

Precio: 2€ - nº 67
Septiembre 2016



CASTELLÓ

Turisme i Gastronomia

Herbés y Herbeset:
Paisajes sorprendentes

Hotel-Restaurante
La Castellana (Benassal)

Restaurante La Borda
(Grao de Castellón)

Productos Gourmet:
Terreus 2012 · Tomate Raf

Vino del mes:
Magnánimus (Villafamés)

Senderismo y BTI:
Cervera del Maestre

La danza de la
muerte de Morella

8 Chefs 8 Platos

Guia de Ocio y Cultura



Quique Dacosta

El Genio de la
cocina valenciana



Sumario

4 Opinión ASHOTUR. *Fideliza Castellón*
 Editorial. *Otoño y naturaleza*

6 Literatura y viaje. Víctor J. Maicas: *Girona*
 Girona tiene la capacidad de sorprendernos con tan solo una simple mirada



Turismo provincial *Herbés y Herbeset*

Un recorrido por paisajes sorprendentes de la comarca de Els Ports

16 **Restaurantes recomendados de la provincia**



En colaboración con la Escuela de Hostelería y Turismo de Castellón.

La Borda (Grao de Castellón)

21 **Cocina Tradicional de Castellón**

"Sacsacollons"

Agua de cebada

Guisado de cordero al estilo de Viver

22



Desde el CdT Castellón

Oferta formativa para profesionales

29

Productos de Castellón

Agua de Bejis. Brota del manantial Los Clotidos y tiene unas cualidades apreciables de sabor y exquisita finura.

30

Productos gourmet

En colaboración con diVino

Terreus 2012 Paraje de Cueva Baja

V.T. Castilla y León

Tomate Raf para paladares exigentes



32



Nuestro vino del mes

Magnanimvs

Gabriel Mayo García
 Pasado, presente y futuro de los vinos de Castellón

38

Rutas senderismo / BTT

En colaboración con BiciAl

Cervera del Maestre



CASTELLÓ - Turisme i Gastronomia - La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro - revista@castelloalmes.es

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

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

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012

EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)

PUBLICIDAD: 680 58 13 12



12

Hoteles y Casas Rurales de la provincia
En colaboración con ASHOTUR

La Castellana (Benassal)



24 GASMA
Entrevista
Quique Dacosta.
Cocinero con cuatro
estrellas Michelin

35 Ocho chefs.
Ocho platos



40 Los tesoros de la provincia.
Primitiu Garcia
La danza de la muerte de Morella



Museos provinciales
Patricia Mir
Museo de Oropesa

45 Universitat Jaume I
El Paranimf de l'UJI inicia el curs amb dansa de gran format, cinema d'autor i teatre amb segell valencià

46 Diputació Provincial de Castellón
Notícies culturals.



Agenda cultural y de ocio
(Septiembre 2016)

100 gescit software
Informática personalizada para empresas



factucit
Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



contacit
Software de contabilidad para PYMES

- Potente y sencilla herramienta de trabajo para la gestión contable de su empresa.
- Multiempresa y multiejercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



waster
Software para gestores de residuos

- Software diseñado específicamente para gestionar los procesos habituales de los gestores de residuos, reduciendo el tiempo empleado en generar y transmitir toda la documentación administrativa, teniendo controlados los costes de gestión y logística, compartiendo a tiempo real la información con sus clientes, comerciales y transportistas.



TPWeb
Software para comercios

TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.

La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.



- Hosting
- Diseño web
- Páginas dinámicas
- Tienda virtual
- Escaparate online

c/ Cronista Doñate, 12A
12540 - Vila-real
CASTELLÓN

www.gescit.es
info@gescit.es
964 531 062
669 297 455

Fideliza Castellón



Carlos Escorihuela Artola. Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)

Fideliza Castellón la nueva tarjeta que ofrece descuentos del 10% en alojamientos turísticos de la provincia a aplicar durante todo el año, excepto en las fechas de la celebración de los eventos, para los más de 120.000 asistentes a grandes festivales musicales de nuestra provincia, es la nueva herramienta

de marketing turístico ideada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR) y la Diputación Provincial de Castellón con la clara intención de desestacionalizar nuestro sector. Con un funcionamiento muy sencillo ya que los visitantes tan sólo se tienen que descargar la tarjeta en las webs *ashotur.org* o *turismodecastellon.com* y presentarla junto a la entrada o inscripción del evento en cualquier establecimiento adherido al programa. Esta tarjeta, que tiene la capacidad de retroalimentarse, al poder ir añadiendo toda la oferta gastronómica, cultural y de ocio de nuestra provincia, no solo beneficia a los establecimientos turísticos sino que da la posibilidad al turista de repetir destino beneficiándose de los descuentos que se le aplicarán.

La tarjeta *Fideliza Castellón* se suma a otra iniciativa lanzada por la Diputación de Castellón, la aplicación móvil llamada *Arquer*, en la que se ofrecen a sus usuarios todos los planes de ocio disponibles en la provincia. Se trata de una herramienta que engloba las ofertas turísticas, culturales y deportivas que se realizan en los 135 municipios de la provincia de Castellón a lo largo del año. En total, más de 2.000 ofertas.

Este tipo de iniciativas unidas a las ya conocidas como el programa de viajes para mayores Castellón Sénior, los Planes Estratégicos para generar producto turístico en los municipios, los planes de competitividad, las jornadas gastronómicas que se organizan en diferentes municipios de nuestra provincia, y los más de 200 eventos deportivos y cerca de un millar de actividades culturales que revierten en mayor actividad turística en los 135 pueblos de Castellón han provocado que durante el mes de julio se superara el 90% de ocupación turística y en el mes de agosto al 95%. Es importante señalar que el principal mercado emisor de turistas a la provincia sigue siendo el nacional, con las comunidades de Madrid, Cataluña, Aragón, Navarra y País Vasco como principales emisoras de visitantes a nuestros municipios. En cuanto a mercados extranjeros el francés es el primer mercado emisor de turistas a la provincia.

Otoño y naturaleza



Javier Navarro Martín Navarro
Director de CASTELLÓ
Turisme i Gastronomia

Ya nada queda de aquellas únicas vacaciones en agosto; el turismo se ha convertido en una actividad necesaria a lo largo del año. Evadirse del estresante trabajo cotidiano y el creciente interés por el turismo de naturaleza han proporcionado desplazamientos cada fin de semana.

El turista del siglo XXI opta, mayoritariamente, por hacer más viajes y de corta duración. Todo sea por no pasar unos meses sin hacer algún viaje, por corto que sea. Atrás quedaron los únicos viajes de tumbona y gin tonics.

El creciente interés por el medio rural y la variedad de actividades turísticas de aventura, han dado lugar a un palpable crecimiento de actividades, tales como barranquismo, escalada, parapente, rafting, ... Se buscan emociones fuertes que suban la adrenalina y den lugar a sensaciones difícilmente experimentables en el día a día.

Donde haya menos gente mejor. Esa es la máxima de un turista que busca la autenticidad y la originalidad en sus viajes; sentirse explorador y hallarse en mitad de la naturaleza son valores muy demandados por un sector de población en continuo crecimiento. Se busca romper con la asfixiante rutina del actual "modus vivendi" y la receta no es otra que evadirse a lugares donde el medio natural ofrezca sensaciones de libertad e independencia.

Pero no hay que olvidar que este tipo de turismo en auge exige de instalaciones adecuadas y atención profesional. Para ello es necesario terminar con uno de los problemas principales de los que se aqueja el sector: "el intrusismo profesional". Hay gran demanda de personal cualificado en la restauración y se contrata a muchas personas que no están profesionalizadas, como estudiantes en épocas de verano, que no trabajan para encontrar una profesión sino simplemente para sacarse un dinero extra y esto, ineludiblemente, repercute negativamente en la calidad de atención al turista. Gran error.

Ya estamos en septiembre, acaba el verano y por tanto el paquete gordo de vacaciones, pero empieza una época fascinante para la naturaleza y nuestros bosques: el otoño. Castellón cuenta con espacios increíbles para disfrutar de un fin de semana en plena naturaleza como el parque natural del *Desert de les Palmes*, la *Tinença de Benifassà*, el parque natural de Penyalgosa, el parque natural de la *Serra d'Irta* o la Sierra de Espadán entre otros...

¿Te apuntas?

BRICOMART

El almacén de la construcción y la reforma

PRECIOS DE ALMACÉN TODOS LOS DIAS IVA INCLUIDO

Compramos grandes cantidades, directos a fábrica y sin intermediarios.
Te garantizamos los precios más bajos, revisados continuamente.
Precios transparentes, con IVA incluido y sin sorpresas en caja.

STOCK DE ALMACÉN

Grandes cantidades de stock para tus obras.
Más de 14.000 productos siempre disponibles en nuestro almacén.
Una amplia gama especializada en todos los oficios del sector.

MARCAS DE CALIDAD PROFESIONAL

Las marcas más reconocidas.
Asesoramiento profesional.

HORARIO DE ALMACÉN

Gana tiempo y dinero.
Horario: De lunes a viernes de 7:30h. a 21:00h.
y sábados de 7:30h. a 22:00h. ininterrumpidamente.

PARA PROFESIONALES Y PARTICULARES

El almacén de los profesionales donde también compran los particulares

▶ ANTE TODO, PROFESIONALES

CASTELLÓN

Ronda Sur con Avenida Valencia
12005 CASTELLÓN DE LA PLANA
Telf: 964 246 969 / Fax: 964 209 701



Descubriendo Girona



Victor J. Maicas. Escritor

A menudo, nuestras ansias de descubrimiento nos invitan a pensar en ciudades como París, Nueva York, Londres, Buenos Aires, Singapur, El Cairo o tantas otras grandes urbes que, por sí solas, despiertan nuestra imaginación a través de esas innumerables imágenes vistas en la pequeña pantalla. Ciudades, sin lugar a dudas, dignas de ser admiradas ya no solo por lo que los demás hablan de ellas, sino por todas esas cosas que son capaces de transmitir a nuestros inquietos sentidos cuando por fin hemos decidido visitarlas. Mágicas sensaciones que nuestros propios ojos nos han transmitido mientras recorríamos de una forma ilusionada y apasionada esos sugerentes lugares.

No obstante, muchas veces obviamos esos otros lugares no tan mediáticamente conocidos, como sin duda podría ser el caso de Girona que, sin ser ciudades emblemáticas a nivel mundial, sí nos ofrecen sin embargo la oportunidad de despertar al unísono nuestros cinco sentidos y, con ello, esas ansias de descubrimiento que reconforta nuestro espíritu al apartarnos, al menos momentáneamente, de la rutina cotidiana del día a día.

Sí, Girona, como tantas otras pequeñas ciudades de las que también les he hablado en otros de mis artículos, tiene la capacidad de sorprendernos con tan solo una simple mirada. Porque ya no solo es su acogedor ambiente, ese que nos regalan sus habitantes, lo que nos hace sentirnos casi como en nuestra propia casa, sino todas esas estampas que es capaz de regalar a nuestras pupilas a medida que vamos descubriendo esas joyas medievales que, en forma de espectaculares edificaciones y sugerentes callejuelas, nos muestra a cada paso.

Yo les recomendaría comenzar su recorrido por algunas calles de la ciudad moderna o contemporánea pegadas al río Onyar como por ejemplo la plaza de Santa Susana o las calles de Santa Clara o la Gran Vía Jaume I hasta llegar, callejeando por sus alrededores, hasta la plaza de la Independencia, un delicioso recinto porticado que no solo les regalará una bella panorámica, sino también la posibilidad de deleitar a su estómago si deciden sentarse en alguna de sus numerosas terrazas.



Catedral de Girona

Y entonces, una vez recuperadas las fuerzas, crucen ya el río por el puente de Sant Agustí o el de Gómez para adentrarse definitivamente en el mayor de sus encantos, el hechizante y bien conservado casco antiguo de la ciudad. Éste está dividido en dos partes, el de la era fundacional allá por el año 1000, y el ensanche medieval llevado a cabo hasta aproximadamente el siglo XV.

Así pues, en el primero de los casos, en el fundacional, encontrarán no solo esas sugerentes y estrechas callejuelas repletas de empinadas escaleras que constituye el encantador barrio judío, sino también la parte más antigua de esta población en donde destaca su hermosa Catedral con su espectacular escalinata, o singulares jardines como el de los franceses y el de los alemanes. Todo ello rodeado por antiguas murallas, las cuales se pueden recorrer viendo la panorámica de la ciudad, y por atractivas plazas como la Dels Lledoners o la de Sant Domènec, esta última ya situada al comienzo del ensanche medieval. Piérdanse entonces, en el mejor sentido de la palabra, por calles como las de Sant Josep, la de la Cort Reial, la de la Força o de Les Ferreríes, o por plazas como la de L'Oli o la del Vi para descubrir hermosas edificaciones como la Iglesia de Sant Martí, el Ayuntamiento o la peatonal Rambla de la Llibertat, una ancha y deliciosa avenida comercial plagada de tiendas, restaurantes y edificios con encanto.

Por supuesto, en el otro extremo del ensanche medieval situado a la izquierda de la Catedral, no dejen de visitar los Baños Árabes, la Basílica de Sant Feliu o construcciones como la de Sant Pere de Galligants, mientras sus propios pasos les conducirán de forma inconsciente por estrechas calles como la Dels Calderers o de la Barca.

Sí, a pesar de no tener renombre mundial y mediático, pequeñas ciudades como Girona y tantas otras son capaces de despertar, si ustedes se lo proponen y les dan una oportunidad, nuestros cinco sentidos como quizá jamás hubiesen imaginado al pensar en ellas.

Bon viatge!

2015-2016
SALIDAS DESDE LEVANTE

ESPECIAL
MAYORES 55
DE

CIRCUITOS PENÍNSULA
CIRCUITOS INTERNACIONALES

Información y reservas:
C/Asensi, 27 - Castellón 12002
T. 964 239 901 halcon138@halcon-viajes.es

Halcon viajes.com



Herbés

Paisajes sorprendentes

Herbés es un pequeño y entrañable pueblo de la comarca de Els Ports, fronterizo con Teruel. Situado en la vertiente del río Tastavins (afluente del río Matarraña), a una altitud de 784 metros, en Herbés se preserva la esencia de los pueblos de montaña, con sus calles empinadas y la visión de la naturaleza en estado puro. El término de Herbés permite conocer al visitante lugares de gran belleza natural que por su singularidad paisajística vale la pena descubrir, con calma y respeto por el medio natural.

Un lugar único: El Botador. Salto de agua que después de fuertes lluvias, se convierte en una preciosa cascada y una poza de gran belleza natural, ideal para tomar un agradable baño en verano.

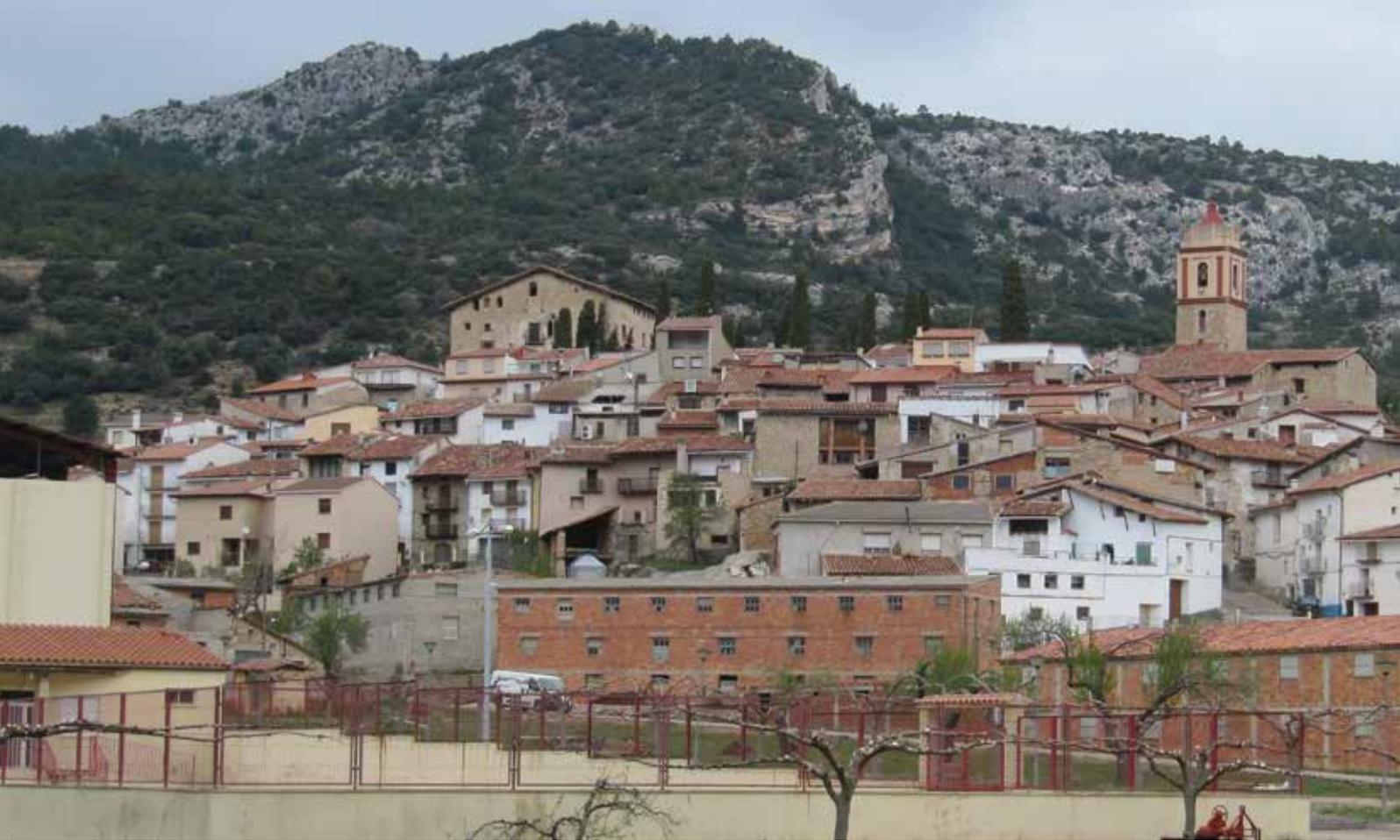
Una montaña especial: La Tossa. Es una de las montañas que rodean Herbés y con sus 1.101 m., es uno de los lugares más pintorescos de la zona. Desde su vértice geodésico se pueden observar unas magníficas vistas panorámicas del entorno. Muy cerca se encuentran les 'Coves Foradaes', muy curiosas por sus grandes aberturas.

