

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 132 - Mayo 2022 - 2€

Organiza

CREAgastronomia  
Comunitat Valenciana

## I Congreso Nacional de Tapas

Ciutat de Castelló

4 - 5 y 6 - Junio de 2022

**10** Cocineros TOP  
a nivel nacional

Patrocinan



CASTELLÓ  
turismo



Ajuntament de  
Castelló

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



**José Luque**  
Director y Coordinador del  
Congreso Nacional de Tapas



**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



# SUMARIO

Productos de Citrifresc (Torreblanca)

Establecimientos hosteleros .....	3	Producto de la Comunitat Valenciana: Atún rojo .....	14
I Congreso Nacional de TAPAS - Castelló 2022 .....	4	Bodegas Luis Cañas .....	15
Producto de Castelló: Citrifresc (Torreblanca) .....	6	Turisme Castelló Ciutat .....	16
Producto Gourmet: Flor de Sal .....	8	Turismo activo .....	18
Cafés e infusiones .....	9	Tesoros de nuestra provincia .....	19
Vinos espumosos, cavas y champanes .....	10	Literatura y viaje: Villajoyosa .....	21
Tienda el Pilar: Bodega Lustau .....	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](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.grupozona.es](http://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

## Futuro esperanzador

La Semana Santa 2022, fue "fantástica" debido a la masiva avalancha de turistas que visitaron la provincia, sobre todo procedentes de la propia Comunidad Valenciana, aunque Cataluña, Madrid y Aragón, también aportaron su granito de arena para que se colgara el cartel de "Completo" en la mayoría de establecimientos.

Las previsiones para el verano también son esperanzadoras; esperemos que tanto el Covid, como la invasión de Ucrania y sobre todo, la inflación, no estropeen una recuperación tan necesitada para el sector turismo.



## Sant Francesc Restaurant

Av. Castellón, 19, Alcora  
Telf: 964 36 09 24

**S**ant Francesc Restaurant se ha convertido en un restaurante de referencia en la provincia de Castellón. Ubicado en la localidad de l'Alcora, es un negocio familiar en el que impera "la amabilidad y el buen servicio", unido a una propuesta gastronómica con materia prima de excelente calidad, que es la base de recetas y presentaciones contemporáneas únicas en una carta que también tiene sabor tradicional a través de platos típicos, como la "olla de cardets", el conejo al tomillo y caracoles...La especialidad de la casa es la Paletilla de cordero lechal y los caracoles blancos de montaña. Y finalmen-

te, los postres -todos ellos elaborados en casa- completan su variada oferta culinaria.

Sant Francesc ocupa unas cómodas instalaciones climatizadas, con profusión de cerámica, madera y mobiliario provenzal; y salones privados para toda clase de celebraciones. El restaurante cuenta también con una selecta bodega con una gran selección de vinos procedentes de las denominaciones de origen más apreciadas. Con una especial atención a las referencias nacionales más destacadas y reconocidas por la crítica. Además gran variedad de vinos blancos, rosados, cavas y licores completan su amplia carta de vinos.



SANT FRANCESC  
RESTAURANT



Calle San Jaime, 35, Montanejos  
Teléfono 964 13 12 92

## San Jaime 35 Restaurante – Pizzeria

SAN JAIME 35

**S**an Jaime 35 recibe al visitante con el aroma de la cocina casera, donde prima la calidad del producto, una oferta culinaria tradicional y una cuidada atención personal.

Una gran variedad de croquetas, morcilla de Burgos, manitas de cerdo, zamburiñas, caracoles, callos con oreja... son algunas de las tapas con sabor tradicional que se pueden degustar en San Jaime 35, sin olvidar los platos de recetas de toda la vida, que ganan cada día más adeptos y que

hacen sentir al comensal como en casa, como el codillo de cerdo, carrillada, fabada asturiana, paletilla de cordero o rabo de toro,

Además, el restaurante ofrece también una selección de pizzas elaboradas con masa casera e ingredientes de primera calidad. Un clásico de la cocina italiana que han sabido integrar a la perfección en una propuesta gastronómica autóctona, en la que destacan riquísimos postres y una selecta bodega, con diferentes denominaciones de origen.





## Emilio Martín Maquedano

Restaurante Suite 22 · Valladolid

**E**milio es un emprendedor nato con alma de líder. Le gusta buscar la excelencia y la perfección dentro de sus posibilidades unido a un constante aprendizaje mediante la formación y la observación. Sus máximas son: respeto, educación, coherencia y sentido común.

Con una amplia experiencia como jefe de sala, jefe de cocina y gerencia, en 2011 decidió abrir su propio restaurante en Valladolid, el "Suite 22", local de alta cocina vallisoletana.

A lo largo de su trayectoria ha conseguido diferentes galardones que han premiado su buen hacer en la cocina. De los últimos reconocimientos ha sido ser elegido el Subcampeón Mundial de Pinchos en el 2021.



## Javier Muñoz Soto

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

**C**uando Javier cumplió 11 años, sus padres abrieron en Jerez de la Frontera (Cádiz) un restaurante que se basaba en las carnes a la brasa, "La Carboná". A los 16 años comenzó su andadura en los fogones, en las cocinas del grupo Jale, en el Puerto de Santa María. A los 17 años comenzó a trabajar en el restaurante "El Serbal", con Fernando Sainz de la Maza. Se inició como alumno en prácticas, pero acabó como jefe de partida trabajando 4 años, consiguiendo la primera Estrella Michelin para Santander.

Tras pasar por el Celler de Can Roca e Inglaterra, en el año 2010 vuelve definitivamente a su tierra, y es cuando comienza a hacer del restaurante "La Carboná" lo que es hoy en día. Durante este tiempo ha recibido numerosos reconocimientos a su trabajo.



## Juan García Esteban

Restaurante Pilar · Artana (Castellón)

**U**n maestro arrocero que mezcla la pasión por el arroz con la pedagogía, enseñándole a otras personas el legado gastro-cultural que conoce.

En la localidad de Artana, se encuentra Pilar, uno de los mejores restaurantes de la Comunidad, en la modalidad de arroces y cocina mediterránea.

Juan es experto en la elaboración de diferentes clases de arroz, utilizando distintas técnicas culinarias en función del tipo de grano del arroz y conocedor de la combinación de ingredientes más adecuados, para conseguir ese plato equilibrado en sabor y en su punto.

Recientemente recibe el Premio Travellers Choice 2021 y un Solete de la Guía Repsol (categoría restaurante).

