionalización del turismo.

Los productos naturales no son mejores

Filosofía y gastronomía (II)

Ya va siendo hora de que alguien alce una voz en contra de “lo natural” en cuestiones gastronómicas. La filosofía, en primera instancia, se erige como crítica de las ideologías, como crítica de lo asumido por todos como verdades irrefutables. Hagamos pues una breve crítica a uno de los dogmas principales del ciudadano medio que cree saber algo de gastronomía: ¿lo natural es mejor?

Para entendernos, primero habrá que distinguir lo natural de lo artificial. Lo natural literalmente es lo que nace: así, naturales son sobre todo las plantas, los animales, etc. Lo artificial es lo realizado por el arte o artificio humano: lo realizado a partir del saber y la técnica del hombre que procura remediar la situación de menesterosidad en que nos encontramos.

Así que la principal diferencia entre lo natural y lo artificial no está en el ser de la cosa misma, sino en su origen. La distinción es absolutamente meridiana en los elementos químicos: el ácido úrico artificial tiene exactamente la misma composición que el natural; sólo cambia su origen. Es decir: lo “natural” o “artificial” no es una propiedad metafísica que se añada al ser de las cosas y que las haga más sabrosas de suyo. Hay alimentos naturales asquerosos como hay alimentos artificiales exquisitos. El hecho de que sea natural no mejora automáticamente la condición de ninguna comida.

La leche de las protovacas

Pero hay un segundo argumento a considerar. La procedencia de los alimentos pretendidamente naturales tiene muy poco de natural y mucho de artificial. Y no se trata sólo de la modificación genética de los últimos decenios: los vegetales y animales que conforman la base de nuestra dieta no se encuentran “naturalmente” en el bosque o en el campo, sino que son fruto de largos siglos, cuando no milenios, de modificación interesada por parte del ser humano en busca de los mejores ejemplares. Búsquese información sobre lo que era el trigo original, el maíz original, o las vacas originales, y compárelos con los ejemplares contemporáneos. ¿Es mejor la harina del prototrigu de hace 10.000 años por el mero hecho de ser más antigua? ¿Alimentaba mejor la leche de las protovacas hace 7.000 años?

Hay un tercer argumento que parece definitivo: No hay ningún alimento vegetal o animal que llegue a nuestras mesas tal y como se da en la naturaleza. De igual modo que nadie come filetes de vaca crudos (a lo sumo, poco hechos) tampoco se mastica una aceituna recién cogida del árbol: todos los alimentos son sometidos a procesos de modificación artificial, desde el asado, cocido o desecado de la carne hasta la maceración y aliño de las aceitunas. De nuevo: si lo natural fuera mejor, todo el exquisito arte culinario del ser humano sale sobrando.

Entonces, ¿es mejor la comida artificial que la natural? De ninguna manera. Igual de falaz es pretender que una comida sea mejor por ser natural (falacia de apelación a la naturaleza) como pretender que es mejor porque es más sofisticada (falacia de la sofisticación). Así que en lugar de mirar si la comida es natural o no, habrá que ver si nos alimenta (1), nos gusta (2) y no daña nuestra salud (3), dejando al lado reclamos publicitarios que apelan a emociones y no a razones.



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



La aceituna, un manjar para el paladar... tras ser sometida a un proceso de modificación artificial: la maceración y el aliño.

Mejora la accesibilidad a Les Coves de Sant Josep

La experiencia de recorrer en barca el río subterráneo más largo de Europa ya es posible para personas con movilidad reducida. Con una inversión próxima a los 100.000 euros, la Diputación ha financiado la adaptación de Les Coves de Sant Josep de la Vall d'Uixó a las normativas de accesibilidad vigentes, en un proceso en el que ha intervenido el Ayuntamiento con el asesoramiento de Cocemfe.

El grueso de la inversión ha ido destinado a la adecuación del embarcadero y a la adquisición de una barca totalmente adaptada para el acceso en silla de ruedas. Gracias a esto, el segundo destino turístico más visitado de la provincia se abre al turismo inclusivo, eliminando las barreras que hasta ahora restringían la participación de personas con limitaciones permanentes de movilidad.



Plan Anual de Actuaciones Arqueológicas de 2022



El Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas de la Diputación cuenta con una partida presupuestaria de 85.000 euros para acometer 18 intervenciones durante el 2022, lo que supone un aumento de 5.000 euros respecto el año anterior. El presidente de la Diputación, José Martí ha destacado la importancia de "aprobar este proyecto de actuaciones para diseminar los trabajos en todo nuestro territorio y recuperar e investigar estos emplazamientos de gran valor histórico, que también cuentan como una componente de atractivo turístico".

Los trabajos de excavación se realizarán en yacimientos ubicados en Atzeneta, Cabanes, Serra d'en Galceran, Zucaina, Montán, Benafer, Alcalà de Xivert, Borriol y Vinaròs, siendo esta última la actuación que requiere una mayor inversión en el yacimiento del Puig de la Misericordia, 40.000 euros, al tratarse de la última fase del proyecto.

