Castello turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 134 - Julio 2022 - 2€

El ***I Congreso Nacional de Tapas Ciutat de Castelló*** cierra con balance positivo. Comienza la preparación de la **segunda edición**

De izquierda a derecha:

Pilar Escuder, concejala de turismo; José Luque, chef ejecutivo del hotel Westin Palace de Madrid y coordinador del congreso; Amparo Marco, alcaldesa de Castelló; José Martí, presidente de la Diputación y Javier Navarro, organizador del congreso

SUMARIO

Playa del Pinar del Grao de Castelló

I Congreso Nacional de Tapas Ciutat de Castelló 3
Producto de la Comunitat Valenciana: Clóchina 6
Producto de Castelló: Sobrasada trufada (Forcall) 7
Producto Gourmet: Tomate de El Perelló 8
Cafés e infusiones 9
Vinos espumosos, cavas y champanes 10
Tienda el Pilar: Roku Gin 11
Panadería y repostería artesanal 12
Establecimientos hosteleros 14
Tesoros de nuestra provincia 15
Turisme Castelló Ciutat 16
Turismo activo 18
Casas rurales 19
Literatura y viaje: Aswuan (Egipto) 20
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

Invertir en turismo de interior

Las inversiones turísticas bien programadas y diseñadas pueden contribuir a dinamizar las economías de poblaciones vulnerables, como es el caso de las comarcas interiores de nuestra provincia.

Cada vez más, el desarrollo económico local incluye iniciativas turísticas, no solo por sus bondades económicas, sino también porque representa una oportunidad de sostenibilidad social, cultural y ambiental para las poblaciones del interior.

El turismo es un atractivo para retener a los vecinos y atraer a ciudadanos en busca de trabajo y calidad de vida.

Sección patrocinada por

I Congreso Nacional de Tapas Ciutat de Castelló

Profesionales de toda la provincia de Castellón asistieron a las ponencias en el hotel Castellón Center

El I Congreso Nacional de Tapas Ciutat Castelló fue todo un éxito. Organizado por CREAgastronomía, contó con el patrocinio del Patronato Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Castelló y la colaboración de administraciones públicas y diferentes empresas de la provincia. El congreso consiguió que diez cocineros "Top" a nivel nacional mostraran todo su saber a hosteleros y profesionales del sector que se dieron cita a principios de junio en el evento gastronómico más importante que se ha celebrado en la provincia. La periodista gastronómica Carla Centelles fue la encargada de coordinar las ponencias.

Bajo la dirección y coordinación de José Luque, Chef Ejecutivo del emblemático hotel 5 estrellas, The Westin Palace de Madrid, se impartieron clases magistrales sobre el arte de la tapa y se pudieron degustar exquisitas preparaciones elaboradas por los propios chefs en los hoteles Castellón Center y Jaime I. Además, los más pequeños tuvieron la oportunidad de aprender en un divertido y didáctico Taller Infantil de Tapas en la plaza Fadrell.

"Esta primera edición del Congreso Nacional de Tapas ha servido para poner en valor la gastronomía local y los productos de proximidad, al mismo tiempo que convertir la

Miguel Barrera, Cal Paradís, Vall d'Alba (Castellón)

Álex Múgica, Rte. El Colegio (Pamplona), junto a la presentadora Carla Centelles

Emilio Martín, Rte. Suite22 (Valladolid)

Los chefs prepararon exquisitas tapas durante el congreso

Taller de Tapas Infantil en la Plaza Fadrell

El chef José Luque en la presentación del congreso

ciudad en epicentro de las tapas tradicionales y de vanguardia", explicó la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, quien hizo hincapié en la importancia de eventos de este tipo para reforzar la marca Castelló en el ámbito nacional, en este caso, a través de la gastronomía.

Mientras, la concejala de Turismo, Pilar Escuder, destacó que esta iniciativa ha reunido con éxito a profesionales de la hostelería y la restauración y ha contribuido a "reforzar la oferta gastronómica de Castelló durante todo el año, con diferentes jornadas, rutas y actividades".

Cabe destacar que Editorial PARLEM, dirigida por Javier Navarro, además de publicar la revista TURISMO Y GASTRONOMÍA de Castelló y PARLEM DE CASTELLÓ, organiza diferentes eventos gastronómicos; entre ellos, dos ediciones de Congreso Nacional de Gastronomía con la presencia de 24 cocineros estrellas Michelin; dos ediciones de la Feria Gastronómica de la Diputación de Castellón y tres ediciones del Concurso Provincial de Cocina Familiar, además de showcookings en diferentes poblaciones de la provincia.

CREAgastronomía, que así se denomina la marca de eventos de la Editorial PARLEM, se encarga de la gestión global del mismo: comunicación, logística, personal y organización. Su filosofía gira en torno a los eventos gastronómicos con pasión y creatividad a partes iguales.

Nuestro agradecimiento a todos los profesionales del sector de turismo y gastronomía de la provincia, por la respuesta a esta primera edición del Congreso de Tapas, ya que desde el pasado 13 de abril se habían completado todas las reservas de asistencia.

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

Javier Muñoz, La Carboná, Jerez de la Frontera (Cádiz)

Tapa sub-campeona del mundo elaborada por Emilio Martín

El congreso contó con numerosos colaboradores

10 chefs "Top"

En el congreso participaron 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.

Clóchina

El mejillón de la Comunitat Valenciana

Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

La Clóchina, uno de los manjares más consumido de la gastronomía Valenciana, no solo como humilde aperitivo, también en preparaciones de más enjundia, es ingrediente habitual de mariscadas, presente en los arroces marineros que presuman de ser Valencianos y otras preparaciones más vanguardistas.