PATROCINAN



Ajuntament de Castelló



CASTELLÓ Turismo



COLABORAN



CASTELLÓ RUTA DE SABOR



UJI UNIVERSITAT JAUME I



Carrefour



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





**Carrefour.es**  
Tu compra online

# Carrefour

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



# Citritresc

*Distribución para la hostelería*



(Torreblanca)

Vicente y Sonia, gerentes de Citritresc



**C**itrifresc nace en 2015 como distribuidor de fruta y verdura, poseyendo un gran conocimiento y experiencia del sector. Dicha destreza les permite tener el privilegio de poder mimar y tratar a sus clientes de manera correcta y sencilla, ofreciéndoles siempre lo mejor de su equipo con el objetivo de mejorar día a día. Disponen de todo tipo de frutas y verduras de km0, así como micro verduras, algas, setas silvestres, brotes, especias, hierbas aromáticas, semillas y trufas.

Sonia y Vicente, aprendieron este oficio de sus antepasados. Sus padres les enseñaron el origen del campo y de su oficio. De ellos aprendieron la constancia, superación y eficacia en el trabajo, además de enseñarles a respetar el campo y sus tradiciones. Gracias a ellos, ambos forman un equipo apasionado por su trabajo.

Su cartera de clientes es muy amplia en los territorios de la provincia de Castellón con la distribución de fruta y verdura para restaurantes, bares y demás comercios relacionados con la gastronomía.

En Citrifresc apuestan por productores locales, ofreciendo productos de km0 o proximidad. De Torreblanca concretamente destacarían dos productos por su calidad y sabor, son los tomates y las alcachofas. Sus productores cultivan desde un tomate pera hasta un tomate rosa barbastro o raff.

Podrás encontrar al equipo de Citrifresc en la sede de Torreblanca, (Avenida Valencia, 3). También están disponibles en las redes sociales (@citrifresc) y en su web ([www.citrifresc.es](http://www.citrifresc.es)).





# Flor de Sal

La sal es un elemento básico en la gastronomía mundial. Utilizada históricamente para realzar el sabor de nuestras recetas, ha sido también durante miles de años el mejor conservante alimenticio. De entre sus diferentes variedades, la flor de sal es una de las más apreciadas y caras del mundo por su exquisito sabor y múltiples propiedades, que le han otorgado un lugar privilegiado en las cocinas más selectas de todo el mundo. España es uno de los grandes productores de Flor de Sal.

La Flor de Sal es la fina capa de sal que queda en la superficie del mar durante el periodo de cristalización de las salinas marítimas. Esta delgada capa de sal se forma tras la puesta del sol -generalmente durante los meses de abril a septiembre-, ya que es cuando el contraste de temperatura entre el día y la noche es suficientemente grande para que se forme. Al quedar en la superficie del agua, su recolección debe hacerse con delicadeza y de forma manual para impedir que al tocarla se precipite al fondo. Una vez se extrae, se deja secar a la intemperie y después se procede al

envasado final. Por ese motivo, es un producto completamente natural que se obtiene tras recogerse manualmente con técnicas tradicionales.

La Flor de Sal se caracteriza por su color blanco puro, carecer de olor y tener un sabor suave. Además, no se apelmaza y se disuelve con facilidad. Habitualmente se usa para dar un toque final a los platos, al aportar un salado muy puro y delicado. Es adecuada para carne, pescado o verduras y para ensaladas y preparaciones frías. Incluso para postres, teniendo en cuenta que combina muy bien con el chocolate.

España cuenta con importantes salinas de donde se extrae Flor de Sal de la mejor calidad. Algunas de ellas son las salinas de la Trinidad, en el Delta del Ebro; salinas del Cabo de Gata; las salinas de Mallorca; del Parque Natural Bahía de Cádiz, Isla Cristina o las de de Gran Canaria.

Sin duda, la pureza y sus cualidades organolépticas convierten a la Flor de Sal en la sal gourmet por excelencia.





**Esperanza Alcarria.**

Propietaria de la Tienda  
Café y Té. Diseñadora de té

# Té en bolsitas



**H**ay que tener mucho cuidado con las bolsitas de té, todos sabemos que son muy cómodas y prácticas, pero la gran mayoría están elaboradas con plásticos que dejan más de miles de partículas en una taza y está considerado uno de los alimentos que más microplásticos contiene.

El té tiene grandes propiedades para nuestro organismo es: antioxidante, astringente, estimulante y puede prevenir algunas enfermedades, pero en las bolsitas de té, estas están compuestas de plástico que son perjudiciales para la salud.

Los resultados de las Investigaciones por Científicos Canadienses de diversas marcas de té en bolsita, fue que pueden dejar miles de millones de partículas de microplásticos.

Estas investigaciones fueron llevadas a cabo en 4 marcas de té en bolsita.

Colocaron una bolsita con agua a 95 grados en la taza y descubrieron que puede dejar miles de millones de partículas de microplásticos en cada taza, la cifra es asombrosa, una cantidad altísima comparada con otro alimento, como la sal, que su

contenido en microplásticos es relativamente alto, pero una taza de té contiene miles de veces más plástico: **“16 microgramos por cada taza”**.

El té se puede comprar en bolsitas o en hojas sueltas, lo que elimina la necesidad de este envoltorio que contiene ese plástico de un solo uso, aunque en su apariencia parece ser de tela.

Recomendamos olvidarse del té en bolsas de un solo uso y apostar por las hebras sueltas, la frescura que nos ofrece este último no se puede comparar.

*En La Tienda de Café y Té siempre te aconsejamos lo mejor para tú salud.*



**Esteban Martinavarro**

Gerente de Vinya Natura

# Fetiche Ancestral



El método **ancestral** para elaborar los vinos espumosos es el más antiguo y natural de los métodos de elaboración. La principal diferencia con el método tradicional (también conocido como método champenoise) es que el vino solamente tiene una fermentación.

Sin haber terminado el proceso de la fermentación alcohólica el vino se embotella y allí es donde la termina, quedándose integrado el carbónico natural resultante del final de la fermentación.

**Alberto Pedrón** de Bodegas y Viñedos **Sentencia** está trabajando con este tipo de elaboraciones desde hace ya unos años y este **Fetiche 2020** es uno de sus mejores resultados.

Elaborado con la uva **Royal**, poco conocida y apenas cultivada a día de hoy, pero que antaño estaba bastante extendida en la zona de Requena. Tiene la piel de color muy claro por lo que no da vinos tintos intensos, pero es perfecta para los rosados como este. Para dar un punto de frescura Alberto añade un 20% de garnacha.

Las uvas procedentes de viñas viejas, más de 60 años, plantadas en suelos calcáreos y cultivadas bajo principios ecológicos.