Un paraje bucólico: Els Ullals de Pitarch. Situados en la confluencia del barranco de Herbeset con el río de Castell de Cabres. Según tradición popular el agua de esta histórica fuente contiene propiedades medicinales, especialmente para afectaciones del riñón.

La Coveta Oscura. Una de las curiosidades más interesantes del término municipal de Herbés es la 'Coveta Oscura', que se encuentra situada en la ladera de una de las montañas que rodean la ermita de la Mare de Deu del Sargar. Se trata de una manifestación geológica que forma un buen número de estalactitas, provocadas por la fuerte acción cárstica de este terreno. Su acceso supone ascender unos 100 metros de fuerte pendiente con un suelo muy pedregoso. Atención: Se debe acceder solo a la parte más exterior de la cueva y a las primeras estalactitas. El resto interior y profundo es exclusivo para expertos.



El Botador es un lugar único donde se forma una preciosa cascada y una poza de gran belleza natural



El conjunto urbano de Herbés conserva la arquitectura tradicional de la comarca de Els Ports con viviendas de piedra, balcones de madera y grandes aleros



El Castell del Baró d'Herbés es una casa nobiliaria construida en el siglo XVI

Recorrido urbano

En conjunto, Herbés respira una gran tranquilidad. En sus calles se conservan casas con la arquitectura peculiar de la comarca de Els Ports, con predominio esencialmente de la piedra como material de construcción; balcones de madera y grandes aleros.

En lo alto del entramado urbano destaca la figura del “Castell del Baró d’Herbés”. Se trata de una casa nobiliaria construida en el siglo XVI, toda de piedra que aún mantiene parte de sus elementos arquitectónicos defensivos, constituidos por muros almenados. Sobre la puerta de entrada, con arco de medio punto dovelado en piedra, se mantiene el escudo de armas de una de las familias propietarias de esta casa. Se trata la familia Ram de Riu, quién contó con un importante personaje, especialmente en las Guerras Carlistas, que fue el Barón de Herbés.

El conjunto del edificio es de estilo gótico de planta rectangular con almenas en la parte superior y unos ventanales ojivales de estilo gótico con adornos calados y rejas originales. Todavía se conservan las dependencias interiores.



Además destacan otras construcciones, como la antigua Lonja. Se trata de un voluminoso edificio, construido de piedra labrada, en el que todavía pueden contemplarse unos robustos arcos góticos del siglo XVI.

La Iglesia Parroquial de San Bartolomé Apóstol es otra edificación de interés. Fue construida en la primera mitad del siglo XIV, aunque presenta un estilo indeterminado (gótico, corintio y neoclásico). Se trata de una iglesia de pequeñas dimensiones, de planta rectangular, con tres naves y coro alto. También guarda un interesante soportal de sillería con portada gótica de medio punto. En su interior se conservan ornamentos sagrados procedentes del Real Monasterio de Sta. María de Benifassar. Junto a la iglesia se encuentra el *fossar vell*, que fue el antiguo cementerio, y en frente el calvario. También es de resaltar las fuentes de las Moreras (S. XVI) y del Bassi.

Por otro lado, las tradiciones más populares y elementos de la vida rural del pasado histórico de Herbés están presentes en una exposición de etnología dentro del Museo Etnográfico El Botador, por referencia al nombre de la Asociación Cultural promotora de dicho espacio.



El Santuario es una ermita de finales del siglo XIII

Santuario de la Mare de Déu del Sargar

El Santuario de la Mare de Déu del Sargar se encuentra a unos dos kilómetros al este de Herbés, junto al barranco de su mismo nombre, llamado así por abundar en él la sarga, una especie de arbusto con el que se fabrican cestas de mimbre. Es un bello paraje en la ladera de La Tramuja, encajonado a unos 950 m de altura entre sierras montañosas que forman la divisoria con las tierras aragonesas. La ermita de Sargar es una ermita de las llamadas de reconquista, se construyó a finales del siglo XIII, poco tiempo después de haber obtenido la villa de Herbés la carta puebla en el año 1233 por parte del noble aragonés Blasco de Alagón.



Productos típicos

El aguardiente es una bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación de la uva azucarada. Su destilación se hace desde hace mucho tiempo y su producción en la Comunidad Valenciana se realiza de forma artesanal desde bien entrado el siglo XVIII.

En la población de Herbés, aún se mantiene la curiosa tradición artesanal de la elaboración del aguardiente para uso doméstico.

Este proceso se realiza de forma totalmente artesanal, siguiendo una antigua tradición de los más viejos del lugar. La destilación se realiza en un alambique de cobre, obteniendo así un licor de gran calidad y con la absoluta garantía de años de experiencia. Se trata de un aguardiente que se presenta con cuatro variedades, obtenidas a partir de la destilación del vino de uva Garnacha, típica de la comarca de Els Ports.

Información y fotografías:

Ajuntament de Herbés

Calle del Horno, 27

Tel: 978 856 602

www.herbes.es



Ajuntament
de Herbés

Herbeset

Un pueblo
con encanto



Herbeset forma parte del término municipal de Morella

Herbeset es un tranquilo pueblo, muy bien conservado, que forma parte del término municipal de Morella. Un lugar donde a veces parece que se ha detenido el tiempo: Sin semáforos, ni ruidos, ni humos... Las tierras en las que antes se cultivaban cereales son hoy magníficos pastos de sirven de sustento a las vacas y sus terneros. Y es que Herbeset cuenta con un entorno natural incomparable que alberga una variada flora y fauna.

En la umbría del “Barranc de la Mina” se encuentra acotada una microrreserva de flora en la que crecen los tilos, arces, acebos, tejos, avellanos, mostajos, etc.

En la zona del “Riu de les Corses” se halla enclavada la microrreserva del Tancat de la Torre, con un grupo de olmos glabra (olmos de montaña), reminiscencia de lo que fue una vegetación de ribera mucho más variada de la actual. También hay un gran arce de Montpellier, arces granatenses, avellanos, acebos, etc.

En los desplazamientos por el monte, el visitante puede encontrarse con bastante probabilidad con ejemplares de cabra hispánica. Otros mamíferos viven en estas montañas, aunque más difíciles de ver, como el jabalí, el zorro, el tejón, la gineta, la fagina, el gato montés y la ardilla.

Las aves más frecuentes son el buitre leonado, el águila real, el águila culebrera, el cernícalo, el gavián, la paloma torcaz, el cuervo, el arrendajo, la urraca, el mirlo, el zorzal charlo, el cuco y la perdiz.

Un tranquilo paseo por...

Nada mejor que un tranquilo paseo por las calles de Herbeset para conocer los restos de su patrimonio arquitectónico y artístico, así como para descubrir el carácter afable de sus vecinos. En la actualidad, algunos edificios o construcciones se han convertido en un testimonio de cómo era la vida y el trabajo de nuestros antepasados:



Herbeset mantiene un característico patrimonio arquitectónico

Iglesia. Originariamente del siglo XIII, de la que sólo queda la portada y la pila bautismal y reconstruida en el XIX. Son de destacar los frescos del pintor morellano Cruella que decoran las bóvedas. A pesar de que han transcurrido dos siglos desde que fueron pintados, conservan todo su colorido original.

Calvario. Construido sobre lo que fue una antigua fortificación, sólo quedan las paredes con los restos de dos o tres capillas. Pero su ubicación en la parte más alta del pueblo, junto al antiguo cementerio y el peiró de Santa Bárbara, lo convierten en un magnífico mirador sobre las montañas de los puertos de Beceite.

Horno. Se ubica en el comienzo de la cuesta de la iglesia. Construido en el siglo XIV conserva su boca gótica, las “pastadoras” de madera y demás elementos típicos. Hoy en día se utiliza como bar durante las fiestas del pueblo.

Casa Cofradía. Está enfrente del horno. En su fachada hay una “capelleta” dedicada a San Miguel, patrón de Herbeset, y en su planta alta una exposición fotográfica con imágenes antiguas del pueblo y sus gentes.

Granero del Delme. Lo construyeron los monjes de Benifassà para que los vecinos de Herbeset depositaran el trigo que constituía el diezmo que debían pagar al Monasterio. Una vez al año venían dos frailes con un medidor y un palero y hacían el reparto del trigo entre el propio convento una cuarta parte, y el resto se repartía en cuatro partes iguales entre el obispo de Tortosa, el cabildo, el cura, y el pueblo de Herbeset (terçó).

Lavadero. Está situado en el camino del *Mas de Bonfill* y constituye una muestra de la arquitectura rural de la zona. Se compone de dos picas, fuente y abrevadero de piedra.



El visitante puede realizar un agradable paseo por las calles de Herbeset



La mayoría de las construcciones son de piedra

Más información:

Oficina de Turismo de Morella
Tel.: 964 17 30 32

Hotel-Restaurante La Castellana

(Benassal)

Ubicado en la emblemática villa termal de Font d'En Segures (Benassal), el hotel restaurante La Castellana es un pequeño establecimiento de gestión familiar que ocupa un edificio modernista construido a principios del siglo XX y reformado recientemente. En la rehabilitación se intentó preservar el máximo número de elementos originales del establecimiento y que son los que lo dotan de singularidad, como puertas, ventanas, mobiliario o las baldosas hidráulicas de los suelos. Todo un lujo en plena naturaleza.

Actualmente, el hotel dispone de siete confortables habitaciones dobles y de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona. La cafetería del hotel revive el esplendor de la “belle époque” y en los salones se respira la atmósfera de finales del XIX, cuando Font d'En Segures pasó a ser claro referente del turismo de descanso y de salud.

Entonces, Font d'En Segures era fundamentalmente visitada por la burguesía comercial y terrateniente de Valencia. En buena parte, acudían por las calidades mineromedicinales del agua de la Fuente, muy apreciada por aliviar enfermedades, especialmente las renales. Y es que si hay algo que caracteriza Benassal por encima de todo es el agua y la conocida Font d'En Segures, un conjunto de casas y hoteles agrupados en torno al manantial de agua al que debe su nombre, situado a dos kilómetros del centro urbano de Benassal. Aparte de las calidades del agua, cabe destacar ciertas construcciones, como la conocida “Font dels Xorros”, realizada al acabar la Guerra Civil con bloques de piedra picotazo culminado con una impresionante cúpula de forma triangular.

El Hotel La Castellana está ubicado en la emblemática villa termal de Font d'En Segures





La cafetería del hotel revive el esplendor de la "belle époque"



En la rehabilitación se intentó preservar el máximo número de elementos originales



El hotel dispone de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona



Dispone de siete habitaciones dobles confortables



Además, Benassal, enclavado en el corazón del Maestrazgo, a 821 metros de altitud y a poco más de una hora de Castellón de la Plana (68 kilómetros), resguarda numerosos rincones, como 'El Rivet', un tranquilo paraje de robles centenarios o las ermitas de Sant Roc y San Cristóbal que ofrecen sorprendentes vistas panorámicas. El término también esconde vestigios de otras épocas como las pinturas rupestres del 'Racò de Nando', los molinos harineros del Río Montlleó, la nevera o el Castillo de Corbó, de época islámica. Ya en el pueblo se puede realizar un paseo por el casco antiguo (Torre Redonda, Torre Campanario de la Iglesia de la Asunción, Arco de La Mola, Torre del Planet, Casa Sánchez, etc...) y visitar los museos de La Mola. Benassal también está rodeado por un paisaje abancalado de avellanos, almendros y cereales; de huertas, pastos y fuentes, salpicado de masías.

Para explorar caminando muchos de estos parajes y enclaves emblemáticos existe un entramado de senderos y rutas de medio o pequeño recorrido, algunas de ellas señalizadas.

El Hotel Restaurante La Castellana es un excepcional emplazamiento para aquellas personas que deseen disfrutar del agua termal, descansar o conocer el patrimonio cultural y natural de Benassal y su comarca. Las habitaciones se reformaron totalmente para dotarlas del confort e instalaciones acordes con las necesidades y deseos de los clientes. Así, cuentan con calefacción, TV de pantalla plana y baño privado.

El establecimiento hotelero también dispone de un restaurante a la carta, donde se conjugan los sabores tradicionales de la zona con los platos y técnicas más actuales. Asimismo, la cafetería del hotel se presenta como un lugar ideal para tomar un café en una agradable atmósfera que traslada en el tiempo al visitante a los albores del siglo pasado.

Por otra parte, para quienes buscan otro tipo estancia, más independiente, La Castellana cuenta con los Apartamentos Fuente En Segures. El conjunto se compone de siete apartamentos, de capacidad para 2 a 4 personas, totalmente equipados y dotados de salón-comedor con sofá-cama, cocina, una habitación doble y baño. Son modernas estancias situadas en la plaza del manantial Font d'En Segures, que permiten disfrutar del precioso entorno natural y paisajístico y del patrimonio histórico-artístico de la zona.

Bienestar, confort y relax, sin duda, son algunas de las cosas que podrá encontrar el visitante que se hospede tanto en el Hotel La Castellana como en los Apartamentos Fuente En Segures.



La cocina de La Castellana conjuga los sabores tradicionales con las técnicas más actuales

Es un excepcional emplazamiento para disfrutar del agua termal, descansar o conocer Benassal y su comarca



La Castellana- Hotel-Restaurante

Avd. Doctor Puigvert s/n
Font d'En Segures (Benassal)

Apartamentos Fuente En Segures

Avda. Doctor Puigvert s/n
Font d'En Segures (Benassal)

Teléfono: 964 444 017
www.hotel-lacastellana.es

Los que
ya hemos
publicado

Hotel María de Luna

Avda. Comunitat Valenciana, 2. (Segorbe) - 964 711 312



El "Hotel María de Luna" se localiza en un entorno privilegiado, en el centro de la ciudad de Segorbe. Se trata de un hotel de tres estrellas con encanto especial para realizar una escapada de turismo familiar, romántica, de naturaleza o de negocios. Destaca la buena gastronomía.

Gran Hotel Peñíscola

Avda. del Papa Luna, 136 (Peñíscola) - 964 469 000



Para una escapada cerca del mar y a pocos kilómetros de casa, es una magnífica elección. Destaca por su ubicación privilegiada en primera línea de playa entre Peñíscola y Benicarló; instalaciones de primera calidad; atento servicio y variada oferta para un público de todas las edades y gustos.

El Palasiet

C/ Pontazgo, 11. (Benicàssim) - 964 300 250



El Thalasso "Hotel Termas Marinas Palasiet" está situado en la localidad de Benicàssim. Es un hotel con encanto familiar. El visitante puede disfrutar de la calidad de su centro de talasoterapia, la gastronomía, un cuidado entorno y servicio profesional. Es un referente en talasoterapia.

Cases Rurals Penyagolosa

Camí Cementeri, 1. (Vistabella del Maestrat) - 600 381 045



“Cases Rurals Penyagolosa” es un alojamiento de turismo rural con mucho encanto situado en Vistabella del Maestrat, en pleno Parque Natural del Penyagolosa. Integrado por el Edificio Penyagolosa (Apartamentos Xaloc, Gregal y Garbí) y la Casa l’Arc de Polo.

Hotel Rosaleda del Mijares

Ctra. de Tales, 28 (Montanejos) - 964 131 079



Convertido en un emblema de la población termal de Montanejos, que ofrece paisajes de incomparable belleza. Dispone de 81 acogedoras habitaciones dobles e individuales, totalmente equipadas con baño completo. También cuenta con una extraordinaria oferta gastronómica.

Hotel-Rest. Viñas Viejas

Ctra. de Ayódar S/N (Fuentes de Ayódar) - 964 618 111



Enclavado en pleno Parque Natural de la Sierra de Espadán, ofrece una completa oferta de alojamiento, restauración y actividades en plena naturaleza. De estilo rústico, las habitaciones disponen de todas las comodidades, mientras la oferta gastronómica es otro aliciente para visitar este hotel.

Hotel El Faixero

Carretera Iglesuela, 7 (Cinctorres) - 964 18 10 75



En el hotel El Faixero se han creado dos ambientes con estilos diferenciados: El Faixero Tradición, compuesto por una casa de montaña, con 12 habitaciones, una terraza con jardín y varias salas exclusivas; y El Faixero Evolución, un hotel recién inaugurado, elegante, confortable y tranquilo.

