Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 133 - Junio 2022 - 2€

Las Joyas Cárnicas deslumbran a los cocineros Michelín en Instinto Carnívoro

INSTINTO CARNÍVORO

RESTAURANTE DE CARNES

SUMARIO

Fuente de San Ambrosio (Ruta de los 5 Sentidos de Aín)

I Congreso Nacional de TAPAS - Castelló 2022 3
Instinto Carnívoro 4
Prod. Gourmet: Queso Gamonéu (Principado de Asturias) 6
Establecimientos hosteleros 7
Producto de la Comunitat Valenciana: Horchata 8
Producto de Castelló: Cerezas (Salzadella y Caudiel) 9
Vinos espumosos, cavas y champanes 10
Tienda el Pilar: Orígenes (Dehesa de Luna) 11
Panadería y repostería artesanal 12
Cafés e infusiones 14
Casas rurales 15
Turisme Castelló Ciutat 16
Ruta turítica. Turismo activo 18
Tesoros de nuestra procincia 19
Literatura y viaje: Zamora 20
Aeroport de Castelló 21
Diputación Provincial 22
Universitat Jaume I 23

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

Congreso Nacional de Tapas
Ciutat de Castelló

CREAgastronomia Comunitat Valenciana, es la marca de eventos gastronómicos de la revista TURISME i GASTRONOMIA. Somos organizadores y promotores de espectáculos gastronómicos.

Nos encargamos de la gestión global del mismo: comunicación, logística, personal y organización. Showcooking con nuestra cocina móvil en plazas y mercados; congresos gastronómicos; mercados de productos alimentarios, etc.

Para cualquier evento, póngase en contacto con nosotros: ***info@creagastronomia.com***

Del 4 al 6 de junio, organizamos en Castelló el I Congreso Nacional de Tapas, ciutat de Castelló con 10 cocineros top a nivel nacional.

Visítenos en ***www.creagastronomia.com***

Sección patrocinada por

EUROHOTEL
CASTELLON
www.euro-hoteles.com
Restaurante Ribalta

I Congreso Nacional de TAPAS Castelló 2022 4 - 5 y 6 de Junio

Tres de los 10 cocineros que estarán presentes en el congreso

Mario Padial Brunet

La Dama Dolça· La Pobla Llarga (Valencia)

La firma Mario Padial lleva consigo el sello personal del maestro chocolatero valenciano más innovador. Artesanía, elegancia y técnica creativa son las principales características del joven maestro chocolatero.

La firma basa sus métodos de producción en sistemas versátiles y el uso de materia prima de excelente calidad, lo que le han convertido en una de las marcas chocolateras españolas más punteras en tecnología y sabor.

Galardonado con diversos premios como la Copa Livania en la categoría de chocolate, trabaja codo con codo, desde su obrador, con grandes chefs de vanguardia para crear sus postres exclusivos.

Miguel Barrera Barrachina

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

La cocina de Miguel Barrera es vanguardista y creativa, con raíces de la tierra, que apuesta sobre todo por los productos de temporada y por la combinación de mar y montaña. La materia prima está basada en productos de cercanía de la provincia de Castellón.

Con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol, Miguel Barrera ha recibido distintos premios y reconocimientos desde que comenzó su carrera profesional. Desde 2018 es la imagen de la gastronomía de la ciudad de Castelló y su restaurante se encuentra en la lista Top de los 20 mejores restaurantes de la Comunidad, siendo siempre el número 1 de la provincia de Castellón.

Óscar García Marina

Restaurante Baluarte · Soria

Las palabras que definen a Óscar García en su cocina son: autodidacta, apasionado, luchador, intuitivo, valiente y atrevido. Su progresión profesional en su tierra y fuera de ella, el probado y reconocido talento a través de diversas distinciones y galardones, así como la permanente creatividad e innovación, han llevado a este joven chef visontino a formar parte de los Top 20 jóvenes cocineros españoles más destacados de nuestro país.

En 2008, en Soria, emprende un nuevo proyecto en el emblemático y noble palacio de Alcántara, el restaurante Baluarte, que en este tiempo se ha convertido en referente imprescindible en el arte culinario de nuestra provincia.

PATROCINAN

COLABORAN

Las Joyas Cárnicas del carnicero chef deslumbran a los cocineros Michelín en Instinto Carnívoro

Juan Traver divulga el uso de partes minoritarias y agasaja al comensal con joyas carnívoras desconocidas

Instinto Carnívoro reunió la noche del 25 de abril a cocineros y periodistas en la segunda edición de la "cena de los apóstoles gastronómicos", una experiencia completamente cárnica y singular.

Los afortunados degustaron un menú pensado y narrado por Juan Traver, el carnicero chef de Castellón. Juan es el carnicero que cocina y como experto, aplica su conocimiento y empatía para personalizar la vivencia según los gustos de sus comensales y así descubrir "esos trocitos que no se conocen para darle el valor que se merecen".

La velada comenzaba en el exterior, con un vermut de bienvenida y con los primeros cortes. Después, entre la vinoteca y la cámara de maduración, ese rincón especial que une el restaurante y la carnicería, los chefs y periodistas escuchaban el expertis de Juan sobre la maduración de las carnes, contra la "mala divulgación en el mundo gastronómico" y la falsa creencia de ensalzar los días de maduración por encima de otros pilares de calidad que influyen mucho más.

Especialmente la raza, la edad, la alimentación y sobre todo, la elección adecuada de la humedad acorde a las necesidades y grasas de cada pieza.

El carnicero chef conciencia con el menú degustación sobre la mal aplicada maduración, que es cosa del pasado

Este evento reunió a amantes de la gastronomía, cocineros como Luis Valls (El Poblet), Manuel Alonso (Casa Manolo), Bernd Knoller (Riff), José A. Campoviejo (Corral del Indianu), Joel Castanyé (La Boscana), Jeroni Castell (Les Moles), Ulises Menezo y Edu Espejo (Kaido y Honoo), Alejandra y Emanuel (Atalaya) y Israel Moreno (Ayalga).

En la carnicería se vivió un momento único alrededor de texturas, sabores y aromas. Los invitados descubrieron piezas desconocidas hasta el momento. Fascinación generalizada con esos bocados especiales dentro de cada pieza.