Vendimiado en octubre, las uvas se despalillan y después de un prensado suave empieza el proceso de fermentación natural. Embotellado en el mismo mes de octubre para terminar el proceso y permanecer sobre lías durante un año hasta el degüelle. Se elaboraron 1000 botellas de esta añada. El vino no está filtrado ni clarificado por lo que puede tener algún sedimento natural.

Es un delicioso vino rosado con burbuja agradable para tomar fresco a deshora, o como aperitivo.

**Precio aproximado: 17 euros**



Tienda  
el Pilar

Cristian Baena

Co-propietario de la

Tienda el Pilar

<https://tiendaelpilar.com/>



## Bodega **Lustau**

**E**n Tienda el Pilar podemos decir que contamos con una gran bodega en la que tenemos algunos de los mejores vinos del mundo. Una de las bodegas con las que contamos es Lustau, ya que es una referencia a nivel mundial en cuanto a vinos de calidad.

Desde su fundación ha ido ganando reconocimiento y prestigio en todo el mundo, siendo galardonada en los últimos años con multitud de premios internacionales. Entre esos premios podemos destacar los premios como Mejor Bodega Española de 2011 y Mejor Bodega de Jerez en 2014 y 2016 concedidos en Londres por la International Wine & Spirit Competition.

De hecho, ha sido la primera bodega del mundo en recibir en dos ocasiones el prestigioso trofeo internacional Len Evans a su calidad y consistencia, durante los certámenes internacionales Wine Challenge de 2011 y 2016.

Para entender la gran calidad y el éxito de sus productos tenemos que referirnos a la filosofía de Lustau, que sigue siendo la misma desde su origen en 1896: ofrecer al consumidor la más amplia y selecta colección de especialidades de Jerez. Además, hay que sumarle el Velo de flor, la capa de levaduras (flor), de origen biológico, que protege el vino de la oxidación y le aporta unas características organolépticas únicas.

Este fenómeno se origina en el viñedo del que procede la uva Palomino y se desarrolla gracias a las condiciones especiales de humedad y temperatura que se dan en las bodegas de Jerez.

Entre las variedades de Bodegas Lustau que puedes encontrar en nuestras estanterías tienes vinos como:

### MANZANILLA

Este caldo forma parte de la colección Almacenista de Lustau y es un homenaje a los mejores bodegueros de Jerez.

### PALO CORTADO

Palo Cortado aúna la finura y delicadeza de un amontillado con el cuerpo y la riqueza de un oloroso.

### PEDRO XIMÉNEZ

Esta variedad de la bodega posee un color caoba oscuro y un aroma floral y cítrico.

### MOSCATEL

Este caldo se elabora a partir de uva moscatel, posee un color caoba oscuro con aroma a flores, pasas, higos y nueces.

### OLOROSO

Esta es una variedad que posee un color bronce oscuro con un marcado ribete dorado.

### FINO

Este vino tiene un color pajizo pálido con un aroma fresco almendrado y mineral.



**Pásate por nuestra tienda en la Calle Colón, 64 de Castelló y descubre estos fantásticos vinos de Bodegas Lustau y otras muchas opciones.**

**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



# Mayo: de la **Flor de Lledó** a las **tartas de Comunió**



**E**ste mes de mayo es un mes para celebrar. Primero, porque es el mes en el que le damos las gracias a todas las madres por encomiable trabajo que hacen en todos los ámbitos. Segundo, porque es el mes dedicado a la Virgen y en Castellón celebramos las fiestas en honor a la Lledonera. Y tercero porque es el mes por excelencia de las bodas y comuniones, que nos llenan de alegría. Una ilusión y positivismo que se traslada a los hornos artesanos del Gremi de Forners de Castelló, que afrontan con muchas ganas la elaboración de miles de Flors de Lledó, tartas y dulces especiales para celebrar, celebrar y celebrar.

El vicepresidente del Gremi, César Solsona, recuerda que "la Flor de Lledó es un delicioso hojaldre de mantequilla relleno de crema de naranja que nos recuerda los aromas de azahar que envuelven nuestra ciudad en primavera y, además, nos sirve para poner en valor el final de la campaña citrícola, ya la crema de naranja de la Flor de Lledó se elabora con las mejores naranjas de Castellón". De hecho, la Flor de Lledó se creó como un dulce dedicado a la patrona para el mes de mayo, pero ahora son miles los castellonenses que lo demandan todos los años durante el mes de mayo para regalar a las madres o simplemente disfrutar de los sabores más especiales de nuestra ciudad.





*Mayo es un mes mucho más alegre gracias a los productos de los hornos del Gremi de Forners que siguen trabajando sin descanso para mantener nuestras tradiciones gastronómicas*

Y mientras tanto, los artesanos y artesanas del Gremi de Forners elaboran estos días cientos de productos exclusivos deliciosos para atender a todos los consumidores. Por ejemplo, las bandejas de dulces para el Día de la Madre, que combinan productos tradicionales como las pilotes de frare y los hojaldres de fruta con otros más modernos, como los pasteles red velvet, carrot cake y cupcakes; las tartas personalizadas para grandes eventos, con glaseados, fondant o decoraciones de fantasía a gusto de los protagonistas de la

celebración; y numerosas recetas para cáterings donde las protagonistas con las cocas con verduras de la huerta, como la coca de tomate, la de cebolla, la de escalivada o la de espinacas.

En definitiva, mayo es un mes mucho más alegre gracias a los productos de los hornos del Gremi de Forners que siguen trabajando sin descanso para mantener nuestras tradiciones gastronómicas y, a la vez, ofrecernos productos exclusivos para compartir momentos muy especiales con las personas que más queremos.

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

# Atún Rojo

el aristócrata del mar Mediterráneo

El atún rojo se ha recuperado de forma extraordinaria en el Mediterráneo, hasta el punto que los pescadores de cerco y arrastre de nuestra Comunidad han visto mermadas las capturas de algunas especies, especialmente la sardina, boquerón y caballa, alimento preferido del rey de nuestro mar.

Grandes empresas atuneras del sur de Cataluña y de Murcia acaparan el 80 % del reparto de la cuota. El resto lo pesca la flota artesanal valenciana del atún, una actividad sostenible donde manualmente lo capturan con anzuelo, frente a las grandes embarcaciones de cerco, arrastre y jaulas marinas de la industria mundial atunera.

