

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 131 - Abril 2022 - 2€

## José Luque

Director y Coordinador del  
I Congreso Nacional de Tapas  
Ciutat de Castelló

**(4 - 5 y 6 de junio)**

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



# SUMARIO

Establecimientos hosteleros .....	3	Tesoros de nuestra provincia .....	15
I Congreso Nacional de TAPAS - Castelló 2022 .....	4	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto de la Comunitat Valenciana: Bacalao .....	6	Turismo activo .....	18
Producto de Castelló: MGD. Horchatas y granizados .....	7	Ruta turística .....	19
Producto Gourmet: Morcilla de Burgos .....	8	Aeroport de Castelló .....	20
Cafés e infusiones .....	9	Castellón recupera su Semana Santa .....	21
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Diputación Provincial .....	22
Tienda el Pilar: Coto de Hayas .....	11	Universitat Jaume I .....	23
Panadería y repostería artesanal .....	12		
Literatura y viaje: <i>El Castell de Guadalest i Les Fons d'Algar</i> .....	14		

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista  
Turística y Gastronómica  
de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR:  
Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN:  
Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupoazona.es](http://www.grupoazona.es)

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

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

**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló



## El futuro es lo local

Ahora, más que nunca, los productores locales, esos que ofrecen una atención personalizada, de calidad y cercana, necesitan de la complicidad de los vecinos de nuestra provincia.

Elegir los productos locales es fomentar un estilo de vida sostenible, genera el cuidado del medioambiente y crea empleo, además de reducir costes en transporte y proceso.

En estos momentos, apostar por los productos locales es reactivar la economía de nuestro entorno, de nuestro pueblo.

Tras la pandemia y la invasión de Ucrania, nos damos cuenta que el futuro de la alimentación va a depender mucho de la producción local.



# Castellón suma ya **siete** restaurantes con Soles Repsol



Alejandra Herrador y Emmanuel Carlucci  
del Restaurante Atalaya (Alcossebre)

Raúl Resino del  
Restaurante Raúl Resino (Benicarló)

Rubén Miralles del  
Restaurante Rubén Miralles (Vinaròs)

La Guía Repsol 2022 ha premiado a siete restaurantes de la provincia de Castellón con sus tradicionales “Soles”, que son sinónimo de una gran calidad “gastronómica en España y Portugal, ya que distinguen el establecimiento como una apuesta segura por la buena mesa y acreditan la alta calidad de su cocina”.

Para este año, Miguel Barrera (Cal Paradís, Vall d'Alba) mantiene sus dos Soles; y, como novedad, Raúl Resino, consigue su segundo Sol en esta edición. Rubén Miralles (Vinaròs) y Atalaya (Alcossebre) se han estrenado con un Sol, que han logrado conservar Casa Jaime (Peñíscola); Daluán (Morella) y Chuanet (Benicarló).

La veterana guía de viajes y restauración se ha convertido en la versión española de la preciada Guía Michelin. Ha modernizado sus contenidos para ofrecer a los viajeros infinidad de propuestas de gastronomía y turismo por el territorio nacional. Por eso, estos restaurantes se enorgullecen de este reconocimiento porque es bien sabido que la guía Repsol es de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que le gusta comer bien y no le importa recorrer centenares de kilómetros para disfrutar de los platos de un buen restaurante. Por eso, estos reconocimientos son un premio también para toda la provincia.



## 2 Soles Repsol

Cal Paradís (Vall d'Alba)  
Restaurante Raúl Resino (Benicarló)

## 1 Sol Repsol

Atalaya (Alcossebre)  
Casa Jaime (Peñíscola)  
Daluán (Morella)  
Chuanet (Benicarló)  
Rubén Miralles (Vinaròs)

## Restaurantes recomendados Soles Repsol

La Tasca del Puerto (Grua de Castelló)  
aQua (Castelló)  
Pairal (Castelló)  
Rafael (Grua de Castelló)  
Mesón del Pastor (Morella)  
Tasca de Ricardo (Burriana)  
Voramar (Benicàssim)  
Casa dels Capellans (Traiguera)  
María de Luna (Segorbe)  
Casa Roque (Morella)  
La Farola (Altura)  
Nou Bar (Vinaròs)  
L'Escudella (Vilafranca)  
Gastrodictos (Segorbe)  
Vinatea (Morella)



## José Luque Torres

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.

Por su trayectoria profesional, José Luque podría ser definido como un chef cinco estrellas. Disfruta compartiendo sus experiencias en ponencias y congresos de cocina. Participa en seminarios de gastronomía nacional e internacional, en concursos de prestigio como el Internacional de Pinchos y Tapas de Valladolid e imparte masterclass en la Escuela madrileña "A Punto".

Con más de 25 años de experiencia profesional, Luque ha trabajado para grandes empresas tanto nacionales como internacionales, entre ellas, Paradores o el Hotel InterContinental Madrid (cinco estrellas). Durante este tiempo ha viajado por el mundo representando a la alta cocina española y colaborando con prestigiosos chefs de otros países.



## Alejandra Herrador Durante y Emanuel Carlucci

Restaurante Atalaya · Alcossebre (Castellón)

Alejandra y Emanuel elaboran, en el restaurante Atalaya, una cocina vanguardista personal, única y sin imitaciones. Son capaces de fusionar caza, huerta y mar, aunque si bien es cierto el pescado y el marisco son grandes protagonistas en el menú. En 2019 recibieron un Bib Gourmand en la Guía Michelin y en el 2021, su primera Estrella Michelin.



## Álex Múgica Zabaleta

Restaurante El Colegio · Pamplona

Álex Múgica es el responsable de la gestión gastronómica del Restaurante El Colegio (Colegio de Médicos de Pamplona). Nacido en San Sebastián, es un cocinero famoso por sus pinchos y tapas que le han hecho merecedor de numerosos premios. Un sello particular que aúna tradición y fusión, vanguardia y productos locales. Es consultor y asesor de restauración, es colaborador habitual del Gobierno de Navarra.



## Álvaro Garrido Ramírez

Restaurante Mina · Bilbao

Formado en Bilbao, habita los fogones tradicionales antes de nutrir su conocimiento del oficio junto a grandes profesionales como Jean Luc Figueras, Manolo de la Osa, Jordi Butrón o Francisco Torreblanca. Cocinero vocacional, con curiosidad e inquietud sin límites y rumbo hacia la excelencia, no deja nunca de estudiar y conocer tanto la tradición y las recetas en el olvido como las últimas técnicas o productos del mercado.