Palau dels Osset

Plaza Mayor, 16. (Forcall) - 964 171 180



Palacio del S. XVI, ubicado en Forcall. Dispone de dieciséis habitaciones distintas con una decoración y un mobiliario de lujo. Cuenta además con un gran salón de 85 m² que ha mantenido la extraordinaria carpintería original de las puertas.

Masía Villalonga

Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 (Alcora) - 655 681 298



La Masía Villalonga, situada a unos 8 kilómetros de l’Alcora, ofrece un alojamiento rural en un entorno tranquilo y acogedor. El visitante podrá disfrutar de una estancia agradable y estar en contacto con la naturaleza, conocer la cultura y patrimonio local, así como recorrer senderos.

Hotel-Rest Muvabeach

C/ Porteta 1 (Peñíscola) - 964 845 162



A los pies del castillo del Papa Luna se emplaza este hotel con vistas al mar Mediterráneo. Inaugurado en junio del 2014. Decorado con colores blancos, negros y dorados, dispone de 12 habitaciones. Ofrece una excelente cocina en el Muvabeach Restaurante y el Beach Club Entredosaguas.

Parador de Benicarló

Avda. Papa Luna, 5 (Benicarló) - 964 47 01 00



Es un alojamiento confortable, de sencilla decoración y habitaciones con vistas al mar, que forma parte de la red de Paradores de Turismo. Destaca su extenso jardín, con gran abundancia de palmeras y flores así como una magnífica piscina de temporada.

La Borda

(Grao de Castellón)



Isabel Alonso Lozano, Manuel Cazorla Alonso y Isabel García Cazorla en la sala del restaurante La Borda

Hoy visitamos el restaurante La Borda, pequeño establecimiento que lleva seis años en funcionamiento y está situado en el Grao de Castellón.

Nos recibe Manuel Cazorla Alonso, encargado de la sala y copropietario. Al entrar podemos observar un expositor donde muestran parte de la oferta de pinchos, montaditos y raciones, además en la pared de pintura pizarra anotan las sugerencias del día.

El local es reducido y acogedor, con una capacidad para 34 comensales en el interior más unas mesas en la terraza. Mesas en diferentes alturas y barra de forma ondular con taburetes. Los colores claros y unas fotografías marítimas en tamaño maxi le dan amplitud a la sala. Si miramos las paredes desde la mesa parece que estemos navegando por el mar.

En la cocina encontramos a Isabel Alonso Lozano, chef y propietaria, acompañada de Isabel García Cazorla. Nos cuentan las características de La borda, donde no existen los menús y se trabaja siempre con la carta, los pinchos del expositor y las sugerencias del día. La cocina de La borda se basa en una buena materia prima, utilizando productos de la zona y donde se respetan los sabores tradicionales aportándoles matices un poco más actuales que resaltan el resultado final.





Erizo relleno



Tosta de pan, pulpo, alioli y pimentón de la vera



Montadito de patata, bacalao, tomate seco, manzana y aceitunas negras



Gambitas blancas de Huelva a la plancha



Huevos rotos, patatas y jabugo



Tartar de tomate, sardina anchoada, menta y vinagre de jerez



Finger de Japón



Colombia

Erizo relleno

Erizo abierto, servido sobre hielo pilé, relleno con una farsa densa de textura un poco rugosa pero que no molesta, sabor intenso a mar, a erizo, terminado con unos germinados de cebolla y acompañado por unas tostas de pan. Un clásico en La Borda, lo llevan preparando desde el primer día.

Tosta de pan, pulpo, alioli y pimentón de la vera

Servido en un plato de pizarra, sobre el pan unas láminas finas de patata y el pulpo sobre éstas, cubierto de alioli y glaseado, terminando el plato con el pimentón de la vera.

Montadito de patata, bacalao, tomate seco, manzana y aceitunas negras

Sobre la tosta las láminas de patata de base y unas lascas de bacalao, previamente desalado y escaldado, se culmina el plato con una crema de tomates secos y manzana, que le aportan un punto ácido pero fresco a la vez, termina decorando con aceitunas negras.

Tartar de tomate, sardina anchoada, menta y vinagre de jerez

Bajo el nombre de tartar como concepto nos encontramos esta ensalada fresca e intensa, con dados de tomate pelado (solo la carne). Ninguna semilla se entremezcla con la sardina anchoada, en su punto de salmuera, la menta le aporta un punto fresco y divertido y el aliño con la acidez del vinagre de jerez resalta el sabor de la mezcla.

Gambitas blancas de Huelva a la plancha

¡Qué decir de este plato! Producto y buen hacer en la

cocina, excelente la calidad de las gambas y donde la mano del chef no las estropea, justas de sal, de cocción, un guiño de Isabel a su tierra. Un bocado exquisito.

Huevos rotos, patatas y jabugo

Buenísima la patata de Vistabella, bien frita, sin exceso de aceite y crujiente. Los huevos son ecológicos. Una buena cantidad de jamón de jabugo cortado fino culmina este plato tan gustoso si se utiliza buena materia prima.

POSTRES:

Los postres que degustamos no los realizan allí, son postres de Paco Torreblanca. En La Borda apuestan por la calidad de quizás el mejor pastelero de España para terminar con buen sabor de boca.

Finger de Japón

Lingote compuesto por bizcocho de té matcha intercalado con diferentes capas de relleno, combinando una compota de coco y maracuyá, mousse de yuzu y terminado con un glaseado y unas grosellas. Muy bueno.

Colombia

Excelente combinación de sabores clásicos en los postres como son chocolate, café y caramelo; postre equilibrado que no resulta empalagoso.

La Borda es una buena opción para una comida o cena informal y para salir a tapear. Un lugar con encanto que ofrece unos platillos interesantes, sin grandes florituras pero con buen producto.

Carta de vinos

Tres vinos tintos y dos blancos a copas encabezan la carta de vinos.

Seguidamente tenemos 11 referencias de tintos, de distintas D.O., entre 10 y 31€, así como 3 referencias de blancos, 4 de espumosos y una sangría de cava.

En la misma carta podemos apreciar las referencias y precios de refrescos, cervezas, cafés, infusiones, aperitivos, brandys, whiskys y licores.

La Borda

*Cl d'Alcossebre, 19, Grao de Castelló
Teléfono: 616 09 17 18*

*Texto y fotografía:
Sheila Sánchez Camba
Ignacio Porcar Beltrán*



Los que ya hemos visitado

Cal Paradis

Avda. Vilafranca, 30 (Vall d'Alba) - 964 32 01 31



“Cal Paradís”, en Vall d’Alba, muestra una cocina natural, sin fuegos artificiales que la acompañen, con base y raíces de una cocina tradicional, de sabores limpios, presentaciones sencillas pero bien ejecutadas, donde se trabaja, se respeta, se valora y se ensalza el producto de nuestra zona.

Rest.-Tapería Xanadú

P. Mestres del Temple, 3 (Benicarló) - 964 82 84 12



Marcos Martínez Alemán ha apostado por la calidad y el buen servicio. La oferta que proponen a mediodía es de un menú que, todos los meses se cambia, elaborado con productos de temporada. Consta de cuatro primeros platos, cuatro segundos y los postres caseros, a elegir.

Rest. Il Fragolino Due

C/ Mosen Sorell, 2 (Castellón) - 964 23 63 00



Mauro Spigarelli y Mauro Paioli nos descubren un trocito de Italia en su restaurante de Castellón. El lugar es muy acogedor para disfrutar de la propuesta gastronómica hispano-italiana de la chef Macarena Folch. El comensal podrá degustar un excelente menú del día.

Pizzeria Rest. Pinocchio

C/ de L'Escullera de Ponent, 1 (Borriana) - 964 586 513



El propietario y jefe de sala de este restaurante es Vicent Bou Farnós. Si bien la carta está presente, encontramos unos menús que van cambiando diariamente con tres primeros y tres segundos a elegir. Ha logrado una perfecta simbiosis con el producto italiano.

**QUESOS
ALMASSORA**

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS) · Tel. 964 56 33 50



La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

Mesón La Setena

C/ Aldea de los Mártires, 9 (Culla) - 964 44 63 88



Monumento gastronómico de Culla; visitarlo es un homenaje a los buenos caldos, a las carnes bien cocinadas, al producto local y al cariño por la comida. Su propietario, José Luis García Traver, junto a la cocinera Rosita Nieves hacen que este establecimiento sea visita obligatoria.

Restaurante Rafael

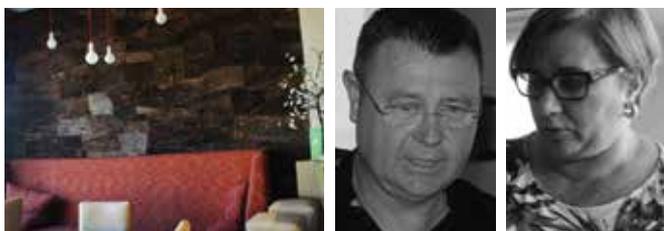
C/ Churruca, 28 (Grao de Castellón) - 964 28 21 85



Restaurante de cocina mediterránea, marinera, con una materia prima excelente, cocinada como antaño, sin disfraces, respetando el sabor del producto, con unos puntos de cocción perfectos. Actualmente ofrece un menú extraordinario a precio muy económico.

Restaurante Pilar

P la Generalitat, 4. (Artana) - 605 942 170



Juan García Estebe, chef experto arrocero, nos descubre una gran variedad de arroces. Pilar Agut Molés es la jefa de sala y copropietaria del establecimiento, que cuenta con un comedor para unos 60 comensales y una terraza que se utiliza en los meses de verano. Excelentes arroces.

Restaurante Candela

C/ Alloza, 185 (Castellón) - 964 25 43 77



Tiene un menú semanal al mediodía con una variedad amplia para elegir entre cinco entrantes, cinco segundos platos o la posibilidad de platos especiales y seis postres caseros, así como la carta que tienen los fines de semana. Acompañado también de una buena carta de vinos.

Restaurante La Traviesa

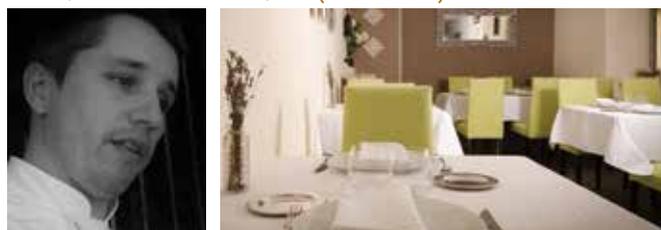
C/ del Clot, s/n (Benicàssim) - 674 140 195



En cada uno de los platos se ve reflejado el trabajo del chef Fernando Huguet y su equipo, observamos una búsqueda de contrastes sin olvidar el respeto por el producto, por la elaboración y por la exigencia del *savoir-faire* propio de un buen cocinero.

Restaurante La Llenega

C/ Conde Noroña, 27 (Castellón) - 964 05 68 26



“La Llenega” lleva ocho años produciendo una oferta gastronómica donde se mezcla la cocina de vanguardia y un increíble trasfondo, muy bien conservado, de la sabiduría tradicional gastronómica de nuestra provincia. Oferta un equilibrado menú diario, y una cuidada carta.

CISTELLES DE MADAL FORMATGES CONSERVES AGÜES VINS PERNIL TALL D'EMBOTITS FOIES OLI
ARTICLES DE REGAL BOMBONS CONFITURES SALAONS LICORS
DOLÇOS CAVES DESTILLATS
Temptació de Sabors
PRODUCTES SELECTES
C/ Santa Anna, 28 baix. 12520 Nules (Castelló) Telfs.: 964 673 667 - 617 020 868 www.temptaciodesabors.com

Farga Restaurant

Ermita M. de Déu dels Àngels (Sant Mateu) - 663 909 586



Ocupa una antiga hospederia de Sant Mateu. El comedor es un espacio amplio que puede acoger hasta 150 comensales. Propone un menú degustación o un menú diario que consta de tres entrantes en el centro de la mesa, un segundo a elegir entre ocho platos, postre y bebida.

Quesomentero

C/ Pere Molina, 5 (Vila-real) - 606 140 830



“Quesomentero Cheese Bar” lleva apenas abierto siete meses en Vila-real y ya se ha convertido en un referente. Sus propietarios son Alberto Javier Santos y Sara Andreu. Es un restaurante atípico donde degustar todas las propuestas que hace Alberto Javier, donde el queso es el producto estrella.

Restaurante Daluan

Callejón de La Carcel, 4 (Morella) 964 16 00 71



“Daluan” es fruto del trabajo del chef Avelino Ramón y la jefa de sala Jovita Amela. Un trato cercano y agradable con los clientes y una cocina de alto nivel gastronómico han logrado posicionarse como uno de los referentes de la cocina de la provincia.

Ous & Caragols

Avda. Cortes Valencianas, 3 (l'Alcora) - 678 528 339



Restaurante moderno, de estilo desenfadado y con una propuesta gastronómica cosmopolita. En el local, ubicado en l'Alcora, se ha creado un ambiente original. El chef Rubén Álvaro es autodidacta y nos ofrece una propuesta diferente y atractiva, con una cocina de producto y de fusión.

Rest. María de Luna.

C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 (Segorbe) - 964 71 36 01



Javier Simón Martín es el propietario del hotel Martín el Humano, y el chef de su restaurante, María de Luna. La cocina es de temporada, de producto. La oferta gastronómica es muy variada, desde catering, menú entre semana, carta, menú degustación, hasta menús de diferentes jornadas.

Malabar

C/ Ruiz Vila, 8 (Castellón) - 964 22 93 01



Malabar es el último proyecto que ha llevado a cabo el Grupo la Guindilla. Además de la carta, encontramos menús degustación y sugerencias del día. Sin embargo, este restaurante es algo más que comida, está especializado en coctelería y ofrece conciertos en directo para amenizar las veladas.



asesores vinícolas

Polg. Centro Empresarial La Plana. Calle L, Nave 9, Panel 1, Buzón 4
12550 ALMAZORA (Castellón). Tel. 964 010 424 · Fax 964 010 464

perezymateu@perezymateu.com · www.perezymateu.com

dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



DasWeltAuto.

La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen

“Sacsacollons”

Es el nombre de una olla que hacían antiguamente los hombres de la mar. La receta ha sido recogida de la parte costera de Peñíscola y consiste en hervir con agua patatas, cebolla y bacalao. Una vez todo hervido se acompaña con allioli muy picante. Se hace de la siguiente manera: Cortaremos el bacalao a trozos medianos y lo pondremos a remojo en agua de mar, cambiándola a menudo durante 24 horas. Dos horas antes de preparar el guisado, cambiaremos el agua de mar por agua dulce. En una olla con agua pondremos las patatas, las cebollas, un chorro de aceite y un poco de sal. A medio cocer añadiremos el bacalao hasta que esté todo cocido. Aparte haremos un “allioli” muy picante con una cabeza de ajos, una yema de huevo y aceite de oliva y la aclararemos con un poco del caldo de la olla. Sacaremos el contenido de la olla, lo colaremos y lo dejaremos escurrir, poniéndolo en una jofaina, costumbre marinera, y sobre las patatas, la cebolla y el bacalao, extenderemos la salsa de “allioli”.



Guisado de cordero al estilo de Viver

Ingredientes: 1 kg de espalda de cordero, 1 cebolla mediana, 1 tomate maduro, 1 cabeza de ajos, 1 hoja de laurel, 1 vaso de agua, 500 g. de patatas, 4 huevos, aceite de oliva y sal.

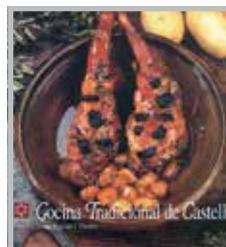


Elaboración: Se sazona la carne con sal, se pela y cortan las patatas a dados medianos. Pelaremos y rallaremos la cebolla y el tomate. En una cazuela freiremos la carne con aceite y salaremos. Una vez frita, la sacaremos y reservaremos. Con el mismo aceite haremos el sofrito con la cebolla, tomate, la cabeza de ajos y el laurel. Cuando la cebolla esté transparente, pondremos de nuevo la carne, añadiremos un vaso grande de agua, ajustaremos la sal y taparemos la cazuela, dejándola cocer a fuego lento. Cuando la carne ya esté cocida, añadiremos las patatas y los huevos enteros con cáscara y todo. Corregiremos la sal, taparemos la cazuela y esperaremos a que las patatas estén cocidas y los huevos duros. Al servir las raciones, pondremos un huevo duro por persona, pelado y partido por la mitad.

Agua de cebada

Necesitaremos 225 g. de cebada o cebada en grano que, si no se compra ya tostada, tostaremos en una lata al fuego o al horno, removiendo constantemente para que esté uniforme. Dejaremos enfriar y la pondremos a remojo con agua junto con unos trozos de piel de limón y lo tendremos en maceración durante 24 horas.

Transcurrido este tiempo, colaremos el líquido de la maceración, que habrá tomado un color café. Le agregaremos unas cucharadas de azúcar al gusto y lo pondremos en el congelador, para que se vaya congelando. Con la intención de que no se hagan bloques de hielo lo iremos sacando de vez en cuando y lo batiremos. Repetiremos la operación hasta que esté bien helado, sólido y granizado. Se sirve en vaso alto, poniendo una pajita, por la cual se succionará el líquido. También se suele poner un poco de leche merengada por encima.