Los amantes de las clóchinas saben que este molusco solo se puede degustar los meses que no llevan "R", en esta época se convierte en un referente de nuestra cocina. Al contrario que los mejillones gallegos que se recolectan todos los meses siendo mejores los cosechados entre septiembre y abril, cuando el agua está más fría. La recolección del mejillón valenciano la marca el calendario lunar, empieza con la luna llena de abril y acaba con la menguante de agosto, **fuera de este período no se consideran clóchina valenciana.**

La selección de la 'semilla', nombre que recibe el embrión del animal, se sujeta con una cuerda trenzada, para después **sumergirla en el mar** hasta su cosecha. Un cultivo que tiene lugar durante los meses de noviembre hasta abril y que también se rige por el **calendario lunar.** Su alimentación la proporcionan el mar Mediterráneo como, el **fitoplancton** y otras sustancias orgánicas. Este sustento, además del medio en el que crecen, las convierte en un producto sumamente valioso.

A diferencia de los mejillones que nos llegan de las rías gallegas, la clóchina es pequeña, de carne rosada e intenso sabor yodado y tiene una textura más cremosa.

Este bivalvo es un producto de proximidad, se cultiva de forma tradicional y artesanal desde finales del siglo XIX, en bateas o viveros del **puerto de Valencia y en el de Sagunto**. Este fruto del Mediterráneo valenciano concentra toda la esencia de nuestro mar, se cotiza por encima de los mejillones gallegos y los de San Carlos cultivados de forma industrial. Estos últimos de aspecto similar a la clóchina pero sin llegar alcanzar el sabor más potente, color, textura, jugosidad y su tamaño, pero merece realmente pagar esa pequeña diferencia. Estudios realizados por el departamento de Tecnología de los alimentos de la universidad politécnica de Valencia revela que las virtudes de este alimento se multiplican ofreciendo unos valores organolépticos muy singulares frente a otros mejillones de diferentes procedencias.

La mejor forma para degustarlas es sencilla y simple, abiertas al vapor o hervidas con un poco de agua de mar, de esta forma todo el sabor yodado y marino queda preservado. Es muy demandada en estas fechas en los restaurantes, bares y tabernas de nuestra comunidad, incluso la alta cocina la incorpora en sus carta, como un majar de cercanía, de temporada y representativo del paisaje gastronómico valenciano. No puede faltar en paellas y otros guisos marineros ya que enriquece los caldos siempre que esté en temporada.

Sin duda, la clóchina es, por sus características y sus múltiples cualidades nutricionales un alimento muy saludable, **poco calórico**, apenas alcanza las 65 calorías por 100 gramos de producto sin concha, rica en vitaminas, calcio, hierro, ácido fólico, magnesio, fosforo y destacaremos su alto contenido en Omega3, tiene poca grasa y un **alto valor proteico.** Es muy recomendable en la alimentación de niños, adultos y ancianos.

En los mercados de nuestra Comunidad encontraremos este popular marisco, joya gastronómica de pequeña producción y corta temporada. Posee sello de calidad y garantía desde el año 2007 con la Marca de Calidad de la Comunidad Valenciana. A la hora de comprar Clóchina comprobaremos que **son auténticas Valencianas**, debemos fijarnos en la etiqueta que acompaña el producto donde se refleja la procedencia y trazabilidad del producto, que su valva esté cerrada o si se cierra al tocarla es señal que está viva. Las podemos guardar hasta 3 días en la nevera en la parte baja, bien limpios en un recipiente cubierto por un trapo húmedo.

La Clóchina está en temporada y no puede faltar en nuestras despensas, muy versátil a la hora de cocinar, de elaboración rápida, un alimento muy sabroso, asequible y rico en nutrientes.

Clóchinas al vapor

Ingredientes para 4 personas:

- 1kg de clóchinas
- 2 dientes de ajo
- 1 Limón
- 10 granos de Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Jengibre fresco
- Opcionalmente una Guindilla (Cayena)

Elaboración:

Poner un poco de aceite de oliva en una sartén o cazuela, los ajos partidos, un trozo de jengibre, limón cortado en cuartos y granos de pimienta. Sofreír un minuto y añadir las clóchinas, tapar. Hervir un minuto o hasta que se abran (no conviene hacer mucho, quedarían secas y gomosas).

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.

Sobrasada *trufada* (Forcall)

Forcall Gourmet es una tienda gastronómica que ofrece un amplio surtido de productos artesanales de muy alta calidad, procedentes, principalmente, de las comarcas de Els Ports y el Maestrat. Entre ellos destaca la sobrasada trufada, un embutido de elaboración propia que nació de la receta original de los propietarios de Forcall Gourmet, Sergio Sempere y Rosa Amelia Soler, quienes lograron en un solo bocado fundir la excelencia del producto local con la gran riqueza culinaria de Castellón.

La sobrasada tiene un gran valor nutricional y se elabora con carnes seleccionadas de cerdo, picadas y condimentadas con sal, pimentón y otras especias. Sin duda, un embutido rico en matices que al introducir la trufa ofrece un sabor y aroma únicos y perfectamente equilibrados.

Cabe destacar que este delicioso embutido fue en sus comienzos una de las formas más prácticas de disponer de carne durante todo el año, ya que la carne fresca se estropeaba con mucha rapidez y, por tanto, se reservaba para ocasiones especiales. Así, usando diversos métodos (picado, condimentado y curado de la carne), la sobrasada podía mantenerse y degustarse durante todo el año. Desde entonces, se ha convertido en un producto muy versátil en la cocina, que se puede tomar de muchas formas en crudo o atemperada y como ingrediente en las recetas gastronómicas más sofisticadas.

Así, en su catálogo de sobrasada trufada, Forcall Gourmet también dispone de sobrasada trufada con miel. Además, preparan sobrasada picante y otros productos trufados, como Carpacio de Cecina con Trufa o queso de oveja curado con trufa.

FORCALL GOURMET

Plaza Mayor, 1. 12310. Forcall · Teléfono: 964 171 231 · E-mail: info@forcallgourmet.com

Tomate de El Perelló (Valencia)

En su punto óptimo de maduración, el tomate de El Perelló se caracteriza por su carnosidad, jugosidad y dulzor. Un producto único que se cultiva en la huerta valenciana, en el Parque Natural de la Albufera de Valencia, en unas condiciones especiales, sin pesticidas ni productos químicos que, unido a una tierra salada llena de minerales, le otorga un sabor tan característico.