### PATROCINAN



Ajuntament de Castelló



CASTELLÓ Turismo



GASTRULLÓ

### COLABORAN



CASTELLÓ RUTA DE SABOR



TURISME COMUNITAT VALENCIANA



UNIVERSITAT JAUME I



MIRAL CENTRAL



Carrefour



Cofradía de Pescadores



dil CONSEJO SELECTO



DeCasa



Hotel Les Uberses



QUESOS ALMASSORA



AGUA DE REMOLCHA



COOPERATIVA VIVET



GIL



CORROS



ROSAMELIA



ASHOTUR



ADEPLA



GRAO CENTRO GASTRONÓMICO



EUROHOTEL CASTELLÓN



Hotel del Golf Playa



DISBESA grupo



Flor de Azahar



Porcellet



MGO



Carmelitano



CUI NART



BI vinya natura



Aa



BOLISIM



HERRERA



hortalizas agapite



CASTELLÓN

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](http://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](http://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 Poble 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](http://WWW.CREAGASTRONOMIA.COM)



[www.congeladosdil.com](http://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

# Bacalao, pescado cuaresmal

**E**l Bacalao es un producto asociado a la Semana Santa en la Comunidad Valenciana y en toda España.

Llegó a nuestro país de la mano de los pescadores portugueses, y después fueron los pescadores vascos, desde Terranova, para convertirse en alimento protagonista de la cocina de Cuaresma en hogares católicos. La Iglesia ordenaba abstenerse de comer carne en época de Cuaresma, hoy se consume como tradición más que como obligación. Antiguamente el pescado tenía un largo camino desde el litoral hasta los pueblos del interior, el transporte era lento por lo que no aguantaba fresco. El bacalao seco y salado, "momia pisciforme" que le llamaba Julio Camba, se convirtió en rey de la Cuaresma.

Podemos hablar de dos tipos de bacalao en salazón, el dorado y el verde. Se conocía como bacalao "nacional" al capturado por barcos españoles en Terranova, y de "importación", al de Islandia y Noruega.

El de Terranova se preparaba a bordo, se evisceraba, salaba y secaba en el trayecto hasta los puertos españoles, donde terminaba el proceso. Ese secado le daba el color dorado. El verde, salado pero no seco, se capturaba en el mar del norte, se limpia a bordo y al llegar a puerto se secaba.

Un paso importante en la preparación del bacalao es su correcto desalado. Debe conservarse a baja temperatura, y su desalado ideal se consigue a pocos grados, treinta y seis horas en agua dulce en la parte baja del frigorífico, con cambios de agua cada 8 horas, a la misma temperatura que está el pescado para no alterar la textura. Los tiempos de desalado pueden variar dependiendo de su tamaño (podemos pedir consejo sobre el desalado cuando lo compramos en el mercado).

Un buen bacalao tiene un perfecto desalado, desespinado y desescamado. En el Bacalao se aprovecha todo, callos, ventrescas, cocochas, la piel. Con él se elaboran muchas recetas como la escalibada, croquetas de bacalao, tortilla de bacalao, cocas de bacalao y cebolla o al pil-pil, al horno o un arroz caldoso o paella de bacalao con coliflor, gratinado con ajoaceite y combinaciones atrevidas donde interviene la miel, frutos secos, sobrasada, miles de preparaciones, pero la preparación más popular de esta época sin lugar a dudas es el potaje de vigilia.

En los mercados podemos adquirir en diferentes formatos bacalao durante todo el año, en salazón o desalado, fresco, congelado; al natural o en su justo punto de sal, ahumado, marinado y pasta para elaborar buñuelos, croquetas o albóndigas de bacalao.

**Paco González Yuste**  
Comunicador Gastronómico



Es tiempo de prepararse para la Semana Santa, época rica en tradiciones... y no hay mejor tradición que la gastronómica.

## Potaje de Bacalao con albóndigas de Cuaresma

### Ingredientes para 4 comensales:

- 1 Tomate rallado
- 1 cebolla
- 1 diente de ajo.
- 1 Pimiento seco
- 2 huevos cocidos
- 8 trozos de bacalao desalado (400 o 500 gr.)
- 250gramos de espinacas.
- 250 gr. de garbanzos cocidos
- 300 gramos de patatas
- Sal, aceite y pimentón.

### Para las albóndigas de cuaresma:

- 3 huevos batidos
- Pan rallado
- 1 cucharada de piñones
- 1 diente de ajo
- Una ramita de perejil recién picado

### Elaboración:

Batimos los huevos, añadimos el perejil, el ajo muy picadito y los piñones. Agregamos el pan rallado hasta conseguir una masa más o menos densa, dejamos reposar unos minutos, formamos las albóndigas y freímos en abundante aceite de oliva comenzar a freír. Una vez fritas las dejamos sobre papel secante y reservamos.

### Para el Potaje:

Sofreímos en un poco de aceite el tomate rallado, la cebolla y el ajo. Añadimos aproximadamente un litro de agua, las patatas cortadas a trozos, el pimiento en trozos pequeños, las acelgas y el pimentón, hervir unos 20 minutos y añadimos los garbanzos cocidos, el bacalao desalado, y las albóndigas de Cuaresma

Dejamos hervir todo junto unos 10 minutos más a fuego lento y añadimos los huevos cocidos cortados a cuartos. Servimos bien calientes.



Carrefour.es  
Tu compra online

# Carrefour

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



# MGO

## HORCHATA Y GRANIZADOS

La horchata y granizados MGO representan el sabor de la calidad desde hace más de 30 años. Una experiencia profesional que ha permitido a MGO conjugar "la más pura tradición artesana con la innovación en los procesos, productos y controles sanitarios".

En MGO solo trabajan con las mejores materias primas existentes en el mercado y cuidan hasta el más mínimo detalle la producción de los granizados y horchatas de chufa, uno de los alimentos más exquisitos de la dieta mediterránea, tanto por su delicioso sabor como por sus múltiples propiedades beneficiosas para la salud.



### Horchata Natural

La Horchata de Chufa Natural MGO está elaborada con Chufa 100% Valenciana; no contiene lactosa ni gluten, ni lleva cafeína ni estimulantes. Refrescante, nutritiva y de un sabor único, la horchata MGO es ideal para disfrutar en cualquier estación del año.

### Horchata para llevar

Ahora la horchata natural Denominación de Origen de Chufa de Valencia se puede disfrutar directamente en casa con todo el sabor y todas las propiedades que esta bebida tan deliciosa posee.

### Granizados

Bebidas de sabores frutales y vibrantes, con el toque justo de acidez y la textura perfecta. Los diferentes sabores que se pueden disfrutar son: Limón, Naranja, Café, Leche Merengada, Fresa, Piña colada, Maracuyá, Mango, Blue Tropical, Mojito, Manzana, Cola, Menta, Piña y Manzana-Kiwi.