'Castellón Senior 2021-2022' ofrece 10.000 plazas

La Diputación ha reabierto el programa de vacaciones 'Castellón Senior 2021-2022', que ofrece 10.000 plazas para que las personas mayores de la provincia puedan disfrutar de una estancia vacacional en la provincia. El programa se prolongará hasta el 10 de junio, exceptuando Semana Santa, y prevé respaldar el sector turístico durante la temporada baja. El presidente de la Diputación, José Martí, destacó que esta iniciativa sirve para que tanto el sector turístico como el sector hostelero se mantengan en un buen nivel incluso en temporada baja".

El programa incluye diferentes opciones: "Vacaciones en la Costa"; "Rutas de Patrimonio Histórico, Cultural y Natural"; y "Estancias en balnearios".

X Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra del Alt Maestrat



Hasta el 13 de marzo se celebran las Jornadas Gastronómicas de la Trufa Negra con la participación de Benassal, Culla y Catí Durante los fines de semana, restaurantes asociados preparan menús donde la trufa es la protagonista.

La exposición fotográfica «Skin» de Alex Domènech

reflexiona en la Lonja del Cànamo
sobre los derechos LGTBIQ +



La Lonja del Cànamo acoge hasta el 18 de marzo la exposición **Skin** de Alex Domènech, una muestra que reflexiona sobre los derechos LGTBIQ+ a través de retratos e imágenes de escenas íntimas que se entrelazan con fotografías de espacios exteriores agrestes. Con este trabajo, ganó el premio Nuevo Talento Fnac de Fotografía en 2020.

Skin traslada al espectador a espacios de intimidad inmersos en un entorno hostil. Retrata un viaje que cruza territorios geográficos, políticos y religiosos donde la libertad de expresarse libremente se ve atrapada en un refugio construido a la fuerza, una hostilidad que se convierte en un obstáculo para la libertad individual y se traduce en una violación de los derechos humanos fundamentales.

«Como hombre gay viajando por el globo, en muchas ocasiones he visto cómo el derecho a mis libertades básicas ha sido relegado a un plano privado, rozando lo secreto», explica Alex Domènech. En este sentido, señala que las imágenes de este trabajo representan ese viaje que va de lo hostil hacia lo íntimo y viceversa, y de cómo esos derechos siguen siendo recubiertos por capas de violencia y miedo. «Cuanto más hostil es el entorno, más secreto se ve forzado a ser el espacio íntimo, sobre todo cuando quien lo habita no entra dentro de los cánones a seguir establecidos por una sociedad heteronormativa», señala el autor.

Las fotografías han sido tomadas en Kirguistán, Siria, Líbano y España entre 2018 y 2020.

Horarios y visitas

La exposición puede visitarse hasta el 18 de marzo de martes a jueves de 18.30 a 20.30 horas, viernes y sábados de 11.30 a 13.30 horas y de 18.30 a 20.30 horas. También se ha programado una visita guiada el viernes 11 de marzo, a las 19 horas, con inscripción previa.



Fotos Àlex Pérez

La UJI presenta seis novedades editoriales de la colección «Història i Memòria» en el Menador

Publicacions de la Universitat Jaume I cierra este mes de marzo el ciclo de presentaciones de las novedades de la colección «Història i Memòria» con los títulos *Els anys que vam viure perillosament*, de Josep Miralles, y *El Balears*, de Juan Jarque, que tendrán lugar el 1 y el 11 de marzo, a las 19 horas, en el Menador espai cultural, respectivament.

El ciclo de presentaciones se inició en enero con el libro *Miedo contenido y silencio sumiso. La depuración del Magisterio en Castellón (1939-1943)*, de Víctor Vilanova, una publicación sobre los maestros que sufrieron la represión franquista.

En febrero, también se presentaron otros tres títulos: *Historias de un niño republicano. Guerra, derrota y represión en la ciudad de Castelló*, en la que el autor Juan Perona, que pertenece a la generación de «los niños de la guerra», plasma de manera muy sentida y crítica los hechos dramáticos que tuvo que vivir durante la Guerra Civil y el Franquismo; *Inhabilitación absoluta y perpetua*, de Vicent Sampedro, un estudio en profundidad sobre quiénes fueron los masones castellonenses y cómo la pluralidad de formas de la represión los castigó, y *Contra Paradís*, de Manuel Vicent, que reflexiona sobre la historia y la memoria desde la visión de un niño de la postguerra.



Presentación «Miedo contenido y silencio sumiso». Foto Àlex Pérez

CREAgastronomia
Comunitat Valenciana

I Congreso Nacional de Tapas

4 - 5 y 6 - Junio

Castelló 2022

www.creagastronomia.com

Patrocinan



CASTELLÓ
turismo



Ajuntament de
Castelló



Colaboran



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



TURISME
COMUNITAT VALENCIANA



UJI
UNIVERSITAT
JALME I



MERCAT CENTRAL
CASTELLÓ



Carrefour



Cofradía de
Pescadores



dil
COMUNITAT VALENCIANA



DeCasa



Les Us cres



QUESOS
ALMASSORA



COOPERATIVA
de VIVIER



COOPERATIVA
de VIVIER



GIL



CUINART



rossAMelia



A-SHOTUR



Adepla



GRAO



EUROHOTEL
CASTELLÓ



Hotel del Golf Playa



DISBESA



El Bar de la Tapas



Porcellet



MGO



Carmelitano



BI
vinya natura



AN



BOLLIN



HERRERA



CASTELLÓ