Para terminar ya en mesa, degustación de un completísimo menú compuesto de diez joyas cárnicas. Auténticas delicatesen representativas de la filosofía "pura carne" de Juan Traver. Todos coincidieron en que la velada fue una reunión entre amigos, disfrazada de "masterclass sobre carne, contada desde la pasión".

En Instinto Carnívoro el vino es vital, no solo como acompañamiento, sino como parte de la experiencia. En este caso, una selección de seis vinos de Winelands maridaron el evento.

Queso Gamonéu

(Principado de Asturias)

Es un queso graso, madurado y de corteza natural, que está considerado como una de las variedades más sabrosas, afamadas y antiguas del Principado de Asturias, además de una de las más cotizadas de España.

Elaborado de manera artesanal en la aldea de Gamonéu, en el concejo de Onís, así como en algunos lugares de Cangas de Onís (macizo occidental de los Picos de Europa), este tipo de queso azul se puede obtener de la leche de vaca y/o oveja y/o cabra, está ligeramente ahumando y tiene leves afloraciones de penicillium en los bordes.

Estas son algunas de las características que identifican al Queso Gamonéu -protegido por la Denominación de Origen Protegido-, del que se diferencian dos variedades de producción: el queso Gamonéu del Puerto, que se elabora en las cabañas de los puertos de montaña y el queso Gamonéu del Valle, elaborado en las queserías de los valles.

El queso Gamonéu del Puerto está considerado como uno de los mejores quesos del mundo y uno de los más caros. Su elaboración es estacional debido a la climatología y la dificultad del pastoreo durante la época invernal, limitándose su producción a los meses de primavera y verano. Por este motivo, la producción de esta variedad es inferior con respecto a la del queso Gamonéu del Valle, con una elaboración se mantiene a lo largo de todo el año.

Más información: ***http://www.dopgamoneu.com***

Restaurante Makaná

Muelle Serrano Lloveras, s/n, Grau de Castelló. Telf: 964 28 65 10

El Restaurante Makaná ofrece la oportunidad de disfrutar de una excelente comida mediterránea frente al mar. Productos frescos y de temporada procedentes directamente del mar y la huerta son la base de una gastronomía con toques vanguardistas que dan un delicioso matiz a cada plato. Entre la variedad de platos están el calamar, la merluza con sidra, el taco de cochinita, el codillo y la salsa de yogurt y pimentón, sin olvidar unas riquísimas croquetas o la clásica ensalada.

En el Restaurante Makaná también destaca un atento servicio profesional, que ha logrado crear un ambiente relajado en el que se puede probar una riquísima cocina.

Casa Rafa Restaurante-Asador

Calle de Xert, 125, La Jana. Tlf. 964497110

Cocina casera, excelentes brasas y productos frescos de mercado. Casa Rafa es uno de esos lugares donde se puede disfrutar de la gastronomía tradicional y de un ambiente familiar.

El aroma a las brasas también invita a probar las típicas chuletas y longanizas, hasta un buen entrecot de calidad, sin olvidar ese pan recién tostado con ajoaceite o tomate. Además, cuenta con menús donde elegir entre variedad de platos, que van cambiando.

Abierto los fines de semana, comer en Casa Rafa es una buena excusa para organizar una escapada a la población de La Jana, tierra de riquísimos aceites.

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
www.ube.es
UBE

Horchata
Esencia de la chufa

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

El verano es la época de mayor consumo de este alimento líquido refrescante y muy nutritivo. Un desayuno o merienda de cercanía que agrada tanto a pequeños como adultos.

Sobre esta bebida blanca y dulce tan mediterránea y valenciana hay una bonita leyenda. Cuenta que una joven le dio a beber al Rey de Aragón, Jaime I, y éste muy entusiasmado por su sabor, preguntó: "Qué es això?" Y la joven respondió: "Es leche de chufa", a lo que el rey le replicó diciendo, "¡Això no es llet, això es or, xata!" De aquí el nombre de esta afamada bebida que tiene su capital en el pueblo valenciano de Alboraya, donde se encuentra el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Horchata de Valencia.

La horchata es una bebida cuya esencia es la chufa, tubérculo típico de la huerta valenciana y se considera, tradicionalmente, como una bebida refrescante porque ayuda a combatir el calor veraniego, pero también es un alimento natural, sano y muy completo.

Es tradicional consumir horchata en verano para merendar, muy fría y acompañada de los típicos fartons, dulce de bollería, de forma alargada y con azúcar glaseado, similar a una rosquilleta un poco más gruesa, de textura tierna y esponjosa. La horchata la podemos degustar prácticamente todo el año, gracias al buen tiempo que disfrutamos en nuestra ciudad. Se puede consumir granizada o líquida. De esta última forma de beberla viene la expresión “pedir una líquida”.

Se trata de una bebida de origen vegetal, energética, con propiedades cardiovasculares similares al aceite de oliva, que ayuda a controlar el colesterol. Es muy rica en vitaminas. Es ideal para las personas con problemas digestivos y de diarreas, el conocido síndrome del viajero.

Los celiacos la consumen sin problemas y puede ser sustituta de la leche para las personas con problemas de intolerancia, al igual que la leche de almendra o la soja. Combina perfectamente con cacao, café o limón y podría utilizarse en los desayunos incluso en invierno atemperándola.

Si queremos elaborar horchata en casa podemos comprar este tubérculo en los mercados municipales de la Comunidad Valenciana. Esta bebida, cuando se prepara artesanalmente sin aditivos, tiene una caducidad muy rápida (24 a 36 horas) y siempre conservada en frío a unos 4 grados.

Puede utilizarse como sustituto de la leche, aunque no es tan rica en grasa y lleva mucha agua, en flanes, puding, natillas, arroz con horchata, torrijas e, incluso, preparaciones saladas.

