

Precio: 2€ - nº 68
Octubre 2016



CASTELLÓ

Turisme i Gastronomia

I Concurs Provincial de Cuina Familiar



Familia Diago Badenes

nidori
ESTUDIO

Cocina: K2 Interiorismo

¡¡ Apúntate !!



12 | Concurs Provincial

4 Opinión ASHOTUR. *Buena temporada estival*
Editorial. *¡ Viva el otoño !*

6 Literatura y viaje. Víctor J. Maicas:
El valle de Ourika. Marruecos



7 Turismo provincial. *Catí*



16 Hoteles y Casas Rurales de la provincia. En colaboración con ASHOTUR
Molí l'Abad (Tinença de Benifassà)

20 Restaurantes recomendados de la provincia
Restaurante Mediterráneo (Grao de Castellón)

26 Cocina Tradicional de Castellón
Conserva de tomate natural
Cazuela de Rodaballo con langostinos
Sopa de menudillos ...

28 Desde el CdT Castellón
Cata: 25 años de Abadía Retuerta



31 VIDÓ. El restaurante gastronómico pop-up de GASMA

34 Productos de Castellón
Pataca de Vistabella

36 Productos gourmet
En colaboración con diVino
Teso la Monja 2009, D.O. Toro
El café, el verdadero "oro negro"

39 Nuestro vino del mes
Sabores de Galiza

CASTELLÓ Turisme i Gastronomia

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro - revista@castelloturismeigastromia.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

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012

EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)

PUBLICIDAD: 680 58 13 12



de Cuina Familiar

40

Rutas senderismo / BTT
En colaboración con BiciAI
Pina de Montalgrao



42

Los tesoros de la provincia.
Primitiu Garcia
Fiesta del Rotllo de l'Alcora

44

Personajes ilustres
Patricia Mir
Las amantes del Borbón

46

Banda Municipal
de Castelló

47

Universitat Jaume I
"Festa Alumni 25 anys UJI"



48

Diputació Provincial
de Castellón
Noticias culturales.
Vicent Sales Mateu.
Diputat Provincial de Cultura.

50

Oferta de viviendas
en el interior



51

Agenda cultural
y de ocio
(Octubre 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.



contactit

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

Buena temporada estival



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

Una vez concluido el verano propiamente dicho la provincia de Castellón cerrará la temporada más fructífera de los últimos años. A los buenos índices registrados en julio con una ocupación media superior al 81% o el buen comportamiento del turismo de interior que rozó el 70% con un

incremento superior al 13,4% respecto a igual mes del año anterior, agosto cerró con un porcentaje de ocupación cercano al 95% y septiembre con un 90%.

La mayoría de movimientos turísticos se han registrado en hoteles, con 2,1 millones de pernoctaciones y 679.029 viajeros de enero a julio, mientras los establecimientos extrahoteleros (apartamentos, campings y casas rurales) han acumulado 295.795 viajeros y 1,9 millones de pernoctaciones.

La oferta hotelera ha registrado un crecimiento de un 12,9 % en cuanto a viajeros y de un 9,3 % en pernoctaciones, y el resto de establecimientos ha subido un 35 % los viajeros y un 13 % las pernoctaciones. Hay que destacar un ascenso de un 64 % de las estancias en apartamentos y de un 29 % en campings.

Una de las razones que explica el relanzamiento del sector turístico en Castelló radica en la coyuntura internacional con el desplome de mercado oriental. La seguridad ha sido una ventaja competitiva que ha condicionado la toma de decisiones de los turistas a la hora de elegir nuestro destino. Así, Castelló ha albergado un 16,34 % más de turistas nacionales respecto a 2015 y un 10 % más en cuanto a extranjeros.

Otra razón hay que buscarla en el turismo ligado a festivales y eventos deportivos. Según los datos facilitados, nuestra provincia ha recibido en los meses de julio y agosto, un millón de visitantes y turistas ligados a la música (FIB, Arenal Sound, Rototom y Nickelodeon Slime Fest). Así las cosas, los eventos deportivos y propuestas culturales han generado un impacto económico de 72 millones de euros. Además, se han creado tres mil puestos de trabajo en el sector (732.000 espectadores e ingresos superiores a los 60 millones de euros y 2.500 puestos de trabajo directos los festivales y 150.000 espectadores, ingresos superiores a los 10 millones de euros y 500 puestos de trabajo directos los eventos deportivos).

¡ Viva el otoño !

Recién iniciado el otoño, cambiamos chanclas y roallas por un buen calzado y ropa cómoda; es el momento de vivir la estación de los mil colores.

El sol todavía calienta un ambiente fresco y agradable. Si te apetece una escapada, aprovecha, porque no hay nada más romántico que un paseo otoñal por las montañas de nuestro interior.



*Javier Navarro Martinavarro
Director de CASTELLÓ
Turisme i Gastronomia*

El otoño invita a perderse tierras adentro en busca de paz y tranquilidad, a entrar en contacto con la naturaleza, a reencontrarse con las tradiciones más arraigadas de los pueblos del interior y a practicar actividades al aire libre.

Sin olvidar la costa para los amantes del mar, que también los hay en esta estación del año. Ahora las playas están casi desiertas y la soledad de un paseo, invita a la meditación y reflexión, de las que tan necesitados andamos. Además, en estas fechas, los hoteles suelen ofrecer buenas ofertas que podemos aprovechar.

El otoño impregna la zona del interior de una enorme paleta de colores que van desde los ocre, naranjas, marrones y amarillos hasta el rojo; además se puede disfrutar de un olor especial en los bosques, olor a tierra húmeda y fresca pureza. Esta combinación de características hace del otoño la estación ideal para emprender una escapada a cualquier hotel o casa rural de nuestra provincia.

Porque no hace falta cruzar medio mundo ni hacer un largo viaje; si puedes, aprovecha y da un empujón a tu moral antes de que llegue el invierno. Además, el otoño es una estación mágica para la fotografía; la luz es más suave, el paisaje se transforma y los árboles se tiñen de colores que tanto gustan a quienes disfrutan de captarlos en sus cámaras.

Este otoño haz un parón, un kit-kat, apaga el móvil, olvídate del mundo durante un par de días y descansa. Entrégate al paisaje, a la naturaleza, respira aire fresco, come bien, bebe mejor y sobre todo, carga pilas.

¡ Arriba los ánimos y Viva el otoño !

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





Víctor J. Maicas. Escritor



El valle de Ourika en Marruecos

Después de mi visita a Marrakech, un nuevo día en el sur de Marruecos acababa de empezar mientras el vehículo de mi guía me iba a trasladar al precioso valle de Ourika, en las inmediaciones del Gran Atlas. Curiosamente, en una de las paradas que hicimos antes de llegar a este lugar, observé cómo un antiquísimo mercedes blanco se desplazaba por la carretera muy lentamente debido a la pesada carga que transportaba. La verdad es que no tuve tiempo de contarlos a todos, pero al menos ocho personas debían ir en él. Mi guía me comentó que era un taxi local que llevaba a sus pasajeros al valle, y ante mi incrédula mirada por la cantidad de individuos que iban en él, éste me contestó que no era nada extraño, y que sin duda aún hubiese podido llevar a algunos más. Al responderle que no hacía falta exagerar, de repente su dedo extendido hizo que mi mirada se dirigiese al frente para así poder observar lo que a apenas trescientos metros por delante de nosotros estaba sucediendo, ya que aquel mercedes que instantes antes había pasado con su pesada carga, estaba parado a un lado de la carretera recogiendo a dos nuevos pasajeros que, con la mano alzada, le habían indicado que se detuviese. Todavía me pregunto hoy en día cómo lo consiguieron, pero el caso es que el vehículo en cuestión volvió a emprender el viaje con todos ellos dentro. Cuando pasados unos minutos los adelantamos debido a la tranquila y lenta marcha del mencionado mercedes, observé en su interior un puzle de manos, cabezas y brazos que milagrosamente se acoplaban sin excesivos problemas. Posiblemente, quizá para algunos esta pequeña anécdota no tenga mayor importancia, pero a mí ese hecho me indicó las enormes diferencias de seguridad y también de precariedad que por desgracia todavía existen entre los llamados primer y tercer mundo.

Pero el caso es que, anécdotas aparte, al cabo de un buen rato el vehículo de mi guía me acababa de adentrar en el valle. Resulta paradójico el contraste entre los polvorientos alrededores de Marrakech y el verde inmaculado que Ourika te ofrece, puesto que huertas y cultivos se suceden por doquier. Tus ojos contemplan desde árboles frutales a flores

o cereales que, bañados por los canales originados por el deshielo del Atlas, te ofrecen todo su esplendor. No obstante, justo antes de adentrarme definitivamente en el valle, el guía me condujo hasta el mercado que una vez por semana se celebra en sus inmediaciones. Me advirtió que se trataba de un mercado autóctono para la gente de los alrededores, sin nada que ver con los típicos mercadillos para turistas repletos de infinidad de souvenirs y cachivaches, y, sólo entrar en él, me di cuenta de la verdad de sus palabras. Allí se vendían legumbres, frutas y todo tipo de provisiones para poder pasar el resto de la semana, mientras que los vehículos que transportaban todas estas mercancías solían tener cuatro patas y unas orejas muy grandes. Era impresionante ver las hileras de burros pastando junto al río, al tiempo que sus dueños vendían sus mercancías a todas aquellas gentes que se les acercaban. Deambulando de puesto en puesto, descubrí a barberos aseando a sus clientes y a chicos que por unas cuantas monedas te dejaban tocar sus dóciles serpientes. El mercado constituye para estas gentes todo un acontecimiento social, puesto que es una forma de relacionarse entre ellos abandonando por unas horas el aislamiento del resto de la semana. En él se cuentan chismes y se habla de la dureza de la vida, además de, supongo, compartir penas y alegrías.

Había sido una mañana diferente, uno de esos días en los cuales descubres nuevas sensaciones. Entre unas cosas y otras, y a pesar de haber salido temprano de la ciudad, el tiempo se me echó encima, advirtiéndome sonoramente mis tripas que la hora de la comida había llegado. Así pues, la culminación de esa mañana debía servir para, una vez habiendo regocijado algunos de mis sentidos, darle ahora esa oportunidad tanto al olfato como al gusto. Y en Taagraft, una pequeña aldea junto al río, mi apetito voraz de aquel momento quedó recompensado con un magnífico tajine. Sí, traten de experimentar todas las sensaciones que puedan durante un viaje, incluso las culinarias, pues sin duda no sólo se lo agradecerá su cuerpo, sino posiblemente también su alma al recordar esos momentos que nos apartan de la anodina monotonía que en ocasiones invade nuestra existencia.

ESPECIAL MAYORES 55 DE

CIRCUITOS PENÍNSULA
CIRCUITOS INTERNACIONALES

2015-2016
SALIDAS DESDE LEVANTE

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

Turismo Provincial: Catí

Sección patrocinada por



Con el turismo de Castellón



facebook.com/CCSalera
twitter.com/CCSalera

A photograph of a narrow, paved street in Catí, Castellón. The street is flanked by traditional buildings. On the left, there is a thick, rough-hewn stone wall. The buildings on the right are white with dark metal balconies and window grilles. A street lamp is visible on the right side of the street. The sky is clear and blue.

Catí: Tesoro del Maestrat



Agua del'Avellà

Bellos edificios y arcos de piedra dan la bienvenida a los visitantes de Catí, donde la pujanza que le otorgó el comercio de la lana y la ganadería durante la época medieval, ha dejado un importante legado arquitectónico y artístico que han convertido a este municipio en un auténtico tesoro cultural en el corazón de la comarca de El Maestrat.

Declarado Conjunto Histórico Artístico en 1979 y Bien de Interés Cultural (BIC) desde 2004, es una excepcional muestra de asentamiento medieval que todavía conserva su trazado urbano original, salpicado de muestras de las construcciones de la época, además de los numerosos escudos y emblemas medievales que adornan sus edificios religiosos y las casas señoriales, ejemplos del mejor gótico civil del Maestrat. Entre ellos destacan la Lonja o Casa de la Vila, la Casa de los Miralles, Delme, la Casa de los Monserrats y la Casa de la Plaza. Otro de los lugares emblemáticos es la Iglesia parroquial, que se inició en el s. XIV, donde destaca el famoso retablo pintado por Jacomart, dedicado a San Lorenzo y San Pedro de Verona.

Catí está situado a 661 metros de altura sobre el nivel del mar, entre dos valles, La Font de Catí y el de Cirers. Sin embargo, también se encuentra el Tossal de la Nevera, la segunda altitud más montañosa de la provincia. Se trata de un lugar privilegiado desde donde se pueden contemplar unas extraordinarias vistas panorámicas de gran parte de su término. Su cima está a 1286 metros y cerca se encuentran las dos antiguas neveras destinadas a la conservación y almacenamiento de la nieve caída en invierno.

Otro de los parajes lleno de encanto es el Santuario-Balneario de l'Avellà, a unos 5 kilómetros del núcleo urbano, rodeado de hermosas montañas que ofrecen una vista espléndida de bosques de encinas milenarias. Situado en una hondonada a 900 metros de altitud, junto al santuario, de devoción ancestral, se encuentra un balneario que se beneficia de las apreciadas aguas del manantial que brota junto al ermitorio, indicadas, principalmente, para las afecciones cutáneas.



"Pica" de pedra



Detalle pinturas de la Llotja



Detalle ventana del Palau Miralles

Casa de la Vila

Construido entre 1417 y 1437, es el edificio más emblemático de la población, único porque conserva su estructura y materiales originales. Destinado para albergar las reuniones del Consell de Catí en su planta noble, el resto del edificio sirvió de cárcel en sus bajos, de Lonja de mercado a nivel de la Calle Mayor y de depósito de trigo en la parte alta-posterior. El conjunto es una joya del gótico civil levantino, destacando sus ventanas góticas ajimezadas, sus techos de madera, los siete arcos interiores que configuran un gran espacio cubierto como lonja y el suelo empedrado de su planta noble.