No hay duda de que se trata de un auténtico manjar gracias a su cultivo entre el mar y la Albufera, en zonas arenosas donde antiguamente eran arenales de playa y que fueron cultivadas por generaciones de agricultores.

En su cultivo se aplican técnicas naturales y tradicionales, respetuosas con el medio ambiente, como las rotaciones de cultivos (Aplicación de enmiendas orgánicas anuales); polinizaciones naturales (Abejas, abejorros, vibradores…); y trabajando codo con codo con agricultores profesionales cualificados, se puede ofrecer productos diferenciados por su alta calidad y cualidades organolépticas especiales, recuperando variedades tradicionales de la horticultura valenciana: tomate cuarenteno, marmande y tomate valenciano.

La calidad del Tomate de El Perelló es bien reconocida por consumidores, mercados, críticos y restaurantes que conocen las bondades de esta variedad que solo se pueden disfrutar en temporada. Toda una experiencia gourmet que durará hasta final del verano.

Más información: ***https://tomatesdelperello.com***

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

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

La lavanda

Para los que no me conocéis mi primer apellido es Alcarria y en este articulo hago honor a el y a la lavanda y os preguntareis: ¿Qué tiene que ver?

En el corazón de La Alcarria hay un pueblo llamado Brihuega (Guadalajara) y en este mes de julio sus campos son una auténtica joya de la naturaleza, un espectáculo más típico de la Provenza Francesa y que muchos desconocen, a los que invito a conocerlos, porque los tenemos ahí bien cerquita, no hace falta irse más lejos para verlos. Son campos de lavanda que se pierden en el horizonte y os puedo asegurar que cuando estás allí su fragancia se cuela por todos nuestros poros de la piel.

La lavanda principalmente se destina a la perfumería, cosmética, restauración, decoración y medicina y aquí es donde va dirigido este artículo, a sus propiedades relajantes y sus numerosos beneficios que aporta al organismo.

Los taninos, el aceite y los flavonoides son algunas de las propiedades más características y beneficiosas para la salud. La infusión de lavanda se utiliza para aliviar el estrés, para combatir el insomnio, es muy común añadir lavanda a los preparados de infusiones para dormir, su poder sedante ayuda a conciliar el sueño, por lo que beber una taza de esta infusión antes de acostarse puede ayudarte a dormir mejor.

También pueden ayudarte a mejorar tu digestión y a gestionar problemas intestinales por nervios o estrés.

Además, la lavanda puede evitar problemas gastrointestinales como cólicos, inflamación intestinal y flatulencias.

Como preparar una infusión de lavanda: sumerges varias flores secas de lavanda en agua hirviendo, dejas reposar durante 10 minutos, filtrarlo y ya se puede tomar. Puedes consumirlo tanto frio como caliente.

Si quieres saber más sobre la lavanda y utilizarla de más maneras estaremos encantadas de atenderte en La Tienda de Café y Té.

Hermós

el Corpinnat de Pardas

Esteban Martinavarro
Gerente de Vinya Natura

Pardas, la undécima y última bodega en incorporarse a la marca colectiva **CORPINNAT**, saca al mercado su primer espumoso, un brut nature con cerca de 40 meses de crianza en rima, elaborado con las variedades xarel·lo y sumoll.

El nuevo espumoso se llama **Hermós**, del que se han elaborado 6.216 botellas que han sido degolladas entre enero y febrero de 2022.

Sus suelos son calcáreos, pobres en contenido de materia orgánica. Poco profundos y con un horizonte petro-cálcico superficial.

En todos los viñedos cultivados para elaborar **Hermós Brut Nature 2018** no se utilizan herbicidas, insecticidas ni productos de síntesis.

Practican un no-cultivo: no labran el suelo y trabajan con cubiertas vegetales espontáneas para protegerlo.

De color amarillo dorado, con una burbuja muy fina. En nariz es franco, frutal, cítrico y algo de bollería. En boca tiene una buena acidez y muy bien integrado el carbónico. Rico y muy correcto, seguro que mejorará con un tiempo en botella.

Es un espumoso de perfil gastronómico, que marida bien con crustáceos, moluscos y pescados varios. También lo podemos tomar con arroces tanto de carne como de pescado.

Precio orientativo: **22 euros.**

ROKU GIN

Tienda el Pilar

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

Apesar de que Japón no es un país "tradicionalmente" productor de ginebra, podemos decir que produce una de las mejores que puedes probar. Elaborada con la meticulosidad y el respeto por las tradiciones que caracteriza a los japoneses.

ROKU GIN recibe este nombre por el número de botánicos que se emplean en su elaboración. El kanji que aparece es el de ROKU y representa al número seis.

Esta fantástica ginebra nos ofrece un viaje por Japón durante las cuatro estaciones del año, incluyendo botánicos como la **flor de cerezo** y las **hojas de cerezo** (primavera), **té sencha** y **té gyokuro** (verano), **pimienta sansho** (otoño) y **yuzu** (invierno).

Como resultado de esta magistral combinación de sabores tenemos una ginebra de alma japonesa, con un inconfundible sabor cítrico y delicados aromas florales, una textura suave y sedosa, pero con un final ligeramente picante.

Si quieres disfrutar de esta gran ginebra japonesa elaborada por Suntory Liqueur Atelier, fundada en Osaka en 1919, solo tienes que pasar por nuestra tienda en la Calle Colón de Castellón.

El Gremi de Forners de Castelló elige a César Solsona como nuevo Maestro Mayor

José Miró (izquierda) y César Solsona (actual Maestro Mayor)

El pastelero castellonense César Solsona se ha convertido en el nuevo Maestro Mayor del Gremi de Forners por votación unánime de la Junta Directiva en la celebración de las elecciones que han tenido lugar esta semana con motivo de la jubilación del anterior Maestro Mayor, José Miró.

César Solsona asume el cargo tras una década como vicepresidente y una gran ilusión "por seguir promoviendo e impulsando la panadería y pastelería castellonense a través de la unión de los panaderos y pasteleros artesanos de Castellón en el Gremi de Forners de Castelló".