# Morcilla de Burgos



Una joya de la gastronomía burgalesa convertida en producto gourmet. De elaboración artesana y tradicional, logró hace poco el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida (IGP) Morcilla de Burgos, que distingue las características únicas de este alimento, como es la utilización de cebolla horcal.

La Morcilla de Burgos es un producto cárnico obtenido mediante embutido y posterior cocción, en cuya elaboración se utiliza cebolla horcal, manteca o sebo, arroz, sangre, especias y sal. Es precisamente uno de estos ingredientes (cebolla horcal) la que aporta una seña de identidad que la ha llevado a obtener la IGP. "Es una hortaliza rica en fibra y azúcares que le aporta a la morcilla una mayor calidad y una

calidad diferencial reconocida por la Unión Europea". De hecho, esta cebolla -cultivada, sobre todo, en los valles de los principales ríos que atraviesan la provincia de Burgos: Pisuerga, Arlanzón, Arlanza, Duero- se obtiene fresca durante los meses de otoño y principios de invierno, coincidiendo con la época de matanzas.

La Morcilla de Burgos lleva siglos formando parte de la despensa de los burgaleses y ahora ya está integrada en la gastronomía española más castiza. Se puede disfrutar frita, asada o con brasas a la parrilla. También puede acompañar a un cocido o guiso, servir como entrante, en forma de pinchos o con confituras.

Sin duda, un sabor que sorprende a los amantes de la buena cocina.

Más información: <https://igpmorcilladeburgos.es>



**Esperanza Alcarria.**

Propietaria de la Tienda  
Café y Té. Diseñadora de té

# Café descafeinado

## ¿Qué sabemos del Café Descafeinado?

**P**or alguna o varias razones una persona puede o debe limitar el consumo de cafeína, y en esos casos tenemos la opción del café descafeinado que es una interesante alternativa y puede ser un excelente aliado en los casos en que la cafeína sea una contraindicación.

¿Pero realmente que sabemos del café descafeinado? ¿cómo se obtiene? ¿cómo se realiza? ¿cuántos podríais contestar a las preguntas?

En la actualidad existen varios métodos de extracción en los cuales se incluye el agua, disolventes orgánicos, cloruro de metileno o dióxido de carbono, todos ellos logran eliminar al menos el 97% de la cafeína.

La mejor de las alternativas es la que se basa en la descafeinización con agua, dado que se obtiene un café descafeinado natural, que se caracteriza por utilizar agua en lugar de emplear productos químicos. En la descafeinización con agua, los granos de café verde se empapan en agua mezclada con extracto de café verde al

que se le ha reducido previamente la cafeína mediante un fenómeno de ósmosis.

Mientras que el café normal puede provocar en algunas personas subida de tensión arterial aumentando el riesgo cardiovascular, el café descafeinado no tiene ningún efecto negativo y aumenta la disponibilidad de energía a nivel cerebral, reduciendo el riesgo de sufrir demencia y otras enfermedades neurodegenerativas.

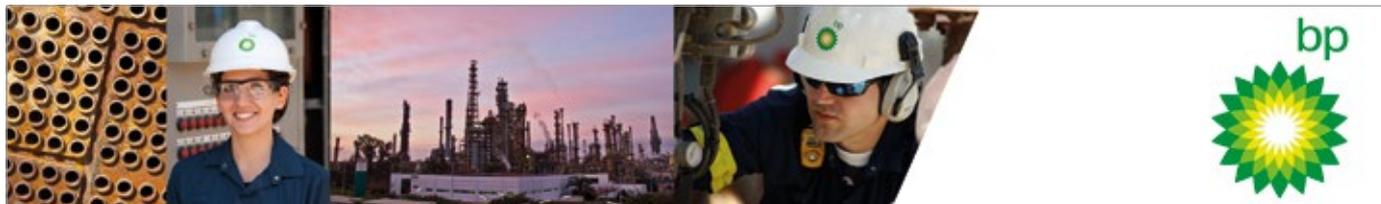
El cerebro es capaz de metabolizar de manera mucho más eficaz la glucosa y de usarla como combustible para las neuronas, esto sería especialmente valioso en personas que padecen diabetes tipo 2.

Luego, están los mal informados, de que el café descafeinado es más perjudicial que el café normal y esto es debido a la desconfianza que se genera en torno al método utilizado para extraer la cafeína de los granos de café.

Con esto ya sabemos un poquito más de esta maravillosa bebida.

Como siempre estaremos encantadas de atenderos en **La Tienda de Café y Té**





# CHAMPAGNE CAZALS

## CLAUDE



**Esteban Martinavarro**  
*Gerente de Vinya Natura*

La historia de **Champagne Cazals** comenzó en 1897, cuando el tonelero Ernest Cazals se enamoró de una enóloga de la Champaña y se mudó a Mesnil-sur-Oger para estar con ella.

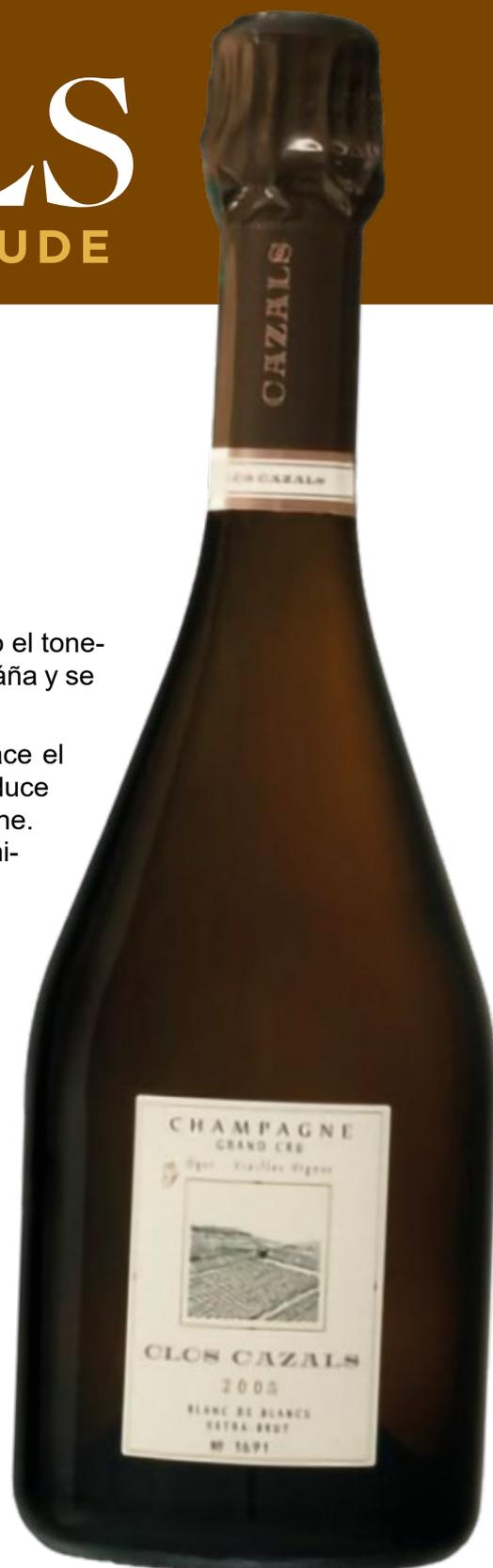
Su nieto Claude Cazals inventó el **giropalet**, máquina que hace el removido automático de las botellas de champagne, lo que reduce significativamente el trabajo manual en la producción de champagne. **Delphine Cazals**, representante de la cuarta generación de la familia, está ahora al frente de la bodega.