Arcos de la Llotja

Casas Señoriales

- **Palau Sant Joan-Casa Miralles.** Fue concertada en 1452 por el rico mercader y notario Ramón Sant Joan. De gran belleza a destacar los artísticos ventanales. Es una de las mejores muestras de arquitectura gótica civil palaciega.
- **Casa de Joan Spígol,** mandada edificar por el célebre mercader Joan Spígol, quien sufragó la capilla de la pasión en 1451.
- **Casa dels Sans,** fue propiedad de la célebre y noble familia de los Sans, que en 1667 entroncó con la de los Lleons de Valencia.
- **Casa dels Montserrat (s.XVIII),** casa de la distinguida familia de los Montserrat, conserva unas rejas artesanas en su parte posterior y una escalera central cuadrangular con cúpula.

- **Casa Geroni Martí (s.XVI).** Situada en la calle Mayor, destaca en su fachada un escudo (una mano) con la fecha de 1630.
- **Casa del Delme (s.XIV).** Es una torre edificio de grandes proporciones que, en sus orígenes, debió ser el lugar en donde se recogía el diezmo o delme de las cosechas para el señor de la villa.
- **Hospital de San Cosme:** Primero fue una iglesia dedicada a Santa María.



Parroquia de la Asunción y retablo de Jacomart

Es un templo gótico dedicado a la Asunción de la Virgen. En su estructura originaria es de nave única dividida en tramos definidos por los arcos apuntados y pilastras que los soportan. Se le añadieron capillas laterales, siendo la de la Comunión la más grande y reciente (s.XVIII). En su interior conserva importantes muestras de arte, como el retablo de Jacomart, no de los mejores retablos pintados del siglo XV, con la particularidad de ser obra del afamado artista valenciano Jacomart, pintor del rey Alfonso V. Se trata de un retablo gótico compuesto por banco con siete compartimentos y tres calles, con dos pisos cada una; “polseras” en los extremos, joya del arte Medieval. También son obras de gran interés artístico los frescos de la Capilla de la Comunión y relieves escultóricos procedentes del coro y piezas de orfebrería. Además, en su interior podemos admirar la Cruz de Avinyó o Prigó de Avinyó, el más antiguo de cuantos se conservan actualmente en la Comunidad.

Retablo de Jacomart

Relojes de sol

Catí posiblemente atesora uno de los mejores conjuntos de relojes de sol de la antigüedad, usados desde tiempos inmemoriales con el fin de medir el paso de las horas empleando la sombra arrojada por un gnomon. Dos de estos relojes se encuentran en la Plaza de la Iglesia, uno situado en la fachada de la Capilla de la Comunión y el otro sobre la imponente puerta dovelada de la entrada a la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción. Hay otro en el Palau Santjoan y en el campanario.



Reloj de sol zodiacal en la entrada de la Iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción



Pinturas de la ermita l'Avellà

Paseos por Catí

Camí de l'Avellà. Desde Catí se puede salir por el prigó de l'Avellà y comenzar una progresiva ascensión por el Camí vell o por la carretera hasta llegar al pintoresco lugar de l'Avellà, con su legendaria fuente, su mística ermita. Se encuentra a unos 5 kilómetros de Catí, situado a 960 m. de altura. La actual ermita se construyó a principios del siglo XVIII, sustituyendo la anterior del siglo XVI. De su interior destacan los frescos de Pascual Mespletera que cubren la bóveda y paredes del Santuario. Junto al ermitorio brota el manantial de l'Avellà, cuya fama era ya conocida por los árabes. El agua emana de una fuente de roca calcárea, donde la tradición oral sitúa la milagrosa aparición de la Mare de Déu de l'Avellà. El manantial de agua minero-medicinal, declarada de utilidad pública en 1928, posee propiedades curativas para la piel y el riñón. En este recinto también se construyó la casa de Banys, que fue el origen del balneario actual.

Ruta al Tossal de la Nevera. Camino que lleva hasta la montaña más alta de Catí, pasando por el "Prigonet trencat", la Font de la Masada, la nevera del Mas de la Serra y la nevera Vella hasta llegar al Tossal de la Nevera (1.286 m.), mirador panorámico de Catí.

Paseo por Lall Vall dels Cirers. A unos 7 km de la población y junto a la carretera que une Catí con los demás pueblos de la comarca del Maestrat, se localiza una extensa pradera con cultivos de secano y con paredes de piedra en seco dignas de visitar. Es un entorno de gran belleza paisajística.



Fuente de l'Avellà

Camino Jacobeo

Catí se encuentra dentro del Camino Jacobeo de Castellón, que rememora una de las rutas seguidas por los peregrinos valencianos en dirección a Santiago.

Nevera de baix





"Collà en mostatxons"



"Fessols i arròs"



"Llançadores de Sant Pere"

Gastronomía

La gastronomía de Catí es fruto de la fiel tradición de los artesanos de embutidos, secado de jamones, fabricación de quesos y elaboración de turrón que se han mantenido a través del tiempo, sin olvidar el Agua de l'Avella. En cuanto a "platos fuertes" podemos degustar las carnes de cordero a la brasa, el ternasco al horno, la perdiz escabechada, las "vaquetas" (caracoles de monte) con langostinos... Los "fessols i arròs" es un plato de recetario antiguo, típico de la romería a Sant Pere de Castellfort. En cuanto a repostería la "collà", el flan de almendra, la "coca" de almendra, las "llançadores" (pasteles que también se repartían en la romería a Sant Pere de Castellfort) y "primes" (huevos, aceite, harina y azúcar), "pastissets de calabaza", "coca celestial", "carquinyols", "rotllets".

Cultura del queso: El queso de Catí más fidedigno se elabora íntegramente con leche de cabra obtenida de los rebaños que pastan por el extenso valle dels Cirers de Catí. Su elaboración todavía conserva las formas artesanas y tradicionales de antaño. Se trata de un queso fresco, de leche pasteurizada de cabra muy prensada. Son innumerables e importantes los galardones que ha obtenido.

Agua de l'Avella: El agua de Catí es famosa por sus excelentes propiedades como digestiva, diurética y dermatológica de gran prestigio en la comarca del Maestrat y Castellón.

Turrón de Catí: El almendro, árbol de tradición milenaria en Catí, ha permitido el florecimiento de este producto artesanal que tiene aquí la única turronería de la comarca del Maestrat. Desde 1915 y tras cuatro generaciones de maestros turroneiros, la fábrica de turrones y mazapanes artesanos y caseros de Catí, sigue utilizando los productos tradicionales del Maestrat.



Romería de Sant Pere a Castellfort

Romería

La Romería de Catí a Sant Pere de Castellfort se celebra el sábado y primer domingo de mayo. El primer documento encontrado que hace referencia a esta rogativa data de mayo del 1321. Siete siglos después, año tras año los catinenses se preparan para emprender el ancestral camino por sendas estrechas y pedregosas, por barrancos de encinas donde resuenan los cantos y rezos en latín o *vere deus...*

Información y fotografías:



Ajuntament
de Catí

Ajuntament
de Catí
Calle Mayor, 2
Telf: 964 40 90 81
www.cati.es

Tourist Info Catí

C/ Llarguer nº 68, Catí
Teléfono: 964 409 015

"I Concurs Provincial de Cuina Familiar"

La revista CASTELLÓ Turisme i Gastronomia organiza el primer concurso provincial de cocina familiar dirigido a niños que estén cursando la Enseñanza Primaria.

La finalidad del concurso es la de fomentar la Cocina Provincial utilizando productos de nuestras comarcas; impulsar la cocina saludable mediterránea y la de promover el trabajo y formación en equipo del padre/madre o tutor legal con sus hijos menores de edad.



Los participantes en el “I Concurs Provincial de Cuina Familiar” deberán formar un equipo compuesto por uno o dos menores de edad (en caso de ser dos deberán ser hermanos) que estén cursando Enseñanza Primaria durante el curso 2016/17 junto con un adulto que deberá ser obligatoriamente el padre, la madre o el tutor legal. Todos los componentes del Equipo deberán residir y estar censados en la provincia de Castellón.

Para que un Equipo pueda ser admitido a concursar en el "I Concurs Provincial de Cuina Familiar", el participante mayor de edad deberá leer, aceptar y firmar las Bases que se encuentran en la web de la revista CASTELLÓ Turisme i Gastronomia (www.castelloturismeigastronomia.es).

El Equipo solicitante entrará a formar parte del concurso cuando la organización, tras la recepción de las Bases y la Ficha de Inscripción, debidamente cumplimentadas, le certifique la aceptación a través de una llamada telefónica o correo electrónico.

Tras ser aceptados, cada Equipo deberá realizar un vídeo con el teléfono móvil, de no más de 5 (cinco) minutos de duración, en el que se elabore un plato salado con productos de nuestra provincia. En dicho vídeo se deberá indicar los productos a utilizar en la receta (cuantos más productos de la provincia más puntuación); la explicación detallada del proceso de elaboración; se deberá ver la completa participación de todos los componentes del Equipo (sobre todo, los menores de edad) y la presentación final del plato.

El producto principal del plato deberá ser cultivado, pescado, criado, elaborado o transformado en la provincia de Castellón y se valorará la utilización de productos complementarios autóctonos de la provincia. Los menores de edad deberán tener una participación activa en el proceso de elaboración del plato.



Los participantes en el “I Concurs Provincial de Cuina Familiar” deberán formar un equipo compuesto por uno o dos menores de edad (en caso de ser dos deberán ser hermanos) que estén cursando Enseñanza Primaria durante el curso 2016/17 junto con un adulto que deberá ser obligatoriamente el padre, la madre o el tutor legal.



La Gran Final se celebrará en el Centro de Turismo de Castellón (CdT).

Pasarán a la gran final los 10 (diez) vídeos que cumplan todas las Bases y que el jurado (elegido por la organización) haya seleccionado como los 10 (diez) mejores, arreglo al siguiente criterio:

- Soltura de los niños durante la filmación del vídeo.
- Cantidad de productos autóctonos de la provincia utilizados en la elaboración del plato.
- Originalidad del plato.
- Implicación de los menores en la elaboración del plato.
- Dificultad de la receta.
- Presentación.

Cada uno de los Equipos finalistas elaborará su receta con los mismos productos que en el vídeo que les dio acceso a concursar en la Gran Final (los mismos productos, los mismos menores, el mismo adulto, la misma presentación, ...).

- El jurado lo elegirá la organización y estará compuesto por profesionales de la gastronomía y el turismo. Para elegir el mejor plato y Equipo se valorará con el mismo criterio que para la selección de los 10 (diez) finalistas y además se valorará también la limpieza y el orden en el trabajo, así como la textura, la presentación y el sabor del plato.

Para el Equipo ganador, el premio consiste en un Diploma acreditativo del Concurso, un lote de productos de la provincia (gentileza de "Castelló Ruta de Sabor") y estancia de una semana con pensión completa para 4 personas máximo en el Gran Hotel Peñíscola. El premio es cortesía del Gran Hotel Peñíscola.

Para el Equipo segundo clasificado el premio consiste en un Diploma acreditativo del Concurso, un lote de productos de la provincia (gentileza de "Castelló Ruta de Sabor") y estancia de un fin de semana en el hotel Rural el Faixero en Cinctorres, con pensión completa para 4 personas máximo. El premio es cortesía del Hotel Rural El Faixero.

Para el Equipo tercer clasificado el premio consiste en un Diploma acreditativo del Concurso, un lote de productos de la provincia (gentileza de "Castelló Ruta de Sabor") y una comida para 4 (cuatro) personas en el restaurante del Hotel Martín el Humano en Segorbe. El premio es cortesía del Hotel Martín el Humano.

Para el resto de Equipos finalistas, el premio consiste en un Diploma acreditativo del Concurso y un lote de productos de la provincia (gentileza de "Castelló Ruta de Sabor"). Los participantes tendrán de regalo un delantal en recuerdo de su paso por el "I Concurs Provincial de Cuina Familiar" (hasta fin de existencias, que se entregarán por riguroso orden de inscripción).



Los premios se entregarán el día 20 de abril del 2016 a las 13 h. en el salón de actos del CdT. La entrega correrá a cargo del Editor de la revista CASTELLÓ Turisme i Gastronomia y organizador del Concurso o la persona en quien delegue; del Presidente de la Generalitat Valenciana o la persona en quien delegue; del Presidente de la Diputación Provincial de Castellón o en la persona en quien delegue; de los Gerentes o representantes de las empresas colaboradoras y los profesionales de Turismo y Gastronomía colaboradores en el Concurso. Tras la entrega de premios, los ganadores, familiares y asistentes disfrutarán de un vino de honor, gentileza de la Agència Valenciana de Turisme a través del CdT Castellón.

Van a ser 45.000 niños de primaria de toda la provincia los que conozcan el concurso, unos 80.000 padres y 120.000 abuelos, además de tíos, familiares y amigos, es decir, algo más de la mitad de la población de nuestra provincia, conocerá directa o indirectamente este Concurso que seguro va a ser el acontecimiento gastronómico del año.

¿Te apuntas?

Patrocinan y colaboran:



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



fapa-castelló
penyagolosa
www.fapa-castelló.com





Molí l'Abad

(La Tinença de Benifassà)

El Hotel de montaña está situado frente al embalse de Ulldecona, en un marco único, construido en piedra y madera

La Tinença de Benifassà es una pequeña subcomarca de Castellón, perteneciente al Maestrat, enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón, donde se puede disfrutar de la naturaleza en estado puro. En este singular paraje viven especies salvajes en completa libertad como zorros, jabalíes o tejones. En los altos roquedos anidan numerosas aves rapaces como el águila real o el buitre leonado, pero sin duda alguna el animal más representativo de la Tinença, es la majestuosa cabra hispánica. En flora, los impresionantes encinares, las amplias extensiones de bosques de pinares mixtos de pino albar y negral, incluso un pequeño reducto de hayas, hacen que en su conjunto el año 2006 fuera declarado Parque Natural.