José Miró deja atrás 15 años como Maestro Mayor en los que el Gremi de Forners se ha transformado: "En estos 15 años los maestros y maestras artesanas del Gremi hemos conseguido que la panadería y pastelería artesana de Castellón esté muy presente en nuestras fiestas, en nuestras iniciativas turísticas y culturales, en los colegios,… y sobre todo, en la sociedad, que nos ha demostrado su apoyo incondicional a nuestro trabajo artesano y nuestras tradiciones gastronómicas como parte de la idiosincrasia de esta ciudad", explica.

La etapa de José Miró como Maestro Mayor ha sido un momento de transformación del Gremi de Forners, que pasó de ser una entidad de defensa de la panadería y la pastelería artesana a ser un agente activo en la dinamización de nuestra ciudad. "En el 2010 creamos y registramos del Fadrinet que se ha consolidado como el dulce estrella de las fiestas de la Magdalena; unos años después patentamos el Pa de Castelló y en el 2016 conseguimos que nuestras fiestas patronales tuvieran un icono gastronómico, la Flor de Lledó".

GREMI DE FORNERS DE CASTELLÓ DE LA PLANA
MEJOR GREMIO ARTESANO DE ESPAÑA 2018

José Miró deja el cargo tras 15 años al frente de la entidad con hitos del Gremi como la creación del Fadrinet o la Flor de Lledó

Y en medio de todo este camino el Gremi de Forners activó colaboraciones con los agricultores para participar en la Fira de la Taronja y promover los productos artesanos elaborados con naranjas de Castelló; trabajó con el Patronat de Festes para la promoción del Fadrinet dentro y fuera de nuestras fronteras; colaboró con el Patronat de Turismo para que las rosquilletas artesanas fueran el tentempié de bienvenida de los turistas que llegaban en crucero; trabajó con la Cofradía de Lledó para introducir la Flor de Lledó en las fiestas patronales; y consolidó el respaldo al Centro de Transfusiones con la donación de bocadillos artesanos en el Día Mundial del Pan Artesano, entre otras muchas iniciativas.

Uno de los mayores reconocimientos a todo este trabajo llegó en el 2018, cuando el Gremi de Forners fue nombrado Mejor Gremio Artesano de España gracias a su defensa del trabajo artesano y los productos de kilómetro cero desde el 2007. Y además, en 2019 y 2022 la Feria Gastronómica de Castellón premió el pastisset y el ximo como mejores productos artesanos de Castellón.

Durante todo este recorrido el Gremi no ha dejado de impulsar la gastronomía artesana castellonense: ha presentado los productos artesanos de Castellón a nivel nacional e internacional con la participación en diversas ferias gastronómicas y el envío de productos artesanos a los 5 continentes; ha abierto las puertas de sus hornos a los medios de comunicación; la editado de manera anual la Revista de Panadería de Castellón; ha consolidado el Concurs de Cartells del Fadrinet y ha puesto en marcha diversas iniciativas en colaboración con entidades vecinales, culturales y solidarias de Castellón.

“Han sido una etapa preciosa gracias a todos y todas los artesanos del Gremi que lo han hecho posible y a todas las personas que nos han apoyado desde fuera”, explica Miró. Un trabajo al que ahora dará continuidad la nueva Junta Directiva ya que Solsona asume el cargo de Maestro Mayor acompañado por Joan Miravete Sebastià como vicepresidente; Antonio García Blanch como responsable de Relaciones Sociales, Arturo Barreda Dávila como Tesorero y Susana Pérez García como secretaria, además de Alberto Marzá, Juanma Nebot y José Miró, que se mantienen como vocales. “Artesanos con experiencia y con ilusión de seguir trabajando por nuestra ciudad que demuestran que el Gremi de Forners continúa cargado de energía y muchas ganas de trabajar”, indica el nuevo Maestro Mayor.

Renovación de la nueva Junta

La nueva Junta integrada por Solsona, Miravete, Blanch, Barreda y Pérez llega cargada de energía para continuar el proyecto

Serra d'Irta Restaurant *by Modesto Fabragat*

Carretera de les Fonts, s/n. **Alcossebre**. Teléfono: 619 31 92 63. Reservas: modestofabregat.com

El restaurante Serra d'Irta sorprende al comensal con una cocina elaborada y moderna, basada en los productos propios de la zona y siempre de primera calidad.

Pescados de las lonjas cercanas, alcachofa, tomate "de penjar", setas... el prestigioso chef Modesto Fabregat utiliza el producto de proximidad con respeto para ensalzar las virtudes del Mediterráneo. Con un gusto exquisito y cuidando todos los detalles, sus propuestas consiguen convencer a los paladares más exquisitos, sin dejar de lado la sencillez culinaria.

Ofrece una carta de platos renovados periódicamente, basados en la cocina tradicional mediterránea, de elaboradas cocciones sin excesos de grasas, cuidando al máximo la calidad de las materias primas de la zona que cobran un protagonismo especial en cada plato. Además de la carta que varía periódicamente, en fechas señaladas ofrece sus jornadas gastronómicas, donde elabora platos exclusivos preparados con producto de temporada (vegetales, arroces, alcachofas de Benicarló, pescado azul del Grao y setas).

Restaurante Amar

Hotel Voramar, P.º Pilar Coloma, 1.
Benicàssim. Teléfono: 964 30 01 50

La luz del Mediterráneo se cuela a raudales a través de los grandes ventanales del Restaurante Amar, desde donde el mar se puede disfrutar enmarcado en madera, fibras naturales, luces cálidas, aromas y cocina comprometida.

El espacio de Amar -emplazado en el mítico hotel Voramar de Benicàssim- apuesta por "producto local, animales con vidas dignas, productos de huerta propia y proveedores con principios", que permiten realizar una cocina de proximidad y comprometida que sea lo más respetuosa con el medio como sea posible.

Junto a una completa carta, Amar cuenta con diferentes menús que ofrecen variadas propuestas gastronómicas y una amplia y selecta bodega. Sin duda, en este restaurante se ha conseguido crear un ambiente cálido en el que deleitarse con la buena cocina.