Recetas seleccionadas del libro:
“Cocina Tradicional de Castelló”
Autor: **Joan Agustí i Vicent**
Editado por el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Castellón.

Sección patrocinada por



Oferta formativa para profesionales



El Centro de Turismo (CdT) de Castellón pone en marcha de nuevo su oferta formativa dirigida a los profesionales del sector, orientada a la especialización y reciclaje de aquellas personas en activo que precisan mantenerse al día para adaptarse a las exigencias de un mercado en constante evolución.

Esta formación, totalmente gratuita para el alumno, gracias a la cofinanciación de la Generalitat Valenciana y el Fondo Social Europeo, contribuye decisivamente a la especialización y el reciclaje continuo de trabajadores/as en activo, mediante una oferta formativa segmentada, especializada e innovadora.

Los alumnos pueden inscribirse a los cursos que deseen, a través de la web www.cdt.gva.es.



CdT Castellón SEPTIEMBRE - DICIEMBRE 2016

Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas empleadas. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.



COCINA

El arroz en la montaña (Morella)

Lunes 26 septiembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Postres clásicos revisados y su aplicación real al buffet (Peñíscola)

Lunes 3 de octubre, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Carta de panes artesanos para restauración

Lunes 10 octubre, de 10 a 14 y de 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cocina Slow Food (Alcalà-Alcossebre)

Lunes 17 de octubre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Arroces Marineros

Lunes 24 de octubre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cocina de autor

Lunes 7 de noviembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cocina de entrantes y tapeo (Cinctorres)

Lunes 14 noviembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cocina para eventos deportivos

Lunes 14 y 21 de noviembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (16 h.)

Platos de cuchara tradicionales actualizados

(Alcalà-Alcossebre)

Lunes 21 noviembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Alta repostería: Ni dulce, ni salado

Lunes 28 noviembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Postres y dulces navideños

Lunes 12 de diciembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cocinando nuestros sabores

Lunes 19 de diciembre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

ALOJAMIENTO

Interiorismo para establecimientos de turismo rural (Albocàsser)

Miércoles 21 y jueves 22 septiembre, de 16 a 20 h. (8 h.)

SERVICIO DE SALA

Técnicas de marketing del vino en sala

Martes 20 y Miércoles 21 septiembre, de 16 a 20 h. (8 h.)

Como elaborar una carta de vinos y gin tonics (Morella)

Lunes 17 de octubre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Cata y maridaje de café Grand-Cru

Martes 18 y miércoles 19 de octubre, de 16 a 20 h. (8 h.)

El calvados, procedencia, cata y aplicación en la coctelería

Martes 8 y miércoles 9 de noviembre, de 16 a 20 h. (8 h.)

Espumosos de la Comunitat Valenciana

Martes 13 y miércoles 14 de diciembre, de 16 a 20 h. (8 h.)

DIRECCIÓN Y GESTIÓN

Elaboración de webs turísticas y su posicionamiento (Morella)

Lunes 3 y martes 4 de octubre, Lunes 3, de 10 a 14 y 16 a 19 h. Martes 4, de 10 a 14 h. (11 h.)

Marketing y comunicación a través de Redes Sociales - Avanzado (Onda)

Lunes 3 y martes 4 octubre, de 16:30 a 20 h. (7 h.)

Gestión de Redes Sociales y Community Manager

Del 25 al 27 de octubre, martes, miércoles y jueves, de 16 a 20 h. (12 h.)

Primeros auxilios en situaciones de emergencia (Montanejos)

Miércoles 26 octubre, de 10 a 14 y 15:30 a 19:30 h. (8 h.)

Atención al cliente en inglés - Destino SICTED (Peñíscola)

Del 7 al 28 de noviembre, lunes, miércoles y jueves, de 16 a 20 h. (40 h.)

Quique Dacosta

Cocinero con cuatro Estrellas Michelin

De fregar cazuelas a tener cuatro restaurantes, uno de ellos con 3 estrellas Michelin. Quique Dacosta (Jarandilla de la Vera, Cáceres, 1972) ha trabajado duro y con convicción durante más de 25 años para convertirse en uno de los grandes nombres de la cocina internacional, sin perder sus raíces y con una ilusión renovada que le ha llevado a forjar un exitoso grupo empresarial "Daco & Co". Dacosta es un modelo perfecto para los alumnos de GASMA, del que forma parte como presidente de un extraordinario Consejo Asesor que comparte un sueño: Formar a generaciones de profesionales de la cocina y la restauración excelentemente preparados.

Actualmente preside el Consejo Asesor de GASMA en Castellón -del que también forman parte miembros como Ricard Camarena, Manuela Romeralo, Susi Díaz, Paco Torreblanca y la investigadora Purificación García ¿Cuál es la labor de este prestigioso equipo de profesionales en este centro de formación?

Dar nuestra visión y conocimiento en cada una de nuestras áreas a GASMA y a los alumnos. Intentamos ofrecer herramientas que ayuden a los alumnos a estar conectados con la realidad del mundo gastronómico.

Uno de los retos de GASMA es formar a profesionales especializados en técnicas culinarias, pero también cualificados para dirigir y administrar establecimientos de restauración. Usted mismo es un gran ejemplo tras forjar desde hace años un exitoso grupo empresarial “Daco & Co”. ¿Cómo se convierte un cocinero en empresario?

En mi caso por pura necesidad y porque el propio negocio te obliga. La oportunidad que tienen estos estudiantes de convertirse en muy buenos profesionales de la cocina, pero también de poder gestionar sus negocios, es buenisima. Ojalá yo hubiera podido tener esa formación desde mis inicios. Afortunadamente me rodeo de gente que me asesora muy bien, pero al final necesitas todas las herramientas para poder tomar decisiones. Y eso lo aprendes en la universidad o a golpe de experiencia. Con la primera te ahorras muchas cosas y estás mejor preparado para lo que venga.

¿Cuáles son los sueños que desean construir con GASMA?

Definitivamente muchas generaciones de profesionales de la cocina y la restauración excelentemente preparados. No solo en técnicas y en management, sino en valores también. Creemos en este proyecto que no hace más que dignificar la profesión, dando las mejores herramientas a personas que han decidido hacer de este área su vida, porque así es como vivimos los cocineros, con alma y vocación.

“Quique Dacosta Restaurante” en Denia es el buque insignia del grupo que forman parte otros restaurantes: “Mercatbar”, “Vuelve Carolina” y “El Poblet”.

¿Cómo consigue gestionar toda esta estructura?

Equipos. Sin las personas que trabajan en el grupo, nada de esto sería posible. Desde los que se encargan de fregar hasta los jefes de cada área y cómo no, los directores de restaurante.

Lo que empezó como un restaurante con básicamente dos áreas, cocina y sala, se ha convertido en una estructura mucho más amplia. Aparte de mi equipo, la constancia y tener los objetivos muy claros.





Foto: Pelut i Pelat

Tomate aplastado



Foto: Pelut i Pelat

Piadinna de maiz fermentado v atún rojo y vinagreta de dashi



¿Cuál es la esencia que comparten todos sus establecimientos? ¿Qué particularidad distingue a cada uno?

Todos comparten mi filosofía: el trabajo, la excelencia, el producto, investigación, esfuerzo, pasión, querer agradar, el territorio, el respeto a la tradición y la vocación de innovar. Cada uno tiene su singularidad:

“Mercatbar” es un restaurante que fue muy innovador cuando abrió sus puertas hace casi 6 años. Un restaurante de mercado, con una carta basada en tapas tradicionales españolas con un toque muy nuestro. Hoy en día, es el mismo, pero ahora recoge tradiciones no solo españolas, sino del resto del mundo.

“Vuelve Carolina” recoge en su carta las tendencias gastronómicas del momento, además de platos con una marca muy personal.

“El Poblet” es un restaurante con 1 estrella Michelin, que presenta en su carta los platos más representativos de mi carrera, pero también creaciones propias del equipo.

“Quique Dacosta Restaurante” tiene 3 estrellas Michelin, un restaurante con un lenguaje muy personal, donde trabajamos año a año la creatividad, con una propuesta única en el mundo. Cocina de innovación a la que también le llaman de vanguardia.

Autodidacta por necesidad, de preparar una cocina castellana, que luego pasó a ser marinera, a su propuesta actual de vanguardia en el “Quique Dacosta Restaurante” en Denia ¿Qué evolución ha vivido profesionalmente?

De fregar cazuelas a tener 4 restaurantes, uno de ellos con 3 estrellas Michelin, mucho aprendizaje y convicción hasta convertirme en la persona que soy hoy.

En la actualidad, con una cocina centrada en el producto de cercanía y por tanto mediterránea ¿Qué le queda de sus raíces extremeñas?

El alma, el sentimiento, los valores aprendidos en el seno de una familia sencilla, extremeña. Amor por la naturaleza heredada de mis dos padres, la educación y el cariño de mis madres. En diversos puntos de mi carrera y en el día a día utilizo los productos extremeños, no solo en elaboraciones, también como inspiraciones.

¿Qué productos son básicos en su cocina?

Soy cómplice de la despensa más próxima por buena y plural. Pero no estoy cerrado ni muchísimo menos a las despensas de calidad del resto de España y del mundo, aunque les de un porcentaje más o menos relevante. Soy cómplice de los vegetales, podría decir que son el hilo conductor de mi cocina.

Junto a su restaurante en Denia tiene un taller dónde con su equipo trabajan tan sólo pensando en construir nuevas creaciones que sorprendan al comensal ¿Cómo funciona?

Es parte del restaurante, dentro del mismo. Es una cocina pequeña, que hace poco re-estrenamos de la mano de Porcelanosa. No deja de ser eso, una cocina. En ella desarrollamos las ideas en las que estamos trabajando, aunque he de decir que no todo se cuece exclusivamente en la cocina.

Esta temporada 2016 ha renovado menú bajo el título “Fronteras”. ¿De qué disfrutará el cliente que entre en “Quique Dacosta Restaurante”?

No desvelo nada del menú para que el cliente disfrute sin ser advertido más que de sus preferencias y alergias alimenticias. Lo que sí puedo decir es que es un menú fruto de un proceso creativo muy muy personal, introspectivo. Muy



Quique Dacosta Restaurante. Foto: Pelut i Pelat



Foto: Pelut i Pelat

Morro de cerdo moruno



Foto: Pelut i Pelat

Tè denso de galeras y hojas de alcachofa de la Vega Baja

mediterráneo y lleno de guiños a otras culturas, siempre dentro de lo que es mi cocina.

¿En la alta cocina hay que innovar continuamente?

Creo en la actitud de innovar. Con esta vocación se avanza. Luego hay muchas formas de innovar, y algunas las hacemos fruto de las necesidades del día a día.

Para nosotros es muy importante la investigación, la evolución al fin y al cabo. Pero tengo que decir que no toda la alta cocina en el mundo tiene esta premisa y no, por no tenerla, es ni peor ni mejor, es simplemente distinta.

¿Puede convivir la tradición y lo contemporáneo en la alta cocina?

Por supuesto.

Los últimos dos años de su vida han estado repletos de viajes. ¿Dónde ha estado? ¿Qué ha aprendido en estos viajes?

He visitado muchos países de Europa, América del sur, centro y norte, y Asia. Sería un relato bastante largo, pero en cada uno intento encontrar algo esencial de la cultura, no solo gastronómica, también social y cultural.

Ha comentado en alguna ocasión que la mejor oficina de turismo que un país puede tener es un restaurante ¿Por qué?

Porque es exponente no solo de la gastronomía sino de la cultura del país, un “abre bocas” de lo que el turista se puede encontrar cuando nos visite. El diseño, las formas de ser, de vivir, la disciplina es tan transversal que considero que con un restaurante van de la mano muchas otras disciplinas, además de la exportación de nuestros productos, talentos y conocimientos. Hay mucho por hacer.

Es considerado en la actualidad como uno de los grandes nombres de la cocina internacional. Es merecedor de tres estrellas Michelin para su restaurante en Denia, otra estrella Michelin para el Poblet, así como 3 Soles Repsol, dos veces mejor restaurante de Europa y otras muchas distinciones ¿Qué significan, personal y profesionalmente, todos estos reconocimientos?

Los reconocimientos llegan por el trabajo hecho. Son importantes, claro, pero son una consecuencia. Así es como nos los tomamos y nos ayudan a seguir trabajando por nuestros objetivos.

¿Es rentable económicamente la alta cocina?

Sí, claro. En unos lugares más que en otros, pero sí, es rentable. Es posible que algún restaurante no lo sea, pero en lo que a los míos representan, lo son, y me siento orgulloso de ello también.



Quique Dacosta durante la entrevista concedida a CASTELLÓ - Turisme i Gastronomia, en las instalaciones de GASMA

Después de 26 años en el oficio ¿cuándo fue la última vez que más disfrutó en la cocina?

Hoy, en el servicio del mediodía. Suele pasarme y seguramente en el de esta noche lo haré igual. La cocina es una de mis pasiones.

¿Ha conocido alguna vez el fracaso? ¿Y las decepciones?

Por supuesto, hacen parte de la vida y las asumo igual que con los grandes aciertos. No hay que tener miedo al fracaso.

Usted es referencia para muchísimos cocineros en el mundo, pero ... ¿Qué cocineros fueron referencia para usted? En la actualidad ¿hay alguno que usted tenga como referencia?

He tenido y tengo muchísimos chefs referencia. No voy a decir ninguno por que todos están en mi cabeza y no quiero llenar las páginas de esta entrevista de nombres, pero admiro, aprendo y aprenderé de muchos e incluso de legados de muchos chef que ya no están.

Cuando se habla de cocina o gastronomía española ¿existe una identidad común?

Sí. Excelencia. Creatividad. Innovación.

¿Se puede llegar a considerar lo que se come como una obra de arte?

Puede. Se hace continuamente, es el eterno debate. Un debate que yo no quiero alimentar.

¿Qué entiende por creatividad en gastronomía?

Crear cosas nuevas, ya sean armonías, aplicaciones, presentaciones, técnicas, crear estilos, fórmulas... Crear con todo lo que esa maravillosa palabra conlleva.

¿Qué papel juegan las redes sociales en la difusión de la gastronomía?

Es un canal de comunicación sin intermediarios. De tú a tú con el cliente o seguidor. Sirven para muchas cosas y a mí me encantan como medio para divulgar.

¿De cuál de sus creaciones se siente más orgulloso?

De la última por ejemplo, de "Fronteras", el menú creado para Quique Dacosta Restaurante 2016.

Ha publicado también varios libros –el último de ellos "De Tapas"- donde se recogen recetas, filosofía culinaria, reflexiones... ¿Es una forma de dejar constancia de su trabajo?

Es una forma de devolver conocimiento. Los libros fueron mis maestros, mi fuente de saber.

En la actualidad lleva a cabo muchos proyectos culinarios ¿cuál es el que está más cerca de ver la luz?

En estos momentos estamos trabajando en distintas líneas, desde el diseño a la apertura de nuevos conceptos. Poco a poco irán viendo la luz. Los próximos diez años me temo van a ser fascinantes.

Los estudiantes de GASMA tienen una buenisima oportunidad de convertirse en excelentes profesionales de la cocina, además de aprender a gestionar sus negocios

Quique Dacosta Restaurante

Carretera Las Marinas km 2, con calle Rascassa, 1.
Denia, Alicante. Comunidad Valenciana. España
+34965784179
quiquedacosta@quiquedacosta.es
www.quiquedacosta.es



GASMA
Avda. Enrique Gimeno, 67
12006 Castellón de la Plana
Tel. +34 964 217 649 / +34 902 103 346 /
Whatsapp: +34 616 858 393
email: info@gasma.es



Quique Dacosta (centro) preside el Consejo Asesor de GASMA en Castellón, del que también forman parte Ricard Camarena, Manuela Romeralo, Susi Díaz, Paco Torreblanca y la investigadora Purificación García. En la imagen aparecen junto a miembros de GASMA



El nombre de la población Bejís lleva ligado desde hace décadas al embotellado y distribución de un agua de calidad excepcional, procedente del manantial Los Cloticos, localizado dentro del Paraje Natural Municipal Peñascabia, con un alto valor natural, histórico y paisajístico. El agua brota del manantial, que nace en las estribaciones de los Montes Universales, tras varios años de largo recorrido por el corazón de la montaña, que actúa como filtro natural, garantizando que el agua conserve su pureza original y una mineralización equilibrada.

Fue a principios del siglo XX cuando se descubrieron las excelentes propiedades del agua de Bejís. Una analítica completa, que venía directa desde Madrid, demostraba que la fuente de Los Cloticos proporciona una incomparable agua de mesa con propiedades digestivas y diuréticas. El agua de Bejís, por su composición físico-química, tiene unas cualidades apreciables de sabor y exquisita finura.

La distinción de esta excelente agua se incrementa cuando es embotellada directamente desde el nacimiento del manantial Los Cloticos, donde se encuentra ubicada la Planta Envasadora, a escasos cinco kilómetros de la localidad de Bejís, que con un impecable proceso industrial, mimado por profesionales que ofrecen como garantía su saber hacer, obtiene como resultado un producto de primera calidad. La planta de Agua de Bejís depende directamente del Ayuntamiento de Bejís, que ofrece trabajo directo a 32 personas, e indirecto (transportistas, distribuidores, comerciales, etc.) a muchas personas más.