Un dicho popular dice que del cerdo hasta los andares y del atún hasta los nadares. Los japoneses son los mayores consumidores de este pescado; se refieren a él cómo toro del mar. Se pueden aprovechar todas las partes igual que el cerdo, aunque en nuestros mercados lo habitual es encontrar las partes más nobles: lomos de color rojo muy oscuro que recuerda a la carne de buey o preciosas y jugosas ventrescas veteadas. Poco habituales en nuestra dieta, pero muy apreciadas en otras cocinas, son los callos o buches, el corazón, las huevas, las cocochas o galetes, morillos y la cola. Hay muchas formas de degustar el preciado atún fresco del Mediterráneo y es el momento, desde el mes de abril a julio. Durante todo el año

podemos adquirirlos en los diferentes puestos de nuestros mercados, frescos, congelados, en salazón o en conserva. Muy apreciada la mojama en salazón, cotizadísima las huevas curadas, en conserva los lomos, solomillos, morillos y finísimas ventrescas en aceite de oliva o en escabeche.

El atún fresco es ideal para quienes no quieren tomarse la molestia de limpiar escamas ni encontrarse espinas en el plato. El atún del Mediterráneo es uno de los pescados más elegantes que podemos encontrar en las pescaderías. A él se refieren como el aristócrata del mar. Es de la familia del bonito y la caballa, es un pescado lleno de proteínas y grasas de buena calidad. Es muy sabroso, jugoso, de carne exquisita y textura delicada. Su precio es elevado, pero tiene una buena relación calidad precio por la poca merma que tiene y el gran aprovechamiento de todas sus partes. En el momento de la compra podemos encontrar peces pequeños y ejemplares que superan los 500 kilos aunque estos últimos cada vez más escasos. Lo habitual es comprarlo en filetes como si de carne se tratara. Elegiremos los que se ven más húmedos y con colores intensos. El atún se cocina el tiempo justo, estará sabroso y jugoso. Si se pasa el tiempo de cocción, estará seco y con poco sabor. La parrilla, a la plancha, o en una sartén con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. Debe quedar "al punto", es decir, ligeramente tostado por fuera y con suave coloración rosada en su interior.

**Paco González Yuste**

Comunicador Gastronómico



## Cazuela de atún con patatas de Vistabella



### Ingredientes

- 400 gramos de lomo de atún fresco.
- 1 cucharada de pulpa de ñora.
- 1 guindilla.
- 4 patatas de Vistabella.
- 200 mililitros de vino blanco.
- 800 mililitros de caldo de pescado.
- 1 cucharadita de pimentón dulce.
- 2 hojas de laurel.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cebolla.
- 1 tomate maduro.
- 1 pimiento verde.
- Sal.
- Aceite de oliva.
- Perejil.

### Elaboración

Corta el lomo de atún en tacos de tamaño de bocado y condiméntalos con sal. Pelar el pimiento verde, quitar las semillas y cortar a dados, triturar el tomate sin piel ni semillas y picar el perejil.

Rehogar en una cazuela la cebolla y el pimiento unos 3 minutos. Añadir el ajo picado, la guindilla, la ñora, el pimentón dulce y mezclar. Añadimos el tomate triturado y deja reducir.

Chasca\* las patatas y añádelas al guiso, agrega también el vino blanco y deja reducir hasta la mitad. Calentar el caldo de pescad, poner el laurel y deja fuego lento unos 25 minutos hasta que las patatas estén tiernas.

Añadir el atún, el perejil picado y ajustar de sal. Apagamos el fuego y dejamos reposar el guiso 5 minutos antes de servir.

\* Patatas chascadas, es decir, con un corte y un ligero pellizco al despegarlas, el caldo quedará más gustoso.



# Bodegas Luis Cañas

**L**uis Cañas es una aventura familiar comenzada a finales de los años sesenta que pusieron en marcha el propio Luis Cañas y su esposa Ángeles Herrera en el municipio de Villabuena de Álava, en Rioja Alavesa.

Ambos provenían de linajes vitícolas y decidieron unir sus respectivas viñas familiares para dar vida a uno de los primerísimos proyectos de bodega independiente, cosechera y familiar de toda la comarca.

A fuerza de mucho trabajo, pasión y amor, el carácter de esta pareja de viticultores empezó pronto a marcar sus señas de identidad: la apuesta por la vida sencilla, en un entorno familiar que se mueve al ritmo de la naturaleza. Y estas siguen siendo sus claves para el siglo XXI. Bodegas Luis Cañas es una bodega cien por cien familiar, un proyecto llevado por Juan Luis Cañas y su hijo Jon, un lugar para el cultivo de la uva en armonía con la tierra, a través de una viticultura sostenible, no agresiva con el entorno, y que pone en práctica la certificación ecológica de numerosas de sus parcelas.

El arraigo de Bodegas Luis Cañas en su zona de influencia le ha llevado a emprender proyectos de cohesión social, como la campaña “Siembra el cambio”, que consiste en plantar árboles en las viñas de su propiedad, y compartir esta iniciativa con muchas familias de viticultores de la zona. Cada campaña se plantan más de cien árboles en las viñas de Rioja Alavesa que ayudan a mejorar la vida de los ecosistemas.

Las viñas que cultiva la familia se encuentran en un radio de cinco kilómetros alrededor de la bodega. Y esta concentración del viñedo da como resultado unos vinos con una personalidad inconfundible, íntimamente ligados al lugar del que proceden.

Entre sus novedades, destacan el Blanco Viñas Viejas, elaborado con las variedades blancas tradicionales de la zona (Viura y Malvasía riojana de una edad media de 58 años). El Gran Reserva, gran vino de guarda de la firma, que procede de un enclave de Villabuena de Álava, y sus vinos de fincas: El Palacio, Camino Leza y Ribagaitas.



**ENVERO DISTRIBUCIONES 2018 S.L**

enverodistribuciones@gmail.com - 641 40 41 20 / 673 153 051 / 651 480 007

# 'Escala a Castelló' h a toda vela en su qu

**10 navíos históricos y más de 150 actividades gratuitas han consolidado este**

**C**astelló ha acogido desde el jueves 21 de abril y hasta el lunes 25 la V edición de 'Escala a Castelló', una cita que este año ha alcanzado cifras de récord con la participación de diez navíos y más de 150 actividades gratuitas durante las cinco jornadas. La alcaldesa de Castelló, Amparo Marco ha destacado que esta edición "ha llegado con más fuerza que nunca". 'Escala a Castelló' ha recuperado sus fechas tradicionales y todo su

esplendor tras haber vivido dos años con limitaciones de aforo para poder garantizar la seguridad frente a la covid-19.

Para la alcaldesa Amparo Marco esta nueva edición "ha sido una edición de récords, puesto que es la de mayor participación de embarcaciones" y se ha desarrollado una programación con más de 150 actividades gratuitas entre visitas a los barcos, actuaciones musicales, con-

ferencias, fuegos artificiales, exhibiciones náuticas, talleres infantiles, mercado mariner y gastronómico y un gran desfile. "Cinco años después de su primera edición, 'Escala a Castelló' es un evento totalmente consolidado, que trabaja mano a mano con su festival 'hermano' de Sète para situarnos a la cabeza de los eventos más importantes de Europa en cuanto a recuperación de tradiciones marineras", ha manifestado.