El corazón de los viñedos de Cazals es el precioso **Clos Cazals** de 3,5 hectáreas a la entrada del pueblo de Oger, es uno de los nueve verdaderos Clos (viñedos encerrados por un muro) que hay en toda la Champaña. Dentro del Clos se encuentra una pequeña capilla que da nombre a otra de las cuvée de la bodega **La Chapelle du Clos**.

Poseen en total 10 hectáreas de viñedos, todos ellos en los municipios Grand Cru de **Orger** y **Mesnil-sur-Oger**. Las vides se plantaron en 1947, todos sus viñedos están plantados con la variedad reina en la Cote des Blancs la **Chardonnay**, por lo que sus Champagne son todos blanc de blancs.

El estilo Cazals combina fruta pura y jugosa con una textura suave. Estos vinos accesibles desde un primer momento están maravillosamente equilibrados, lo que los hace muy divertidos tanto para conocedores como para principiantes.

Precio: entre 30 y 50 euros.





# COTO DE HAYAS

(D. O. Campo de Borja)

**B**odegas Aragonesas creó la marca Coto de Hayas, con gran prestigio internacional, para dar nombre a vinos elaborados con variedades procedentes de los viñedos que en cada cosecha eran más pródigos en calidad. Vinos que se han convertido en un referente para esta bodega, que se encuentra en Fuendejalón (Zaragoza) bajo la Denominación de Origen Campo de Borja.

Bodegas Aragonesas trabaja la variedad garnacha desde 1956 y se han esmerado en perfeccionar su cultivo y elaboración. Una reconocida garnacha que ha sabido convivir con otras variedades como syrah, tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, moscatel de grano menudo, verdejo, chardonnay o macabeo. Y es que la extensión de sus viñedos -vigorosos y robustos-, la riqueza de variedades y el trabajo de sus expertos enólogos permite a Bodegas Aragonesas proporcionar su propia personalidad a cada una de las marcas que comercializa.

No hay que olvidar que algunos de sus viñedos son centenarios y han arraigado con fuerza en esta tierra a pesar de la dureza de una climatología que, a su vez, les dota de una inconfundible calidad y personalidad.

Entre su rica variedad de vinos se encuentra:

**Coto de Hayas Garnacha Centenaria:** es un vino monovarietal de Garnacha, procede de uvas vendimiadas a mano, de viñedos muy antiguos cultivados por el sistema tradicional en vaso, con una producción menor a 1 Kg por cepa.

**Aragónia:** un vino elaborado a partir de la variedad Garnacha 100%, de uvas seleccionadas en viñedos de más de 50 años.

**Fagus:** vino que se elabora exclusivamente a partir de una rigurosa selección de uvas de la variedad garnacha de diferentes pagos, procedentes de las últimas tres añadas.

**Nabulé:** procede de viñedos seleccionados de garnacha, de más de medio siglo, ubicados entre 500 y 600 metros de altitud.

Para conocer más sobre estos vinos no dude en acercarse a la tienda el Pilar (Calle Colón, 64 / Castelló) donde puede encontrar una gran variedad de productos delicatessen.



**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



# La mona de 'panquemao' triunfa en los hornos del Gremi de Forners

Compartir la mona de Pascua en familia y con los amigos es una de las tradiciones más arraigadas de Castellón. Y no vale cualquier mona, los castellonenses apuestan claramente por las monas artesanas que se preparan en los hornos del Gremi de Forners, elaboradas con mucho cariño y todo el tiempo necesario para que su textura y sabor sea el adecuado. Por eso los encargos en las panaderías tradicionales crecen año tras año.



*"Panquemao"*



## INGREDIENTES

- Medio kilo de **harina**.
- 1 sobre de **levadura** seca o 25 gramos de levadura fresca (*se puede sustituir por una cucharada de bicarbonato y el zumo de medio limón*).
- 100 ml. de **agua templada**.
- 3 **huevos** medianos.
- 180 gramos de **azúcar**.
- 80 gramos de **aceite de oliva** suave.
- **Ralladura** de una **naranja**.
- 20 ml. de **agua de azahar**.
- 1 huevo batido para pintar.
- 1 huevo cocido.
- **Anisetes** o **frutos secos** para decorar.



La mona más tradicional de Castellón es la de 'panquemao' que se sirve acompañada de uno o varios huevos duros, huevos de chocolate o rellena al gusto. El Maestro Mayor del Gremi, José Miró, recuerda que los rellenos han evolucionado mucho y mientras que hace unas décadas la confitura de boniato era la más tradicional, ahora los castellonenses

demandan muchos otros, como el relleno de crema de chocolate, de crema, mazapán, etc. Y además, estas monas ya no solo se preparan con la tradicional forma redondeada, sino que también se preparan con formas de animalitos, al igual que las fantásticas creaciones de chocolate que los artesanos del Gremi ya tienen en sus escaparates.