Disfrutar del Agua de Bejís es un auténtico lujo que está al alcance de todos. Su pureza original, composición química constante, efectos saludables y excelente sabor, la convierten en un agua mineral natural para distintos gustos.

Agua de Bejís

Partida Los Cloticos, s/n · Teléfono: 964 76 41 65
e-mail: aguadebejis@bejis.es · web: www.aguadebejis.es



Terreus 2012 Paraje de Cueva Baja V.T. Castilla y León

Bodegas Mauro es la primera bodega familiar de Mariano García en tierras de Castilla y León (Maurodos se encuentra acogida en la denominación de Toro) y recibe el nombre en homenaje a su padre, Mauro García.

Fundada en 1980, dos años antes de que se constituyera la D.O. Ribera del Duero, Bodegas Mauro quedó excluida de la Denominación de Origen por razones estrictamente de acotamiento geográfico en el momento de su constitución, cuando no se consideraron suficientes las argumentaciones históricas de los viñedos de Tudela de Duero.

Viñedos que se remontan a la época de los Austria (1562, Felipe II) y que fueron eximidos de pago de tributos por su excelente calidad. Por otro lado, Mauro ha mantenido siempre rígidas pautas de calidad y, liberada de la rigidez de la D.O., ha sabido sacar provecho elaborando vinos con gran potencial.

Poseen 35 ha de viñedos repartidos entre los municipios de Tudela de Duero y Santibáñez de Valcorba. Tudela está emplazado a orillas del río Duero, a 760 metros de altitud sobre el nivel del mar, sobre un suelo de la Era Terciaria y Cuaternaria. Sometido a un clima continental extremo, sus inviernos son muy fríos, los veranos muy calurosos y secos, y la pluviometría de 450 mm/año. Tienen plantado un 85% de tempranillo, 10% de garnacha y 5% de syrah, con una edad media de 22 años. La densidad de plantación varía de 2.500 a 3.500 pies/ha según el viñedo, que ofrece producciones de 3.000 a 5.000 kg/ha. Realizan exhaustivos controles sobre el rendimiento de la cepa y seleccionan estrictamente la uva.

Los viñedos con los que trabaja Bodegas Mauro, tanto propios como de viticultores colaboradores, cuentan con certificación ecológica. No obstante, a pesar de que todo el vino procede de uvas y viñedos ecológicos, no se utiliza la certificación para ninguno de los vinos.

Terreus es el gran vino de Bodegas Mauro. Un vino de pago, el Paraje de Cueva Baja, un viñedo de apenas 3 hectáreas de viñas viejas plantadas sobre suelos de arcilla y arena. Un vino con mucho carácter y una estructura imponente, que con los años ha ido evolucionando para ofrecer hoy un vino con una gran frutuosidad, muy limpio y profundo en nariz, amable, serio y complejo en boca. Un vino aristocrático.

Con un equilibrio asombroso, Terreus es un gran vino de guarda que, si bien se muestra accesible ya en su juventud, es de los que compensan con creces a quienes esperan pacientemente que alcance una mayor complejidad y profundidad con algunos años de maduración en botella.

TERREUS 2012

100 % Tempranillo

Cosecha influenciada por la escasez de lluvias en el periodo invernal y ausencia de heladas. El agua llegó bien dosificada en primavera, justo antes del comienzo de un verano cálido con un enero adelantado. Tranquilo final de ciclo con una recolección progresiva y temperaturas estables.

El Terreus más aristocrático de los últimos años. Limpia frutuosidad, sutilidad, hondura aromática y precisa estructura en un vino de múltiples capas.

Terreus 2012 fue embotellado en Diciembre de 2014 después 24 meses en barricas de roble francés.

Uno de los grandes vinos de España, con una producción de 9790 botellas, su precio ronda los 80,00 €.



Tomate Raf, para paladares exigentes



Felix Tejeda.
Director Gerente de DiVino

impermeables, y poco regadas, con aguas muy salobres (con una concentración de sal hasta diez veces superior a lo normal).

Tiene una raíz muy débil, por lo que necesita un trato muy especial.

Es una variedad poco productiva (entre 4-6 kilos por metros cuadrado frente a otras variedades que pueden llegar a los 15-18 kilos). Requiere climas muy secos, con humedades inferiores al 60%.

El poder del Raf se encuentra en su interior, muy resistente a la salinidad de las aguas, solamente se puede cultivar, de forma óptima, en el levante almeriense (La Cañada, El Alquíán y Campos de Níjar), ya que es, en estas zonas, donde existe un agua con un alto nivel de sal, y unas condiciones agroclimáticas (microclima) excelentes.

Necesita una temperatura óptima, que estaría entre 5°C y 25°C. A más temperatura pierde el sabor y si es menor la planta no crece.

Al ser un tomate muy delicado, solamente los agricultores más antiguos y más experimentados son capaces de sacar adelante este tomate.

Los técnicos agrícolas piensan que el cultivo del raf es todo un arte. El volumen producido no cubre la demanda.

Según un estudio de la Universidad de Almería, el tomate RAF es muy rico en carotenoides, compuestos antioxidantes que previenen enfermedades como el cáncer, artrosis, fenómenos degenerativos, degeneración muscular, etc. Además, el tomate RAF tiene más vitamina A que cualquier fruta. Y también es ideal para personas con enfermedades cardiovasculares o hipertensas, debido a su bajo contenido en sodio y su escaso contenido en grasas.



El nombre hace referencia a las siglas de Resistente Al Fusarium (hongo filamentoso). Es uno de los productos más antiguos y tradicionales de la Vega de Almería. Es un tomate tradicional. Es el tomate que se ha cultivado desde siempre en el levante almeriense. Este tomate se cría, prácticamente, de manera natural. Recuerda a los tomates de nuestros abuelos. De temporada corta, con fechas de producción que van desde primeros de diciembre hasta mediados de mayo.

Sus peculiaridades organolépticas le convierten en un producto *delicatessen*, por ello se le conoce como "Tomate pata negra". Tomate que nos devuelve el exquisito sabor de los tomates de antaño. Tamaño muy variable.

Color verde intenso en la parte superior, tiene mucha pulpa, y además compacta, escasa en acidez y semillas, muy aromático y sabroso. Sabor extremadamente dulce, un dulzor superior. Su sabor y dulzura son únicos.

Maduración de dentro hacia fuera, por lo que se recomienda consumir al inicio del proceso de maduración.

Es un tomate delicado, ya que necesita unas condiciones y técnicas de cultivo muy especiales. Necesita tierras muy

Gabriel Mayo García

Pasado, presente y futuro
de los vinos de Castellón



José Vicente Giménez Martínez.
Sumiller y Asesor Gastronómico.



Gabriel Mayo García, viticultor, enólogo y propietario de Bodegas Mayo García, en sus viñas de Vilafamés

Una calurosa mañana decido arrancar el coche y poner rumbo a la “bonica Vilafamés” para almorzar y charlar con una de esas personas que le brillan los ojos cuando habla de vino. Él es Gabriel Mayo García, viticultor, enólogo, propietario y hombre para todo de Bodegas Mayo García.

Después de saludarnos, nos sentamos en el interior de un bar de la plaza y conversamos con algunos convecinos que se encuentran dentro almorzando o tomando el primer café del día. En breves momentos acude a nuestra mesa una amable tabernera y le pedimos sendos bocatas de *panxeta en ali-oli, olives trencaes i vi en llimonà*. Gabriel, después del primer sorbo de vino, se relaja un poco y empezamos a conversar. Me cuenta que la pasión por el vino le viene de parte de su abuelo materno, Don Juan R. García, uno de los fundadores de la cooperativa de Vilafamés. Éste, junto con el alcalde y dos ingenieros castellonenses, viajaron a Francia e Italia para conocer el saber hacer de las cooperativas europeas más innovadoras de la mitad del siglo pasado.

Al regresar a casa, pidieron un crédito de 1.800.000 pesetas de la época y crearon la cooperativa que amortizaron en el primer año (cosa impensable en la actualidad).

Un dato a tener en cuenta es que en 1.957 la producción de la cooperativa rondaba los 8.000.000 de litros, de los cuales un 60% iba destinado a Rioja, un 30% se exportaba a Francia y el 10% restante era para consumo provincial. Entonces ya había 30 familias que elaboraban vino en el pueblo.



En el año 2008 inaugura su bodega y elabora su primer vino



Está llevando a cabo el proyecto de una sala de cata virtual multimedia utilizando gafas con tecnología 3D

Volvamos a la vida de Gabriel, un adolescente que estudia Electrónica industrial, teniendo puestos de responsabilidad en importantes empresas azulejeras de la provincia. En el año 2008 inauguró su bodega y elaboró su primer vino; al año siguiente dejó la fabrica y se dedicó en exclusiva a mimar sus viñas y a vinificar.

Se produjo un punto de inflexión en la bodega cuando en el 2011 la ASUCAP (Asociación de Sumilleres de Castellón y provincia) entregó el premio a Magnanimvs Platino como mejor vino de la provincia. Nos confiesa Gabriel que ese día junto con el nacimiento de su hija fueron los más felices de su vida. Esa cata fue totalmente a ciegas y se analizaron más de 50 muestras de vino elaboradas en Castellón.

La pasión de Gabriel por las nuevas tecnologías se nota también en su amplia apuesta por el I+D+I y su uso de las redes sociales en todos sus nuevos retos. Recientemente está llevando a cabo el proyecto de una sala de cata virtual multimedia utilizando gafas con tecnología 3D junto con el apoyo de empresas vinculadas a la UJI.

Respecto al estado en el que se encuentra el sector del vino en Castellón, Gabriel destacó como aspecto más positivo las ganas e ilusión de los elaboradores en mejorar. Estamos en una zona ideal para el cultivo de vino y vamos a seguir subiendo el nivel de calidad y las ventas de vino castellonense.

Pero no todo son luces en el mundo del vino provincial, me comenta, también muchos aspectos a mejorar: Falta una mejor unión entre los elaboradores, un espíritu cooperativista que permita unir criterios y unificar las compras de todos productos que se precisan en las bodegas y viñedos (botellas, corchos, productos fitosanitarios, asesoramiento técnico, etc...) Pudiendo así comprar por volumen y negociar mejores precios con los proveedores.

Sería una buena idea apostar por el turismo enológico con la creación de una Ruta del vino por Castellón visitando las bodegas de las diferentes zonas, lo mismo que separar la provincia en subzonas de elaboración como se hace en la Rioja.

Respecto a temas de viticultura los dos coincidimos en la importancia de potenciar variedades autóctonas como la Bonicaire en tintas y la Macabeo en blancas; recuperando también la Moscatel que antiguamente se cultivaba en Benicàssim y Oropesa. Y en base a esta última variedad crear una marca: "Vinos de Costa de Azahar" para estos vinos tan peculiares.

Magnanimvs Platino

En nuestra sección el vino del mes presentamos el Magnanimvs Platino elaborado con Cabernet, Merlot y Syrah a partes iguales con una crianza de 12 meses en roble francés y americano.

Destacar su color cereza y capa alta, en nariz aparecen los aromas a frutillos del bosque en licor, toffee, café, cacao, regaliz y pimienta. Al agitar sorprenden las notas especiadas de clavo y nuez moscada. Un vino potente y rotundo, ideal para maridar con las buenas carnes de nuestra provincia.



Oficinas Mayo García
Carrer La font nº118
Vilafamés

Bodegas Mayo García
Carrer San Antoni, 90
Vilafamés

ENDAVANT

PROVÍNCIA

El Villarreal C.F. amb els pobles de la nostra província



www.villarrealcf.es/endavant

8 Chefs 8 Platos



Los cocineros junto a los sommeliers durante la velada celebrada en la Sala Opal

La sala Opal del Grao de Castellón acogió lo que para muchos ha sido el evento gastronómico del verano. 8 Chefs 8 Platos. Era la tercera edición de lo que se ha convertido ya en una cita ineludible para los amantes de la gastronomía de la provincia de Castellón.

La primera cena se celebró el verano pasado en el restaurante Marmara de Moncofar donde David Remolar, gerente del Marmara e ideólogo del proyecto 8 Chefs 8 Platos, presentó a la sociedad castellanense su original propuesta de juntar 8 de los mejores chefs de cada comarca más un chef infiltrado para elaborar un original menú que elogiara los productos de nuestra provincia.

Todos los platos elaborados con productos estrella de cada comarca de Castellón y para seguir poniendo en valor nuestra provincia, cada plato era maridado con un vino o cerveza autóctono.

Sorprendió a propios y extraños que en la primera edición contará como chef infiltrado con Begoña Rodrigo, de La Salita (Valencia), vencedora de la primera edición del programa Top chef. Esta primera cita fue todo un éxito y hubo más de 2.000 peticiones de reservas para tan solo 145 plazas de capacidad que te tiene el Marmara.

Debido al gran éxito obtenido y al buen ambiente reinante entre todos los integrantes de este romántico proyecto, se consensó hacer dos cenas al año, una de verano en la costa y otra de invierno en el interior.

Así que los 8 Chefs 8 Platos se reunieron una noche de septiembre en el restaurante Voramar de Benicàssim y decidieron hacer una segunda cena en febrero. Se escogió el incomparable marco del Hotel Spa Martín el Humano en Segorbe, y fue un rotundo éxito. Así se comprobó que este proyecto no era flor de un día.

Llegado el mes de abril, los 8 Chefs 8 Platos estaban de enhorabuena ya que uno de sus componentes, el gran Fernando Molina de la Cuina de Fernando, recibió de manos del carismático periodista Raúl Puchol el premio al mejor cocinero de la provincia en la gala de los II premios GastroCope, celebrada en los salones del CDT Castellón.

Sus compañeros decidieron rendirle el homenaje que se merece Fernando a su larga trayectoria profesional, y fijaron la sala Opal del Grao de Castellón como escenario de su tercera cena; lugar donde Fernando Molina es chef ejecutivo.

En esta tercera cena se contó con diversas novedades como una miniferia donde se pudo degustar productos de la provincia como aguas, vermouths, vinos dulces, quesos, aceites, cervezas artesanas, etc... y un cóctel servido en la terraza del Opal.

Los primeros aperitivos servidos fueron: "Tataki de atún", "vasito de salmorejo" y "croqueta de sobrasada" elaborados por el chef Emilio Miralles del restaurante Al d'Emilio de Vila-real; seguidos por "Tartar de Buey", "Rollito de salmón" y un "Crujiente de foie" del chef Asier Manzanos de El Vasco también de Vila-real.

En la tercera edición se elaboró un menú de ocho platos más uno elaborado por el chef infiltrado Miguel Barrera. Todos fueron preparados con productos estrella de cada comarca de Castellón



Emilio Miralles (Al d'Emilio) y Snacks por Asier Manzanos (El Vasco)



Matices de nuestra lonja por Miguel Barre (Cal Paradis)



Royal de Sardina Ahumada por José Manuel Martí (Marmara)



Arroz en su banda con texturas relevantes por Fernando Molina (Cuina de Fernando)



Llobarro encallat por Balbina Cano (Cuina de Balbina)

Los sumilleres Ana García de Martín el Humano, David Remolar del Marmara y José Vicente Giménez del Voramar se decantaron por el espumoso Bellmunt i Oliver de la bodega Ildum Vinarius de Cabanes y agua de Benassal para armonizar estos snacks.

En el segundo plato entró el chef infiltrado Miguel Barrera de Cal Paradis (único estrella Michelin de la provincia) con “Matices de nuestra lonja” elaboración sorprendente a base de ostra y clotxina valenciana, jugando con algas en sorprendente guiño a la cocina oriental. Para acompañar este plato entra en juego el vino Flor de Taronger de Vicente Flors elaborado en Les Useres (vino reconocido por la publicación ABC como uno de los 10 mejores vinos valencianos para el verano).

Continuamos la velada disfrutando de la creación elaborada por José Manuel Martí del Marmara de Moncofar, con “El velero de los 8 chefs” haciendo homenaje a la famosa Royal de Foie de Ferran Adrià pero incorporando una sardina ahumada de la lonja del Grao.

A continuación reaparece el Chef Anfitrión Fernando Molina de La cuina de Fernando con su especialidad, el

arroz: “Arroz en su banda con texturas relevantes” un plato en el que guarda complicidad con su chef y amigo Miguel Barrera; ya que ambos han colaborado juntos en varias ponencias de alta cocina a nivel nacional.

Para armonizar este plato seguimos en Les Useres pero ahora nos desplazamos a la bodega Clos D'Esgarracordes capitaneada por el incansable Sergio Garrido. Allí descubrimos uno de los pocos blancos de la provincia fermentados en barrica de roble, el “Clos d'Esgarracordes Blanco” que sorprendió a propios y extraños dando la talla sobradamente. Este vino también acompañó al quinto plato elaborado por una de las grandes damas de los fogones de la provincia, Doña Balbina Cano, donde desde Nules nos trajo ese “Llobarro encallat en l'horta”, plato de estilo tex-mex donde el aguacate de ese guacamole es sustituido por guisantes del terreno.