## ***Alianza estratégica con Sète***

**L**a alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, viajó a Francia, unos días antes de nuestro evento, para respaldar la nueva edición de Escale à Sète, el festival mariner francés hermano de Escala a Castelló. "Escala a Castelló vino de la mano de Sète, un vínculo que hemos reforzado desde la primera edición y gracias al cual hemos logrado tener en nuestra ciudad uno de los festivales marineros más importantes a nivel internacional", ha señalado Marco.

El festival francés contó con un stand desde el que se dio a conocer la V edición del evento castellanense. También acogió



*La foto de la alcaldesa con Na Violan i Dones de Companya es de la visita a Francia, Sète*

diversas actividades en las que se ha dado a conocer la cultura, las tradiciones y la gastronomía de Castelló. "Este año 'Escala a Castelló' ha tenido una presencia destacada en Sète por lo que ha sido una gran oportunidad para seguir proyectando internacionalmente nuestro evento turístico de referencia", ha apuntado.

En este sentido, Marco ha destacado la participación de Na Violan d'Hongria y les Dones de Companya, junto a una representación dels Cavallers de la Conquesta, en

Escale à Sète. "Quiero agradecer y poner en valor esta participación con la que hemos dado a conocer una parte de nuestras raíces y nuestras tradiciones para seguir impulsando Castelló como destino turístico", ha indicado.

Por otro lado, durante su visita al festival mariner hermano de Escala, Marco mantuvo un encuentro con el canciller del Consulado General en Francia-Montpellier, Luis González, y con el presidente de la Casa de España en Montpellier, Blas Iniesta.

# a navegado inta edición

**evento internacional celebrado en el Grau**

Esta edición ha sido la segunda que cuenta con el patrocinio de la Unesco. “Un apoyo que refuerza la proyección a nivel internacional y que refrenda el carácter educativo y nuestro compromiso por la recuperación de las tradiciones maríneas”, destacaba la alcaldesa.

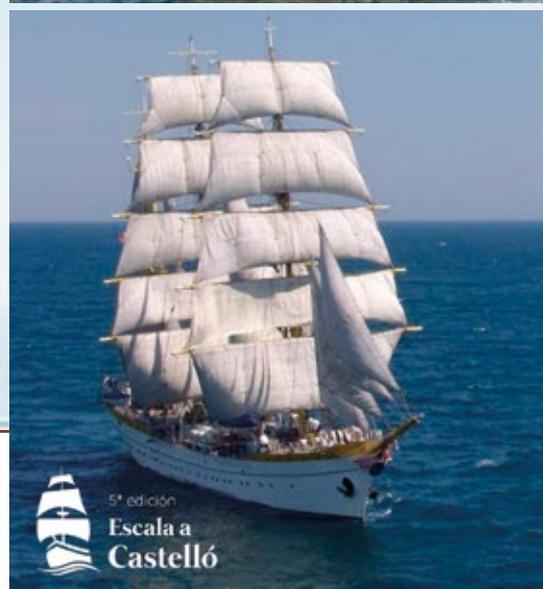
Las diez embarcaciones que han participado en Escala a Castelló han sido los Nao Victoria, Galeón Andalucía, Oostershield, Morgester, Mircea, Tirant I, Pascual Flores, Ciutat de Badalona, Cervantes Saavedra e Infanta Cristina. Ha destacado, entre otras, la participación de la Nao Victoria, la réplica del barco que culminó en 1522 la primera vuelta al mundo y que este año cobra especial protagonismo al conmemorar el V Centenario de la Vuelta al Mundo de Magallanes.

También se ha disfrutado de un mercado artesanal y gastronómico, el campamento marinero y el rincón infantil. Asimismo, hay que destacar el gran desfile multitudinario y la exhibición de las Justas de Sète, que finalizaron con un castillo de fuegos artificiales.

Entre las actividades han destacado también las mesas redondas organizadas por el Instituto de la Seda y la exposición sobre la Vuelta al Mundo de Magallanes en el edificio Moruno. Por otro lado, el Ayuntamiento ha organizado una serie de actividades paralelas relacionadas con esta ‘Fiesta del mar’ como es un concurso de relatos entre escolares y una jornada para sensibilizar al alumnado sobre la contaminación marina.

## ‘Escala al Mediterráneo’

**E**l Ayuntamiento de Castelló ha organizado, en el contexto de ‘Escala a Castelló’, y por segundo año consecutivo el ciclo de conferencias históricas Escala al Mediterráneo. El ciclo constó de dos jornadas con la participación de José Calvo, doctor en Historia Moderna y escritor, que abordó “El Gran Capitán y la política Mediterránea de Fernando el Católico”; el escritor Jorge Molist, con “El primer imperio español en el Mediterráneo”. También participó Soledad Beltrán Boix, licenciada en Filosofía y Letras y escritora, con la conferencia y coloquio “Castellón y el Mediterráneo durante la Peste Negra de 1348”; José Luis Corral, catedrático de Historia Medieval y escritor, con “Entre Peñíscola y Rodas. Templarios y hospitalarios en el Mediterráneo”.



*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



# Ruta de les Fonts de Eslida



**Jorge Martínez Pallarés**

*Téc. Guía Medio Natural  
Director Técnico de Nucs*

Situada en el corazón de la Sierra Espadán, la localidad de Eslida se encuentra en un lugar privilegiado con una fascinante orografía repleta de frondosos bosques de pino y de alcornoques. De origen árabe, el casco urbano está formado por calles estrechas y empinadas que se adecúan al relieve del terreno y que encaminan al visitante hacia las ruinas del antiguo castillo y su torre del Homenaje. Este pueblo de la Plana Baja con raíces de corcho y miel, también es conocido por las numerosas fuentes de aguas minero-medicinales que posee como son la fuente de Fosques, Matilde, San Josep, Castro o Fonillet y que se pueden visitar realizando la 'ruta de les Fonts', homologada como PR-CV 384.