La Torre del Rey

(Oropesa)

El continuo temor a los ataques de piratas berberíscos obligó a la construcción de murallas y torres a lo largo de todo el litoral valenciano. Y es que desde la Edad Media hasta el siglo XIX, los ataques piratas en las costas de la provincia de Castellón eran habituales y la defensa del territorio era una prioridad para los reyes que se sucedieron en este periodo.

Una de las más antiguas es la conocida como Torre del Rey. Construida en 1413 por orden del rey Fernando I, es la torre de vigía más antigua de Oropesa. Su obra finalizó en 1428, siendo completada con otras dependencias en el siglo XVI. En el año 1497 Joan de Cervelló adquirió el señorío de Oropesa, que obtuvo el título de Baronía, y encargó la construcción de una torre nueva, más grande, que forró y dejó en su interior la torre vieja. Se edificaba así una torre de estilo militar renacentista que ha perdurado hasta la actualidad.

El edificio actual está formado por dos torres. La torre vieja es de planta cuadrada, está contenida en el interior de la torre nueva, y debió tener dos plantas: la inferior es cuadrada y está dividida en dos salas alargadas cubiertas con vueltas de cañón; y de la superior no quedan restos. En el exterior había un muro barbacana y un aljibe. La torre nueva forró la vieja y su fábrica externa es de sillares de piedra trabajada. Mide 15'7 m de alto y 17'4 m de ancho. Además, dispone de dos garitas superiores y dos casamatas adosadas debajo.

En la costa sur de Oropesa, sobre un terreno escarpado y rodeadas de vegetación autóctona, también se puede descubrir las torres de la Corda y la Colomera, construidas en el siglo XVI para ayudar a la Torre del Rey en sus labores de vigilancia del litoral. Un conjunto de fortalezas declarado Bien de Interés Cultural, que se suman a otras importantes torres vigías que todavía se pueden ver en Benicàssim, Alcalà, Torreblanca o Peñíscola.

Más información: ***https://www.oropesadelmarturismo.com***

Una programación turística de verano con más de 250 propuestas para enamorarse de Castelló

La alcaldesa destaca la importancia de seguir anclando la ciudad como destino seguro, familiar sostenible y de calidad

La alcaldesa de Castelló, Amparo Marco, ha presentado recientemente, junto con la concejala de Turismo, Pilar Escuder, la programación de actividades turísticas para este verano. “Un verano sin restricciones tras dos años complicados en los que Castelló ha demostrado ser un destino seguro y para el que se ha preparado una agenda con más de 250 actividades, entre las que destacan propuestas de ocio, cultura y deporte, para disfrutar de la naturaleza, las playas y el patrimonio”, ha destacado Marco. “Confiamos en reforzar Castelló como destino turístico sostenible, familiar y de calidad, seguir anclando la ciudad en el mapa de lo positivo y continuar con los buenos datos turísticos que ya estamos registrando durante el primer semestre del año”, ha apuntado Marco.

En este sentido, la alcaldesa ha detallado que, de enero a junio de este año, 19.226 personas han sido atendidas en las oficinas de turismo de Castelló, y se han resuelto 21.705 demandas de información turística.

Marzo, el mes de la Magdalena, fiestas declaradas de interés turístico internacional, ha sido el que más personas han hecho consultas en las oficinas de turismo; y enero el que menos. Respecto a la procedencia de las visitas, el 91% es nacional y el 9% restante del extranjero. El grueso del visitante internacional es de Francia, Alemania, Reino Unido y Holanda; y el turista nacional en su mayoría procede de la Comunitat Valenciana, Cataluña, País Vasco y Aragón. Además, de enero a junio, se han organizado 27 visitas guiadas y otras 18 actividades turísticas.

“Estos datos del primer semestre del año y con el balance de julio y agosto del año pasado sobre la mesa, nos permiten ser optimistas cara a esta temporada veraniega”, ha indicado Marco. En esta línea, ha recordado que entre julio y agosto del 2021, 10.821 personas fueron atendidas en las oficinas de turismo; y más de 18.000 personas participaron en las actividades propuestas. La media de ocupación en los hoteles fue del 78% en esos dos meses centrales de verano; y por el parking municipal de autocaravanas pasaron 1.272 caravanas (en el cómputo global de 2021, fueron 5.493 las caravanas que hicieron uso del parking, lo que suponen 10.900 personas aproximadamente).

Respecto a la agenda de actividades en sí, la concejala de Turismo ha explicado que incluye novedades “como el ciclo de monólogos A l’estiu tot el món riu y les Nits blanques al Serradal”. Los monólogos serán en el parque litoral, los jueves de agosto a las 22.30 horas y actuará Manu Górriz, Rafa Alarcón, Pablo Carrascosa y Jesús Manzano. Y los conciertos en el Serradal, coincidirán con las noches de luna llena; los días 29 de julio y 28 de agosto.

Además, este verano “se consolidan propuestas como el ciclo Novela, historia y playa y Contes a peu de mar, que alcanzan su tercera edición, y Nits a l’Ermita de la Magdalena”, ha resaltado Escuder. En el

ciclo de novela histórica, que se desarrollará los jueves de julio en el Serradal, participan Isabel San Sebastián, Carmen Mola, Fernando García de Cortázar y Fiorella Faltoyano. En cuanto al festival de narración oral dirigido a las y los más pequeños, se han programado sesiones en el Serradal y en el Pinar en julio y en agosto. Los conciertos en la Magdalena, también se harán en julio y agosto.

Por otra parte, las visitas teatralizadas amplían su oferta con Noche de clásicos por Castelló, Las hadas visitan el paraje de la Magdalena y Damas de Na Violant y caballeros de Jaume I. Siguen en la programación, Castelló a la fresca: tres culturas, El Grau i la vida marinera y Piratas en nuestras costas.