Como broche final en el capítulo de salados viajamos a Segorbe con Javier Simón del Hotel Spa Martín el Humano para deleitarnos con un producto local del Alto Palancia, el cordero en: “Naturalezas del Alto Palancia” recreándose con setas estivales, recuperando las alubias del confit de Viver y hierbas aromáticas de los montes de la zona. Para



Trabajando en cocina



Sergio Salvador también estuvo en 8 Chefs 8 Platos



Preparando con detalle cada plato



El Presidente



Collat en l'horta
 Restaurante Rabitas

Naturales del alto Palancia
 por Javier Simón (Martín el Humano)

Cuajada de Oveja con trufa de verano
 por Carlos Gutiérrez (Casa Roque)

Tè de roca y su rogativa
 por Carlos Gutiérrez

Chocoloterapia entre frutos y frutas
 por Modesto Fabregat (Arbequina)

acentuar las excelencias de este plato se sirvió el tinto “Odissea” de Divino&Viñas made in Segorbe elaborado por la polifacética enóloga Carmina Sender y su pareja el viticultor mallorquín Tòfol Pons.

Con el fin de rebajar la potencia de sabores y preparar las papilas gustativas para el gran postre, Carlos Gutiérrez, de Casa Roque en Morella, nos transportó als Ports con un “Bocado de cuajada y trufa de verano” y una infusión de “Tè de roca y rogativa de Morella” para acompañar.

Como colofón de la velada aparece la rotundidad, la elegancia y la finura en la ejecución de un postre de los que hacen historia de la mano de Modesto Fabregat, *l'enfant terrible* de la cocina castellonense, un inolvidable “Chocoloterapia entre frutos y frutas” donde el Chef se recrea con una *quenelle* de helado de chocolate negro y unos *coulis* superconcentrados de cítricos que ayudan a desengrasar el helado en nuestra boca. Para maridar el postre de chocolate se sirvió la “Mistela Tinta de Mas de Rander”, bodega localizada en Benlloch y dirigida por Juan Domingo Tárrega; posiblemente la más tecnológica de la provincia que se caracteriza por elaborar productos de un alto nivel de calidad.

La velada fue conducida magistralmente por el gran comunicador Raúl Puchol, de www.comecastellón.com y voz matutina de Cope Castellón. Puchol conjugó simpatía y rigor en todas sus narraciones.

Nos gustaría agradecer a 8 Chefs 8 Platos su enorme trabajo en pro de los productos de Castellón, así como a “Ruta de Sabor” y al Presidente de la Diputación, Javier Moliner, por la asistencia al acto.

Por último, felicitar a todo el staff de Opal: Carme Gimeno (jefa de sala), Héctor Olegaria (gerencia), José Manuel Rodríguez (chef), Yolanda Payà y Laura Lluch en el departamento comercial. A parte, a todo el personal de sala y cocina por su gran labor junto con los fotógrafos Rocío Saborido y Asier Arco que nos han obsequiado con las mejores fotos del evento.

Desde **CASTELLÓ Turisme i Gastronomia** iremos informando en nuestras redes sociales de todas las noticias y novedades de los 8 Chefs 8 Platos.



Javier Moliner felicitando a los cocineros



José Vicente Giménez



Raúl Puchol



3 sumilleres: Ana García (María de Luna) - José Vicente Giménez (Voramar) y David Remolar (Marmara)



El chef Barrera, única estrella Michelin de la provincia



Sección patrocinada por



Cervera del Maestre



Itinerario a pie

Este mes os proponemos una ruta por Cervera del Maestre, municipio situado al noroeste de la provincia de Castellón, cercano a San Mateo y a Benicarló, entre otros municipios. Cervera pertenece a la comarca del Baix Maestrat. Es un pueblo que tiene una vida cultural muy activa, seguro que a muchos de vosotros enseñada os viene a la memoria la representación que se hace del Belén viviente, entre otras cosas.

Si os animáis a ir, aparte de realizar la ruta de senderismo o bicicleta que os proponemos, os invitamos a visitar:

- El castillo fortaleza de las Órdenes militares de San Juan del Hospital y Santa María de Montesa.
- El Molí de l'Oli (siglo XVII), situado a 2 km de la población.
- La antigua Lonja Medieval, que actualmente es la Ermita de Sant Sebastià.
- La Iglesia Parroquial de la Asunción.
- La torre campanario hexagonal.
- Y por supuesto os invitamos a pasear por el casco antiguo de la población.

Vamos por la CV-10 desde Castellón y al pasar San Mateo cogemos la CV-135, dirección Cervera y en el Km 3, justo antes de la rambla, giramos a la derecha y aparcamos el coche en una pinada.

- KM 0: Cogemos la pista dejando la pinada a la derecha.
- KM 0'1: Seguimos recto dejando una pista a la derecha.
- KM 0'4: Giramos a la derecha por el lado de un bancal.
- KM 0'7: Seguimos recto por el lado del río.
- KM 1'3: Continuamos recto por la derecha del río.
- KM 1'7: Giramos a la izquierda cruzando el río y segui-

mos la pista dejando las huertas a la derecha.

KM 2'7: Después de la curva cogemos la pista a la derecha y luego a la izquierda.

KM 3: Seguimos recto por la rambla de La Font Viva.

KM 3'1: Dejamos la rambla y nos vamos hacia la izquierda.

KM 3'3: Continuamos por la izquierda subiendo.

KM 4'6: Seguimos por la pista principal.

KM 5'3: Giramos a la izquierda en dirección al asfalto.

KM 5'5: Seguimos por el asfalto hasta la Ermita de la Mare de Deu dels Angels.

KM 5'8: En la Ermita volvemos sobre el asfalto.

KM 6: Cogemos la pista de la derecha dejando el camino por el que hemos venido a la izquierda.

KM 6'3: Siguiendo la pista principal continuamos por la izquierda.

KM 7'5: Dejamos a la izquierda el Mas de Miguelito.

KM 7'7: Continuamos recto por la pista principal.

KM 7'9: Seguimos recto por la pista principal y empezamos a subir.

KM 8'5: Tras una curva a la derecha continuamos caminando por la derecha y cogemos una senda que baja y nos lleva al barranco del Comuner.

KM 10: En este punto la senda se hace ancha y avanzamos recto.

KM 10'2: Cogemos la pista de la derecha.

KM 10'5: Seguimos recto dejando las huertas a la derecha.

KM 10'8: Avanzamos por la derecha siguiendo el barranco.

KM 11'5: Continuamos recto.

KM 12'1: Seguimos recto por el asfalto.

KM 12'8: Cruzamos el río y vamos por el lado de la rambla hasta la pinada.



Recorrido en bicicleta

Entramos a Cervera por la carretera CV-135, viniendo desde Vinaroz, y nada más pasar a la izquierda un taller mecánico (Agrícola Segarra), la siguiente calle a la izquierda aparcamos el coche.

KM 0: Por la calle Genovés llegamos hasta la CV-135.

KM 0'1: Seguimos esta carretera dirección La Salsadella.

KM 3'5: Tras pasar el puente giramos a la izquierda y seguimos por el lado de la rambla Cervera.

KM 3'8: Al llegar a unos campos labrados giramos a la derecha y seguimos la pista por el río.

KM 5: Cruzamos el río y cogemos una pista por el lado de unos campos y empezamos a subir.

KM 5'7: Seguimos recto por la pista.

KM 6'1: Cogemos recto una pista que gira a la derecha por unas carrascas labradas.

KM 6'5: Dejamos el barranco para empezar a ascender por una pista bastante buena paralela al barranco.

KM 8: Giramos a la izquierda sin abandonar la pista.

KM 8'6: Siguiendo por la misma pista llegamos al asfalto y continuamos subiendo hasta la Ermita de la Mare de Deu dels Angels.

KM 9'1: Cruzamos por el lado de la Ermita y bajamos hasta coger el asfalto y seguimos bajando por él.

KM 10'1: Abandonamos el asfalto a la izquierda, y por este mismo lado del río seguimos siempre recto, por la misma pista.

KM 11'8: Al llegar a unas fábricas giramos a la derecha hasta la CV-10, girando a la izquierda.

KM 12'8: Dejamos el asfalto y giramos a la derecha, quedándose la acequia a la derecha, siguiendo recto hasta la Ermita de Santa Bárbara.

KM 14'8: Cuando llegamos a la Ermita giramos a la izquierda, dirección a Salzadella.

KM 15'4: Cruzamos el pueblo por las calles Santa Bárbara y Santa Magdalena.

KM 16: Cuando llegamos al cruce con cipreses cogemos el camino de la izquierda, el que no está asfaltado.

KM 16'3: Seguimos por el hormigón.

KM 16'4: Giramos a la izquierda por una pista ascendente.

KM 16'7: Seguimos por la pista principal.

KM 17'7: Continuamos por la izquierda de la pista principal.

KM 18'3: En este punto seguimos por la izquierda de la pista principal.

KM 19: En el cruce de las pistas seguimos recto.

KM 20'3: Seguimos por la pista principal (derecha).

KM 22'3: Giramos a la derecha.

KM 22'9: Seguimos recto por la derecha.

KM 23'9: Continuamos por la pista principal.



KM 24'2: Cogemos la pista de la derecha.

KM 24'4: Giramos a la izquierda y después a la derecha dejando el barranco a la derecha.

KM 26'5: En el cruce de pistas seguimos recto.

KM 27'7: Giramos a la izquierda por el barranco de La Teba.

KM 28'9: Seguimos por la izquierda del barranco, continuamos recto y cruzamos la rambla.

KM 29'4: Empezamos a subir hacia el pueblo.

KM 30'4: Continuamos por la izquierda bordeando el pueblo, y al pasar el cementerio giramos a la derecha llegando al coche.

Sección ofrecida por:



www.facebook.com/Bicial





La danza de la muerte de Morella

Primitiu García i Pascual.
Licenciado en Geografía e
Historia

Viajero, si vas a Morella o vuelves alguna vez, pasearás por sus calles, visitarás monumentos civiles o religiosos de importancia y vivirás la atmósfera medieval que todavía se respira en sus calles. Pero esta vez, nuestra propuesta, va más allá.

A los pies del castillo, en la parte alta de la villa, está el convento de *Sant Francesc*. Este edificio, florece en Morella, desde el siglo XIII, aunque acaba de consagrarse a finales del siglo XIV, del cual, en la actualidad solo conservamos una parte de lo que fue: el atrio, la iglesia, el claustro y alguna nave más.

Visitando los venerables restos de este convento, del hábito de san Francisco, nos encontramos con la estancia de lo que es la Sala Capitular; donde, en sus paredes, todavía subsiste un impresionante fresco medieval, que constituye la Danza de la Muerte y a su lado la representación del Árbol de la Vida.

Según el estudioso Francesc Massip, *“los frescos de la sala capitular del antiguo convento de Sant Francesc de Morella suponen la primera muestra gráfica conservada de una danza macabra en tierras hispánicas. Además, la pintura mural morellana es el único ejemplo monumental conocido hasta el presente en que la danza se desarrolla en forma de círculo”*.

Esta Danza Macabra o Danza de la Muerte morellana, que hoy se puede contemplar gracias a la restauración que se realizó entre 1993 y 1996, todo y que se conserva solamente una parte de la extensión original, es pintada a mediados del siglo XV, algunos la datan entre 1427 y 1442.

¿Qué es lo que vemos cuando la admiramos?

Los investigadores nos hacen notar, como la primera curiosidad de esta escena, al contrario que en otras representaciones en España y Europa, que los cadáveres no bailan, danzan los vivos. Así, se forma un corro de danzantes, enlazados por las manos, que aparecen separados entre eclesiásticos y laicos, con un orden jerárquico y social. En un lugar principal, está el Papa, a su derecha, el Rey y la Reina, dos parejas de nobles, un niño y una mujer. Sigue, seguramente, el prior del convento con el hábito negro y lo que parece un maestro u otro personaje de profesión liberal, por el tipo de ropajes que viste. A este se enlaza un burgués y una monja. A la izquierda del Sumo Pontífice, baila un Cardenal, un Obispo con mitra y varios frailes: un monje dominico, con hábito blanco; un monje benedictino, con hábito negro y otros dos frailes franciscanos, habitantes del convento.

En la estancia capitular del convento de “Sant Francesc” todavía se conserva un impresionante fresco medieval, que constituye la “Danza de la Muerte” y a su lado la representación del Árbol de la Vida.



Como ya hemos anotado, todos están cogidos por las manos, danzando en un corro. En el medio de la rueda de personajes, descansa un cadáver, expuesto dentro de un féretro o de un nicho. De la boca sonriente, algunos dicen que sarcástica, del esqueleto, nace un texto, que traducido reza: **fui cómo sois, seréis cómo soy**. Bajo el corro hay algunos versos, probablemente los diálogos de la escena.

Bajo, un heraldo con trompeta, flanquea unos versos, también con significado próximo a la escena que se desarrolla. Al otro lado de los versos, parece que hay otro personaje, hoy casi borrado.

Abajo, subsisten dos versos: **hon és lo teu tresor / I à és lo teu cor**. F. Massip, conecta esta sentencia con el Sermón de la Montaña, en que *Jesús habla a sus discípulos de la precariedad del Mundo frente al Reino de Dios*.

Más abajo, todavía perduran unos versos en catalán, que traducidos vienen a decir que: **la muerte, hermanos nos conviene**. Estos están dispuestos bajo una notación musical. Carles Magraner y M^a Carme Gómez, denominan este fresco como: **Contrafactum de Morella**. *El contrafactum es, un tipo de recitación que aprovecha una melodía establecida. En este caso, son los versos traducidos del latín sobre la Danza de la Muerte, con una música religiosa, concretamente canto gregoriano*. La musicóloga M^a Carme Gómez Muntané, nos muestra como los versos corresponden, traducidos al catalán de la época, al texto musical de la primera danza conocida en Europa de tema macabro, **Ad Mortem festinamus** del **Llibre Vermell**, del monasterio de Montserrat, del siglo XIV. Estos versos, también conectan con la Danza de la Muerte, castellana que encontramos en El Escorial. En sus versos se desgrana como la Muerte invita a danzar a personajes de diferente jerarquía social, desde el Papa o el Emperador al campesino. Y como ésta advierte de la fugacidad de la vida y fugacidad de los placeres del Mundo.

A la izquierda de este corro de danzantes, vuelve a aparecer la Muerte, en otra escena. La Muerte está frente a un árbol, el Árbol de la Vida. El árbol, también oculta entre sus ramas unos personajes, que representan a la Humanidad. Aparecen, de nuevo frailes con el prior, lo que parece un Rey, varias mujeres y cinco hombres jugando a los dados sobre una mesa. La Muerte, con el arco en sus manos y carcaj en la cintura, dispara flechas, como en otras representaciones similares, contra la copa del árbol i las personas que en el habitan, recordemos: la Humanidad. La Muerte, con una imagen similar a la que yace en el centro del corro de la Danza, nos habla en un texto borroso, donde dice, traducido: **No perdono a nadie**.

Así, La Danza de la Muerte aparece como tema literario y artístico muy popular en la Edad Media. En toda Europa, estas representaciones nos llevan a la contemplación de la sociedad a modo de sátira y a la mirada a la muerte como un hecho igualador de la Humanidad, sin entender de sexo, edad o condición social.

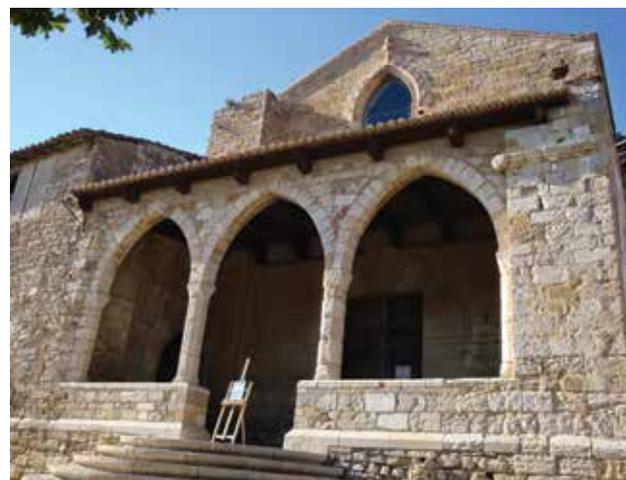
Así, nuestra visita, se ha convertido en un mundo de descubrimientos. En la Danza de la Muerte de Morella, descubrimos arte pictórico medieval, patrimonio musical valenciano, historia de las creencias y de la vida cotidiana centrada en el medioevo. Todo y seguro que al ver, conocer y entender el fresco, nos vienen otras consideraciones sobre la muerte y la futilidad de la vida, cosa que también hicieron los monjes que mandaron decorar la sala Capitular del Convento, con un concepto de la muerte más cercano y público del que tenemos hoy en día.



La pintura mural es el único ejemplo monumental en que la danza se desarrolla en forma de círculo.



La construcción se levanta a los pies del castillo.