*Receta para elaborar **horchata** en casa de forma sencilla*

Ingredientes para un litro de horchata:
· 200 gramos de chufas
· 1 litro de agua mineral
· 250 gramos de azúcar glas

Después de haber lavado muy bien las chufas en varias aguas, las dejaremos a remojo durante 12 horas. Al cabo de este tiempo, se vuelven a lavar de nuevo; se escurre y se trituran bastante para sacar bien toda su esencia. Agregaremos el agua, mezclamos bien y pasaremos por una tela muy fina a modo de colador y apretando bien para que suelte toda la sustancia. Añadiremos el azúcar y cuando se haya disuelto, lo volveremos a colar dejándola en el frigorífico para que enfríe y espese un poco. Dura un día, más o menos; después se estropea rápido. Agitar antes de beber. Se puede congelar.

Se puede preparar de forma más ligera poniendo menos azúcar o sustituyendo total o parcialmente el mismo y cambiarlo por un edulcorante.

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

WEBSHOP del Año España 2016-2017
Carrefour.es Tu compra online
Carrefour
Castellón, Vila-real y Vinaroz
de Lunes a Sábado de 9 a 22h
24h.

Cerezas de la Salzadella y Caudiel

Mayo, junio y julio son los meses por excelencia para la recolección de la cereza en la provincia de Castellón. Sin duda, las más afamadas son las cultivadas en la Salzadella y Caudiel, que cuentan cada una con su propia marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

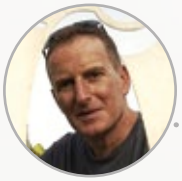
Grandes, pequeñas, rojas, anaranjadas, dulces… Cada variedad de cereza destaca por unas características concretas. En la localidad de La Salzadella, donde su cultivo se ha extendido desde el siglo pasado, producen unas variedades de este fruto de muy buen sabor y de tamaños en torno a los 30 milímetros de diámetro. Su cultivo se realiza en pequeñas extensiones y las cerezas se recolectan, fruto a fruto, de manera cuidadosa.

En Caudiel, de las diferentes variedades de cereza que se producen, destaca la conocida como “rabo corto” –autóctona de la localidad-, con una pulpa muy tersa y crujiente.

Con el fin de dinamizar la actividad económica, estas poblaciones promocionan y venden este producto agrícola autóctono en sus respectivas ferias. La Salzadella recuperó la “XII Fira de la Cirera, Art i Tradició” (28 y 29 de mayo); mientras que Caudiel vuelve a celebrar la Feria de la Cereza de Caudiel (4 y 5 de junio).

Recomendaciones:

Para conseguir la cereza de mayor calidad, las carnosas siempre son las mejores. Deben estar limpias y tener una piel firme, brillante, entera y sin roturas ni imperfecciones. Sus tallos deben ser verdes y frescos y tienen que estar bien unidos al fruto. También es importante que no tengan malformaciones. Por lo general, las cerezas de mayor tamaño son las que mejor sabor ofrecen.



Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Bérêche & Fils

Bodega centenaria que apuesta por la agricultura ecológica con el objetivo de obtener uvas de gran calidad, que dan lugar a espumosos únicos en el mercado.

Es una bodega familiar instalada en la zona de la **Champagne** desde 1847. Generación tras generación se ha ido tratando la tierra como la verdadera protagonista, para así poder conseguir uvas de la máxima calidad.

Es un champagne elaborado con un coupage de las variedades **Chardonnay**, **Pinot Meunier** y **Pinot Noir**.

Las uvas con las que se elabora el champagne **Bérêche & Fils Brut Reserve** provienen de las 7 hectáreas de viñedos, con una edad media de 40 años y que están ubicadas en los municipios de Ludes, Ormes, Mareuil-le-port y Trépail.

Hoy en día utilizan técnicas como la fermentación espontánea en barricas de madera en sus vinos base, que junto al degüelle manual de sus botellas hacen que sus vinos tengan un gran reconocimiento dentro de la región de Champagne.

Son vinos con una nariz muy compleja y claramente gastronómicos, que acompañaran excelentemente los platos de pescados y mariscos, al igual que los arroces tan típicos en nuestra zona.

Bérêche & Fils es una bodega de pequeño productor que merece la pena conocer y disfrutar, al contrario que esas bodegas industrializadas de grandes grupos que hacen vinos sin alma y que tan frecuentemente nos encontramos por cuestiones de marketing.

Precio aprox. 40€

ORÍGENES

(DEHESA DE LUNA)

Tienda el Pilar
Cristian Baena
Co-propietario de la Tienda el Pilar
https://tiendaelpilar.com/

Hoy os traemos un vino muy especial, ORÍGENES un tinto exquisito de sabor seco y aroma afrutado que vestirá tu mesa a la perfección. Pero para entender un poco más las características de este vino es necesario conocer las circunstancias en las que se cultiva y se elabora.

Lo primero que hay que tener en cuenta es que la bodega que lo produce, Dehesa de Luna es Reserva de la Biodiversidad, la mayor parte de la finca es un bosque de encinas habitado por águilas imperiales, avutardas, perdices rojas y azores. De las 3000 hectáreas solo 64 se destinan al cultivo ecológico de la vid.

Los viñedos se han colocado respetando las encinas, sin arrancar ningún árbol, adaptando la plantación al terreno existente y no al revés. Además, en su afán por lograr un cultivo natural se ha fomentado la fertilización de los suelos mediante cubiertas vegetales sobre los viñedos, y aprovechando al máximo los recursos naturales mediante un sistema de riego especialmente diseñado para el viñedo que permite aprovechar hasta la última gota de agua.

En un entorno como este se cultivan las uvas de las variedades Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo transformadas mediante un proceso sostenible y respetuoso, y son las encargadas de dar color y aromas a este encantador tinto.

El resultado es un vino de capa media y un color rojo granate. En nariz es complejo, aunque sin gran intensidad de aromas. Podemos encontrar aroma a cereza y a especias como el clavo. En boca presenta un tanino pulido que lo hace muy equilibrado y sabroso, con toques de cereza.

Como dijimos al principio es un vino muy especial, ya que es un gran compañero para platos robustos como la carne, pero también aporta su punto único en platos de marisco y pescado.

Un vino para disfrutar, que te ofrecemos en Tienda El Pilar

 Sección patrocinada por

SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA · PASTELERIA · HOSTELERIA · RESTAURACION
Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00
comercial@serviciospanaderia.com
Todo lo que buscas en panadería, pastelería, cátering, restauración y hostelería

Este verano cuídate de forma equilibrada con el **Gremi de Forners**

El verano ya ha llegado a Castellón: hace calor, el día alarga y empezamos a disfrutar de los primeros baños en la playa… Por eso tenemos que alimentarnos bien y completar nuestro menú diario con productos artesanos de las panaderías del Gremi de Forners es una excelente idea.