Repite en la programación el cine de verano en la playa del Pinar y en materia de patrimonio y naturaleza, las rutas de patrimonio y senderismo; la ruta de la cerámica, las visitas guiadas Esencia Castelló y Conoce nuestras playas, y los talleres de sensibilización medioambiental en el Serradal. En deportes, destaca la Formula Kite, en la playa del Gurugú del 1 al 3 de julio; el X Festival de Yoga, del 8 al 10 de julio; y la Iberian Padel Cup, del 29 de agosto al 3 de septiembre. A estas propuestas se suma la oferta musical, con el SOM Festival, De Ronda en Ronda y la Font de Clàssics en la ermita de Sant Francesc de la Font.

La Policía Local de Playa recomienda vivir la playa con responsabilidad

El Ayuntamiento de Castelló vuelve a activar el dispositivo de Policía Local de Playa, para velar por la seguridad de nuestras playas durante todo el verano y todos los días, de 11h a 19h.

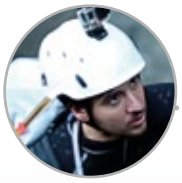
Asimismo, desde este grupo de acción nos recuerdan las normas básicas de convivencia en las playas de Castelló. Entre otra información recuerdan que hay accesos disponibles y zonas habilitadas para las personas con diversidad funcional. Asimismo, advierten de estar pendiente de los menores cuando van a la playa, y no dejar pertenencias en la arena fuera de la vista y control personal.

Otra de las recomendaciones que traslada la Policía de Playa es la insistencia de no dejar desechos o residuos en la arena, hay contenedores para todo tipo de residuos donde depositarlos. Es muy importante no dejar nuestra huella de paso en la playa, así como respetar indicaciones relacionadas con el hábitat natural de nuestra costa.

También advierten que durante los meses de verano no está permitido el acceso de mascotas en ninguna de las playas municipales, así como de la advertencia de zonas protegidas sin humo como la playa del Serradal.

Este servicio municipal de vigilancia y prevención tiene como objetivo la seguridad en la playas, la cercanía ciudadana y ser un constante servicio de información.

Travesía en kayak Ribesalbes-Onda



Jorge Martínez Pallarés

Téc. Deportivo en Piragüismo
Director Técnico de Nucs.

El Mijares es uno de los ríos más explotados hidráulicamente, con numeras presas en su recorrido, que permiten nutrir de agua los cultivos de las poblaciones vecinas, y centrales hidroeléctricas que abastecen de energía. Este hecho tiene como consecuencia que las zonas navegables sean muy limitadas; no obstante, entre Ribesalbes y Onda se encuentra uno de los tramos de mayor recorrido que discurre por una zona de singular belleza. El itinerario, con más de 5 km, permite unir los términos de estas dos poblaciones de tradición cerámica navegando entre las aguas turquesas características de esta zona.

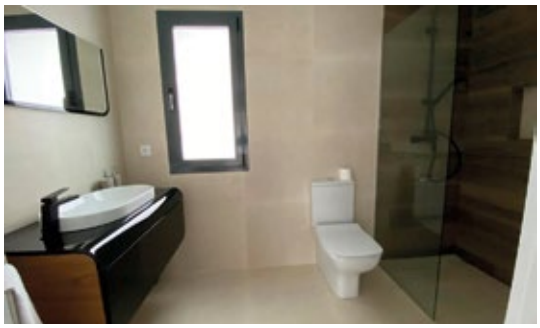
Partiendo de la población de Ribesalbes, desde la Horta de la Solana, área de esparcimiento con zona de embarque, se puede contemplar la cascada artificial del Xorrador producida por la central hidroeléctrica y una pintoresca imagen del pueblo con su puente sobre el río. Navegando aguas abajo, acompañados de un paisaje agro-forestal se encuentran diversos recursos naturales a ambos lados del lecho: el primero de ellos es la Font de l'Arquet, en el margen izquierdo tras superar el primer recodo del rio. El siguiente meandro viene presidido por una imponente mole de roca caliza conocida como la Peña Ramos, justo enfrente de ella se encuentra el Mas de Milio donde una playa fluvial permite realizar un descanso.

A lo alto, en dirección norte, el Tossal del Morral sirve de hito natural para separar los términos de ambas poblaciones, y justo en esta división es donde se puede observar la amplitud del embalse del Sichar. Solo queda dirigirse hacia el sur, rodeando las islas, para finalizar la travesía en el embarcadero de Onda, junto a la presa del pantano.

Justo en el embarcadero, se encuentran las instalaciones de Nucs, con una gran oferta de actividades de turismo activo, así como alquiler de kayaks para poder realizar esta y otras travesías.

Casa Rural Espadán Suites

Paseo Ombria, 1. **Artana**. Teléfono: 669 53 25 50



En Casa Rural Espadán Suites todo está cuidado hasta el último detalle. Este alojamiento, de decoración moderna y muy luminoso, ofrece unas espectaculares vistas del entorno natural de Artana, municipio situado en el Parque Natural de la Serra d'Espadà.

Cuenta con un amplio salón, dos dormitorios, dos baños, cocina y un completo equipamiento de hogar. También dispone de piscina al aire libre, barbacoa y terraza.

Todo un lujo para disfrutar de uno de los parajes más importantes de la Comunitat Valenciana, como es la Serra Espadà, con numerosas rutas senderistas y actividades para realizar durante una escapada romántica, con amigos o en familia.

Alojamiento Rural Font del Roser

Calle Mayor, 21. **Chiva de Morella**. Teléfono: 672 63 06 25

Font del Roser es uno de esos lugares donde es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de las excepcionales instalaciones de un alojamiento rural en Chiva de Morella, un encantador pueblo integrado en Morella. Reformado con materiales tradicionales de la zona, como la piedra natural y la madera, se ha conseguido crear en esta casa un ambiente rural y en contacto con la naturaleza, pero con las máximas comodidades.

El Alojamiento Rural Font del Roser tiene capacidad para un máximo de 18 personas. Dispone de un salón amplio con chimenea y cocina; además de un patio interior amueblado y un vestíbulo con libros. También consta de varios dormitorios. También hay cinco baños totalmente equipados y tres zonas de comedor equipadas con zona de cocina. Se ofrece WiFi gratuita. El entorno natural de la localidad es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos, excursiones y senderismo.