Fachada del Convento de "Sant Francesc"



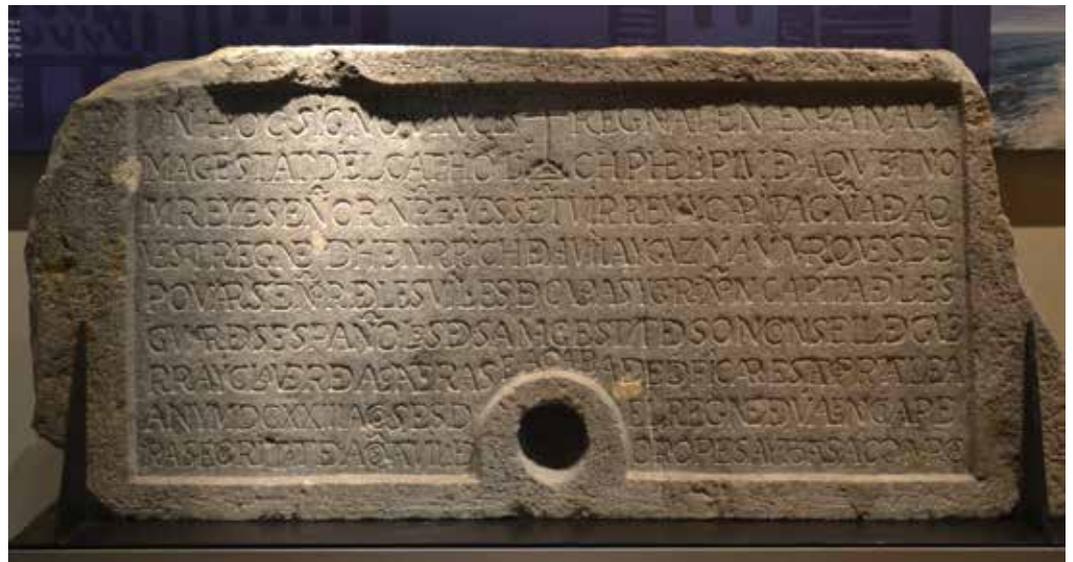
Innovamos para
el bienestar de mañana



Museo de Oropesa: Mil historias dentro de un castillo



Patricia Mir Soria
Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural



Inscripción procedente del castillo

Oropesa del Mar posee muchos atractivos para el visitante. Sus magníficas playas, el benigno clima, la amplia oferta y su singular mezcla entre el intrincado casco antiguo y las modernas construcciones, hacen de este emplazamiento un lugar idóneo para pasar unos días de descanso. **CASTELLÓ Turisme i Gastronomia** descubre para usted un rincón único donde leer la historia. En su parte más alta, compartiendo vecindad con la iglesia parroquial, encontramos el antiguo Centro de Interpretación Naturhiscope, recientemente convertido en museo. Gracias a su nueva actividad cultural descubrimos los secretos de una población salpicada de efemérides. Desde la llegada de sus primeros pobladores 1.500 años a. C., el paso de los íberos, el papel capital de la presencia musulmana, la llegada del Cid Campeador, la toma del rey Jaime I, los ataques berberiscos del famoso pirata Barbarroja o del temido mariscal Suchet durante la guerra de la Independencia. Lector activo, atrevete a recorrer la genealogía de un territorio.

Arrancamos nuestra visita virtual en la primera sala, dedicada al castillo de Oropesa. Así descubrimos cómo los seguidores de Mahoma levantaron un castillo rural dedicado a mantener el control y vigilancia de caminos, además de servir como protección y salvaguarda de los campesinos ante ataques enemigos cristianos. La población vivía diseminada en alquerías, a los pies de la magnífica arquitectura militar donde dominaba la gran torre de planta cuadrada rodeada de un recinto de murallas que conectaban con otras cuatro torres. La fortificación está construida con tapial, una técnica típica de la zona Mediterránea y de todo el territorio dominado por el Islam. El tapial es una mezcla de tierra, cal y relleno encofrado que se utiliza, sobre todo, en zonas donde escasea la piedra. En la sala se pueden contemplar piezas de cerámica andalusí.

En el año 1090 el castillo fue atacado por el famoso caballero castellano apodado El Cid, que llegó a conquistar la poderosa ciudad de Valencia. Los musulmanes recuperarían las plazas tomadas por Rodrigo Díaz de Vivar, incluida Oropesa. Habrá que esperar varios siglos, hasta 1233 cuando las tropas del rey Jaume I tomen definitivamente el castillo. Años después se construirá una capilla de arcos apuntados con un retablo escultórico del que todavía son visibles algunos fragmentos en vitrinas repartidas por esta primera sala.

Ascendemos un nivel y entramos en una sala presidida por una inmensa maqueta que reproduce el municipio de Oropesa tal y como era en el siglo XVI. Un audiovisual interactivo, especialmente atractivo para el público familiar, narra los episodios del ataque pirata vivido entre los días 5, 6 y 7 de 1536. Así, el espectador se introduce en un momento especialmente dramático para la localidad que pone en evidencia que el castillo y sus murallas no son suficiente defensa para los cada vez más virulentos asaltos. ¡Moros en la Costa! cobra todo el sentido literal. Robos, secuestros y daños en las cosechas son el objetivo de estos piratas llegados desde el norte de África. Especialmente graves son la captura de cristianos como esclavos para el comercio otomano y musulmán donde las mujeres era vendidas para tareas del hogar o, en el peor de los casos, como prostitutas. Los hermanos Barbarroja fueron los corsarios más famosos y temidos. En el ataque de 1619 los piratas destruyen la iglesia del castillo de Oropesa y parte de la torre central que deberá ser reconstruida.

Estos ataques suponen un revulsivo para la población que decide mejorar sus líneas de defensa. Así llegamos a la siguiente sala donde se nos explica la construcción de sus 3 torres vigías; la Torre del Rey (1413), Torre de la Corda (1554) y Torre Colomera (1554). Sin olvidar que en 1379 el rey Pedro IV ordena construir las murallas de Oropesa, una gran cerca que rodeaba todo el recinto urbano y que obligó a subir los tributos durante seis años.

La visita concluye en el segundo nivel del museo. Recibe al visitante un cañón que contextualiza el paso del siglo XVIII al XIX. Importante fue la fecha de 1750, cuando se edifica un cuartel dentro del castillo con cabellerizas y estancias para los soldados. Un refuerzo que se tornó insuficiente cuando en 1811 las tropas francesas asediaron la población al mando del militar francés, el Mariscal Suchet. La Guerra de la Independencia enfrentó a España y la Francia de Bonaparte causando importantes daños y penurias para el pueblo español. Oropesa no fue una excepción y tuvo que convivir bajo el yugo galo durante dos largos años, de 1811 a 1813.

Desde esa fecha hasta bien entrado el siglo XX el castillo cayó en el olvido hasta que las instituciones emprendieron una intensa y profunda restauración que se explica en los últimos paneles de esta sala. Una intervención que no solo saca a la luz un entramado pétreo, sino que devuelve la memoria viva de una población que ha vivido los acontecimientos en primera persona y como testigo de excepción.



Detalle sala museo



Una maqueta histórica

El antiguo Centro de Interpretación Naturhiscop de Oropesa ha sido recientemente convertido en un museo



Visita guiada por el museo



José Vicente Ramón Segarra,
Director de la
Banda Municipal de Castellón

Citas institucionales e históricas para el mes de septiembre



La Banda Municipal dispuesta para continuar arropando con su música los acontecimientos de la ciudad

El día 8 de septiembre de 1251 el rey “Jaume I” autorizó a Ximén Pérez d’Arenós, a través de un documento denominado “privilegi”, el traslado del monte al llano. El ayuntamiento de Castellón quiere recordar esta fecha y situarla en el calendario porque importante es para la ciudad. La Banda Municipal, como no puede ser de otra manera, participará en esta efeméride realizando un concierto en el que se estrenará la marcha “Jaume I” compuesta para la ocasión por José Gargori y que cuenta en música los acontecimientos que conmemoramos. El resto del programa estará diseñado con obras de compositores castellanenses que mucho tienen que ver con nuestras costumbres, con nuestras gentes y con nuestra historia.

Otra cita importante será la participación en la Feria de Albacete, declarada de Interés Turístico Internacional en el 2008 y que se celebra en honor a la Virgen de Los Llanos. El concierto de nuestra banda en la ciudad manchega está previsto para el miércoles día 14 a las 22:30 horas en el Auditorio Municipal.

Por otra parte, este mes de septiembre culminará el “14é Concerts al Temple” en el que la Banda Municipal tiene previstas dos actuaciones: para el 11 y para el 25 respectivamente. Aquí quiero detenerme y hacer mención especial al público que, concierto tras concierto, durante toda la temporada, nos ha hecho disfrutar con su aplauso y gracias al que se ha consolidado un proyecto tan bonito para la ciudad de Castellón. Muchas veces lo pienso: cuán afortunados somos de poder disfrutar de un clima que casi nos garantiza la realización de todos los eventos que programamos al aire libre; cuán afortunados somos de poder disfrutar de un entorno tan especial como el parque Ribalta y cuán afortunados somos de poder disfrutar de tanta fidelidad. Así que he querido parar en este párrafo para darles a todos las gracias.

La Banda Municipal de Castellón preluirá además este mes de septiembre las fiestas de la Magdalena '17 participando en las impositions de las bandas a las que serán sus reinas: Estefanía Climent y Berta Montañés, en sendos actos que se celebrarán en el Teatro Principal los días 9 y 10. También, como cada año, la banda estará presente en la formación que la Policía Municipal realiza el día de San Miguel.

Conciertos septiembre 2016

BANDA MUNICIPAL DE CASTELLÓN
José Vicente Ramón Segarra, director

JUEVES 8 **Concierto celebración fecha fundacional de la ciudad** “Compositores castellanenses”

Obras de: José Gargori, Adam Ferrero, Perfecto Artola, Francisco Signes, Eduardo Felip, Joaquín Ortells y José García.
Plaza Mayor, 19:30 horas

DOMINGO 11 **“14é Concerts al Temple”**

Obras de: Caño Martínez, Fernando Bonete, José Serrano, Pablo Sorozábal, Soutullo y Andreu, Chueca y Valverde, Federico Chueca, Moreno Torroba y Martín Domingo.
Templete del parque “Ribalta”, 12:00 horas

MIÉRCOLES 14 **Albacete**

Obras de: Fernando Bonete, Antón Alcalde, James Barnes, Leonard Bernstein y Moreno Torroba.
Auditorio Municipal de Albacete, 22:30 horas

DOMINGO 25 **“14é Concerts al Temple”**

Obras de: Jef Penders, Flotov, Wagner, Juan Bautista Meseguer, John Williams y Pascual Marquina.
Templete del parque “Ribalta”, 12:00 horas

El Paranimf de l'UJI inicia el curs amb dansa de gran format, cinema d'autor i teatre amb segell valencià

El Paranimf de la Universitat Jaume I engega una nova temporada amb un ampli ventall de propostes que abasten espectacles teatrals amb un marcat segell valencià, propostes de dansa de gran format en el marc del Reclam 2016, la música de Maika Makovski i la Capella de Ministrers i propostes cinematogràfiques que van des del cinema d'autor actual fins als clàssics del francès Jacques Tati. *El dia que Bertold Bretch va morir a Finlàndia* obrirà el **16 de setembre** la programació com homenatge al dramaturg valencià Josep Lluís Sirera, autor del text junt al seu germà Rodolf Sirera. Les entrades per a la programació del primer trimestre del Paranimf eixiran a la venda el **13 de setembre** a www.paranimf.uji.es.

Amb aquest espectacle d'obertura de la programació l'UJI vol retrè homenatge al dramaturg valencià mort a 2015 Josep Lluís Sirera qui, junt al seu germà Rodolf Sirera, es troba entre els dramaturgs més influents de l'àmbit valencià. El segell valencià vindrà a més de la mà d'Enric Monfort i José Antonio Portillo i la seua *Biblioteca de ruidos y sonidos*, espectacle de xicotet format del que es faran sis passes per a 45 espectadors els dies **14, 15 i 16 d'octubre**. La proposta que defuig conscientment els formats tradicionals està adreçada a tots els públics a partir de sis anys.

Les arts escèniques continuaran al Paranimf en el marc del festival Reclam que s'inaugurarà el **4 de novembre** amb l'espectacle de dansa guanyador de set premis MAX de les Arts Escèniques 2016 *Pinnoxio* de la Companyia Ananda Dansa. Dins del Reclam es podran veure a més l'hilarant muntatge *La Crazy Class*, de la Companyia l'Om Imprebis, **l'11 de novembre**; l'espectacle de dansa de gran format *Ballem!* amb IT Dansa Jove Companyia el **18 de novembre**, i la versió en clau d'humor de l'obra de Txèkhov *Tío Vania* de la mà de la companyia valenciana Moma Teatre, sota la direcció de Carles Alfaro, el **25 de novembre**.

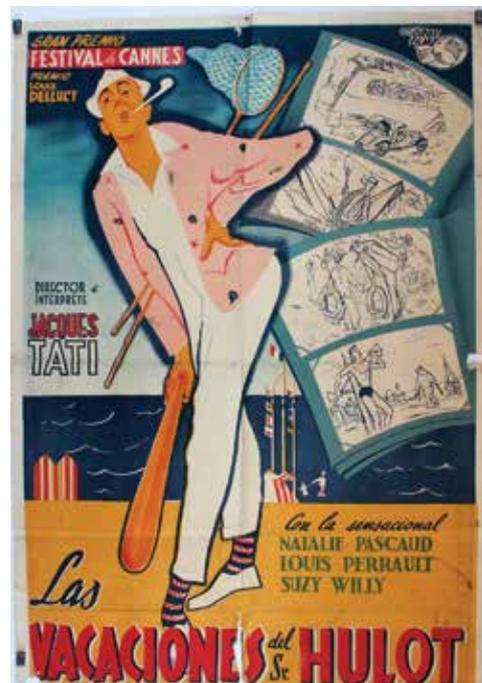
En l'apartat musical destaca l'actuació de la compositora, música, cantant, actriu i artista multidisciplinària Maika Makovski el **22 d'octubre** amb la presentació del seu nou àlbum *Sinook Wind*. La programació musical inclourà a més un concert de la Capella de Ministrers **l'1 de desembre** i es tancarà amb el Concert de Nadal a càrrec de la Big Band de l'UJI, concert que tindrà lloc el **22 de desembre** i que, com



"Pinnoxio", de la Companyia Ananda Dansa.



"El dia que Bertold Bretch va morir a Finlàndia"



Cartelera de "Las vacaciones del Sr Hulot"

a novetat, tindrà un caràcter solidari, establint-se un preu d'entrada de 5 euros.

Pel que fa al cinema, el Paranimf de l'UJI reprèn el cicle "En pantalla gran" recordant a l'actor i director considerat mestre de la comèdia i la mímica del cinema francès Jacques Tati. El cicle "Tati integral" recuperarà l'entranyable personatge amb les pel·lícules *Día de fiesta*, *Las vacaciones del señor Hulot*, *Mití*, *Playtime*, *Tráfico* i *Zafarrancho en el circo*. Les propostes més contemporànies vindran de la mà del cicle "Nou cinema" que començarà amb la trilogia de *Las mil y una noches* del portuguès Miguel Gomes. Les tres pel·lícules que integren la trilogia -*El inquieto*, *El desconsolado* i *El embelesado*- es poden veure de forma independent. Dins del

cicle "Nou Cinema" també es projectarà *Todos queremos algo* del director de *Boyhood* Richard Linklater; l'adaptació de la novel·la de Lewis Grassic Gibbon *Sunset Song* per part del director anglès Terence Davies; el documental *Human* de Yann Arthus-Bertrand, un díptic de relats i imatges del món que permet arribar al màxim profund de l'ésser humà; i *Elle*, aplaudit thriller del francès Paul Verhoeven. A més dels cicles realitzats amb la col·laboració de la filmoteca valenciana, el Paranimf acollirà altres propostes audiovisuals. En concret, la projecció de curts d'estudiantat de la Universitat Jaume I "Made in UJI" que tindrà lloc el **26 d'octubre** i el festival audiovisual Oculus, el **2 de novembre**.

El Paranimf s'ha incorporat a la xarxa de teatres i auditoris valencians impulsada per l'Institut Valencià de Cultura

APP "Arquer"



Tener todos los eventos que se organizan en los 135 municipios de la provincia en una misma aplicación móvil que permite seleccionarlos de acuerdo a preferencias particulares ya es posible gracias a la nueva aplicación móvil "Arquer" de la Diputación. Descargando la aplicación, ya disponible tanto para Android como para Mac, se pueden visualizar, participar y compartir más de 2.000 eventos anuales que se organizan y celebran por todos los rincones de la provincia de Castellón. Los enlaces son:



"I Jornadas de Centros Históricos e Itinerarios Culturales Camins del Penyagolosa"



La Diputación y la UJI han programado las I Jornadas de Centros Históricos e Itinerarios Culturales Camins del Penyagolosa para septiembre. Se trata de unas atractivas visitas por los nueve municipios que conforman la candidatura a Patrimonio Mundial Unesco.

Éxito del "IV Dolç Festival"

Por cuarto año consecutivo Diputación, en colaboración con la Federació Valenciana de Dolçainers i Tabalers, ha llevado la música tradicional de la dolçaina y el tabal a todas las comarcas de la provincia a través del Dolç Festival. Esta iniciativa que tiene por objeto fomentar la música tradicional, desarrolló ocho conciertos durante un mes. Fueron todo un éxito de público.

La Diputación dinamizará las cuevas rupestres

La Diputación ha aprobado una nueva línea de ayudas de 30.000 euros dirigidas a los bienes declarados Patrimonio Mundial por la UNESCO, como son las cuevas rupestres de la Valltorta-Gasulla, pertenecientes a localidades como Ares del Maestrat, Tírig, Albocàsser o Les Coves de Vinromà. Se trata de ayudar a los ayuntamientos a mejorar el acceso a estos restos arqueológicos como importante recurso de dinamización turística.

"Estudis Castellonencs"



La Diputación de Castellón relanza la revista "Estudis Castellonencs" que difunde investigaciones científicas originales, especialmente de la provincia de Castellón, por todo el mundo.