Panadería Toma pan y moja

Te damos 10 tips para cuidarte de forma equilibrada este verano.

1. 250 gramos diarios de pan artesano te permitirán dar a tu cuerpo la energía que necesita porque el pan de nuestros hornos es rico en minerales y no tiene ni azúcar ni grasas.

2. Combina diferentes panes a lo largo de la semana: incorpora el pan integral en la dieta de toda la familia y disfruta de panes con diferentes cereales como el de centeno, o con semillas porque son ricos en fibra y minerales.

3. Lleva siempre en tu bolso o mochila u**na bolsita de rosquilletas artesanas.** Es un tentempié excelente para disfrutar entre horas, acompañado de una pieza de fruta.

4. Apuesta siempre por **un almuerzo o merienda artesano,** elaborado en nuestros hornos, frente a productos artesanos que puedan llevar grasas hidrogenadas.

5. Si piensas en un picnic **combina las hortalizas de temporada y productos refrescantes** como el gazpacho con cocas de verduras, como la de tomate, espinacas o escalivada, que son ricas en hidratos y vitaminas.

6. Para tener algún tentempié en la despensa, en verano **apuesta por productos de fácil conservación** como los rotllets o los rossegons artesanos.

7. Si te gusta **disfrutar de algún dulce cada semana** opta por uno de los hornos artesanos del Gremi, como la coca de poma, las “pilotes” de crema o chocolate, las magdalenas o trenzas… Así tendrás la seguridad de que está **hecho con ingredientes de calidad** y, además, estarás apoyando el comercio de tu barrio.

8. Si te gusta celebrar la noche más larga del año **no olvides encargar tu coca artesana de San Joan** en las panaderías para disfrutar con los tuyos de una masa esponjosa y una crema recién hecha.

9. Si preparas un evento especial para el verano, como un encuentro con los amigos, un cumpleaños o incluso una boda, no olvides que **las panaderías del Gremi tienen los cáterings artesanos más irresistibles y elaboran las tartas personalizadas** más espectaculares.

10. Si te gusta Castellón y sus tradiciones, **visitar las panaderías y pastelerías del Gremi de Forners es una forma fantástica de dinamizar tu ciudad.**

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

Cafeína o teína

¿Qué diferencia hay?

Esperanza Alcarria.
Propietaria de la Tienda Café y Té. Diseñadora de té

Es una pregunta muy común en La Tienda de Café y Té, que nos hacen casi a diario.

Llamar teína a la cafeína es un error. En su momento se descubrió la cafeína en el café, que es una sustancia llamada ácido cafeico y después una sustancia similar se encontró en el té llamada teofilina. Los científicos descubrieron que es la misma molécula y que se puede encontrar en muchos productos, con esto quiero decir que la teína como tal no existe, su nombre es cafeína, lo que pasa que popularmente y para diferenciar del café se le "mal" llama: teína. Vamos a seguir llamándole así para poder explicar la diferencia.

La teína que se toma en cada taza de té es mucho menos que la de una taza de café; se estima aproximadamente una décima parte.

Los efectos de la cafeína en el sistema nervioso central es generar un estado de alerta y concentración que ayuda en el aprendizaje. De hecho, el rendimiento deportivo es mucho mayor con la cafeína porque reduce la sensación de cansancio.

La cafeína comienza a hacer efecto aproximadamente a los 15 minutos de su ingestión y entre 45 minutos y una hora alcanza su pico más alto, pasadas unas 4/6 horas habrá sido depurada totalmente de nuestro organismo.

En el caso del té, la teína nos aporta un efecto estimulante no tan alto como el café, pero más paulatino y mucho más duradero, sobre unas 4 a 6 horas.

Con más teína destacaremos los Tés Negros, tipo inglés, (English Breakfast, Irish Breakfast, Earl Grey), suelen contener mayor nivel de teína. Se producen con plantas que reúnen estos requisitos precisamente, para aportar ese puntito de energía extra. Ña bebida ideal para tomar por la mañana.

Y ya por último, existen los cafés sin cafeína y los tés sin teína.

Si quieres seguir aprendiendo sobre estas dos bebidas estimulantes, pásate por *La Tienda del Café y Té* y seguiremos informándote.

Casa Rural Virginia

Carrer de les Eres, 7. ***Ares del Maestre***
http://casaruralvirginia.com/es · Telf: 636 60 11 06

Casa Rural Virginia es un auténtico mirador que permite al visitante descubrir unas espectaculares vistas del entorno natural de Ares del Maestre y la comarca gracias a sus grandes ventanales y su privilegiada ubicación.

Ocupa un elegante edificio tradicional de cinco plantas totalmente reformado que ofrece dos elegantes apartamentos de estilo rústico. Cada uno cuenta con dormitorios dobles, cuartos de baño y un vestidor. También cocina bien equipada y salón-comedor.

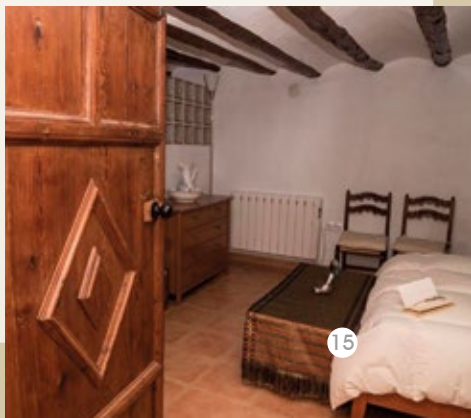
No hay duda de que, en este alojamiento rural, con techos abovedados de madera y totalmente insonorizado, es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de las excepcionales instalaciones de esta casa luminosa, bien equipada y acogedora.