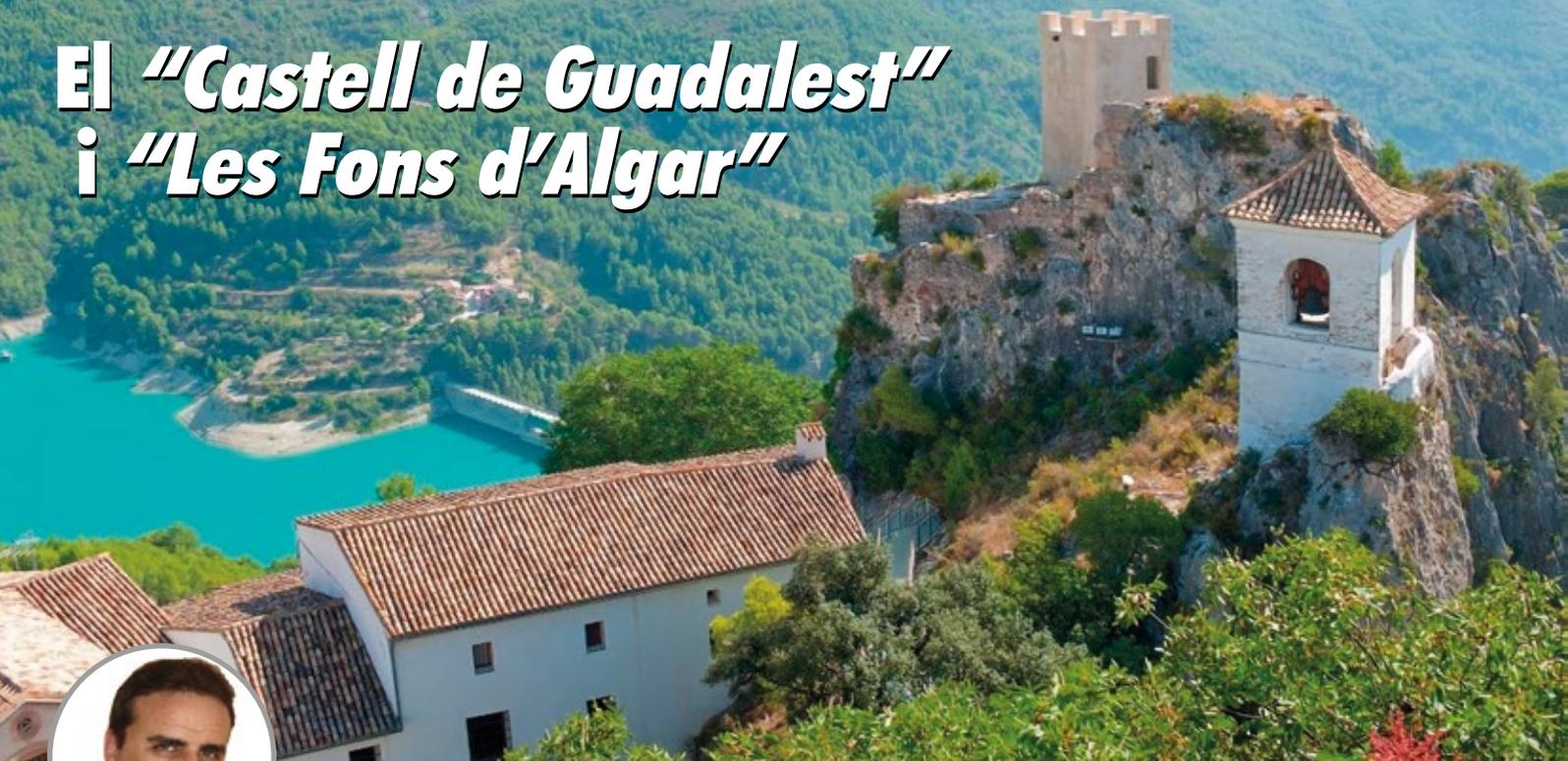


## ELABORACIÓN

1. Poner la harina en un recipiente, añadir la levadura previamente disuelta en el agua templada y mezclar. Incorporar el resto de ingredientes e integrarlos con ayuda de un tenedor: los huevos, el aceite, la ralladura de naranja, el azúcar y el agua de azahar.
2. Amasar bien hasta que quede una masa homogénea, lisa y elástica. Trabajar con ella para hacer una bola uniforme.
3. Introducir la bola en un bol con harina para que no se pegue y tajarla con un paño. Dejarla reposar en un lugar cálido y seco de 2 a 4 horas para que leve.
4. Dividir la masa en porciones, si queremos hacer monas individuales, o estirla haciendo un hueco en el medio, donde se pondrá el huevo cocido.
5. Precalentar el horno a 180° y hornearlas durante 15-18 minutos. Después, pintarlas con el huevo y decorarlas con anisetes o frutos secos hasta que estén doradas.
6. Una vez que se enfríen, solo queda disfrutar de este tradicional dulce.



# El "Castell de Guadalest" i "Les Fons d'Algar"



**Víctor J. Maicas**

Escritor

Situades totes dues a l'interior de la província d'Alacant, tant el Castell de Guadalest, a poc més de mitja hora de la costa, com les Fons d'Algar, en el terme municipal de Callosa d'en Sarrià, ens mostren tots els seus atractius, que no són pocs.

En la primera, en Guadalest, descobrirem un encantador poblet d'aspecte medieval, amb els seus carrers empedrats i a la falda del seu bonic castell. L'entrada al re-

cinte es fa pujant per uns escalons de pedra que s'endinsen per dins de la roca. Observen des d'allí el paisatge que es veu i no obliden, per a més tard, fer una visita al seu espectacular embassament.

Sí, passegen tranquil·lament descobrint tots els secrets que guarda Guadalest i, una vegada complida tan grata feina, baixen de la muntanya fins a aplegar a les Fons d'Algar per a poder gaudir d'un paisatge natural replet

d'encantadors racons. Cascades, salts d'aigua i arbres per tot arreu enmig de tolls com el del Baladre, el de la Presa o el de la Figuera.

Així és, si volen passar un entretingut dia, no obliden que a pocs kilòmetres de la nostra ciutat poden trobar castells d'aspecte medieval o tolls d'aigua immersos en plena natura.

**Que gaudeixen vostès de l'experiència!**





# **l'Avellà custodia una joya pictórica del Barroco** (Catí)

***Los techos de la bóveda de cañón, paredes, columnas, arcos y capiteles de esta ermita del siglo XVIII están pintados al milímetro***

**E**l artista barroco Pascual Mespletera tardó 15 años en decorar con bellos frescos la pequeña, pero, impresionante ermita erigida en honor a la Virgen de l'Avella (Catí) hace más de tres siglos. En la actualidad, gracias al Servicio de Restauración de la Diputación de Castellón, los murales -que han recuperado su belleza y colorido- causan un extraordinario impacto visual al visitante.

Fue en 1540 cuando una anciana

ciega y leprosa, tras un encuentro con la Virgen, recobró la vista tras lavarse la cara con el agua pura de la Font de l'Avellà. Allí mismo se construyó una capilla que, años más tarde, los fieles convirtieron en ermita después de que la Virgen atendiera sus suplicas para acabar con la sequía. A principios del siglo XVIII, la originaria iglesia dio lugar a una edificación más grande, de planta alargada "con una única nave de bóveda de cañón y un segundo

piso con un coro abalconado". De la decoración se encargó Pascual Mespletera, "que no dejó ni un centímetro de muros, bóveda, pilares o cornisas sin pintar".