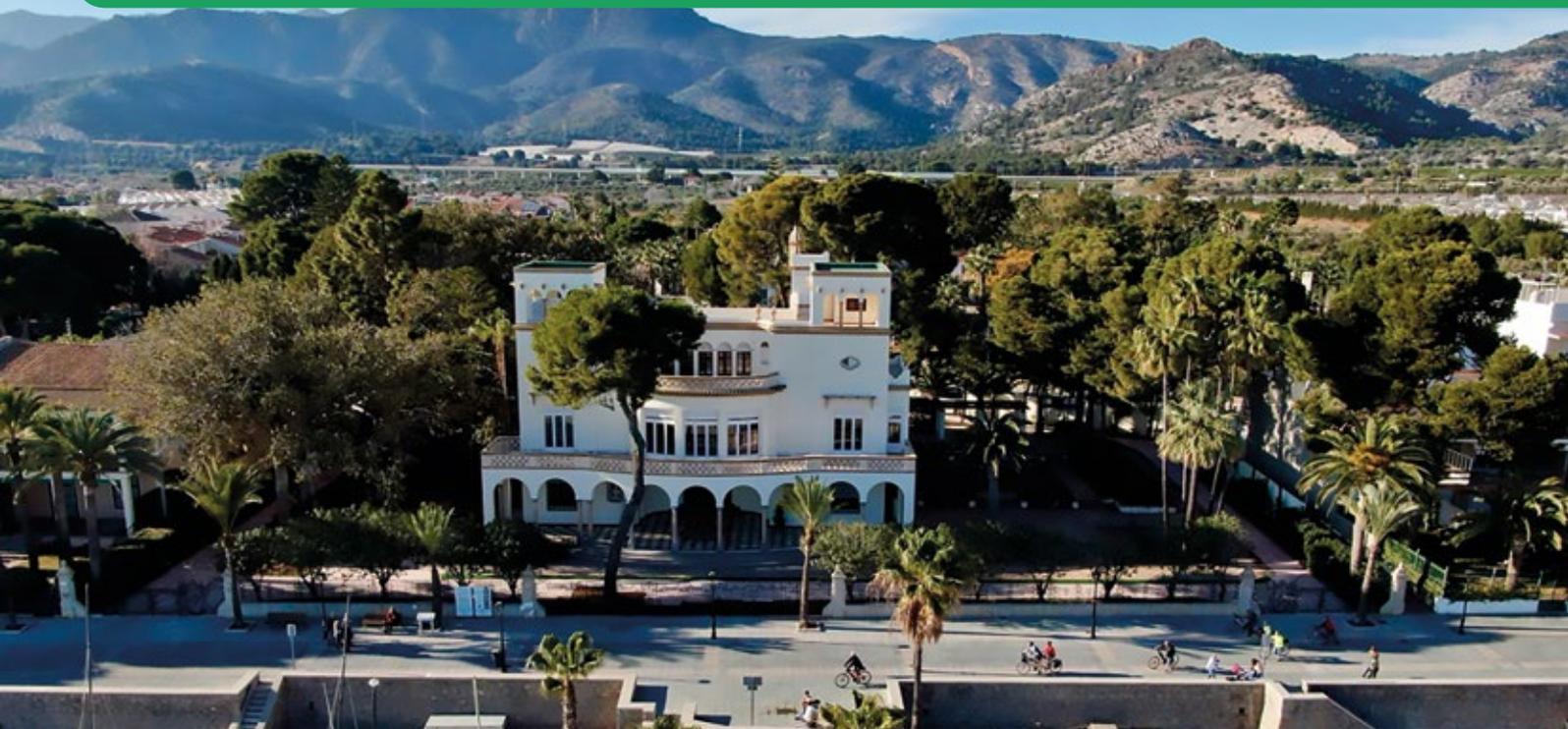
El itinerario parte desde la propia población, en dirección noroeste, conecta con la pista de la Costera y se desvía por el antiguo camino a Alфондеguilla, bordea la fuente de Castro y en sentido descendente conecta con la fuente Matilde. Una pista asfaltada enlaza con el camino de la fuente de les Escaletes y a continuación con la fuente de Fonillet. Desde aquí se rodea el pico Batalla para conectar con la fuente de Sant Josep, situada en un área recreativa y finalmente, en dirección sur, con el último manantial, el de Fosques.

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





# Ruta de las Villas *(Benicàssim)*



*Villa Elisa (en la imagen) es una de las construcciones más emblemáticas de la Ruta de las Villas*

La llegada del buen tiempo es, sin duda, un aliciente para disfrutar de agradables paseos junto al mar en una provincia con 120 kilómetros de playas. Algunos de los rincones costeros más hermosos se encuentran en Benicàssim, donde el visitante puede descubrir además la Ruta de las Villas, un recorrido por elegantes e históricas edificaciones de la Belle Époque (siglos XIX y XX) siguiendo el trazado de las playas Voramar, Almbra y Torre Sant Vicent.

Arrullados por el sonido de las olas, el itinerario sigue los paseos Pilar Coloma y Bernat Artola hasta llegar al emblemático Hotel Voramar y la Torre Sant Vicent.

El ingeniero Joaquín Coloma construyó Villa Pilar para su mujer hace más de un siglo y a partir de ahí se sucedieron las construccio-

nes, algunas de ellas han llegado hasta nuestros días dando lugar a la Ruta de las Villas de Benicàssim, un conjunto de villas de gran diversidad y riqueza arquitectónicas que nos hacen viajar en el tiempo. Se trataba de segundas residencias de burgueses de Castellón y Valencia que convirtieron Benicàssim en centro de veraneo de familias adineradas, que tomaban los tan de moda baños de mar y celebraban glamorosas y desenfundadas fiestas. Por ellas pasaron cineastas, literatos y escritores.

En la actualidad, el conjunto lo forman en total 51 villas catalogadas, de las cuales 9 están señalizadas con su historia. Entre ellas destacan Villa Pons, que data de 1905; Villa Amparo, que es una de las más antiguas, construida en 1880, o la Villa del Mar, cuyo edificio se asemeja al

de una iglesia medieval.

En función de la corriente artística predominante en el momento de construcción y el carácter de los residentes originarios, la ruta se divide en dos itinerarios: el Infierno, que debe su nombre a las glamorosas fiestas que los miembros de la burguesía valenciana celebraban en las villas de dicha zona; y la Corte Celestial, a todo lo contrario, su ambiente tranquilo, cuya primera construcción es la llamada Villa Dávalos. Entre ambas rutas quedan los jardines de Comín, conocidos como El Limbo.

En el Ayuntamiento se pueden conseguir autoguías que de forma gratuita permiten al visitante conocer un poco más de estas emblemáticas construcciones, que se han convertido en una joya arquitectónica del litoral benicense.

¿Ganas de volver a viajar?