Y justo a la entrada de este parque natural, uno de los más hermosos de la Comunitat Valenciana, se emplaza el complejo turístico Molí l'Abad, donde alojarse en un hotel, camping o cabaña se puede convertir en una experiencia única. El visitante podrá vivir inmerso en un espectacular entorno natural sin renunciar a todas comodidades.

El Molí l'Abad, de gestión familiar, ha ido incrementado sus servicios sin perder nunca la atención personal y cercana a sus clientes. Así, en la actualidad dispone de dos hoteles con encanto, un camping de montaña y dos restaurantes para disfrutar de la gastronomía autóctona y de carnes a la brasa. Todo ello envuelto de bellos paisajes y como eje principal el Río Sénia que, a su paso por el Molí l'Abad, deja una combinación de tranquilidad y sosiego difícil de olvidar.

El Monasterio de Santa María de Benifassà, las iglesias románicas, las fiestas populares, las pinturas rupestres de la Cova dels Rossegadors, el poblado íbero de la Morranda, el antiguo camino de los Maquis, el Jardín de Peter son importantes tesoros artísticos y culturales repletos de historia y leyenda que atesora La Tinença. Además, multitud de caminos y senderos cruzan el parque natural, que invitan a andar y descubrir, por sus valles y montañas, desde sus poblaciones (La Pobla de Benifassà, Fredes, El Boixar, Coratxà, El Ballestar, Castell de Cabres y Bel) hasta sus rincones más espectaculares, como el Salt de Robert, el Portell del Infern, el Río Senia o el Embalse de Ulldecona. Por todo ello, La Tinença es un territorio muy apto para la práctica del senderismo y foco de atracción de numerosos visitantes que se sienten atraídos por este paraíso natural.

Las instalaciones del Molí l'Abad están pensadas para pasar unos días en familia o con amigos en un paraje único. De esta manera se proponen diferentes tipos de alojamiento (hotel, casas de madera o camping); lo mejor de la gastronomía de la zona, deporte al aire libre, espacios para celebraciones, así como piscina y pistas de pádel.



Foto aérea del camping

Alojamientos

Hotel de montaña: Situado frente al embalse de Ulldecona, en un marco único, está construido en piedra y madera, característica de la zona. Cuenta con habitaciones equipadas con cama de doble y camas individuales, baño completo y calefacción.

Hotel Rural: Un Hotel con historia, ya que siempre ha formado parte del Molino Harinero. Habitaciones dobles y familiares para descansar y una sala de estar "The Living Room" con mesa de billar, television y juegos para niños.

Camping: Sombreado por la montaña y bañado por el Río Sénia es el sitio ideal para plantar la tienda y disfrutar de todo su entorno. Está integrado por 24 parcelas con servicio de agua y luz, baños con calefacción y agua caliente, parque infantil, barbacoa, pistas de padel, piscina y amplias parcelas arboladas.

Refugio: Junto al camping hay 8 refugios climatizados (frío y calor) e unos 15 m² más terraza con mesa y sillas. Se puede disfrutar de los servicios generales que ofrece el camping.

Cabañas de madera: Varias acogedoras cabañas de madera sin cocina y dos con cocina repartidas en la ladera de la montaña y rodeadas de naturaleza. Los bungalows están situados en la entrada del camping donde se puede disfrutar de sus instalaciones.



Bungalows (Casas de madera)



La Tinença es un territorio muy apto para la práctica del senderismo



Restaurante autoservicio



"Pastissats", postre típico



"Olla de recapte", plato típico

Gastronomía:

La cocina de la Tinença se basa en los productos autóctonos y tradicionales de la zona. Se trata de una gastronomía de origen ancestral que se transmite generacionalmente. Sus platos típicos son recios, sabrosos y contundentes como corresponde a una zona de alta montaña y de bosque. En el restaurante Molí l'Abad lo tradicional conserva su magia, tiene una capacidad para 150 personas en dos comedores, un altillo y una terraza que da al Río Sénia. Además hay varias terrazas que rodean prácticamente todo el restaurante y un parque infantil, todo ello a la vera del Río Sénia. El Restaurante ofrece como pescado fresco del día las truchas criadas en las balsas que están situadas al lado del río y que se renuevan constantemente con las aguas del mismo.

Además, como en gastronomía también hay gustos para todos, en el complejo turístico se cuenta con el autoservicio Molí l'Abad, que es un restaurante de carnes a la brasa y embutidos de la zona, en el que también se pueden degustar platos típicos y postres caseros. Está junto al embalse de Uldecona y el cliente puede elegir de los mostradores un primer plato de forma inmediata y el personal atentamente le servirá en la mesa su elección de carnes a la brasa.

El complejo turístico Moli l'Abad es un excelente punto de partida para conocer el entorno único de la Tinença de Benifassà, la comarca de Els Ports o realizar una escapada a la costa, además de disfrutar de una rica gastronomía.

Molí l'Abad. Turismo Rural

Ctra La Sénia-La Pobla de Benifassà, Km 5

Teléfono: 977 713 418 · (657 719 257 - Sólo WhatsApp)

informacion@moliabad.com

Los que ya hemos publicado

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.

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.

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.

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.

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.

Hotel-Rest La Castellana

Avd. Doctor Puigvert s/n (Benassal) - 964 44 40 17



Es un pequeño establecimiento de gestión familiar que ocupa un edificio modernista construido a principios del siglo XX y reformado recientemente. Dispone de siete confortables habitaciones dobles y de un restaurante en el que destacan los platos y los sabores tradicionales de la zona.

Restaurantes recomendados de la provincia.

Restaurante Mediterráneo

El legado (Grao de Castellón)



En el año 1993, los hermanos Víctor, Sergio y Antonio Rodríguez continuaron con la pasión por la restauración de sus antepasados al frente del restaurante Mediterráneo



En esta ocasión visitamos el restaurante Mediterráneo para dejarnos seducir por la historia de este lugar que se encuentra en el Grao de Castellón. Mediterráneo abrió sus puertas por primera vez como casa de comidas hace más de setenta y cinco años. Fueron los bisabuelos de los actuales propietarios quienes decidieron dedicar sus vidas al noble arte del buen yantar. Tras varias generaciones, en el año 1993 los biznietos Antonio, Víctor y Sergio cogen el testigo de este establecimiento y continuaron con la pasión por la restauración de sus antepasados. El restaurante Mediterráneo desde los años 50 se convirtió en un referente de la zona y esta concepción se sigue perpetuando debido al buen hacer de los hermanos Rodríguez Fontanet.

Al entrar en el restaurante toda la historia se ve reflejada en la decoración y en los ornamentos que nos conducen al mar, al pasado: fotografías, barcos, conchas, piedras, plantas... El ambiente, pese a estar recargado es acogedor, la mantelería es de corte clásico y predominan los tonos cálidos. La capacidad de la sala es de aproximadamente 60 comensales y el horario de apertura es de lunes a domingo dando servicio de comida y de cena.

Nos invitan a la mesa para degustar algunos de sus platos.

Para comenzar nos sirven un aperitivo:

Croquetas de frutos del mar

El crujiente del exterior contrasta con la suavidad de una crema fluida, encontramos pequeños trozos de pescado. Un bocado sabroso y agradable al paladar.

Melón con virutas de jamón

Interpretación del plato. Servido en vaso, un sorbete de melón francés que le aporta un color anaranjado. También encontramos unas virutas de jamón tostadas y crujientes. Un platillo refrescante, pero un tanto dulce, este matiz enmascara la potencia que debiera tener el jamón.

Continuamos con unos entrantes:

Ensalada de ventresca con mojama y escalivada

Ensalada en disposición circular, en el centro la escalivada de pimiento, cebolla y berenjena asada junto con los lomos de ventresca y pepinillo troceado. Todo ello culminado por una hoja de col lombarda en la cual encontramos unas cebolletas encurtidas y unos brotes germinados de repollo morado. Unas láminas de mojama se apoyan sobre la estructura central dándole diferentes volúmenes al plato. Agradable juego de texturas y sabores donde destacamos la untuosidad de las verduras, la acidez de los marinados y la frescura de unos granos de granada que ayudan a refrescar el paladar.

Pulpo

Pulpo roquero servido entero sobre una cama de patata con ajoaceite y pimentón. Unas escamas de sal negra se difuminan con el plato de pizarra. El pulpo, cocinado en su punto, se termina dándole un golpe fuerte de calor en el horno, resultando la piel exterior y los tentáculos crocantes.

Paté marinero

Servido en lata, en un bocado encontramos diferentes sabores de mejillón, caballa y sardina. Untamos el paté en unos pedazos de pan de cristal muy crujientes y agradables. Un entrante divertido.

Calamarcito

Pequeños calamares a la plancha servidos enteros; sobre estos una tempura de verduras, un salteado de ajos tiernos y unas habitas baby. Lo acompaña una salsa tártara que le da un buen toque de acidez al plato. El plato está decorado con una pincelada de la propia tinta del calamar. Buen contraste de sabores.

Ortigas de mar

Ortiguillas de mar rebozadas sobre unos aros de cebolla. Acompañadas por piñones y unos trozos de papaya y piña deshidratados que aportan un contraste interesante a la potencia marina y la textura gelatinosa que proporcionan las anémonas.



Croquetas de frutos del mar y Melón con virutas de jamón



Ensalada de ventresca con mojama y escalivada



Pulpo roquero



Paté marinero



Calamarcito



Ortigas de mar



Arroz a banda

El esperado plato principal:

Arroz a banda

Éste es sin duda el plato que abanderará a la casa. Primero sirven la banda, patata cocida, rape, pulpo y gallineta bañados por un suave ajoaceite que se rebaja con el fumet del pescado. En su conjunto el punto de cocción es perfecto, manteniendo la textura todos los elementos y conservando los sabores propios de cada uno. Mención aparte para la patata que absorbe el sabor de todo el caldo resultando exquisita. Después sirven el arroz, al centro, para que cada cual se sirva al gusto, acompañado de langostinos, trozos de sepia y de calamar. El punto del arroz perfecto, suelto y sabroso sin ser excesivo, utilizan la variedad Sénia para estos arroces y no lleva ningún tipo de colorante, el color lo aporta el caldo del pescado. Un puro deleite.



Tarta de crêpes de chocolate



Flan irlandés



Sorbete de piña colada, coco y crema de piña

Para terminar nos sirven una tarta de **crêpes de chocolate**, bañada por una crema de cacao. Un placer para los más golosos. Después, un **flan irlandés** servido en tarro con una crema chantilly y granizado de café. Y por último, un refrescante **sorbete de piña colada, coco y crema de piña**.

En cuanto a los caldos, cuando tienes entre tus manos una carta de vinos en la que puedes encontrar variedades como chardonnay, sauvignon blanc, moscatel, macabeo, viognier, verdíl, px, merseguera, malvasia, albariño, verdejo, godello, treixadura, doña blanca, riesling, garnacha blanca ... y sin salir de los vinos blancos, te das cuenta de que detrás de esta carta hay mucho trabajo, mucha dedicación y muchas catas. Una carta bastante extensa, con 25 D.O. diferentes en lo que a vinos blancos se refiere, con 2 D.O. de vinos rosados, 11 D.O. de espumosos y 29 D.O. de tintos. También trabajan con vinos fuera de carta, alrededor de 10 referencias donde podemos apreciar las últimas novedades del mercado.

Para nuestra comida, el jefe de sala y sumiller Sergio Rodríguez nos aconsejó un vino alemán, D.O. Mosel, de la variedad Riesling, un Spätlese Trocken, un vino seco de vendimia tardía y rendimiento limitado, muy mineral, fresco y elegante con un paso en boca largo y agradable. No es de extrañar que Sergio fuera finalista en el concurso de sumillería "La Nariz de Oro" del año 2014.

Hemos descubierto en este pequeño lugar con tanta historia que las cosas si se hacen bien pueden perdurar en el tiempo, prueba de ello es el éxito del legado de sabor que comparten con nosotros la familia Rodríguez Fontanet.

Salimos del restaurante con una gran sonrisa tarareando unas letrillas de Serrat... "Y qué le voy a hacer, si yo nací en el Mediterráneo".

Restaurante Mediterráneo
Paseo Buenavista, 46, Grao de Castellón
Teléfono: 964 28 46 09

*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.

**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*

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.

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.

Restaurante Rafael

C/ Churruga, 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 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.

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.

Mesón La Setena

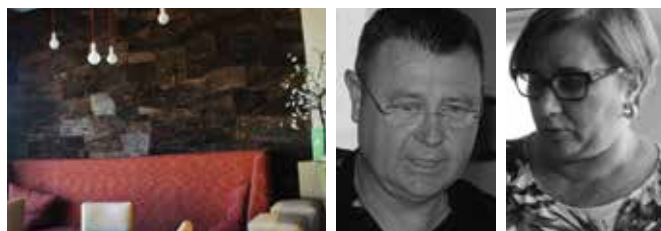
C/ Aldea de los Mártires, 9 (Culla) - 964 44 63 88



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 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 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.

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.

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.

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.

Farga Restaurant

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



Ocupa una antigua hospedería 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.

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.

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.