Extraordinaria exposición “La Llum de la Memòria”



La ambiciosa exposición “La Llum de la Memòria” que la Diputación acaba de presentar en la Iglesia de la Natividad de la Virgen de Villahermosa del Río y que recorrerá todas las comarcas de la provincia hasta 2019, ha permitido reunir de forma inédita dos de las esculturas sacras con más valor histórico por su antigüedad y estilo en la provincia de Castellón. Se trata de la escultura de San Bartolomé de Villahermosa del Río y la de la Virgen del Mar de Benicarló. Se trata de dos tallas de madera de tamaño similar (70 x 20 centímetros), ambas datadas en el siglo XIII y de autoría anónima.

El vicepresidente provincial y diputado de Cultura, Vicent Sales, ha explicado que “son dos de los 30 tesoros culturales y patrimoniales que muestra esta exposición a los visitantes y que da buena muestra tanto de la riqueza patrimonial de nuestra provincia con una historia muy rica, como de la profesionalidad de nuestros restauradores. Es increíble comprobar el estado de estas obras de 800 años de antigüedad, gracias al inestimable compromiso de los profesionales de la Diputación”.

La Diputación está trabajando también en un programa de visitas que ayude a dinamizar el efecto turístico de su ambiciosa exposición “La Llum de la Memòria”. Así, y como parte de este conjunto de iniciativas que llevará a cabo para impulsar el efecto positivo de la exposición sobre el municipio y la zona, va a organizar visitas de estudiantes de centros de secundaria y centros especializados en la formación de Bellas Artes de la provincia de Castellón.

Cabe señalar que la exposición la conforman un total de 30 piezas de arte sacro restaurado por el Servicio Provincial de Restauración las que conforman esta muestra única que proceden de 16 municipios y 13 sedes. Una exposición que nace con la vocación de ser itinerante, ya que hasta el año 2019 recorrerá ocho municipios de la provincia, llegando a todas las comarcas castellonenses para transmitir la enorme diversidad y riqueza cultural de las distintas zonas de Castellón.

Vicent Sales Mateu.
Diputat provincial de Cultura

Aprobamos en cultura



Vicent Sales Mateu
Diputat provincial de Cultura

Me vais a permitir que sea yo quien ponga nota a la oferta cultural que este año ha puesto en marcha la Diputación de Castellón pero, todos los que amáis la cultura estaréis de acuerdo en que ha sido sobresaliente. Habrán cosas que mejorar, no digo que no, pero se ha trabajado muy duro para que todos los vecinos de la provincia tengan un acto (o muchos actos) acordes a sus gustos.

Solo en el primer trimestre de este año se han celebrado 54 actividades culturales que han reunido a nada más y nada menos que 8.000 personas repartidas en todo el territorio. Solo en los meses de verano se han programado por parte de la Diputación y en colaboración con otras entidades un total de 832 actividades.

Música, circo, teatro, fotografía, cine...todas las artes han tenido su espacio. Además, hemos acercado a los más pequeños, juegos tan divertidos como los que se presentaban en Titella Volta o con la presencia del Bibliobús que ha llevado la lectura al 100% de la población.

Antes he nombrado la música, y no es para menos, ya que una vez más, el certamen provincial de bandas ha sido uno de los puntos fuertes de este año cultural, 400 músicos reunidos para seguir mostrando nuestra gran tradición, mayores inculcando a los jóvenes la pasión por este arte. Además, la Diputación ha garantizado la actividad de más de 4.000 jóvenes músicos de la provincia para que nunca nos falte lo que es nuestra tradición.

Durante este año también ha trabajado duro nuestro equipo de restauración. Obras de arte únicas que han sido mejoradas para el disfrute de nuestros vecinos pero también de los turistas que cada año eligen Castellón.

Nuestra provincia está llena de enclaves únicos y, uno de ellos, es el Castillo de Peñíscola para el que este año se han preparado más de 70 actividades hasta el mes de octubre. No olvidemos la gran publicidad de series como Juego de Tronos que ha servido para que todo el mundo conozca nuestro tesoro.

En definitiva, el papel de la Diputación lo tenemos claro, unir cultura y turismo, que nuestras joyas territoriales, nuestra historia y nuestros artistas sean disfrutados por nuestros vecinos pero también por los que vienen de fuera. Por todos vamos a trabajar para que el próximo año se supere, aún más si cabe, toda la oferta cultural de la provincia. Os esperamos en todas y cada una de las actividades que hacemos por y para vosotros.

OFERTA de viviendas en el interior



Casa en Vilafames



Casa de 3 plantas con 5 dormitorios. Varias dependencias (vestibulos, terrazas, etc...)

Precio: 150.000 €.

Ribes Inmobiliaria

AIM (Castellón)

Teléfono: 669 409 448

Casa en Sierra de Engarcerán



Casa de 40 m² en una planta con excelentes vistas. Ideal para amantes de la naturaleza y la montaña.

Precio: 17.500 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Masía en la Torre d' Embesora



Masía cerca del pueblo, a 2 minutos del polideportivo. Dispone de luz y se puede contratar agua.

Precio: Consultar.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos: 964 23 08 62

Adosado en Vall d'Alba



Adosado con local en planta baja. Vistas a la plaza, buenas calidades, con tres habt. dos baños, armarios empotrados, trastero, balcón, etc...

Precio: 102.000 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Masía en Vall d'Alba



Terreno aprox. 1.379 m², a reformar, 4 habt. Trastero, chimenea, con luz, agua...

Precio: 30.000 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Chalet en Albocasser



Chalet con terreno de 6.000 m², piscina, garaje, barbacoa, terraza, calefacción, alarma, etc...

Precio: 426.000 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Masía en Vall d'Alba



Masía con luz, agua y telefono. 3 plantas, 3 habt., 2 terrazas, baño, chimenea, buhardilla, piscina, horno moruno, jardín, etc...

Precio: 426.000 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Hotel Rural en Tinença de Benifassà



8 habt. con baño. Buhardilla con videoteca y biblioteca, zona de lectura, televisión y mesa de juego. En funcionamiento.

Precio: 400.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Chalet en Borriol



Vivienda con 330 m² y parcela de 1.310 m². 8 habitaciones con 4 baños, parking y garaje para 3 vehículos.

Precio: 375.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Vilafames



Casa en Vilafames de 2 plantas, con bonitas vistas del Penyagolosa, con 2 dormitorios, 2 baños, etc...

Precio: 85.000 €.

Ribes Inmobiliaria

Teléfonos: 669 40 94 48

Masía en Coves de Vinromá



Terreno de 19.570 m². 2 edificios con una superficie de 415 m². El primero contiene 2 plantas; el segundo un garaje con 51 m².

Precio: 315.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Masía en Coves de Vinromá



Masía de 130 m² con 6 habitaciones y 2 baños. Parcela de 1.200 m². Cuenta con barbacoa cubierta con fregadero y piscina.

Precio: 249.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Masía en Onda



Vivienda de 230 m² con 5 habt. 3 baños, parking y trastero. Parcela de 1.816 m². Amplias terrazas, terraza posterior de 20 m². Amueblada y con electrodomésticos

Precio: 210.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Tinença de Benifassà



Casa en el parque Natural de la Tinença de Benifassà. 170 m² de vivienda en 4 habitaciones con 2 baños. Parking y gran terraza.

Precio: 125.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Cabanes



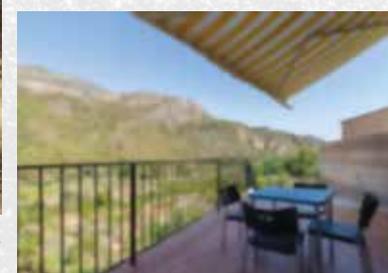
Casa de 112 m² con 2 habitaciones y 1 baño. Situada en pleno centro del pueblo.

Precio: 65.000 €.

Ribes Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en alquiler en Argelita



Alojamiento Alameda, alojamiento categoría superior en Argelita.

Información:

www.argelitarural.com

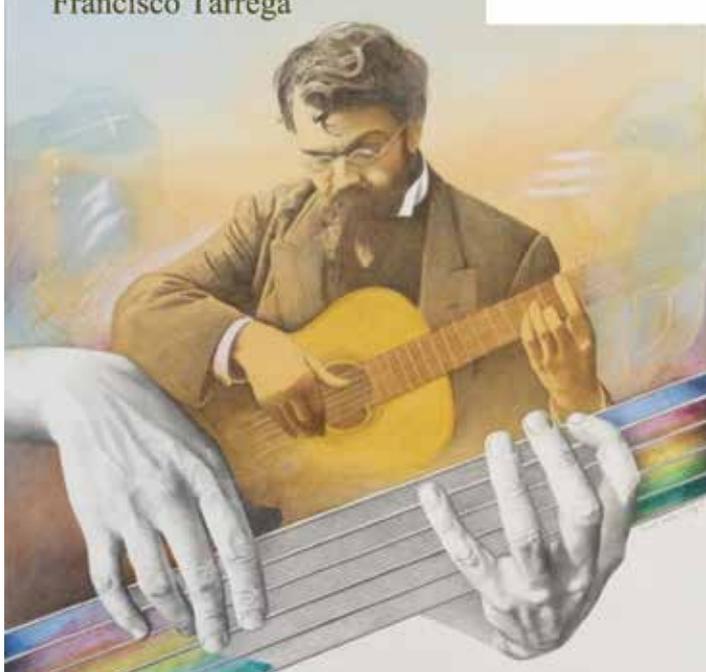
Agenda Cultural y de Ocio

Septiembre 2016

Para visualizar la Agenda completa, entre en la página web:
www.castelloalmes.es y pulse en Agenda

Aquí le ofrecemos algunas propuestas

50^L
Certamen Internacional de Guitarra
Francisco Tárrega



Del 2 al 9 de septiembre
Benicàssim

1 de Septiembre: *David Russell*
2 de Septiembre: *Duo Tamayo-Montesinos*
3 de Septiembre: *Recital Raphaëlla Smits*
4 de Septiembre: *Ricardo Gallén*
8 de Septiembre: *Antonio Higuero*
Teatro Municipal de Benicassim, C/ Bayer, 31.

Del 16 al 25 de septiembre
Exposición

“Olivos monumentales en la provincia de Castellón”

Sala de exposiciones de la Fundación Dávalos-Fletcher.
C/ Gasset, 5. (Castellón)
Laborables: 18 a 21 h. - Sábados y festivos: 11 a 14 y 18 a 21 h.

Organiza: Intercoop.
Patrocinan: Diputación, Fundación Dávalos-Fletcher y Unió de Llauradors i Ramaders.



16 de septiembre
Teatro
“El día que Bertold Brecht va morir a Finlàndia”

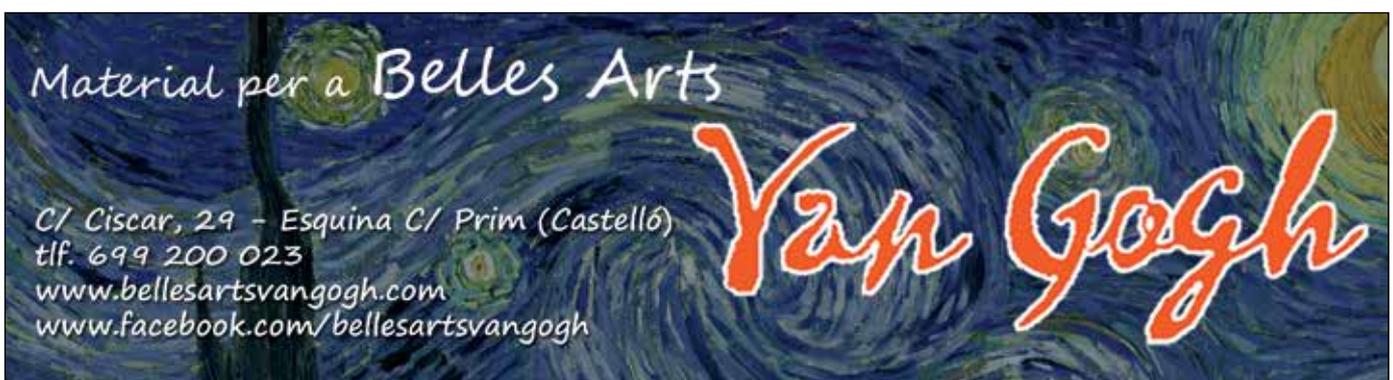
Compañía de teatro CRIT

Paranimf (UJI),
Avda. Vicent Sos Baynat, s/n.
(Castellón). 20 horas.

Precio 12 €.
Tarifa reducida 10 €.

Universitat Jaume I

Material per a Belles Arts



C/ Ciscar, 29 - Esquina C/ Prim (Castelló)
tlf. 699 200 023
www.bellesartsvangogh.com
www.facebook.com/bellesartsvangogh

Van Gogh

Hasta el 1 de enero del 2017
Exposición

“La Llum de la Memòria”

Villahermosa es la primera sede de esta gran exposición de arte sacro con 30 piezas rehabilitadas de 16 municipios castellonenses

Villahermosa del Río
Iglesia de la Natividad.
De 10 a 14 h. y de 18 a 21 h.

Organiza: Diputación de Castellón



Del 1 al 4 de septiembre
Mercado modernista
Benicàssim Belle Époque

Lugar: Paseo Pilar Coloma (Benicàssim)



9 de setembre
Conferència

Aniversari de l'origen de la Vila de Castelló

La fundació de la Vila de Castelló

A càrrec de
Carles Rabassa Vaquer,
professor de la Universitat Jaume I

Llotja del Cànem. 19:00 h.

Organitza:
Ajuntament de Castelló

13 y 15 de septiembre
Cine

EspaiCINEMA
Plemya (The Tribe)

Dir: Miroslaw Slaboshpitsky
Ucraïna. 2014. 130 min. (v.o.)
Martes y jueves 20:00 h
Entrada libre
Capacidad limitada a 40 personas

Espai d'Art Contemporani
de Castellón, C/ Prim s/n

24 de setembre
Concert

Música en valencià per
a públic infantil

ELS RAMONETS

Tribut a Los Ramones

Passadís de les Arts (Parc Ribalta)
Hora: 18,30h

Organitza: Ajuntament de Castelló

GUITARRISTA TÁRREGA, 22 - 2º y 5º
TELÉFONO: 964 723 434 - FAX: 964 237 711
E-mail: talia@infonegocio.com - www.espectaculostalia.com

SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com

TEXTIL PROMOCIONAL
REGALO PUBLICITARIO
VESTUARIO LABORAL
TALLER DE CONFECCIÓN
DISEÑO EN SERIGRAFÍA
CAMPAÑAS PUBLICITARIAS
TIENDA DE MODA
VENTA AL PÚBLICO Y AL MAYOR

CARRERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633 www.serigrafiaslibra.com

30 de septiembre

Musical

Tarzán

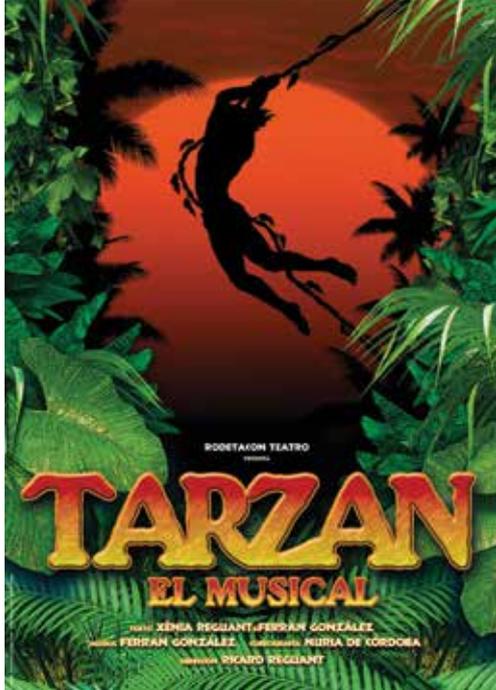
Teatro Principal (Castellón)

Plaza de la Paz

A las 20:00 h

Entrada: 16 / 13 / 10 €

Companyia Salvador Collado



Deporte

La Vuelta Ciclista a España por la provincia de Castellón del 5 al 7 de septiembre

La Vuelta Ciclista desarrollará su primera etapa en la provincia (la décima de la Vuelta) el día 5 de septiembre con salida en el municipio aragonés de Alcañiz. Entrará a Castellón por Morella, atravesando la provincia hasta concluir en Peñíscola. La jornada del 6 de septiembre será de descans y ya la etapa 11 de La Vuelta Castellón-Lluçena-Camins del Penyagolosa tendrá el siguiente recorrido: Castellón-Desert de Les Palmes – Alto de la Coma – La Pobla Tornesa – Cabanes – Torre d'en Domenech – Serratella – Albocàsser – Benassal – Culla – Atzeneta – Les Useres – Costur – Figueroles – Lucena del Cid – final de etapa en el Alto Mas de la Costa.



Castellón

MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Castellón, la fusión del Mediterráneo con el hombre.

Provincia de Castellón: 32 playas con Bandera Azul, calidad medioambiental y servicios para disfrutar del Mediterráneo

Castellón, un lugar diferente para no perderse...

Costa de Castellón
Una oferta turística de
Calidad



www.turismodecastellon.com

 www.facebook.com/turismodecastellon

 <http://twitter.com/turcastellon>