L'Arc de Pedra

Cuarticho, 11, ***Vilafamés*** *· https://arcdepedra.negocio.site · Telf: 675 18 49 36*

En el corazón del barrio del Cuarticho, uno de los más emblemáticos de Vilafames, se encuentra L'Arc de Pedra, una preciosa casa rural situada junto al castillo. Ocupa una tradicional edificación de piedra totalmente reformada, con tres plantas: En la planta baja podemos disfrutar de una cocina totalmente equipada y el acogedor salón donde pasar agradables veladas. En la primera planta, se dispone la habitación de matrimonio con su baño completo integrado dentro de la misma; y en la última encontramos un gran dormitorio con zona de estar y un pequeño pero funcional baño completo.

Sin duda, L'Arc de Pedra es uno de esos alojamientos con encanto desde donde descubrir uno de los pueblos más bonitos de España.



Castelló impulsa la gastronomía como reclamo turístico con el I Congreso Nacional de Tapas

El evento se celebra del 4 al 6 de junio y reunirá en la ciudad a prestigiosos chefs del país que cocinarán con productos locales

El I Congreso Nacional de Tapas Ciutat de Castelló, que se celebra los días 4, 5 y 6 de junio es una cita que tendrá lugar por primera vez en la ciudad, con actividades en los hoteles Jaime I y Castellón Center y en la plaza Fadrell, y que "pondrá en valor nuestra cocina, la cultura gastronómica y los productos de Castelló y contribuirá a reforzar la gastronomía como reclamo turístico durante todo el año", destacaba la alcaldesa, Amparo Marco, en el acto de presentación celebrado el pasado mes de mayo.

"Seguimos poniendo en valor la marca Castelló con iniciativas como esta ligada a la gastronomía y al turismo, que reunirá a profesionales de la hostelería y la restauración de Castelló y de otras ciudades del país, mostrando la mayor cocina de alta gastronomía en tapas", resaltó la alcaldesa. "Prestigiosos cocineros que ofrecerán clases magistrales de cómo elaborar las mejoras tapas y un taller infantil que permitirá inculcar a los más pequeños la cultura de la tapa elaborada con productos de la tierra", ha apuntado Marco.

La concejala de Turismo, Pilar Escuder, por su parte, informaba sobre los ponentes del congreso, dirigido por José Luque, chef ejecutivo y asesor gastronómico del Hotel The Westin Palace Madrid. Participan Miguel Barrera, chef estrella Michelin del restaurante Cal Paradís de Vall d'Alba y embajador del *Arrocito de Castelló*; Alejandra Herrador y Emanuel Carlucci, del restaurante Atalaya de Alcossebre, que estrenan estrella Michelin; Juan García, maestro arrocero del restaurante Pilar de Artana; Mario Padial, de la Dama Dolça de La Pobla Llarga (Valencia); Álex Múgica, responsable de la gestión gastronómica del restaurante El Colegio de Pamplona; Álvaro Garrido, chef del restaurante Mina de Bilbao; Emilio Martín, al frente del restaurante Suite22 de Valladolid; Javier Muñoz, chef del restaurante La Carboná de Jerez de la Frontera (Cádiz); y Óscar García, del restaurante Baluarte de Soria. Toda la información del congreso, así como las inscripciones al mismo se puede encontrar en la página web oficial del evento: **www.creagastronomia.com**

En la presentación, participaron también tres de los chefs parti-

Presentado el proyecto de remodelación de la avda. Ferrandis Salvador ante el sector turístico

La alcaldesa, Amparo Marco, presentó el proyecto de remodelación del paseo marítimo de la avenida Ferrandis Salvador ante representantes del sector turístico de la ciudad. Se trata de uno de los proyectos que el consistorio prevé financiar con fondos europeos Next Generation a través de la convocatoria de 2022 del Plan de Sostenibilidad Turística en Destino promovida por el Ministerio de Industria, Comercio y Turismo. La actuación contempla la ampliación de las zonas ciclo-peatonales y otras actuaciones para el impulso de la actividad turística sostenible y saludable.

Marco explicó que se trata de un proyecto que se enmarca en el plan de sostenibilidad turística de Castelló y que contempla actuaciones de importancia en el distrito marítimo. La alcaldesa ha mantenido un encuentro con representantes del sector turístico entre los que se encuentran miembros de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo (Ashotur), empresarios hoteleros y empresas turísticas, entre otros, en una reunión a la que también ha asistido la concejala de Turismo, Pilar Escuder.

El proyecto de remodelación de esta avenida, en el tramo comprendido entre el camí La Plana y el camí La Ratlla, contará con aportaciones del Consejo Social de la Ciudad. Recientemente, se ha hecho llegar a los miembros del máximo órgano de participación ciudadana de Castelló una encuesta para definir los nuevos proyectos que se ejecutarán con fondos europeos entre los cuales está el del paseo marítimo.

cipantes en el congreso; Miguel Barrera, Alejandra Herrador y Emanuel Carlucchi; el organizador del mismo, Javier Navarro; además de otros representantes de asociaciones y de iniciativas gastronómicas que trabajan junto con el Ayuntamiento durante todo el año para poner en valor la gastronomía y los productos locales, como Lola Martínez, presidenta de la Asociación Grao Centro Gastronómico; Carlos Pérez, impulsor de la Ruta de Tapas Sabores; y Juanjo Benavent, que organiza Cítrics.

Así, se han puesto en valor "las diferentes jornadas, rutas y actividades en torno a la gastronomía que impulsamos a lo largo de todo el año para promocionar y poner en valor el producto local y de proximidad de gran calidad", como ha resaltado la concejala de Turismo. Al respecto, se han enumerado iniciativas como las **Jornadas Gastronómicas del Grau**, que dan a conocer productos como la galera, el pulpo y la sepia, o la cocina tradicional marinera como el arroz a banda; las rutas de tapas que cumplen ya su décima edición; las **I Jornadas gastronómicas del arroz y la naranja**, que han estado activas hasta el 15 de mayo; o el **Festival *Cítrics***, que fusiona gastronomía y patrimonio, y que este año se celebrará entre julio y noviembre con actividades en las ermitas de Sant Jaume de Fadrell, Sant Isidre y Sant Francesc de la Font.