La Borda

C/ d'Alcossebre, 19 (Grao de Castellón) - 616 09 17 18



El restaurante La Borda lleva seis años en funcionamiento y ocupa un local reducido y acogedor. 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.

dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen

Conserva de tomate natural



Los tomates pertenecen al grupo de frutos ácidos, lo cual hace que sea un producto que pueda conservarse con garantías, ya que su tratamiento de esterilización puede hacerse con recipientes tratados al baño maría a 100 °C o si se quiere con olla a presión a temperatura superior. La calidad de la conserva dependerá de la variedad empleada para hacerla. La de pera y las que daban nuestros cultivos de piel fina, carnosas y de pocas semillas eran las mejores. Todos los tomates antiguamente solían recogerse a finales del verano, cuando las tomateras estaban cargadas de frutos maduros y los precios bajaban, o no se podían vender.

Después de limpios y seleccionados aquellos que no tienen ninguna tara ni mancha, separando los que no tienen el grado de madurez adecuado, los escaldaremos en una olla durante un minuto y a continuación los enfriaremos en otra olla de agua fría, lo cual nos permitirá pelarlos con más facilidad. Toda la operación de pelado debe hacerse teniendo cuidado de realizarla sobre algún recipiente para recoger los jugos que caen al manipular los tomates. Una vez pelados pueden partirse a trozos, picarlos pequeños o dejarlos enteros.

Tanto si los hacemos troceados como si los queremos hacer enteros, prepararemos antes botes de cristal o botellas previamente esterilizadas en agua hirviendo y, sobre todo, bien limpios, que iremos llenando. Una vez los botes o botellas estén llenas de tomate con su jugo, añadiremos una cucharada de jugo de limón por botella o bote de un litro. Una vez llenas, las pondremos en un recipiente con agua al fuego y haremos un precalentamiento de 10 minutos, antes de taparlas.

Después lo taparemos y para botes de un kilo estará hirviendo aproximadamente unos 50/60 minutos. Una vez esterilizados, dejaremos enfriar los botes y los guardaremos en lugar seco y fresco, si es posible cabeza abajo.

Nota: El limón sustituye a los polvos, ya que éstos no son ni más ni menos que el ácido salicílico, que podría perjudicar. Todas las conservas es conveniente etiquetarlas, poniendo la fecha para saber el tiempo transcurrido desde la confección para su consumo.

Cazuela de rodaballo con langostinos

Ingredientes: un rodaballo de un kilo y cuarto, 4 langostinos grandes y 1 litro de caldo de pescado, 1 cabeza de ajos, 1 tomate maduro, perejil, una cucharada y media de pimentón dulce, un puñado de almendras tostadas y una rebanada de pan frito.

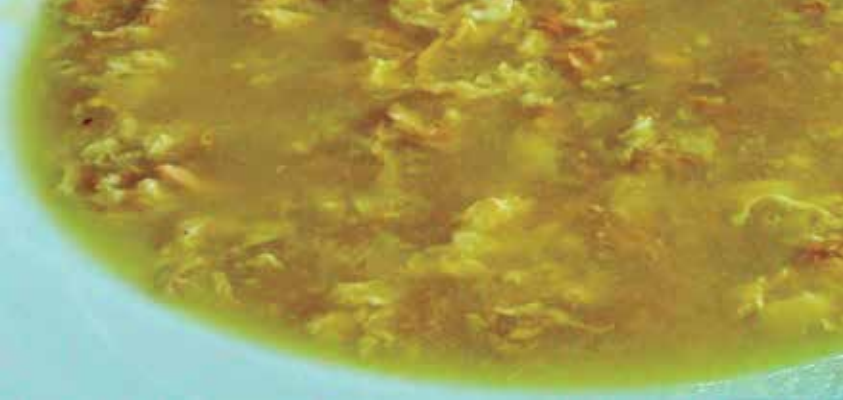
Preparación: Pondremos en una cazuela un poco de aceite de oliva y a fuego lento freiremos una picada de ajos y cuatro ramitas de perejil, añadiendo el tomate rallado.

Cuando el sofrito esté bien hecho, agregaremos el caldo de pescado y, rompiendo el hervor, pondremos el rodaballo limpio y cortado a trozos transversales de unos dos dedos de ancho.

Añadiremos los langostinos y coceremos todo junto unos 5 minutos. Entonces sacaremos el pescado y lo reservaremos, junto con el jugo de haberlos hervido.

Aparte habremos hecho la picada con las almendras, el ajo, el perejil y la rebanada de pan, que aclararemos con un poco del caldo (muy poco). Lo echaremos todo en otra cazuela al fuego con un poco de aceite y pondremos una cucharada y media de pimentón (40 g), le daremos unas vueltas y añadiremos a continuación el caldo que tenemos reservado, dejándolo que hierva (unos 5 minutos). Entonces pondremos el pescado que guardábamos, dejándolo hervir todo junto dos o tres minutos más. Lo sacaremos del fuego, habiendo ajustado la sal y cuando deje de hervir lo serviremos.





Sopa de menudillos

Ingredientes: Cuando se habla de menudillos, se entiende que hablamos de las alitas, cuellos, mollejas, hígados, overa, el corazón, los riñones, etc... de las aves.

Elaboración: La sopa que describiremos (parece muy antigua) estaba hecha de pollo y/o gallina.

Cogeremos todos los menudos que tengamos a mano y los freiremos con un trozo de manteca de cerdo. Cuando estén dorados, añadiremos una cebolla rallada o picada muy fina y salaremos.

Antes habremos preparado una picada de ajo, almendras o avellanas, sal, pimienta negra, perejil y un pellizco de canela, todo bien picado y homogeneizarlo.

Pondremos una cazuela al fuego, con caldo de carne o de la preparación de la olla, añadiéndole unos trozos de pan seco, el sofrito de los menudillos y la picada y la dejaremos hervir durante un rato. Si no quisiéramos hacer sopas, no pondríamos el pan, sólo el sofrito de los menudillos, la picada y a la hora de servir podríamos añadirle unas rebanadas de pan frito o pan frito cortado a dados pequeños.



Peras con vino

Ingredientes: 1 litro de vino negro de buena calidad, 250 g de azúcar, 10 granos de pimienta negra, 1 canutillo de canela en rama, 4 peras grandes o 6 medianas.

Elaboración: En un cazo pondremos el vino, el azúcar, las especias al gusto y lo llevaremos a ebullición lentamente durante un buen rato. Pelaremos las peras y las partiremos por la mitad. Les sacaremos las semillas y las pepitas duras. Las depositaremos en el cazo cuando el vino esté hirviendo. Entonces reduciremos el fuego y coceremos durante unos 20/25 minutos, procurando que el vino no vuelva a hervir. Sacaremos las peras del vino, las serviremos con un poco del jugo de haberlas hervido, que habremos reducido y concentrado.

Lomo de cerdo con jugo de limón

Cortaremos el lomo a rodajas y lo pondremos en adobo con vino, perejil picado, sal y pimienta durante dos horas.

Transcurrido el tiempo, lo sacaremos, lo pasaremos por el pan rallado, lo freiremos y reservaremos. En el mismo aceite pondremos una cucharada grande de pan rallado, una taza o taza y media de caldo de carne y el jugo de un 1 limón.

Dejaremos reducir la salsa a fuego lento, la colaremos y la pondremos en una salsera para acompañar la carne a la hora de servirla.



Borracho (saboyano)

Una docena de bizcochos de lengüeta, que bañaremos ligeramente con jerez y los pondremos en una fuente resistente.

Batiremos 2 claras de huevo a punto de nieve, añadiremos azúcar y seguiremos batiendo, hasta que el azúcar esté disuelto. Añadiremos las yemas de huevo y mezclaremos bien.

Con las claras, el azúcar y las yemas de huevo, todo mezclado, cubriremos los bizcochos, adornándolos con un tenedor. Los pondremos al horno hasta que se doren un poco. Empolvaremos con canela.



Recetas seleccionadas del libro:
"Cocina Tradicional de Castelló"
Autor: **Joan Agustí i Vicent**
Editado por el Servicio de
Publicaciones de la Diputación
de Castellón. (1ª edición 1998)

Sección patrocinada por



Cata: 25 años de Abadía Retuerta

Noble cuna de vinos y viñedos, en la cuenca del río Duero nació hace 25 años la bodega Abadía Retuerta (Sardón de Duero, Valladolid) como una decidida apuesta por la elaboración de vinos que reflejaran la personalidad del suelo donde se cultivaba la vid. El tiempo ha permitido madurar al viñedo y adquirir una experiencia y un mayor conocimiento del terruño, que cada vez se expresa de manera más directa y clara en los vinos.

Orgullosos de su legado y el trabajo realizado, Abadía Retuerta ha querido aproximar su especial "ecosistema" al Centro de Turismo (CdT) de Castellón, donde los alumnos del curso de Sumillería profesional participaron en una selecta cata de vinos, además de poder disfrutar de un magnífico viaje por la "milla de oro" (el lugar donde se encuentran la bodegas más prestigiosas de la geografía española), de la mano de Miguel Gavito, responsable de Canal Premiú de la Abadía Retuerta; y Javier Mejía, delegado de ventas área sur. Descubrieron su privilegiada situación a orillas del río Duero, el clima extremo que caracteriza a la región y la filosofía de entender la uva y el trabajo de campo en Abadía Retuerta.

La cata comenzó con "Abadía Retuerta Selección Especial 2012". David Buch, sumiller, Presidente de la Asociación de Sumilleres de Castellón y Provincia, Embajador del Champagne en España por el CIVC y formador del Cdt de Castellón, explicó que el nutrido grupo de profesionales pudo probar el vino Selección Especial, producido a partir de una combinación de las mejores uvas de cada uno de las diferentes "pagos" o partidas "con el fin de realizar un vino equilibrado, sabroso y amable".





Miguel Gavito; Susana Pardo, gerente de SGIDrinks; Javier Mejía y David Buch



Los alumnos del curso de Sumillería del CdT participaron en la cata organizada por Abadía retuerta en su 25º aniversario

Posteriormente, comenzaron "las verticales -una cata del mismo vino en distintas añadas- de los varietales: Pago Valdebellón, con su Cabernet Sauvignon mineral y potente del 2013 y su elegante 2011", según David Buch.

Pasó el turno a la Tempranillo, "reina indiscutible de la zona, con el pago Negralada 2013, vino sedoso y que podría enamorar a cualquiera, siguiéndole su hermano mayor del 2008, añada muy seca dotando al vino de unas condiciones distintas al habitual", aseguró.

Para culminar, "llegó la Petit Verdot, un vino monovarietal de una única parcela donde la exclusividad es la reina creando un vino rico y sabroso".

El broche final lo puso la Touriga Nacional. Un vino no comercializado todavía y elaborado con una uva de origen portugués (empleada en la elaboración de los famosos Oportos). "Un vino sorprendente a la vez que divertido".

Por su parte, Miguel Gavito y Javier Mejía explicaron en la cata que para Abadía Retuerta es fundamental el cuidado y el trabajo de la viña. Su objetivo es elaborar vinos de gran calidad, que expresen el lugar de donde proceden. También destacaron que durante estos 25 años de historia, Abadía Retuerta ha cosechado grandes éxitos nacionales e internacionales, obteniendo así, un reconocimiento al esfuerzo y al gran trabajo de todo su equipo, en especial de su enólogo, discípulo de Pascal Delbeck, Ángel Anocíbar, el primer enólogo español que ha alcanzado un doctorado por la Universidad de Burdeos, que se ha convertido en figura clave en la elaboración de estos grandes vinos. Recordaron además que han conseguido crear marca y posicionarse en el mercado sin el respaldo de una Denominación de Origen potente, por cuestiones administrativas. Incluso, comentaron que estar fuera de denominación les ha permitido una mayor libertad creativa y el trabajo con mayor número de variedades, tanto nacionales como foráneas.

En opinión de David Buch, "fue una gran jornada, lúdica, instructiva y muy amena que han podido disfrutar los alumnos del curso de sumillería profesional del CdT de Castellón".

Cabe destacar que David Buch ha sido el responsable del equipo de formadores que ha impartido el curso de Sumillería del CdT dirigido a profesionales, en el que han participado jefes de sala y propietarios de establecimientos de restauración muy reconocidos de Castellón, que deseaban obtener ese plus formativo.



Una bodega con historia

Situada en la localidad vallisoletana de Sardón de Duero, Abadía Retuerta -propiedad de la multinacional farmacéutica suiza Novartis- se integra en un entorno en el que destaca la abadía del siglo XII que preside la finca. La recuperación de la tradición vitícola en este suelo, a orillas del río Duero, se produjo de una recomendación muy directa del abogado Juan José Abó, cuyos contactos y conocimientos permitieron implicar en el proyecto a un enólogo bordelés de primera línea, Pascal Delbeck, autor durante mucho tiempo del mítico Château Ausone y enólogo de Château Belair, que trabaja sobre la base de un minucioso estudio de suelos realizado por el experto español Vicente Sotés.

Entre 1991 y 1994 se plantó la mayor parte del viñedo. Los primeros vinos se elaboraron en la cosecha de 1996 con un jovencísimo Ángel Anocíbar recién incorporado al proyecto como enólogo. La elaboración se realizó en una impactante y holgada bodega que permitió vinificar por parcelas y trabajar sin bombeos con una mínima manipulación de la uva.

Así, desde 1996 **Abadía Retuerta** elabora vinos de alta calidad. La finca ocupa una superficie de 700 hectáreas, de las cuales sólo se han plantado de viña los mejores *terroirs* (suelos) distribuidos en pequeñas parcelas o pagos. Se han identificado un total de 54 pequeños pagos de características muy diferenciadas entre las que destaca la composición del suelo donde crece la viña. Cada uno está plantado con una única variedad. En total hay un 70% de Tempranillo, 10% de Cabernet Sauvignon y 10% de Syrah; el 10% restante se divide entre Merlot, Petit Verdot y algunas variedades de blanco que hasta la añada 2011 se elaboraban sólo de forma experimental.