# AEROPORT DE CASTELLÓ

APARCAS GRATIS  
EMBARCAS RÁPIDO  
VUELAS LO VIVES

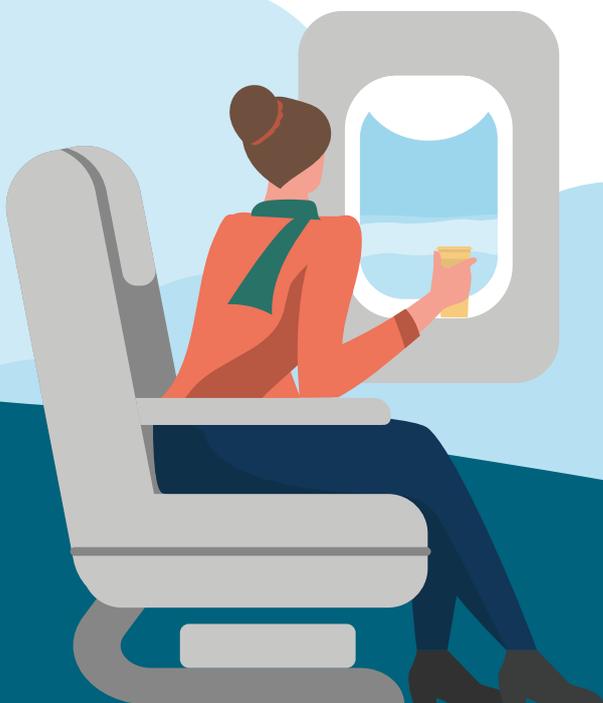
ABRIL

LONDRES | BRUSELAS | BUCAREST

A PARTIR DE MAYO Y JUNIO

SEVILLA | BILBAO | BUDAPEST | KATOWICE

*Viajar es sencillo*



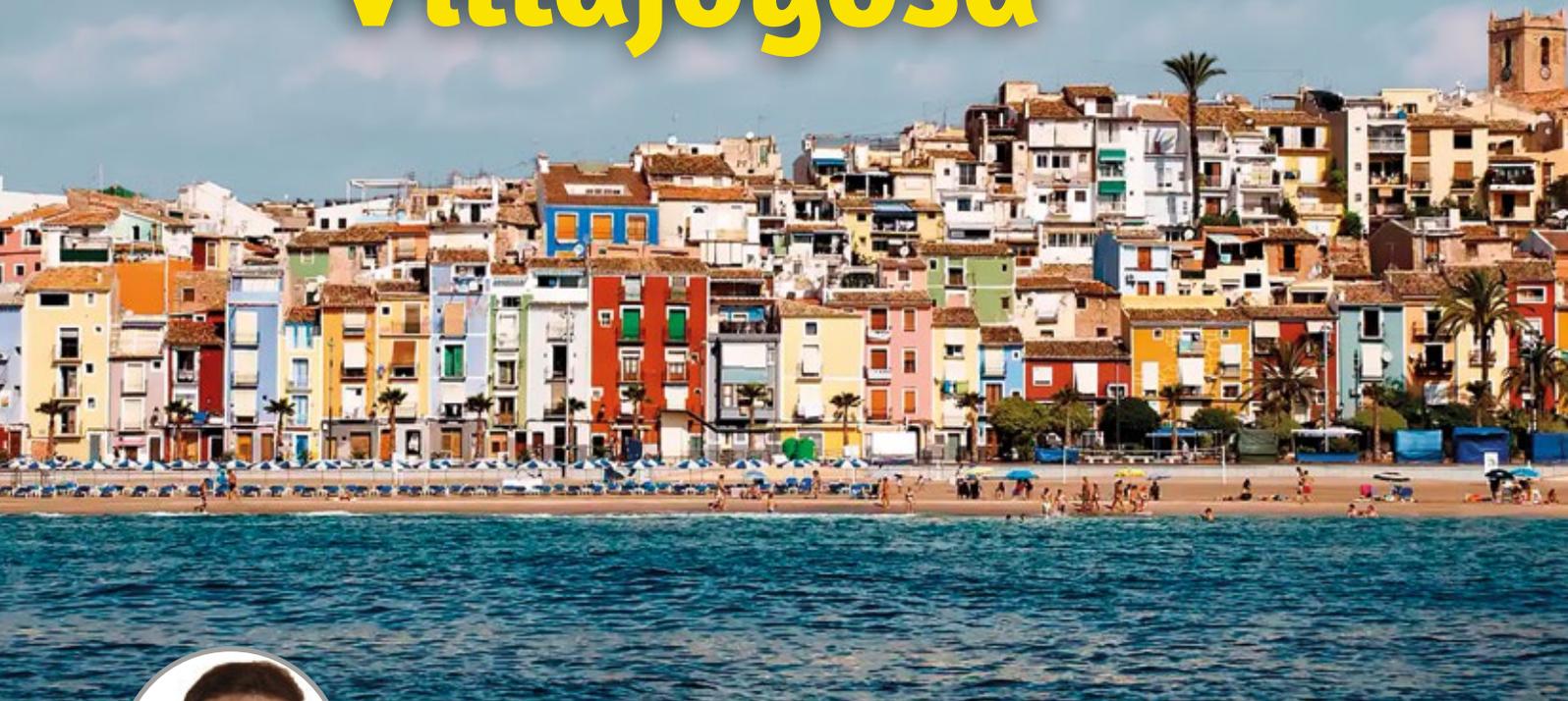
GENERALITAT  
VALENCIANA

TOTS  
A UNA  
veu



AEROPORT  
CASTELLÓ

# La atractiva Villajoyosa



**Víctor J. Maicas**

Escritor

**B**añada por el dulce clima del Mediterráneo, esta bonita población se abre al mar mostrando al visitante pintorescos atractivos. Y es que su playa, frente a la zona del casco antiguo, se nos presenta adornada con varias “islas” de palmeras que le dan un cierto toque caribeño al sumarse a las casas de colores cuyo encanto se puede contemplar a simple vista. A mí, concretamente, me recordó, evidentemente salvando las distancias, a la caribeña isla de Curaçao, en plenas Antillas holandesas.

Sí, este municipio, conjuga bonitas playas y un casco antiguo al que tampoco le falta su atractivo. Calles y callejuelas que albergan casas de poca altura, nada que ver con los rascacielos que exhiben varios de sus pueblos vecinos. Por supuesto, este casco antiguo nos muestra su esplendor pasado al haber conservado parte de sus murallas.

Callejeen tranquilamente por el entramado de sus calles y no olviden acercarse hasta el puente para contemplar sus atractivas casas colgantes, pintadas con los colores del propio arco iris. Y una vez contemplada esta grata visión, paseen lentamente por los jardines situados debajo de ellas hasta llegar, de nuevo, hasta su coqueta playa.

¡Feliz visita!