Marco recoge el Premio Faro a la Cultura otorgado a 'Escala a Castelló'

La alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, recogió, el pasado 6 de mayo, el Premio Faro a la Cultura otorgado a Escala a Castelló por PortCastelló. "Un galardón que es un reconocimiento a un evento consolidado que posiciona estratégicamente a Castelló como referente nacional e internacional en eventos marineros con navíos históricos", destacó Marco en la gala de entrega de premios. "Escala a Castelló es un reclamo turístico, un acontecimiento para el que el consistorio siempre ha contado con la colaboración de PortCastelló, que nos ha permitido de su mano abrir el puerto a la ciudadanía. Desde el Ayuntamiento agradecemos este premio que avala la importancia de un evento que ha conseguido ser referente tras cinco ediciones", indicó la alcaldesa.

Tras las huellas de los piratas en castellón

Ester Llorach Ayza
CEO Explora Maestrat
Guía de Turismo&Historia

En nuestra costa aún es posible avistar **torres vigía** o de defensa, algunas de ellas bien conservadas, otras abandonadas y ruinosas, mientras que otras han desaparecido por el paso de los siglos.

Estas torres se construyeron durante los siglos **XVI** y **XVII** con la misión de vigilar y de proteger a los habitantes de las poblaciones costeras ante los ataques de los piratas berberiscos. Toda la costa se podía comunicar de torre en torre y a su vez con los castillos, con el objetivo de dar alarma sobre su peligrosa presencia.

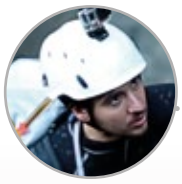
Pero, ¿quiénes eran ellos? Los piratas y corsarios berberiscos, con sus **galeras** propulsadas por remos de esclavos raptados, alteraron el tránsito marítimo procedentes de la zona hoy equivalente al Magreb y, desde sus bases, sembraron el **terror** y convirtieron el Mediterráneo en un auténtico **infierno**. Aunque la piratería no era un fenómeno nuevo, sí se vio exacerbado durante el conflicto entre el **cristianismo y el Islam**, que culminó con la conquista de Granada y la caída de Constantinopla.

Encontramos torres de **diversa tipología** en nuestra provincia. Entre las **torres vigía**, destacamos en la Serra d´Irta, la espectacular Torre Badum o la Torre Ebrí. En la Vía Verde de Oropesa está la Cordà y la Colomera, construidas para apoyar la Torre del Rey. En relación a las torres **de playa**, está la Torre del Mar de Borriana, la de Sant Vicent en Benicàssim; Torre la Sal y Torre Nostra o Capicorp en Alcossebre. Y hay otras tantas que han desaparecido.

Si quieres acompañarnos en nuestras próximas rutas, síguenos en **Instagram Explora Maestrat.**

Toda la información y reservas en ***www.exploramaestrat.com***

Turismo activo



Jorge Martínez Pallarés
Téc. Guía Medio Natural
Director Técnico de Nucs

Ruta de los 5 Sentidos de Aín.

En ediciones anteriores describíamos la ruta de los 5 sentidos de Villamalur, en este caso, presentamos la versión homónima creada en la pintoresca población de Aín, ligada también al Plan de Competividad Espadán-Mijarés, un itinerario interpretativo de baja dificultad completamente balizado que permite realizar una inmersión profunda en la naturaleza poniendo a prueba cada uno de nuestros sentidos.

Aín es un municipio de origen musulmán emplazado en pleno corazón del Parque Natural de la Sierra Espadán. Su nombre deriva de la gran cantidad de manantiales que el término posee, pues se identifica en árabe con "fuente".

Los 5,8 Km que posee la ruta discurren por un bonito enclave cercano a la población donde el rodeno y el agua son los protagonistas, esta asciende paralela al barranco de la Caridad, prosigue por el camino de la Mosquera y continua por la pista del Collado de Barres para alcanzar el punto más alto del recorrido. La vuelta se realiza atravesando una zona hortícola abancalada y, utilizando de nuevo el camino de la Mosquera, comunica con la Fuente de San Ambrosio, muy próxima a la población. Durante el recorrido podremos contemplar el aprovechamiento tradicional que se hacía de los recursos naturales donde destaca la construcción de molinos hidráulicos, la saca del corcho o la utilización de las numerosas cavidades...

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

 Sección patrocinada por

Castillo-Palacio de los Duques de Medinaceli

(Geldo)

El visitante puede descubrir en la población de Geldo un tesoro del medievo en el Castillo-Palacio de los Duques de Medinaceli. La edificación, levantada a partir de una torre defensiva inicial de planta cuadrada en época musulmana, se convirtió en palacio en el siglo XV y desde entonces ha estado ligada a la historia de esta población del Palancia, pasando su propiedad de la familia de los Valterra, afincada en Segorbe, en 1464, a Tomás Sorell y en 1495 al Duque de Segorbe D. Enrique de Aragón y Pimentel (Infante Fortuna) sucesivamente. El ducado de Segorbe pasaría posteriormente a depender de la Casa de Medinaceli.

En la actualidad, el Castillo-Palacio de los Duques de Medinaceli, protegido como Bien de Interés Cultural, es uno de los ejemplos de arquitectura civil medieval más importantes de la Comunidad Valenciana. De hecho, se han conservado portadas y ventanales góticos geminados, balcones, así como artesonados de madera policromados.

Este palacio, que ocupa una superficie de 629,00 m², logró una destacada relevancia social y durante mucho tiempo existía la costumbre de que los Obispos de Segorbe, cuando iban a tomar posesión de su sede pernoctaban la noche antes en este palacio, para entrar a lomos de burro en la ciudad de Segorbe. A finales del siglo XIX el Obispo Massanet fue el último en cumplir con esta tradición.

Posteriormente este edifico pasó a ser utilizado como Café-Casino, con salón para las bodas locales, industria textil, almacén municipal, improvisado museo, viviendas para familias necesitadas, discoteca y sede de asociaciones locales...

En los últimos años se han llevado a cabo diferentes fases de restauración del palacio que han permitido importantes hallazgos, como media docena de portadas góticas de finales del siglo XI, techos artesonados con policromía y cientos de vasijas de cerámica con originales motivos pictóricos utilizadas para consolidar las bóvedas tabicadas de los entresuelos.

Fotos: Ayutamiento de Gedo

El interior está distribuido en torno a un patio central de arcos rebajados de dos pisos con galería superior de arcos de medio punto y artesonado.