La bodega, consolidada por el actual viticultor y enólogo Ángel Anocíbar, es una de las más innovadoras y tecnológicamente avanzadas de Europa. Fue de las primeras instalaciones en España en apostar por el movimiento del vino sólo por gravedad, destacando su sistema de depósitos elevados con grúas o un sistema patentado propio para la extracción del vino.

El vino de referencia de la bodega es el **Abadía Retuerta Selección Especial** donde se mezclan los mejores vinos de la añada, que se presenta como una perfecta radiografía de la finca, ya que el porcentaje de uva con el que se elabora es similar al de las principales variedades plantadas en el viñedo (75% Tempranillo, 15% Cabernet Sauvignon y 10% Syrah).

Además, la filosofía de la bodega se basa en la elaboración de vinos que reflejen la personalidad de cada *terroir* (terruño), lo que conforma la esencia del vino de pago; unos vinos que se producen sólo si la añada tiene una calidad extraordinaria. Los Pagos de **Abadía Retuerta** son: **Pago Negralada**, **Pago Valdebellón**, **Pago Garduña** y **PV (Petit Verdot)**. El vino blanco de **Abadía Retuerta** es por fin una realidad, **Le Domaine**. El primer blanco de la bodega es un vino de guarda del *terroir*, fruto de 15 años de investigación, obtenido de viñas sauvignon blanc plantadas hace 19 años, enriquecido con un toque de Verdejo y de otras variedades blancas.

Tras situarse como una bodega de referencia Abadía Retuerta ha querido ir ahora más allá. Con el fin de ofrecer una experiencia única, la bodega ha abierto un hotel exclusivo y de lujo al que se une un restaurante de alta gastronomía único en la zona. El hotel **Abadía Retuerta LeDomaine**, abierto desde Marzo de 2012, es una joya histórica ubicada en un monasterio del siglo XII rodeado de viñedos que ofrece una completa oferta cultural, vinícola y gastronómica en el corazón del Valle del Río Duero. Concebido para ser un referente del Enoturismo de primera categoría, su objetivo es conseguir un reconocido posicionamiento en el segmento de hoteles de lujo de España (Relais & Châteaux). El restaurante de Abadía Retuerta LeDomaine cuenta con una Estrella Michelin bajo la dirección gastronómica de Andoni Luis Aduriz y del jefe de cocina Marc Segarra.

En la actualidad, Abadía Retuerta es más que una bodega, se ha convertido en una experiencia singular alrededor del vino.

Nace VIDÓ

el restaurante gastronómico pop-up de GASMA

La versatilidad, el entorno único y la meta irrenunciable de la excelencia marcan este restaurante del campus gastronómico Gasma en la universidad Cardenal Herrera CEU que abrirá al público en breve y donde los alumnos testarán sus conocimientos.

El origen: la magia del contexto

VIDÓ es el acrónimo de Villa Dolores. Es un nombre que imprime carácter y que, a buen seguro, dejará una huella imborrable en quien lo visite.

Un espacio gastronómico con vistas privilegiadas a un jardín fantástico que impactará a los clientes. Al otro lado de los muros, el bullicio de un centro comercial, el ruido del tráfico; dentro, una atmósfera de tranquilidad, de oasis, que se traducirá en una experiencia irrepetible. La magia del entorno es de tal calibre, de tal intensidad que deviene en una especie de síndrome de Sthendal y produce siempre la misma conclusión en los neófitos que conservan aún el gesto boquiabierto: “jamás podía imaginar que esto estaba aquí, a dos pasos del corazón de Castellón”.

Y después de comer, el placer infinito de acomodarse en “*The Cube*”, la terraza de VIDÓ. Formado arquitectónicamente como un gran cubo, convertirá en fantástica la experiencia de la conversación plácida, de degustar una copa o saborear un habano, previamente seleccionado por Manuela Romeralo, Campeona del Mundo de Habanosommelier, asesora en la materia de Gasma.

Villa Dolores es el buque insignia de este ambicioso proyecto universitario y ahora abre sus puertas al servicio del aprendizaje que conduce a la excelencia gastronómica. La excelencia del paisaje es, si fuéramos críticos gastronómicos, de tres estrellas Michelin. De ahí la importancia de contextualizar el nacimiento de VIDÓ.





Tartar de gambas, tocino, cabeza de gamba frita y codium

Su filosofía: un ser vivo

VIDÓ no es un restaurante como se entiende tradicionalmente por muchas cuestiones. Vaya por delante que es un único restaurante pero es muchos al mismo tiempo. Tan versátil que será capaz de permitir a quien lo visite sumergirse en la cocina de Quique Dacosta, de Ricard Camarena, de Susi Díaz o imbuirse de la pastelería de Paco Torreblanca.

Tan flexible que permitirá probar desde una paella valenciana a una *esferificación* aplicando en cocina los conocimientos adquiridos en el área determinada por la tecnóloga Purificación García, miembro del Consejo Asesor de Gasma. O bien hacer disfrutar de un menú degustación o deleitarse con lo mejor de la cocina asiática, *nikei*, mejicana, japonesa, por poner unos ejemplos. Tan dúctil que será capaz de servir en medio del jardín, en su terraza o cambiar su fisonomía interior en cuestión de horas: transformar las paredes con otra decoración y convertirse en un *gastrobar*.

VIDÓ aplica el concepto *pop-up*, una tendencia pujante en la gastronomía que pasa por mudar el continente para conseguir experiencias únicas. Así, VIDÓ será un restaurante con mil caras diferentes, un ser vivo: podrá ser desde un *bistro*, a una arrocería o bien un restaurante gastronómico de innovación convertido en un *espejo* de las mejores cocinas del país.

El menú de este espacio gastronómico será tan amplio y cambiante como lo son las materias que estudian los alumnos de Grado y de Máster del campus gastronómico en Castellón de la universidad Cardenal Herrera CEU. Ésa es su vocación.





boquerón con guacamole y huevas de trucha



Carpaccio de hijos, sardina, edamame, foie y chufas

Su vocación: Al servicio de los alumnos

VIDÓ es, ante todo, un espacio gastronómico al servicio de los alumnos del Grado de Gastronomía y Management o de los diferentes másters que se pueden cursar en Gasma. Es una proyección de su formación, el vínculo necesario entre el aula -la formación práctica- y la realidad.

Para los alumnos es, podríamos decir, la hora de la verdad; el último eslabón donde testarán todo aquello que han aprendido teniendo siempre como horizonte la perfección en la ejecución de las diferentes técnicas, buscando siempre el resultado de nivel. Los alumnos serán los encargados de todo: cocinar, servir o ambientar la sala. Para ello, contarán con la supervisión del chef Quique Barella, arraigado a la tierra pero con una visión abierta a todo tipo de cocinas, vinculado al producto y al recetario tradicional pero bajo el tamiz de la modernidad.

Barella es el “director de orquesta”, el encargado de ensamblar los menús a partir de las diferentes técnicas y materias que hayan aprendido en sus estudios: nitrógeno, brasa, cocina al vacío, heladería, masas, o los diferentes estilos que aplican los chefs más destacados y que forman parte del Consejo Asesor de Gasma y de su extraordinario *Culinary Team*, en total, más de 40 estrellas Michelin.

Así podrán desembarcar en el VIDÓ las técnicas que nutren la cocina creativa de Quique Dacosta, la sabiduría de Ricard Camarena, los nuevos horizontes que abre la mediática Susi Díaz o el repertorio del maestro pastelero Paco Torreblanca. Los comensales, así, se convertirán en críticos gastronómicos de primer nivel. Examinarán el resultado y la manera de lograrlo. Su opinión será para Gasma de un gran valor para comprobar que se sigue a pies juntillas el camino de la excelencia.



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



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

Descárgate la App "Mi Carrefour"

24h

Pataca de Vistabella



Las patatas se cultivan en las tierras fértiles en el Pla de Vistabella, con una climatología adecuada para obtener un producto de características excelentes

La gastronomía de Vistabella es rica y variada y en ella encontramos alimentos con nombre propio como la Pataca de Vistabella o la trufa negra y de verano. Son productos con una larga tradición en su recolección y de un alto valor culinario, a los que siempre se les ha reconocido gran calidad.

Con el fin de promover y practicar una producción natural, siguiendo los criterios de la agricultura limpia y tradicional, nació en el 2011 la cooperativa Biopenyagolosa, que desde entonces se ha marcado como objetivo crear un proyecto social y económico para el pueblo, mantener una relación directa y continua con el consumidor, así como llevar los alimentos “del campo a la mesa”. Al principio se comenzó con la patata y la trufa, a las que se ha sumado ahora también la marca de legumbres.

Biopenyagolosa cultiva en las tierras más altas del Penyagolosa, el pueblo más alto de la Comunidad Valenciana. Esta situación privilegiada hace que sea un marco idóneo para la obtención de productos de primera calidad ligados a la tierra. Así, cultivan las patatas de las variedades baraka, agria, condor y violet; *Tuber melanosporum* (trufa negra de invierno), *tuber aestivum* (trufa de verano) y legumbres.

La Pataca de Vistabella es una marca registrada propiedad de la Cooperativa agrícola Biopenyagolosa, coop.v., creada para dar espaldarazo a los productores de la cooperativa que han querido apostar por cultivar diferentes variedades de patata utilizando sólo productos naturales, tanto en el cultivo de la tierra como en el control de posibles plagas, favoreciendo así la fertilidad del suelo respetando al máximo el entorno.

Se cultiva en tierras fértiles, en el Pla de Vistabella, a una altitud media de 1.100 m. y con una climatología adecuada para obtener un producto de características excelentes.

La patata tardía de secano, tradicionalmente se siembra desde finales de junio hasta primeros de julio y se recoge desde octubre hasta primeros de noviembre, ofreciendo al consumidor un alimento saludable que se conserva en condiciones óptimas.

Por otra parte, los truficultores recolectan bajo demanda, es decir, la búsqueda de las trufas empieza con la confirmación del pedido por parte del cliente. De este modo, se garantiza la máxima durabilidad natural del producto. Al igual que la mayoría de productos vegetales, la trufa recién cogida se somete a un choque térmico para alargar la vida útil de los carpóforos.



La trufa de Vistabella tiene un aroma y sabor intenso

Respecto al aroma y el sabor, la Pataca de Vistabella es excelente y cada una de las variedades en venta se recomiendan para freír y cocer. La trufa de Vistabella se caracteriza por su calidad organoléptica, con aroma y sabor intenso gracias a las peculiaridades de producción. Estos productos se encuentran bajo la marca Parcs Naturals de la Comunitat Valenciana.

En lo que se refiere a su conservación, la patata debe almacenarse en un lugar seco y fresco. Mientras que la trufa se debe mantener en el frigorífico por un tiempo no superior a 3 semanas. Se puede congelar.

Finalmente, debido a la necesidad de hacer rotaciones al campo de patatas, la cooperativa ha iniciado el cultivo de las legumbres de Vistabella, con un buen resultado, puesto que es un cultivo que se adapta muy bien a este terreno. Las legumbres fomentan la agricultura sostenible y contribuyen a la mitigación del cambio climático. Su capacidad para fijar el nitrógeno puede mejorar la fertilidad del suelo y reducir la huella de carbono.



Al principio se comenzó a cultivar la patata y la trufa, a las que se ha sumado ahora también la marca de legumbres

Biopenyagolosa Coop. V.
Plaza del Dau, 6. 12135 Vistabella (CASTELLÓN)
647 430 179 · www.biopenyagolosa.com

Los productos que ya hemos publicado

Tomata de Penjar



www.tomatadepenjar.com

Agua de Benassal



www.aguabenassal.com

Bodegas Alcovi



www.alcovibodega.com

Cooperativa de Viver



www.cooperativaviver.es

Quesos Almazora



www.quesosalmassora.com

Lácteos Masía Els Masetés



www.masielsmasetes.es

Bodega Vicente Flors



www.bodegaflores.com

Cervesa Montmirà



www.cervesamontmira.com

Alcachofa de Benicarló



www.alcachofabenicarlo.com

Quesos Vall de Catí



www.quesosdecati.com

Aceite Bardomus



www.bardomus.com

Ajoaceite Artesano Gil



www.ajoaceiteartesanogil.com

Patatas Fritas J. García.



www.patatasfritasjgarcia.com

MGO Horchata y granizados



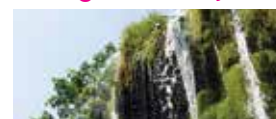
www.mgohorchataygranizados.com

Coop. Les Alboredes de la Jana



www.alboredes.com

Agua de Bejis



www.aguadebejis.es



Teso La Monja 2009, D.O. Toro

La bodega Teso La Monja es Marcos Eguren y su familia en la denominación de Toro. Su primer gran proyecto fue Numanthia Termes, donde nació el gran Termanthia 2004, uno de los primeros vinos españoles en recibir los codiciados 100 puntos Parker, (en 2008 vendieron esta bodega a Louis Vuitton Môtet Hennessy, para iniciar un camino en solitario y buscar nuevos viñedos).

Teso La Monja es su actual proyecto, con el que siguen ofreciendo magníficos vinos y nos ayudan a descubrir la excepcionalidad de la D.O. Toro y la variedad "Tinta de Toro".

En Teso la Monja se practica además una agricultura sostenible, con abonado orgánico y un delicado trabajo en bodega. Los métodos tradicionales se combinan con la tecnología más moderna para extraer los matices minerales de unos suelos privilegiados.

Teso La Monja 2009, procede de una pequeña parcela de 1,8 ha. de viñedo viejo prefiloxérico, y suelos con abundancia de canto rodado y grava. Con un nivel calizo ligeramente superior al de la zona, en el que todos los trabajos se realizan manualmente, en los momentos precisos (día y hora) para optimizar procesos, preservar el principio de la mínima intervención y obtener el máximo carácter e identidad del terruño y la uva. Un enfoque costoso, que se traduce obviamente en un vino exclusivo y que muchos críticos sitúan ya en el podio de los más grandes vinos de España.