# La Diputación trabaja en un nuevo modelo de 'Castellón Sénior'

El presidente de la Diputación, José Martí, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, se reunieron con representantes sectoriales de Ashotur y Altur Hosbec para consensuar futuros cambios en el programa de viajes 'Castellón Sénior' que mejoren su impacto en la industria turística. La corporación pretende así cerrar con

el sector la fórmula que garantice el máximo beneficio a las empresas adheridas, que arrastran dos años de turbulencias a causa de la pandemia y ahora la crisis de los precios por la invasión de Ucrania.

Desde Turismo, Virginia Martí tiene la voluntad de aplicar «cambios sustanciales» porque «el presente contrato en vigor fue

elaborado en unas condiciones muy diferentes a las actuales». La previsión es que el nuevo contrato entre en vigor en 2023.

La diputada ha recordado que «el objetivo continúa siendo garantizar la continuidad del programa, tan beneficioso para la ciudadanía como para un sector productivo tan importante para nuestra provincia».

## Luz verde a la remodelación de Sant Joan de Penyagolosa



El pleno de la Diputación ha aprobado un convenio de colaboración con el Obispado de Segorbe-Castellón dotado con 893.457,50 euros, que es la cantidad que invertirá la institución provincial en 2022 para la rehabilitación del Santuario de Sant Joan de Penyagolosa. Así lo anunció el presidente, José Martí, quien ha destacado que los presupuestos vigentes de #MésImpulsCastelló hacen posible que este año arranquen las obras para dar cumplimiento al compromiso adquirido en su día con la Generalitat Valenciana y la Diócesis para recuperar el complejo para usos culturales, ecológicos, etnológicos, religiosos y turísticos.

La aportación económica que realizará la Diputación en la presente anualidad permitirá realizar los trabajos de tabiquería y las instalaciones de luz y agua en el interior de los distintos edificios, así como dotarlos de unos nuevos, resistentes y modernos tejados.

## La Diputación y UJI fomentan el desarrollo del entorno rural

La Universitat Jaume I y la Diputación de Castellón han acordado renovar «Impuls Rural», el programa de prácticas formativas en entidades locales de la provincia dirigido al estudiantado de la universidad pública de Castellón. La renovación se formalizará próximamente con la suscripción del convenio de colaboración por el que la corporación provincial asumirá con 40.000 euros el coste de la iniciativa. Por parte de la UJI, la Oficina de Inserción Profesional y Estancias en Prácticas, vinculada al Vicerrectorado de Estudiantado y Compromiso Social, se encargará de dirigir el programa, responsabilizándose de la selección del estudiantado y del seguimiento de los programas formativos.

## El plan de vuelos contra los mosquitos



La Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública de la Generalitat aprobó el plan de vuelos presentado por la Diputación para el tratamiento aéreo de control de la población de mosquitos en los municipios de costa. Una aprobación que afecta a todos estos términos municipales salvo al de Almassora, al considerar la Generalitat que no procede por la cercanía de viviendas.

# La Galería Octubre de la UJI recoge obras vinculadas a la cerámica con la contribución de museos de *Onda, L'Alcora y Vilafamés*



La Galería Octubre de la Universitat Jaume I de Castelló acoge hasta el 31 de mayo la exposición *Manos y máquinas. Apuntes cerámicos*, comisariada por profesorado de la Universitat Jaume I: Joan Feliu Franch y Rosalía Torrent Esclapés y con el texto crítico de Wences Rambla Zaragoza. La exposición se enmarca en las actividades de València Capital Mundial del Diseño 2022 y la inauguración ha contado con la participación de la vicerrectora de Cultura y Relaciones Institucionales, Carmen Lázaro, y la directora de la sala, la profesora Juncal Caballero.



La exposición cuenta con la colaboración de tres entidades museísticas de la provincia de Castelló, las tres referentes en la historia de la cerámica y el arte contemporáneo: el Museo del Azulejo de Onda que ha aportado una selección de los premios Alfa que custodia, reconocimientos que otorga, desde 1977 y con periodicidad anual, la Sociedad Española de Cerámica y Vidrio (CECV) a los proyectos más innovadores en tecnología y diseño de empresas del sector.



«cuando pensaron en sumarnos al programa de València Capital Mundial del Diseño tuvieron claro que la exposición tenía que estar vinculada al diseño cerámico» y que «ha sido posible crear este diálogo gracias a la generosidad de los tres museos que han cedido las piezas».

Por su parte, el Museo de Cerámica de L'Alcora ha ofrecido una muestra de piezas premiadas en el CICA, concurso nacido el 1981, convocado entonces con carácter nacional, pero que fue evolucionando para atender el sector cerámico artístico internacional, y que es actualmente uno de los más prestigiosos de Europa.



donde está abierto al público el MAIB, Museo Artistico Industriale Bitossi, entidad que dio al Museo de Vilafamés la selección de grandes diseñadores internacionales que se pueden disfrutar en esta exposición.

El profesor Wences Rambla, catedrático jubilado de Estética y Teoría de las Artes, ha sido el encargado de construir el discurso teórico que relaciona la creación cerámica, como actividad humana que ayuda en la vida diaria, con el diseño industrial. «En las dos -ha comentado- se aprecia la funcionalidad, la utilidad para el ser humano, pero al mismo tiempo, una carga estética, que provoca goce a quien lo contempla». Además, las dos «favorecen la cohesión y el desarrollo social».

Y el Museo de Arte Contemporáneo Vicent Aguilera Cerni de Vilafamés (MA-CVAC), aunque es el único de los tres museos que no se dedica exclusivamente al arte cerámico, ha prestado varias obras realizadas con esta técnica, entre las que destacan las pertenecientes a la colección de la Fundación Vittoriano Bitossi para el Arte de la Cerámica y la Industria Química, creada el 2008. La Fundación se encuentra en la sede histórica de la manufactura Maioliche Artistiche Guido Bitossi, que fecha de 1921, en Montelupo Fiorentino,

La exposición estará abierta al público de manera gratuita de lunes a viernes, de 10.30 h a 13.30 h, del 6 de abril al 31 de mayo. La Galería permanecerá cerrada del 14 al 24 de abril.

Por último, la responsable de la Galería Octubre, la profesora Juncal Caballero, ha agradecido a las instituciones museísticas y a las empresas que han cedido el material y han ayudado a seleccionarlo sus facilidades, y a los dos comisarios de la muestra, su dedicación e implicación.

## Inauguración de la muestra

Durante la inauguración, Joan Feliu, profesor de Historia del Arte y uno de los comisarios de la muestra, ha explicado que

La vicerrectora de Cultura, Carmen Lázaro, ha agradecido la organización de esta exposición que «pone de manifiesto el diálogo entre los diferentes contextos cerámicos y la importancia del barro y el diseño en nuestra vida cotidiana».

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