Aswuan

la ciudad de la gran presa (Egipto)

Víctor J. Maicas
Escritor

La ciudad de la famosa presa me recibió con un sol de justicia, advirtiéndome desde un primer momento sobre la conveniencia de aprovechar sus sombras para no tentar a la suerte, ya que la gran estrella extiende sus rayos sin rubor en estas tierras demostrando así el prestigioso título de dios que hace miles de años sus habitantes le concedieron. Aswan no tiene una gran belleza, pero los rincones que podemos descubrir siguiendo el curso del río son dignos de admiración puesto que la majestuosidad del Nilo lo invade todo. El paisaje y la ciudad giran a su alrededor, siguiendo su cauce como lo haría cualquier sediento en medio de un desierto, mientras que la grandiosa presa trata de apaciguar sus habituales embestidas de siglos pasados domando a la fiera con inmensos bloques de hormigón en donde sus aguas se relajan aplacando así sus iras, y respetando la integridad de todos aquellos que viven a su vera.

Siguiendo el cauce del río subí a un pequeño barquito de vela llamado faluca, al tiempo que sus tranquilas aguas me condujeron hasta el embarcadero del hotel Old Catarac, aquel precisamente que hizo famoso Ágata Crhistie al alojarse en sus reconfortantes instalaciones. Según me contaron, aquí escribió alguna de sus más reconocidas obras al amparo del relajante paisaje que desde él se percibe. Es todo un espectáculo contemplar la puesta de sol tomando un té frío en una de sus terrazas, admirando el ocaso de ese dios de fuego entre palmeras y templos semi-derruidos acompañados en todo momento por la suave brisa del Nilo. Cuando el ritual del atardecer llega a su fin, la vida del mencionado hotel vuelve a la normalidad, obsequiando a sus clientes con la misma tranquilidad que la célebre escritora debió tener años atrás.

Antes de embarcarme definitivamente en una travesía fluvial que debía llevarme hasta Luxor, decidí permanecer un par de días más en Aswan para explorar sus alrededores. Fue entonces cuando “mi faluca” habitual me trasladó apaciblemente hasta un pequeño poblado nubio cercano a la ciudad.

Tan pronto la embarcación llegó a su destino y pude apoyar mis pies sobre la arena para llegar al poblado al que me dirigía, comprobé in situ que más que un pueblo, aquello que mis ojos observaban era una peculiar “reserva nubia”. Nubia ya no existe como territorio, pero como premio de consolación se han salvado algunos templos como el hermosísimo templo de Philae. Paseos en camello, tiendas de souvenirs y visitas a casas “piloto” eran las ocupaciones que sus habitantes, quisieran o no, podían realizar para ganarse dignamente unas escasas monedas. Por supuesto que no hay nada de indigno en ello, me dije, pero por desgracia sus costumbres y tradiciones se perderán con el tiempo quedando simplemente relegadas a meros espectáculos folclóricos con los que distraer al turista.

¿Ganas de volver a viajar?

AEROPORT DE CASTELLÓ

APARCAS GRATIS
EMBARCAS RÁPIDO
VUELAS LO VIVES

Este verano

VUELOS

LONDRES | BRUSELAS | BUCAREST | SEVILLA | BILBAO | BUDAPEST | KATOWICE

Viajar es sencillo

GENERALITAT VALENCIANA | TOTS A UNA veu

AEROPORT CASTELLÓ

Decenas de personas participan en Ares en la primera marcha guiada de *'De ruta con la Dipu'*

Decenas de personas participaron en Ares del Maestrat en la que ha sido la primera salida guiada dentro del programa '**De ruta con la Dipu',** una iniciativa que ha puesto en marcha la Diputación con motivo de su bicentenario. En esta primera ruta, los participantes ascendieron a la **Mola d'Ares**, una formación calcárea que sobrepasa los 1300 metros de altitud, declarada microrreserva de flora. Tras la excursión por Serra d'en Galceran, en el mes de julio se harán dos nuevas salidas. La primera de ellas, en Santa Magdalena de Polpis (1 de julio) y otra a Alcalà de Xivert i Alcossebre (10 de julio).

Las personas interesadas en apuntarse pueden formalizar las reservas de forma gratuita desde los quince días anteriores a su celebración entrando en la página web de la Diputación de Castellón a través del enlace *https://www.dipcas.es/es/de-ruta-con-la-dipu.html* en el que, además, se explica para qué tipo de público se recomienda cada una de las rutas.

Festival de Música Antiga i Barroca

El Institut Valencià de Cultura presentaron la 27ª edición del Festival Internacional de Música Antiga i Barroca de Peñíscola, que tendrá lugar de 27 de julio al 7 de agosto en el castillo del Papa Luna y el Palacio de Congresos de Peñíscola. Esta 27ª edición propone once grandes conciertos y un espectáculo gratuito para público familiar que tendrá lugar diariamente durante todas las fechas del festival. Además, en la edición de este año también se realizará una proyección de cine que abrirá el festival; dos conciertos de Barroc Fusió a la Mitjanit, de acceso libre, y el tradicional espectáculo piromusical, que vuelve después de las restricciones de los últimos años por la pandemia.

Más información: https://www.dipcas.es/

Nuevas bases del programa "Castellón Sénior"

El consejo plenario del Patronato Provincial de Turismo dio luz verde a las nuevas bases reguladoras del programa de vacaciones para personas mayores 'Castellón Sénior' la temporada 2022-2023, que se traducirá en una mejora de las condiciones de participación de las empresas del sector turístico vinculadas a este proyecto. También se ha aprobado la introducción de nuevos criterios en la licitación del contrato de la adjudicataria que se encargará de la ejecución del programa, con el que se primará al licitador que ofrezca mejores condiciones a las empresas participantes.