Forma parte de una producción limitada de 837 botellas. Se trata de una invitación a disfrutar de la magia de la "Tinta de Toro" gracias a un vino genuinamente distintivo, de gran pureza e identificación con el *terroir*. Destaca por su gran frescor, finura, tanicidad envolvente, aroma embaucador y un cuerpo ligeramente etéreo pero de recuerdo perdurable.

La vendimia se realiza manualmente, y es un equipo de 25 personas el encargado del despalillado de la uva a mano, grano a grano. Una vez comenzada la fermentación alcohólica, en un tino de madera abierto, se inicia el estrujado manual de los 25-50 cms de uva más en la superficie, lo que permite estrujar entre el 35 y el 45% del total de la uva en un proceso que se desarrolla tres veces al día durante una hora y media. La fermentación maloláctica tiene lugar en un depósito de madera especial llamado el "Ovum" que ayuda a fomentar los biorritmos del vino.

La crianza es en tres barricas bordelesas de roble francés nuevo de grano fino, con tostado medio, por un periodo mínimo de 24 meses.

Un vino muy exclusivo, del cual se elaboran alrededor de 850 botellas, y a un precio aún más exclusivo y prohibitivo para la gran mayoría de los bolsillos de los amantes del vino... 900 € botella (más o menos).



El café, el verdadero "oro negro"



Felix Tejeda.
Director Gerente de DiVino

El café es ese gran amigo mañanero que nos transporta a la realidad, nos despierta y nos da los buenos días. Para sus amantes su elaboración es todo un ritual y su sabor algo especial para el que cualquier momento es bueno. Pero no todos los cafés son iguales ...

Diez años le ha llevado al canadiense Blake Dinkin encontrar la fórmula mágica de su hoy afamado café, el **Black Ivory Coffe**. Una taza cuesta más de 70 dólares en la cafetería de un hotel de lujo. Y su sabor es particular, según dicen los entendidos. Hoy es **el café más caro del mundo**, que ha llegado a desbancar al mítico **Kopi Luwak** que se cultiva en Indonesia.

Dinkin lo hace en Tailandia, en el enclave de Chiang Saen, que hace frontera con Birmania y Laos. Y su secreto es haber encontrado el horno perfecto: el estómago de elefantes.

Después de haber probado con otros animales, la experiencia le acabó por demostrar a Dinkin que los paquidermos eran su mejor opción en Tailandia.

El proceso es muy lento y complejo. Laborioso. La producción no es muy grande (para producir un kilo de café necesita que los elefantes ingieran 33 kilos) y eso lo hace más exclusivo si cabe. El año pasado, el **Black Ivory Coffee** produjo sólo 150 kilos.

Según su experiencia, el secreto es que el café se vaya marinando lentamente en el estómago de los paquidermos junto al sabor de las hierbas y plantas que también consumen junto con el arroz y los plátanos. Luego, son las mujeres de las guías de los elefantes de la zona, las que recogen cuidadosamente los granos de sus excrementos y los ponen a secar al sol.

El experimento de Dinkin, que ya se vende a precio de delicatessen, es original, pero no es la primera vez que el café encuentra un horno peculiar para su proceso de preparación. En Indonesia llevan décadas preparando con esta fórmula su **Kopi Luwak**, otra variedad de café que también es muy cotizado y que hasta ahora era el café más caro del mundo. La diferencia entre el **Black Ivory Coffee** y el **Kopi Luwak** reside precisamente en su horno. Si el primero utiliza el estómago de un elefante, el segundo lo hace con una civeta, una especie de lemur, típica del lugar.

El **Kopi Luwak**, se obtiene a partir de la ingesta de granos maduros por un animal llamado civeta, pasan por su tracto intestinal y son expulsados entre sus heces, que cuyas heces son recogidas por los lugareños para su posterior limpieza y tueste.

La civeta solo se alimenta de las cerezas maduras, el grano interno de la cereza no se digiere, pero se modifica química-

mente por las enzimas presentes en su estómago, que añaden sabor y rompen las proteínas que producen su amargor.

Hay que tener mucho cuidado cuando queremos adquirir este caro y exclusivo café, tener en cuenta ya que sólo se dispone de 500 a 700 kg. por año, y pueden vender otros productos engañosos. Este producto es escaso debido a que la civeta solo come cerezas maduras por la noche y durante los tres meses en las que dura la cosecha.

Estos dos cafés se "disputan" ser el más caro del mundo, pero hay otros que están al acecho.

La Hacienda "La Esmeralda", Helena Coffee Company, El Injerto, Fazenda Santa Inés.

La Hacienda "La Esmeralda", (famosa hacienda que se encuentra en Panamá,) vende uno de los cafés más caros del mundo a un precio medio de 200 dólares el kg. Resalta su producto café Geisha dónde en 2010 se consiguió vender en una subasta 460 gramos por 172.02 dólares.

Helena Coffee Company, es un café cultivado en Santa Helena, la isla más pequeña que existe en África. Uno de los mayores desafíos de este café es la producción, ya que la isla tiene un tamaño bastante reducido y la mano de obra es escasa. El precio de este café oscila los 79 dólares el kilo.

El Injerto, procedente de Guatemala, posee una gran variedad de sabores y matices completamente gustosas para el paladar. El precio medio de este café se encuentra en 50 dólares el kilo.

Fazenda Santa Inés, es un café con numerosos beneficios, a parte de su sabor inigualable. También es considerado uno de los cafés más caros del mundo, con precio medio de 50 dólares el kilo.



ENDAVANT

PROVÍNCIA

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



www.villarrealcf.es/endavant



José Vicente Giménez Martínez.
Sumiller y Asesor Gastronómico.

Sabores de Galiza

Productos gallegos de calidad gourmet y
exclusivas de producción limitada



Destacar que todos los vinos que comercializa "Sabores de Galiza" son vinos de muy corta producción, donde sobresale la labor del viticultor y el carácter del terruño gallego

Esta semana nos dirigimos a Málaga a visitar a dos buenos amigos: Sandra Pereyra y Gonzalo Reboredo. Ella, argentina; él, gallego de pro; y os preguntaréis que hacen un gallego y una argentina en pleno epicentro de la Costa del Sol. La respuesta es muy fácil, distribuir productos gallegos de alta calidad y de pequeñas producciones. Productos que deben ser distribuidos a pequeños locales gastronómicos pero con una filosofía de trabajo muy distintas a la que tienen los chiringuitos de playa donde prima el "pescaito frito".

Entre su gama de productos destacan:

La lamprea del "Obrador de lamprea", en dos versiones: "Rellena ahumada en AOVE" y los "Lomos ahumados en AOVE".

También disponen de una gama de "Conservas de Cambados" (zamburriñas, sardinillas, pulpo en salsa gallega, chipirón relleno berberecho y mejillón gigante) que utilizan materia prima de la Ría de Arousa.

Como quesos gallegos de leche cruda distribuyen los productos artesanos de la quesería "Campo Capela" donde brillan estas tres referencias: "Queso de Tetilla DOP", "Tierno del País" y el "Mouro" ahumado y de corteza enmohecida.

El producto estrella de Sandra y Gonzalo son unas galletas saladas tipo crackers "Las Mariñeiras" elaboradas según una antigua receta; sin colorantes, ni colorantes y sin azúcares añadidos. Son de una textura crujiente que hacen de perfecto acompañamiento para platos fríos como tartares, jamón, quesos, embutidos, gazpachuelos, salmorejo, etc...

En su gama de vino gallegos nos gustaría resaltar el esfuerzo que pone esta empresa en potenciar vinos elaborados en las cinco DO's gallegas: Rias Baixas, Monterrei, Ribeira Sacra, Valdeorras y Ribeiro.

Destacar que todos los vinos que comercializa "Sabores de Galiza" son vinos de muy corta producción con elaboraciones muy reducidas y cuidadas, donde sobresale la labor del viticultor y el carácter del terruño gallego.

Este mes proponemos un tinto gallego: "Castro de Lobarzán 2015" de la D.O. Monterrei; se trata de un vino joven sin nada de bodega, con un coupage de tres variedades: 70% Mencía, 25% Arauxa y 5% Bastarda. Con una producción limitada a 6.500 botellas.

Su color es picota profundo con ribete rubí, la nariz muy perfumada y compleja: frutos rojos, violetas y un aroma mineral muy fresco y atlántico. En boca tiene una entrada sin aristas, con un final redondo y amable.

Precio aproximado 11€-13€

Facebook: @saboresdegaliza



Sandra Pereyra y Gonzalo Reboredo



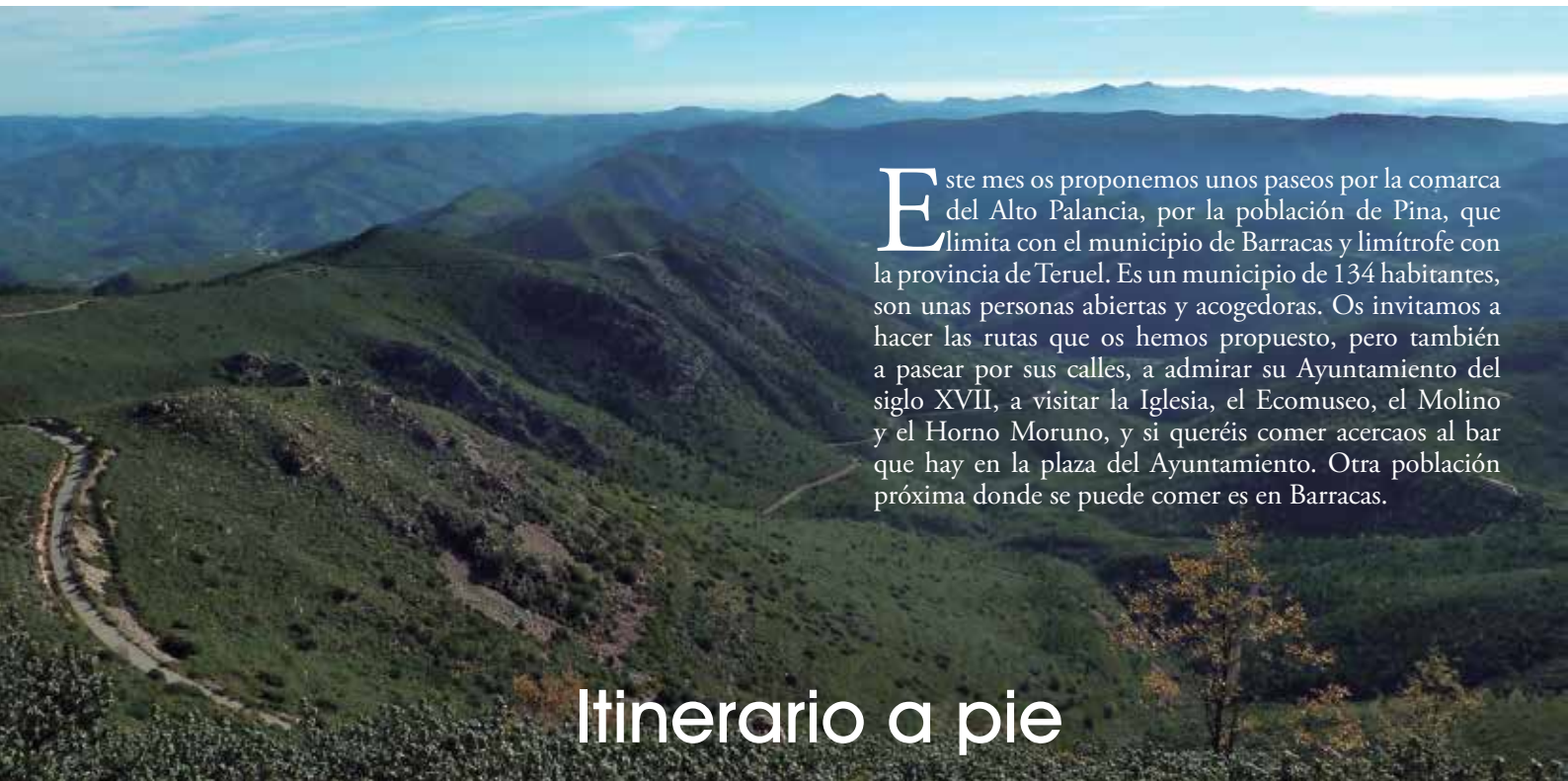
Mariñeiras y tartare



Sección patrocinada por



Pina de Montalgrao



Este mes os proponemos unos paseos por la comarca del Alto Palancia, por la población de Pina, que limita con el municipio de Barracas y limítrofe con la provincia de Teruel. Es un municipio de 134 habitantes, son unas personas abiertas y acogedoras. Os invitamos a hacer las rutas que os hemos propuesto, pero también a pasear por sus calles, a admirar su Ayuntamiento del siglo XVII, a visitar la Iglesia, el Ecomuseo, el Molino y el Horno Moruno, y si queréis comer acercaos al bar que hay en la plaza del Ayuntamiento. Otra población próxima donde se puede comer es en Barracas.

Itinerario a pie

Entramos desde Barracas por la carretera CV-207, después seguimos por la CV-209, girando a la derecha llegamos a la calle El Barrio y calle Eras Bajas, desde ahí aparcamos en la plaza del Ayuntamiento.

KM 0.- Salimos por la calle Marina desde la plaza.

KM 0'1.- Llegamos a las afueras del pueblo siguiendo esta calle.

KM 0'4.- Cogemos a la derecha por el lado del cementerio.