Paseando por Zamora

Víctor J. Maicas
Escritor

Esta pequeña y bella ciudad es un lugar inmejorable para conocer el estilo románico. Y es que por ejemplo su bella catedral nos ofrece rincones de gran belleza en los que poder disfrutar de este estilo arquitectónico.

Zamora, como acabo de decir, es una ciudad pequeña, pero con mucho encanto. Yo les recomendaría comenzar su vista en la propia catedral para acto seguido situarnos en la espalda de la misma para poder admirar el castillo y el parque que se abre frente a sus pies. Callejeen por la Rúa de los Notarios hasta llegar a la plaza de San Ildefonso y visitar la iglesia del mismo nombre. Acérquense hasta el mirador del Troncoso para admirar la panorámica en la que destaca el puente de piedra. A continuación, y después de haber regocijado su vista, adéntrense en la Rúa de Francos hasta llegar a la plaza de Viriato en donde podrán descansar en alguna de las terrazas contemplando el hospital de la Encarnación, hoy en día palacio de la Diputación, y la estatua del héroe lusitano.

Así pues, y una vez renovadas las fuerzas con alguna copita del buen vino de la tierra, dirijan sus pasos hacia la hermosa plaza Mayor, lugar en donde encontrarán el viejo y el nuevo ayuntamiento. A partir de ahí, entren en la calle Santa Clara y la de San Torcuato, ambas peatonales, para descubrir bonitos rincones y muchas, pero que muchas, iglesias. La del propio San Torcuato, la de Santiago del Burgo, la de Santa María de la Horta, la de Santo Tomé o la de San Esteban, por nombrar solo unas cuantas.

Sí, Zamora es un buen destino para dejarse llevar por un paisaje urbano que bien merece ser visitado, pues a lo ya dicho, encontrarán muchos más rincones pintorescos como las propias murallas de la ciudad o lugares como el Portillo de la Libertad o la Puerta de doña Urraca.

¡Feliz paseo!

El *aeropuerto de Castellón* impulsa una nueva ruta entre Castellón y Madrid para el próximo otoño

El enlace deberá operar un mínimo de 5 frecuencias semanales y se valorará la conectividad que ofrecen las aerolíneas desde Madrid

La sociedad pública Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha activado la licitación del contrato para la puesta en marcha de una nueva conexión aérea entre Castellón y Madrid a partir del próximo otoño.

La directora general de Aerocas, Blanca Marín, ha señalado que este trámite "sustancia" el anuncio realizado por el president de la Generalitat, Ximo Puig, en su visita al aeropuerto de Castellón el pasado 19 de abril.

Blanca Marín ha incidido en la importancia de disponer de un enlace con el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas, "ya que supone uno de los principales hubs aéreos internacionales, de manera que esta ruta marcará un antes y un después en la trayectoria del aeropuerto, multiplicando las posibilidades de conexión desde Castellón".

La licitación del contrato contempla la programación, promoción y prestación efectiva de una nueva conexión, de carácter anual, entre Castellón y Madrid durante un periodo de dos años.

La ruta deberá disponer de, al menos, 5 frecuencias semanales, en días diferentes, dentro de una franja horaria que garantice el máximo de conectividad aérea. Precisamente, uno de los principales elementos que se van a valorar en el proceso son las posibilidades de conexión con otros destinos internacionales y nacionales que ofrecen las aerolíneas desde el aeropuerto de Madrid.

En la línea de las anteriores campañas de posicionamiento impulsadas por Aerocas, la compañía adjudicataria deberá realizar una campaña de promoción de la ruta, con especial mención a las posibilidades de conectividad asociadas a la misma.

El impulso a la nueva ruta Castellón-Madrid refuerza la estrategia de desarrollo del tráfico comercial del aeropuerto de Castellón, que en la actualidad ya tiene programadas ocho conexiones regulares con distintos destinos nacionales e internacionales.

La cultura y la gastronomía cobran protagonismo en el 200 aniversario de la Diputación

El presidente de la Diputación, José Martí, presentó el programa de actos que la institución provincial ha preparado con motivo del 200 aniversario, un programa en el que la cultura y la gastronomía tendrán un papel destacado y a través del cual la institución provincial estará presente en todo el territorio.

Entre los actos más destacados están los conciertos que tendrán lugar por las diferentes comarcas de la provincia, «unos conciertos con un claro enfoque territorial donde se hará música en nuestra tierra interpretada por músicos de esta tierra», ha explicado el presidente. El tour musical por las comarcas tendrá su colofón en un gran concierto que se celebrará el 22 de octubre en la ciudad de Castelló. También hay que señalar la

El presidente de la Diputación, junto a la diputada provincial de Cultura, Ruth Sanz, y la diputada provincial de Turismo, Virginia Martí.

exposición itinerante por todos los pueblos de la provincia entre finales de junio y finales de septiembre bajo el título 'Diputación, 200 años a tu servicio' «y que nace con una clara vocación vertebradora», ha manifestado Martí.

Por otra parte, Benicarló ha sido la ciudad elegida para celebrar un gran acontecimiento gastronómico vinculado a la marca Castelló Ruta de Sabor y que, como ha explicado Martí, «tiene un claro objetivo: mejorar el posicionamiento de la provincia de Castellón como destino turístico».

La cultura también tendrá un papel muy destacado con la primera convocatoria del concurso literario 'Mediterrànea Diputació de Castelló' en las modalidades de narrativa en castellano y en valenciano. Del mismo modo, se convocará el concurso 'Matilde Salvador' para la selección de una obra sinfónica sobre el 200 aniversario.

Campaña 'Recorre Castelló'

El área de Deportes de la Diputación ha publicado las bases de la campaña 'Recorre Castelló', que cuenta con un presupuesto de 91.000 euros, dirigida a los centros de educación secundaria provinciales para que participen en las actividades náuticas y de senderismo programadas en todo el territorio castellonense. La diputada provincial de Deportes, Tania Baños, ha afirmado que esta línea de ayudas, presupuestada en #MésImpulsCastelló, busca ''aproximar al alumnado del interior actividades acuáticas y al estudiantado de municipios costeros a prácticas senderistas, ofreciéndose actividades en todas las comarcas de la provincia''.