La Diputación quiere acercar la marca "Castelló Ruta de Sabor" a la sociedad

El Patronato Provincial de Turismo organizó viajes de familiarización, destinado a periodistas y bloggers, para darles a conocer la marca diferenciadora y de gran calidad 'Castelló Ruta de Sabor' (CRS), así como las empresas turísticas y agroalimentarias que están adheridas a esta plataforma que promociona la riqueza gastronómica de la provincia.

La diputada provincial de Turismo, Virginia Martí, ha definido estas jornadas como ''un importante punto de encuentro entre nuestra marca gastronómica y comunicadores, con el objetivo de hacerles ver el gran trabajo y la gran calidad que hay detrás de "Castelló Ruta de Sabor", para que ellos mismos hagan saber a toda la ciudadanía la gran oferta y variedad de servicios y productos que ofrecemos''.

Digitalización de la biblioteca histórica de la UJI

La Biblioteca de la Universitat Jaume I ha recibido una de las ayudas económicas a la digitalización y preservación del patrimonio bibliográfico concedidas por el Ministerio de Cultura, una concesión que se enmarca en la Estrategia Nacional de Digitalización (2022-2026) que tiene entre sus objetivos la mejora de la recogida de datos sobre digitalización; la accesibilidad en línea y la preservación; la ampliación de la cantidad y calidad de las colecciones digitales y la promoción de la cooperación entre los diversos ámbitos, así como la accesibilidad y reutilización de los contenidos. Además, se quieren impulsar las iniciativas de bibliotecas digitales por parte de diversas instituciones públicas para que se integren en Europeana, el portal de acceso en línea al patrimonio cultural europeo.

La ayuda recibida ha sido de 59.500 euros, exactamente la cantidad solicitada en el informe-proyecto presentado al Ministerio. Las entidades beneficiarias de estas ayudas del Ministerio han sido las comunidades autónomas y universidades; los ayuntamientos; y entidades privadas sin ánimo de lucro y reales academias. Entre las universidades, además de la UJI, han obtenido la subvención: la Universidad de Sevilla, la Universidad de Zaragoza, la Universitat Autònoma de Barcelona, la Universidad de Extremadura, la Universitat de Lleida y la Universidad de Granada.

El proyecto consistirá en la digitalización, catalogación y difusión en acceso abierto en el repositorio institucional de la Universitat Jaume I, Repositorio UJI **(http://repositori.uji.es/)**, de 262 libros, que van desde el siglo XV a finales del XVIII. El libro más antiguo que se digitalizará es un ejemplar manuscrito del año 1480 con el título *La capitulación de los Reyes de Castilla con el Rey y Príncipe de Portugal* y el más moderno es del año 1800, *Oeuvres de Boileau Despréaux*, que fue publicado en París y editado por Didot. Además de estos dos documentos, se digitalizarán 67 libros del siglo XVI; 73 del siglo XVII y 114 del siglo XVIII, más seis libros que no tienen fecha de publicación.

El ingreso de los 262 libros se ha realizado, mayoritariamente, por compra puesto que, como la UJI se creó en 1991, no disponía de fondo propio tan específico. En esta selección de 262 ejemplares, hay 17 libros que han sido resultado de donaciones a la Universitat de Lluís Revest Corzo, Germà Colón Domènech, José Arambul Borrás y Francisco José Zamora Cabot. La compra se ha realizado a través de catálogos comerciales, en búsquedas en páginas web y en subastas.

En cuanto a la temática de los libros, la mayoría tratan sobre arte notarial, recopilaciones de leyes, constituciones, fueros, juicios y testamentos de las antiguas Coronas de Aragón y Castilla, del Reino de Portugal y del Reino de Valencia. También hay tratados de química y otras obras científicas de la segunda mitad de los siglos XVII y XVIII.

Todo este fondo bibliográfico que se digitalizará está escrito en latín, castellano, portugués y catalán. El libro más antiguo en catalán (valenciano) es *Real Crida y edictes sobre coses concernents al be comú de la present Ciutat y Regne de Valencia, y bona administració de la justícia: fet i prouehit per... Don Antonio Pime[n]tel Marques de Tauara*, publicado en 1619. En el fondo bibliográfico también hay libros relacionados con las comarcas castellonenses de pleitos referentes al barón de Benicàssim, al marqués de Nules o sobre la Cartuja de Valdecristo de la población de Altura.

Este material documental a digitalizar es una selección de obras que forman parte de la biblioteca histórica de la Universitat Jaume I. Estos trabajos de digitalización se enmarcan en una doble estrategia de difusión del conocimiento y al mismo tiempo de preservación de este material, puesto que permitirá leerlos, por internet, sin tener que manipular los ejemplares originales. Se podrán consultar, ampliar el tamaño de letra, descargar, compartir, etc. El objetivo es facilitar al máximo su difusión, puesto que se podrá acceder a ellos desde diferentes portales, como Hispana, que es el sitio web del patrimonio digital español, o Europeana, la gran biblioteca digital europea, y también solo clicando en el título del libro en un buscador general, como Google.

La Biblioteca UJI tiene entre sus líneas de trabajo la innovación, la sostenibilidad y la digitalización. La digitalización de la biblioteca histórica de la UJI permitirá poner en valor y en acceso abierto (24/7), libre y gratuito todo este fondo recopilado a lo largo de sus 30 años y que estará a disposición de toda la ciudadanía.

I Congreso Nacional de Tapas
Ciutat de Castelló

Muchas gracias
El éxito ha sido compartido

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 CONGELADOS SELECTOS

DeCasa

Bodega Les Useres

Citrifresc

Quesos Almassora

Aigua de Benassal

Cooperativa de Viver

Artesanos por naturaleza Gil La artesanía en su mesa

CUINART SOLUCIONES INTEGRALES HOSTELERÍAS

rosSAMelia carnicería - xarcutería

ASHOTUR

Adepla

GRAO Centro Gastronómico Castellón

EUROHOTEL CASTELLON

Hotel del Golf Playa

DISBESA grupo

Flor de Azahar

Porcellet

MGO HORCHATA Y GRANIZADOS

Carmelitano

B4

vinya natura

AlMa

BOLÍSIM

HERRERA

hortalizas agapito