Los frescos reproducen diferentes escenas bíblicas, como los gozos de la Virgen (la Anunciación, el Nacimiento de Jesús, la Adoración, Resurrección, Ascensión, Venida del Espíritu Santo y la Coronación de la Virgen). También se identifica los evangelistas, apóstoles y santos etc. La verdad, es que resulta difícil apartar la mirada de toda la pintura en su conjunto que, sin duda, causa asombro y admiración solo entrar por la puerta.

**Más información: [www.catimenu.com](http://www.catimenu.com)**

# La divertida Pascua del Casal Jove del Grau de Castelló



CASAL JOVE - GRAU DE CASTELLÓ

## GINCANA DE PASCUA

MIÉRCOLES 13 DE ABRIL

HORARIO DE 17.30 A 19.00 H.

LUGAR: EXTERIOR PLAZA CASAL JOVE

PARA JÓVENES DE 12 A 17 AÑOS

Para participar tienes que inscribirte en el **ESPAI JOVE** de lunes a viernes de 17 a 20 h.

Más información:  
[info@lleuresport.com](mailto:info@lleuresport.com)  
 964 24 65 00  
 964 28 21 22  
 691 28 42 83  
[juventud.castello.es](http://juventud.castello.es)

Ajuntament de Castelló **CASTELLÓ JOVENTUT**    

A demás de celebrar la Pascua como bien sabe hacer la población castellonense y grauera, las concejalías de Juventud, Educación y Turismo han organizado para el día 13 de abril una divertida Gymkana en el Casal Jove del Grau, en la Avenida del Puerto s/n. Esta actividad está dirigida a jóvenes de 12 a 17 años, con un horario de 17.30h a 19.00h.

Se trata de desarrollar un juego de pistas, donde las y los jóvenes tendrán que buscar huevos de pascua escondidos en diversas zonas del exterior del Casal Jove, a medida que se vayan resolviendo los enigmas propuestos y la superación de las pruebas.

En este mes de abril, la celebración de la Pascua es una tradición castellonense en la que la ciudad celebra con encuentros gastronómicos esta cita del calendario que anuncia el cambio de un ciclo, transitando desde la primavera al verano.



### CASTELLÓ a tu aire

Propuestas para visitar la ciudad a tu ritmo

-  Sorpréndete con la **Ruta de la Cerámica**. Castelló es la primera ciudad española en incorporarse a la Ruta Europea.
-  Súbete a la bici y recorre las **Ermitas de Castelló**. Historia de la Plana entre naranjos, museo barroco al aire libre.
-  **Rutas senderistas** para todos los niveles. Desde la playa a la montaña, el recorrido de los invasores o el cami de la Romería entre otros.
-  **Gastrelló com** Toda la oferta gastronómica de la ciudad: Carta, Menús del día, opiniones, ofertas y jornadas gastronómicas.



[www.castello.com/turismo](http://www.castello.com/turismo)



# El atractivo turístico de Castelló en primavera



La oferta turística del mes de abril posiciona a la ciudad de Castelló como un destino privilegiado para las vacaciones de Pascua. Sus magníficas playas, la excelente gastronomía, su agenda de actividades turísticas y culturales, así como sus tradiciones, es el caso de la Semana Santa, constituyen un calendario muy atractivo para visitar Castelló. Y para que la población castellonense disfrute de su ciudad, de sus playas y de sus tradiciones.

El buen clima que predomina durante todo el año en la ciudad y en el Grao permite disfrutar de unas vacaciones de Pascua donde predomina el turismo de calidad, de salud, sostenibilidad, de bienestar. Abril es el mes de la primavera y atrae a centenares de visitantes que buscan tranquilidad, playas, calidad culinaria, deportes náuticos, cicloturismo y cultura.

Las diferentes ofertas de ocio destacan, entre otros aspectos, por realizar visitas a las islas Columbretes desde el puerto del Grao. Se trata de una Reserva Natural de gran valor paisajístico. Las playas de Castelló, además, nos permiten realizar actividades acuáticas como buceo o motos acuáticas.

En cuanto a las rutas de cicloturismo por el término municipal de Castelló son vías de libre acceso y cuentan con diversas rutas señalizadas

y que pueden realizarse en familia, en grupos o de manera individual. Estas rutas, que permiten conocer de cerca la belleza de los países naturales, transcurren en su mayoría por espacios agrícolas, montaña y costa. Además, también se puede recorrer una atractiva ruta urbana. Castelló dispone de numerosos carriles bici urbanos.

Otro de los atractivos especiales de la ciudad es su patrimonio histórico, artístico, arquitectónico y natural. Castelló cuenta con diversos edificios del modernismo, con el Parque Ribalta, una muestra de aquellos parques románticos que se crearon entre finales del siglo XIX y principios del XX. Esta amplia zona verde, ubicada en el centro de la ciudad, cuenta con una interesante variedad de especies botánicas, además de incorporar diversos elementos cerámicos modernistas.

Castelló cuenta, asimismo, con una Ruta de la Cerámica que muestra la importancia de esta industria y de este arte. Numerosos edificios históricos y actuales tienen el protagonismo del azulejo, de sus colores y creaciones artísticas.

En este sentido, la concejalía de Turismo ha programado para esta primavera la propuesta "Castelló a tu aire". Son propuestas para visitar la ciudad a tu ritmo, sin prisa y con todo el tiempo que necesites.

Planifica tu tiempo libre, tus vacaciones, tu escapada, más información en la página web [www.castellonturismo.com](http://www.castellonturismo.com)



## ***Ruta de los 5 Sentidos de Villamalur***



**Jorge Martínez Pallarés**

Director Técnico de Nucs  
Téc. Guía Medio Natural

**V**illamalur es un pequeño municipio perteneciente a la comarca del Alto Mijares situado en un pintoresco emplazamiento sobre un monte elevado, por encima de campos y barrancos, en pleno corazón de la Sierra Espadán. Sus calles estrechas y casas encaladas identifican su claro origen musulmán.

Ligado al Plan de Competividad Espadán-Mijarés se ha creado en dicha población "La Ruta de los 5 sentidos", un itinerario interpretativo de baja dificultad que permite realizar una inmersión profunda en la naturaleza. En el trayecto, completamente balizado, existen diferentes carteles con información de la flora y la fauna del lugar además de diversos puntos

de interés con paneles explicativos que pondrán a prueba cada uno de nuestros sentidos: vista, tacto, olfato, oído y gusto.