KM 0'6.- Continuamos por la pista de la izquierda (que se convierte en senda) todo el rato, vamos subiendo por el Cerrito Enebral.

KM 1'4.- Cuando termina la subida dejamos una pista a la derecha y empezamos a bajar por la senda.

KM 1'8.- Llegamos a una pista y giramos a la derecha bajando.

KM 2'1.- Cruzamos el barranco de Majanes.

KM 2'5.- Cojemos la pista de la izquierda.

KM 3'1.- Giramos a la izquierda por una senda poco visible, a la derecha hay un terraplén de tierra blanca.

KM 4.- Cogemos una pista que nos sale por la derecha y continuamos recto.

KM 4'6.- Cruzamos el barranco de la Graja.

KM 6'2.- Seguimos por la pista de la derecha.

KM 6'6.- Otra vez continuamos por la pista de la derecha.

KM 7'6.- Llegamos al pico de Santa Bárbara; allí podemos hacer un alto en el camino y descansar en la zona de habilitada para ello, después proseguimos por la derecha, por la senda que baja con dirección al pueblo.

KM 8'8.- Cruzamos la pista.

KM 9'1.- Volvemos a cruzar la pista.

KM 9'4.- Cogemos la pista en dirección al pueblo.

KM 10'1.- Giramos a la derecha por la calle Barrio.

KM 10'3.- Llegamos al punto de salida.



Recorrido en bicicleta



Entramos a Pina por la carretera CV-209 y paramos en la plaza Mayor.

KM 0.- Salimos desde la plaza Mayor, luego por la calle Amargura, calle Eras Bajas y por la calle Barrio.

KM 0'5.- Dejamos el asfalto y nos vamos a la derecha.

KM 0'8.- Seguimos recto.

KM 1'5.- Continuamos recto por la pista principal.

KM 2'2.- Otra vez seguimos recto.

KM 2'4.- Empezamos a bajar y seguimos por la pista principal pasando a ser senda o pista poco pisada.

KM 5'5.- Continuamos en el cruce de pistas a la derecha y luego a la izquierda.

KM 6'2.- Seguimos por la derecha.

KM 6'5.- Llegamos a Mas de Noguera y seguimos recto por el asfalto.

KM 6'9.- Continuamos recto.

KM 7.- Luego seguimos por la pista de la derecha.

KM 7'4.- Encontramos unas casas a la derecha y luego llegamos al barranco de Clochas; continuamos por la senda.

KM 8'9.- Cruzamos la pista.

KM 9'7.- Empalmamos con la pista y seguimos por ella.

KM 10'1.- Continuamos por la pista de la izquierda.

KM 11'2.- Proseguimos recto por la pista principal.

KM 12'2.- En el cruce de pistas continuamos recto.

KM 13.- Seguimos recto.

KM 13'4.- Por la calle Torre del Molino entramos en Caudiel.

KM 13'5.- En el cruce giramos a la derecha, entre el camino Sta. Úrsula y calle Soledad, por debajo del tendido eléctrico. Llegamos a la Vía Verde Ojos Negros.

KM 14' 0.- Vía Verde Ojos Negros.

KM 22'5.- En Masadas Blancas dejamos la Vía Verde, giramos a la derecha por el lado de la antigua estación y nos desviamos después del stop a la derecha por la CV-209 y seguimos por ella.

KM 24'8.- Pasamos por debajo de la autovía.

KM 25'7.- Seguimos recto por la CV-209

KM 28'6.- Continuamos por la derecha por la CV-209.

KM 29'5.- Seguimos recto por la misma carretera.



KM 29'6.- Cogemos la pista que sale a la izquierda y seguidamente volvemos a tomar la de la izquierda.

KM 29'7.- En este punto continuamos por la derecha, entramos en el antiguo camino que es una senda.

KM 30.- Llegamos a la pista y seguimos dirección a Pina.

KM 30'4.- Giramos a la derecha.

KM 30'8.- Entramos a Pina por la CV-209, y si seguimos recto llegamos hasta donde habíamos dejado el coche.

Sección ofrecida por:



www.facebook.com/Bicial



Primitiu Garcia i Pascual.
Licenciado en Geografía e Historia

Fiesta del Rotllo de l'Alcora



Los niños son los auténticos protagonistas en la Festa del Rotllo de l'Alcora. En la imagen, la celebración del 2013

La Festa del Rotllo de l'Alcora es una de la fiesta más señalada, querida y esperada en l'Alcora, claro está, junto a la del Cristo, que se han celebrado a finales de agosto. Esta fiesta del Rollo, que tiene lugar el Lunes de Pascua, está declarada de Interés Turístico Provincial desde el 2009.

Desde siempre, como todos los pueblos y lugares, ante la falta de agua, y la extensión cíclica de plagas y enfermedades, los habitantes de l'Alcora realizan el trayecto entre rogativas, a la ermita de *Sant Vicent*, conocido como Rincón de las Ermitas, o instituyendo procesiones dedicadas a otros santos protectores como *Sant Roc*, *Sant Antoni Abat*, *Sants Abdon i Senent*, *Sant Josep*, y a *Nostra Senyora de l'Assumpció*. Con todo, los historiadores locales, introducen que cuando se construye la ermita de *Sant Cristòfol*, en la loma que domina el pueblo, las romerías y plegarias cambian de destino.

Así, cuentan los documentos y la leyenda, que allá por el siglo XVIII, en l'Alcora, se sigue la tradición de organizar rogativas y procesiones, cada vez con más preocupación por una gran sequía que azota el pueblo. Al no tener alivio para la gran falta de agua que existe, se decide organizar una rogativa y romería a la ermita de *Sant Cristòfol*, esta vez participada por niños varones menores de ocho años. Estos, suben en procesión a la ermita, mientras sus padres esperan la vuelta de la romería, en la Iglesia y después en la falda de la montaña, en el Calvario de l'Alcora. A su vuelta, son premiados con un rollo bendecido, a modo de sustento por ese día, cosa que no nos es desconocida en muchas romerías de nuestras comarcas.

Parece ser que el agua tan ansiada se manifiesta, respondiendo, a la plegaria, y nace un manantial en 1751, llamado la *Font Nova*. Así, desde 1756, finalizadas las obras de acon-

dicionamiento del nuevo manantial, en correspondencia, l'Alcora repite la romería de los niños, el Lunes de Pascua, también conocido como "Lunes del Ángel".

Hoy en día, el Lunes de Pascua, a las ocho de la mañana tiene lugar el volteo de la campana de la ermita de *Sant Cristòfol* y de las campanas de la parroquia de *Nostra Senyora de l'Assumpció*, así como el lanzamiento de cohetes y en la plaza de la Iglesia de l'Alcora se reparten la cinta conmemorativa de cada año y el tradicional rollito. A las nueve, sale la romería desde la plaza de la Iglesia hasta la ermita de *Sant Cristòfol*, acompañada de la *dolçaina*, *tabal* y hasta una *rondalla*. La comitiva religiosa con los niños sube a la ermita, hoy en día, tras ella todo el pueblo y visitantes, donde a su llegada celebran misa y cantan los gozos tradicionales.

A continuación, todos los romeros se disponen a almorzar la tradicional tortilla de ajos tiernos y habas y la típica mona de Pascua de dos huevos. Toda la montaña y el pinar, está llena de gente en corros de amigos, de familias, etc... disfrutando de la mañana, de los juegos para los niños, como *trenca perols*, o recorriendo las tradicionales *paradetes*.

Hacia las 12 h. los romeros bajan al pueblo entonando, los niños, canciones tradicionales de Pascua, con la rondalla.

*"Ous, ous,
bona coca i bon dijous
El dijous de matí
bona coca per a mi
El dijous de vesprà
Bona coca amb cansalà
Angelets del cel
Baixareu a Pasqua
Ous i caragols
I fulletes de carrasca."*

En el Calvario, esperan la procesión las autoridades, la reina y damas de las fiestas, la banda de música, la *Colla de gegants i cabuts* y sobre todo *els Angelets*.

Els Angelets, son niños menores de tres años vestidos de ángeles con túnica, capa, corona y alas elaboradas con plumas de paloma; acompañados de sus padres o padrinos.

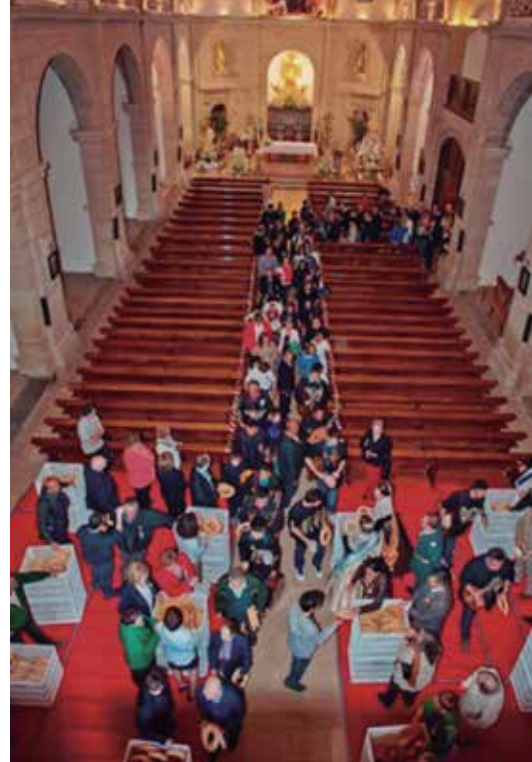
Don Bernardo Mundina Milallave en 1873, ya nos describe a estos Ángeles vestidos, para la fiesta, conforme marca la tradición: *“pero lo que mas impresión causa al forastero es ver, tanto en la subida como en la bajada, la variedad de trages que llevan los niños; unos vestidos con sus propias ropitas el estilo de su pueblo, otros con trage de angelito con una corona de flores de diversos colores, otros con unas enaguas con bolantes, un corsé de papel dorado y una corona de cartón con un viejo ramo de flores sobre la frente, y otros mil trages extravagantes ideados por los masoveros que habitan aquellos entronos”*.

Toda la comitiva marcha a la iglesia del l'Alcora, la parroquia de la *Assumpció*, donde se reparten los tradicionales rollos bendecidos, miles de rollos, que, según la costumbre, con la cualidad que tiene que ver con la fe en la buena muerte. Cabe decir que el último recién nacido de la villa recibe dos rollos.

Tan importante y sentida es esta fiesta en l'Alcora, que al día siguiente se vive lo que se conoce como *la Dobla*.

En *la Dobla*, fiesta local en la villa, se reparten los rollos que sobran del día anterior y se vuelve a subir a la ermita, en una suerte de representación de la procesión que no efectúan los adultos en el día del *Rotillo*, aunque en realidad hoy en día, l'Alcora, sube a la ermita de *Sant Cristòfol*, las dos jornadas.

Fotos: www.lalcora.es



Tradicional reparto de los rollos



DESEO / 11:11 //

Que bonito!! 😍 ¿Dónde estáis?

FELICIDAD / 11:12

Visitando Parajes Naturales
Municipales de Castellón 🌳



Castellón
MEDITERRÁNEO

PATRÓNATO PROVINCIAL DE TURISMO

www.turismodecastellon.com



Innovamos para
el bienestar de mañana



Las amantes del Borbón



Elena Armanda Nilocasa Sanz y Martínez de Arizala



*Patricia Mir Soria
Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural*

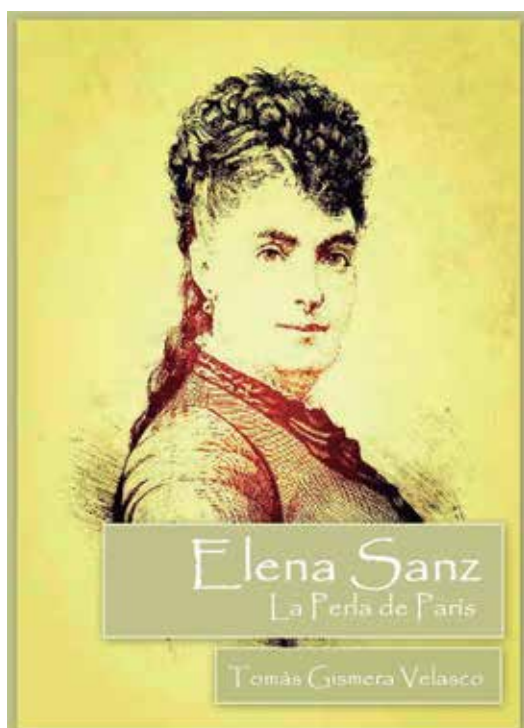
En esta sección de personajes ilustres nos ponemos algo fisgones, si se me permite, para recordar algunos idilios que trascendieron al tiempo vivido y que puede incluso haber alterado el rumbo de la historia reciente. El protagonista de estas lides amoratorias no es otro que Su Majestad el Rey Don Alfonso XII, cuyo reinado se prolongó desde 1874 a 1885 en un ambiente de paz y calma tras el fin de la Primera República.

Alfonso era hijo de la reina Isabel II y, según la rumología de la Corte, del capitán de ingenieros Enrique Puigmoltó. Una murmuración prácticamente aceptada por todos hoy día y que, al parecer, Alfonso conocía de boca de su madre. Bien sea por que lo llevaba en la sangre o bien por otros motivos más mundanos, el monarca cosechó numerosas amantes, algunas de ellas por estas tierras. Las dos que se dan por ciertas son Elena Sanz y Adela Lucía Almerich, dos personalidades fascinantes.

La primera amante, **Elena Armanda Nilocasa Sanz y Martínez de Arizala**, era una cantante de ópera, contralto, de gran talento que se subió a escenarios de toda Europa y América. Considerada por muchos como una de las grandes voces de la ópera de todos los tiempos. Nacida en la capital de La Plana un 6 de diciembre de 1844, se convirtió en La Favorita del rey.