La Diputación mantiene activos todos sus medios para seguir combatiendo la proliferación de mosquito

El pleno aprobó una modificación de crédito por valor de 205.000 euros para garantizar la existencia de recursos económicos suficientes en el caso de que sea necesario incrementar el número de vuelos para el tratamiento aéreo contra los mosquitos. Unas sesiones aéreas que solo se pueden realizar cuando se dan las condiciones que marca la legislación europea vigente en España.

La Diputación se adhiere al Fondo de Cooperación para Municipios Turísticos

La Diputación d se ha adherido al Fondo del Cooperación Municipal para Municipios Turísticos con una aportación de 1.523.515,61 euros para el ejercicio presupuestario 2022. El presidente de la diputación, José Martí, explicó que "esta ayuda, incondicionada y no finalista, está concebida para compensar el gasto adicional que soportan los municipios por la prestación de servicios en la población no residente y va en la línea de la apuesta realizada por la Diputación del cambio de reconocer la mayoría de edad de los ayuntamientos y favorecer la autonomía municipal".

La Universitat d'Estiu de la UJI ofrece cuatro propuestas formativas con el objetivo de ser referencia cultural durante la época estival

El debate sobre temas de actualidad ha marcado la línea de trabajo de la Universitat d'Estiu de la UJI a la hora de planificar la propuesta formativa del calendario estival que tendrá lugar en Benicàssim durante los meses de junio y julio. En concreto, serán cuatro los cursos que se han organizado desde el vicerrectorado de Cultura y Relaciones Institucionales en colaboración con diferentes instituciones con el objetivo de difundir conocimiento y convertirse en una referencia cultural durante el verano. La vicerrectora de Cultura, Carmen Lázaro, explica que «asumimos un año más el reto de dotar de contenido académico de máxima actualidad y potencia a una parte del periodo estival con una Universitat d'Estiu institucional que mantendrá el carácter híbrido (presencial y en línea) iniciado la pasada edición debido a la situación sanitaria, aunque se intentará recuperar la máxima presencialidad».

La programación de la Universitat d'Estiu UJI empieza el 1 de junio con el curso dedicado a debatir sobre «La calidad del aire en España», en el que participarán expertos y técnicos de los gobiernos autonómicos, de la Organización Mundial de la Salud (OMS), del Ministerio o de instituciones europeas. Los ponentes que participarán en el curso tratarán el tema de la contaminación del aire, pero, sobre todo, incidirán en la investigación de soluciones para mejorar la calidad del aire. Además, se debatirá sobre el Plan Nacional de Ozono o de la puesta en marcha de las zonas de bajas emisiones. El curso está dirigido por el investigador del Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua (IDAEA) del CSIC, Xavier Querol, Premio Nacional de Investigación y doctor honoris causa por la UJI, y por el catedrático de ingeniería química, Eliseo Monfort. El curso se desarrollará los días 1 y 2 de junio en el Hotel Termas Marinas El Palasiet de Benicàssim, sede de los cursos de verano.

La segunda propuesta veraniega tendrá lugar los días 15 y 16 de junio y está organizada en colaboración con la Conferencia de Rectores de las Universidades Españolas (CRUE). En concreto, el debate girará alrededor de «La universidad y la formación permanente». Durante el curso se analizará el Real decreto 822/2021 que introduce los títulos propios y las microcredencia-

les en las propuestas de formación continua en las universidades para el aprendizaje permanente y la empleabilidad, con el objetivo de fomentar la inclusión y la igualdad de oportunidades. El curso dará una visión de la formación permanente no solo desde las diferentes instituciones implicadas en el proceso de revisión de esta oferta académica, sino también desde la perspectiva internacional. El curso contará con la participación del ministro de Universidades, Joan Subirats, y otras personalidades de la vida política y académica con responsabilidades en la materia.

La literatura también tendrá un lugar preferente en la programación de los cursos de verano de la UJI. Así, el escritor y profesor Santiago Posteguillo, delegado de la rectora para el Impulso de la Universitat d'Estiu, dirigirá el curso «El erotismo en la literatura» que tendrá lugar los días 6, 7 y 8 de julio. Luz Gabás, Rosario Raro, Noemí Casquet, Eugenia Rico, José Luis Corral, José Calvo Poyato o Jesús Maeso son algunos de los nombres que participarán en el foro y que debatirán y expondrán sus conocimientos sobre el erotismo en la escritura y la literatura a lo largo del tiempo, analizando épocas tan dispares como Bizancio, la Grecia Antigua, Roma y la actualidad.

El último de los cursos que se llevará a cabo es «ODS 8. Cultura. Oportunidades, alianzas e hibridación para el empleo en el sector cultural'». El objetivo del curso es abordar, con una amplia perspectiva, cuáles son las hibridaciones posibles entre agentes culturales, públicos y privados, partiendo de la dimensión europea hasta la cristalización en proyectos locales. Así, reunirá puntos de vista de especialistas que permitirán observar con mayor precisión cuál es y cuál tiene que ser el enfoque de nuestros proyectos culturales en el momento actual y durante los próximos años. En concreto, el curso se impulsa desde la colaboración con la Convención de Faro del Consejo de Europa, de la que forma parte la UJI.

El periodo de inscripciones para los cursos se encuentra abierto tanto para la modalidad en línea como para la presencial.

Más información en: https://www.uji.es/cultura/base/uestiu22

CREAgastronomia
Comunitat Valenciana
I Congreso Nacional de Tapas
4 - 5 y 6 - Junio
Castelló 2022
www.creagastronomia.com
Patrocinan
CASTELLÓ turismo
Ajuntament de Castelló
GASTRELLÓ
Colaboran
CASTELLÓ RUTA DE SABOR
TURISME COMUNITAT VALENCIANA
UNIVERSITAT JAUME I
MERCAT CENTRAL CASTELLÓ
Carrefour
Cofradía de Pescadores
dil
DeCasa
Bodega Les Useres
Quesos Almassora
Cooperativa de Viver
Gil
Citrarese
CUINART
rosSAMelia
ASHOTUR
Adepla
GRAO Centro Gastronómico
EUROHOTEL CASTELLÓN
DISBESA
Flor de Azahar
Porcellet
MGO
Carmelitano
BI vinya natura
AiMa
BOLISIM
HERRERA
hortalizas agapito