Los 6,5Km que posee la ruta discurren por un bonito enclave cercano a la población con un gran patrimonio natural y cultural. El recorrido sigue el antiguo camino que comunicaba la localidad de Villamalur con su vecina Alcudia de Veo con diferentes ramales que se desvían para visitar importantes puntos de interés como son el Castillo, las Trincheras del Cabezo o los hornos de cal que se utilizaban antaño.

Con los guías titulados de Nucs podrás descubrir estas y otras rutas del interior de Castellón de una forma amena y divertida.

*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



# La primavera y la floración del cerezo



**Ester Llorach Ayza**

CEO Explora Maestrat  
Guía de Turismo&Historia

Con la llegada de la primavera en nuestro Maestrat es tiempo de disfrutar de un espectáculo natural que contrasta la longevidad de los olivos milenarios con la efimeridad de la flor de los cerezos.

En Japón el espectáculo alcanza niveles de costumbre nacional, atrae millones de turistas de todo el mundo y se conoce como hanami, "la emisión de flor".

Pero, ¿por qué y cómo empezó esta tradición tan particular? La importancia de los sakura se remonta a siglos atrás, cuando la floración de estos árboles marcaba el inicio de la primavera y, por lo tanto, avisaba del momento idóneo para plantar el arroz, alimento crucial para los primeros habitantes de este país. Durante este período, los cerezos eran vistos como seres sagrados y se creía que las almas de los dioses de la montaña anidaban dentro de ellos, engendrando un sinfín de leyendas. La más bella de todas las leyendas nos cuenta que el origen de la flor del cerezo es una atormentada e inolvidable historia de amor en una Japón afligido por las guerras.

Existen muchas variedades de cerezas, cuyos nombres se deben al lugar de origen, tiempo de maduración, tipo de polinización y forma de floración. Pero las principales variedades de las que derivan las demás son:

- Cerezas dulces (*Prunus avium*).

- Cerezas ácidas o guindas (*Prunus cerasus*).

• Duke. Es un híbrido de las dulces y ácidas, que combina las mejores propiedades de ambas.

Su origen geográfico no se conoce con exactitud, pero se cree que proviene de los países que circundan el mar Negro y el mar Caspio, desde donde se expandieron hacia Europa y Asia con las migraciones humanas, durante el imperio romano.

Actualmente España es un importante productor de cereza y cada vez más, productores locales están apostando por la agricultura ecológica, añadiendo calidad a su buen hacer. ¿Sabías qué particularidades tiene el cultivo ecológico de un cerezo? ¿Qué diferencia la flor del cerezo de cualquier otra flor? ¿Cuántos días pasarán desde la flor hasta la maduración del fruto, la deliciosa cereza? Nuestra próxima experiencia girará en torno a la más frágil de las flores, la del cerezo, y su preciado fruto, pero también nos permitirá conocer los más curtos de sus vecinos, los formidables olivos milenarios del Maestrat.

Éstas y otras curiosidades las aprenderemos en una ruta temática para disfrute de los cinco sentidos acompañada de productos artesanales con protagonismo de la cereza, en un incomparable marco de gran belleza natural. ¡Os esperamos en La Jana!



Para mayor información  
e inscripciones síguenos  
en Instagram, Facebook o  
visita nuestra web en  
[www.exploramaestrat.com](http://www.exploramaestrat.com)



# El aeropuerto de Castellón abre una nueva ruta con Bruselas



## **La conexión de Ryanair opera con dos vuelos semanales, en jueves y domingo**

**E**l aeropuerto de Castellón ha puesto en marcha una nueva ruta a Bruselas, operada por Ryanair, que dispone de dos frecuencias semanales, en jueves y domingo.

La apertura de la nueva conexión con el aeropuerto de Bruselas-Charleroi la anunció el conseller de Política Territorial, Obras Públicas y Movilidad, Arcadi España, tras la reunión mantenida con la country manager de Ryanair para España y Portugal, Elena Cabrera, y la directora general de Aerocas, Blanca Marín.

El conseller ha manifestado su satisfacción con la puesta en marcha de esta ruta, “que conecta Castellón con la capital de Europa y supondrá una vía directa de

entrada a la provincia para turistas procedentes de Bélgica”.

Arcadi España ha manifestado que la consecución de la conexión con Bruselas “es fruto del intenso trabajo que venimos realizando desde el aeropuerto de Castellón a fin de relanzar el tráfico comercial y recuperar la senda de crecimiento previa la pandemia”.

Por su parte, la country manager de Ryanair para España y Portugal, Elena Cabrera, ha declarado: “La conexión con Bruselas mejorará la conectividad internacional de Castellón como destino turístico, pero también tendrá efectos positivos en la economía local, pues la apertura de nuevas rutas supone una oportunidad para aprovechar el estímulo de tráfico y nuevos empleos”.



# Castellón recupera su *Semana Santa*

**C**ofradías y hermandades preparan ya sus túnicas para acompañar a los pasos procesionales en las celebraciones de Semana Santa y Pascua que, por fin, recuperarán la normalidad tras el "impasse" que ha supuesto la pandemia sanitaria. De esta manera se volverá a vivir el fervor y sentimiento religioso en multitud de procesiones y actos organizados en pueblos y ciudades de la provincia de Castellón.

En algunos de estas localidades, el sonido de los tambores y bombos cobrarán un protagonismo especial, como en **Almassora** durante el emocionante "Tambors de Passió" del Jueves Santo; en **L'Alcora**, con su "Rompida de la Hora" del Viernes Santo y

en **Benicarló**, la Rompida, el Sábado de Gloria.

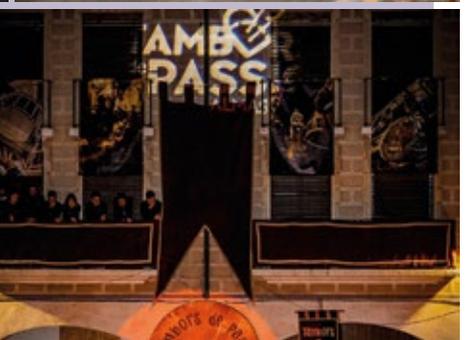
Las calles de **Borriol** y **Torreblanca** se convertirán el Jueves Santo en el escenario de la Pasión, en sus respectivas obras teatrales, donde se recordarán las últimas horas de Jesús y su posterior Resurrección.

En la Semana Santa de **Vila-real** -de las más antiguas de la provincia-, uno de los últimos actos que se ha unido a la programación tradicional es la representación del auto sacramental Laqvimá Vere, que en esta ocasión se adelantará al 9 de abril en la plaza Mayor. Una peculiaridad de las procesiones de Vila-real es el reparto de caramelos por parte de los penitentes.

En la capital, la procesión del Santo Entierro, con las diferentes cofradías de **Castelló**, es de las más esperadas; mientras en **Vinaròs** se recuperó hace unos años la ancestral Processó de la Matinada del Miércoles Santo.

La Procesión del Encuentro es una de las más destacadas en **Segorbe**. Se celebra el Domingo de Pascua y se conoce como La Mañanita de Pascua, presidida por el obispo de la diócesis Segorbe-Castelló, Casimiro López.

Estas celebraciones y procesiones son solo algunas de las que tendrán lugar en cada una de las localidades de la provincia para festejar la Semana Santa y la Pascua. Sin duda, un buen plan para descubrir diferentes tradiciones de Castellón.



## Aceites de Ruta de Sabor participan en la 'World Olive Oil Exhibition'

La Diputación participó por primera vez en la novena edición de la World Olive Oil Exhibition (WOOE), uno de los encuentros más importantes del mundo que se celebra en torno al aceite de oliva, que tuvo lugar en Madrid. En un stand de 36 metros cuadrados se promocionaron los aceites de oliva virgen extra vinculados a la marca 'Castelló Ruta de Sabor' que se producen en poblaciones de interior.

Para el diputado de Desarrollo Rural, Santi Pérez, que "la Diputación de Castellón participara por primera

vez en este evento internacional, que congregó a los mayores operadores del comercio internacional de aceite de oliva, es una buena noticia, ya que más 4.000 profesionales, empresas y empresarios de 47 países de todo el mundo pudieron conocer de primera mano la calidad de nuestros aceites".

Además de visualizar y promocionar los productos castellonenses, la World Olive Oil Exhibition permitió también evaluar el propio aceite de oliva, ya que cuenta también con un espacio para el debate y análisis del sector.



### Impulso a "Castellón Cycling"

La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, presentó a empresarios del sector y representantes municipales "Castellón Cycling". Esta iniciativa de Turismo de Castellón está formada por empresas y ayuntamientos que trabajarán de forma coordinada para ofrecer servicios de calidad adaptados a los potenciales clientes cicloturistas. Martí destacó: "Se trata de atraer a muchas personas de fuera, contribuyendo así a crear prosperidad y puestos de trabajo".



### Mejoran las visitas guiadas al Castillo de Peñíscola



### Les Aules acoge una exposición sobre el Maestrat

Dentro de su línea de apoyo a los creadores de las comarcas de Castelló, el Espai Cultural Obert-ECO Les Aules alberga la videoinstalación 'El Maestrat filmat. La memòria rescatada', de Fermín Sales (Albocàsser, 1990). El propósito inicial del autor ha sido la recuperación de imágenes en movimiento tomadas en el siglo XX para, una vez reunidas, crear una memoria audiovisual del Maestrat. Podrá visitarse hasta el 7 de mayo.

La Diputación ha sacado a licitación por 130.000 euros la contratación de una empresa externa para la realización del servicio de información y guía turística del Castillo de Peñíscola, con el objetivo de ofrecer la mejor atención posible a las personas que visiten la instalación durante la época del año en la que se registra una mayor afluencia de público. Las personas contratadas serán "guías oficiales de la Comunitat con un grado universitario en historia, bellas artes, humanidades, turismo e historia del arte, o formación profesional de técnico superior en guía, información y asistencias turísticas".





Foto: Damián Llorens

## Las universidades públicas valencianas entregan las distinciones de la segunda edición de los Premios PRECREA

**Juan Vicente Martínez Luciano, Manuel Lecuona López, Josep Piera i Rubió, Ramón Paús y Ángela García Codoñer han sido las personas galardonadas en esta edición de los Premios a la Creación**

Las cinco universidades públicas valencianas han entregado las distinciones correspondientes a la segunda edición de los Premios a la Creación PRECREA con los que se reconoce la meritoria labor, la calidad de las obras y su significación a la excelencia y la innovación de la vida cultural y artística valenciana en cinco categorías diferentes: Artes Escénicas, Diseño y Creatividad Tecnológica, Creación Literaria, Música, y Artes Plásticas y Visuales.

El **Premio Carlos Santos de Artes Escénicas**, otorgado por la

Universitat de València, fue para el investigador, profesor, traductor y gestor cultural Juan Vicente Martínez Luciano.

El **Premio José M. Yturralde de Diseño y Creatividad Tecnológica**, concedido por la Universitat Politècnica de València, se otorgó a Manuel Lecuona López.

El **Premio Isabel-Clara Simó de Creación Literaria**, otorgado por la Universidad de Alicante, distinguió al escritor Josep Piera i Rubió.

El **Premio Matilde Salvador de Música**, concedido por la

Universitat Jaume I, ha sido para Ramón Paús, uno de los grandes renovadores de la música contemporánea.

El **Premio Juana Francés de Artes Plásticas y Visuales**, otorgado por la Universidad Miguel Hernández, ha distinguido a la artista Ángela García Codoñer.

Las personas galardonadas recibieron la escultura *Palatina*, con la que se identifican estos premios, realizada por los escultores e investigadores María José Zanón Cuenca y Juan Francisco Martínez Gómez de Albacete.

## El Menador acoge una inédita exposición sobre la historia del jabón castellonense

Bellmunt, Beltrán, Chavalín, Lorito o Sensal son, entre otras muchas, marcas históricas del sector del jabón que posiblemente muchos castellonenses recuerden. Estas marcas, y la historia que hay detrás, se recogen en una exposición organizada por la UJI que se podrá visitar en el Menador espai cultural del 1 al 30 de abril.

La provincia cuenta con una larga e importante historia en la producción de este bien. El jabón contó con una potente industria. En la segunda década del siglo XX, decenas de fábricas se extendían a

lo largo de diferentes localidades de la provincia. En los años cuarenta y cincuenta fueron varias las fábricas que se desplazaron desde pueblos como Suera, Xert o Albocàsser hasta la capital. Pero, tal y como narra la exposición, la posterior llegada del detergente cambió drásticamente el sector. Esta exposición es resultado de una investigación llevada a cabo por el profesor de la UJI Ramón Feenstra, autor del libro *Historia del jabón. 100 años de Jabones Beltrán*.



CREAgastronomia  
Comunitat Valenciana

# I Congreso Nacional de Tapas

4 - 5 y 6 - Junio

Castelló 2022

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

Patrocinan



Colaboran



CASTELLÓ  
RUTA DE  
SABOR