La intensa relación con Alfonso XII dio incluso dos bastardos, Alfonso (nacido en 1880) y Fernando (nacido en 1881). Cuentan las críticas que a la muerte del rey, la reina viuda María Cristina de Habsburgo hizo lo imposible para desposeer de cualquier derecho a estos pequeños, aunque también es cierto que le pasaba mensualmente una cantidad para su manutención. Alfonso y Fernando, al igual que un primer hijo de Elena, Jorge, llevaron siempre el apellido de soltera de la madre.

Elena murió en París en una fecha tan señalada como el 24 de diciembre de 1898. Por desgracia, pasará a la historia más por su relación con el Borbón que por su exitosa carrera lírica.



Libro sobre Elena Sanz



Libro sobre Adela Lucía



Adela Lucía Eduarda de la Santísima Trinidad Almerich Cardet

La segunda de ellas fue **Adela Lucía Eduarda de la Santísima Trinidad Almerich Cardet**, hija de Pascual Almerich y María Vicenta Cardet, nacida en la ciudad de Granada en 1858.

Sus padres trabajaban como empleados de la red de ferrocarriles y su oficio los llevó hasta nuestra provincia. Otras voces apuntan a que Adela nació en Les Alquerías en 1854. Dato contrastado es que Adela Lucía se casó a los 15 años con un adinerado vecino de Vila-real, Matías Cantavella Mompó, que ya cumplía 30 primaveras. Ella trabajaba también como sus padres en la estación, concretamente como guardabarreras en Burriana.

Según cuenta la leyenda, poco creíble, la joven y el monarca se enamoraron en la visita que el rey hizo en tren a la provincia en el verano de 1833. Lo que sí parece cierto es la relación entre ambos. Incluso se dice que el rey mandó al marido de Adela a la guerra de Cuba, de donde nunca volvió.

Es más, en su crónica Antonio José Gascó Sidro se hace eco de una tesis del arqueólogo e historiador burrianense Norberto Mesado que apunta a que Adela Lucía podría ser la verdadera madre de Alfonso XIII, mientras que la hija a la que crió, Adelita, era en realidad hija de la reina María Cristina. Un cambio de bebés para perpetuar en el trono un varón tras el fallecimiento de Alfonso XII.

Norberto Mesado ha estudiado en profundidad la figura de esta mujer y contrastado su relación con el monarca hasta el punto de asegurar que el monarca murió en brazos de Adela. Él apunta a que no se conocieron en la estación de Burriana, sino años después gracias a las relaciones del influyente marido de ésta.

Adela tuvo una vida larga de no pocos lujos hasta que expiró en el Hospital Provincial de Castellón un 23 de marzo de 1920, a causa de una hemorragia cerebral y al parecer sola y olvidada.

Según cuenta la leyenda, poco creíble, la joven Adela Lucía y el monarca se enamoraron en la visita que el rey hizo en tren a la provincia en el verano de 1833. Lo que sí parece cierto es la relación entre ambos.

La Banda Municipal de Castellón estrena la nueva temporada de conciertos otoño-invierno 2016/17



La Banda Municipal, el pasado día 8 de septiembre, en el concierto conmemorativo del 765º aniversario del origen de la ciudad, al que asistió una nutrida representación municipal encabezada por la alcaldesa Amparo Marco



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

Yo hará como viene siendo tradición con el concierto conmemorativo del día del País Valencià. En la plaza Mayor, en un evento en el que participarán además: las asociaciones de judíos, moros y cristianos de la ciudad, así como diversas colles de dolçainers. El programa de concierto estará compuesto por obras de compositores valencianos de lo más atractivas y festivas para una mañana que presuponemos luminosa. Si se me permite, una recomendación: esperar al final del concierto.

Después del éxito cosechado el pasado día 14 de septiembre en la ciudad de Albacete, en un concierto enmarcado dentro de su Feria y en el que se agotaron todas las localidades del Auditorio Municipal, nuestra Banda tiene una nueva salida. Esta vez a La Vall d'Uixó el jueves 13, para actuar en un evento programado para las fiestas patronales de la Sagrada Família y el Santísimo Cristo, declaradas de interés turístico nacional, en el que intervendrán el barítono italiano Giorgio Celenza y los tenores Juan Ramón González, Néstor Martorell y Juan Ledesma en un programa dedicado a la



canción italiana. Al día siguiente, viernes 14 será en el Auditori i Palau de Congressos de Castelló donde convocaremos a nuestro público en otra cita de carácter benéfico a favor de la "Asociación Ateneo del Daño Cerebral Sobrevenido" donde podremos disfrutar de la mejor música americana con intervenciones especiales de nuestros solistas. Sin tregua, a la mañana siguiente, en la plaza de las Aulas, dentro de la "Mostra d'Arts Escèniques" disfrutaremos con un concierto titulado "Música per a les arts escèniques". Así, que todo eso. Pero además, no quiero dejar de mencionar aquí la participación en las fiestas de calle. Este mes acompañaremos el domingo día 2 a los vecinos de la Calle Santa Bárbara y el domingo 16 a los de la Mare de Déu de Lledo..

octubre 2016

Conciertos

BANDA MUNICIPAL DE CASTELLÓN
José Vicente Ramón Segarra, director

DOMINGO 9 "Día del País Valencià"

Obras de: Salvador González, Juan Bautista Meseguer, Oscar Navarro, Perfecto Artola, Rafael Talens, Juanjo Carratalá y Rafael Mullor.
Plaza Mayor de Castellón, 11:30 horas

VIERNES 14 "A favor de la Asociación Ateneo del Daño Cerebral Sobrevenido"

Donativo: 6 €
Obras de: Jef Penders, Eric Coates, Alberto Pestalozza, Chick Mangionne, Ted Huggens y Stevie Wonder.
Auditori i Palau de Congressos de Castelló, 19:30 horas

JUEVES 13 "In Vivo"

La Vall d'Uixó. Plaza Peral.
22:30 horas

SÁBADO 15 "Música per a les arts escèniques"

Obras de: Leroy Anderson, Marcel Peeters, Strouse, Victor López y Phillip Sparke
Plaza de las Aulas de Castellón.
13:00 horas

“Festa Alumni 25 anys UJI 25 anys de música”

El rector de la Universitat Jaume I, Vicent Climent; la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco; el presidente de la Diputación de Castelló, Javier Moliner; el presidente de la Autoridad Portuaria de Castelló, Francisco Toledo; y el presidente de la Sociedad de Amigos y Antiguos Alumnos de la UJI, José María Arquimbau, han presentado la «Festa Alumni 25 anys UJI, 25 anys de música» que tendrá lugar el 8 de octubre de 2016 en los astilleros del Puerto de Castelló.

La fiesta se enmarca dentro de las celebraciones del 25º aniversario de la creación de la Universitat Jaume I y está inspirada en el concierto que se celebró en los astilleros del Puerto de Castelló en octubre de 1991 coincidiendo con la inauguración del primer curso académico de la UJI.

En esta ocasión, la fiesta, que será retransmitida por Radio 3, ofrecerá las actuaciones en tres escenarios diferentes de los grupos participantes en el concurso de bandas y DJ promovidos por alumnos o antiguos alumnos junto a grupos de renombre nacional. Entre los primeros artistas invitados a la cita se encuentra Corizonas, la formación resultado de la unión de Los Coronas y Arizona Baby. Junto a ellos, Angel Stanich, una de las voces más destacadas del panorama indie, y Juan de Pablos (Radio 3 de Radio Nacional de España).

Respecto al concurso de grupos y DJ, se han inscrito más de 40 bandas y DJ, de los que finalmente han pasado a la final y actuarán en directo en la Fiesta Alumni un total de 21 bandas y 3 DJ. El jurado y las votaciones de la comunidad universitaria decidirán los premiados en cada categoría, con tres premios en metálico para bandas y tres premios para DJ.

Además, los asistentes podrán disfrutar de actividades y muestras de proyectos UJI en los diferentes espacios habilitados en el recinto, como por ejemplo el mercado del ritmo y el mercado de tendencias con más de 30 stands; el rincón gastronómico, con 10 food trucks donde se podrá degustar diversidad de comidas, o el rincón de los niños y niñas con juegos y talleres experimentales para los más pequeños.

La recaudación de las entradas, a un precio simbólico de 2 euros, estará destinada íntegramente a la entrega de Becas AlumniSAUJI para estudiantes de posgrado de la Universidad. Los menores de 16 años tendrán la entrada gratuita. La compra anticipada se podrá realizar a través de www.entradascastello.com



Foto: Damián Llorens

Francisco Toledo, Amparo Marco, Vicent Climent, Javier Moliner y José María Arquimbau durante la presentación de la “Festa Alumni”

Reloj solar en el Ágora



Foto: Álex Pérez

La UJI conmemora su 25 aniversario con la instalación de un reloj solar en el Ágora. La pieza es un modelo inédito de los artistas Joan Olivares y Rafael Amorós que combina la función de reloj y calendario.

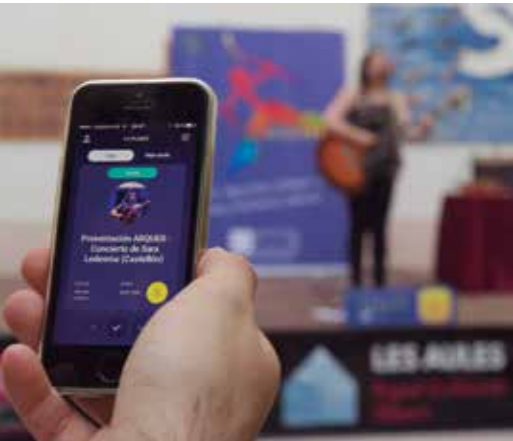
Las 64 universidades internacionales del Grupo Compostela se dan cita en la UJI



Equipo de estudiantes ganadores del premio Compostela-Eurones con la vicerrectora de Internacionalización, Cooperación y Multilingüismo, Inmaculada Fortanet, y el presidente del Grupo Compostela, Marek Kręglewski.

La UJI ha acogido la celebración de la Asamblea General del Grupo Compostela Universidades, una de las mayores redes internacionales universitarias de la que forman parte 64 centros de educación superior de todo el mundo. Con motivo de la celebración del 25º aniversario, el campus se convirtió en escenario de este evento internacional que contó con la presencia de representantes de 34 instituciones relacionadas con la educación superior europeas y americanas. Destacados expertos reflexionaron sobre el papel de la sociedad civil como impulsora de la innovación en la Universidad y diversas entregas de premios, incluido el galardón del V Concurso Internacional de Vídeo Compostela-Eurones que recogieron un grupo de alumnos del grado de Videojuegos de la UJI; y los premios Research Pitches convocados por la UJI.

Éxito de la aplicación 'Arquer'



La innovadora aplicación móvil "Arquer" de la Diputación ya ha llegado a los teléfonos de más de 2.400 castellonenses. En apenas poco más de un mes desde la presentación de esta novedosa herramienta, la APP diseñada por el Gobierno Provincial para dar a conocer, difundir y poner en valor la programación de actividades de los 135 municipios de la provincia ya se ha convertido en un habitual de los smartphones de 2.412 usuarios que disfrutan de los mejores planes de la provincia.

Completa actividad cultural en la provincia



Traiguera, Llucena y Benlloch albergaron la Trobada Comarcal de Bandes de Música del Baix Maestrat. "La música es, además de un testimonio vivo de nuestra identidad, un excelente dinamizador ya que, como ya hemos podido comprobar este verano, atrae a centenares de espectadores a los municipios", según el diputado Vicent Sales. También en septiembre se celebró en Peñíscola el XXXII Ciclo de Música Clásica. Por otra parte, como impulso a la candidatura a Patrimonio Mundial Unesco de Camins de Penyalosa, se iniciaron las visitas guiadas de los nueve municipios que conforman dicha candidatura.

El Centre Cultural Obert de Les Aules estrena su temporada expositiva

El Centre Cultural Obert de Les Aules de la Diputación ha estrenado su temporada expositiva, con el colectivo burrianense Elixir Creativo. Tras su puesta de largo en marzo de 2015, en el Centre Cultural La Mercé de Burriana, los chicos de Elixir presentaron en la capital su proyecto original 'Identidades'. Jose Ferrer y Juan Poré volvieron a contar en esta ocasión con el creador Alberto Ramos.

El vicepresidente primero y diputado de Cultura, Vicent Sales, explicó que fue "una propuesta muy interesante para comenzar el ejercicio expositivo de Las Aulas y que todos los castellonenses van a disfrutar, al tiempo que contribuye a reconocer el talento de los artistas de nuestra provincia".



La actividad de la Diputación genera este verano un millón de visitantes en los pueblos



La actividad de la Diputación durante estos meses de verano ha sido un gran motor dinamizador de oportunidades en la provincia al ayudar a movilizar a cerca de un millón de espectadores y visitantes (982.000 según las estimaciones de los distintos eventos) en los 135 municipios de Castellón desde el pasado mes de junio y hasta septiembre, especialmente durante los meses de julio y agosto. Una actividad turística que ha revertido en un impacto económico de 72 millones de euros en el territorio castellonense y en la generación de 3.000 puestos de trabajo en el sector.

El vicepresidente Vicent Sales, hizo balance junto al diputado de Turismo, Andrés Martínez, y el de Deportes, Luis Martínez, de lo que ha calificado como “un verano histórico para el turismo de la provincia de Castellón. Hemos cumplido con el objetivo estratégico de que tras cada acción de la Diputación por posicionar la provincia como el mejor escenario deportivo o como el destino líder de festivales, haya una oportunidad económica para los ciudadanos de Castellón, algo que también hemos conseguido con el constante goteo de cientos de eventos culturales que hemos fomentado en todos los pueblos de Castellón este verano. Cultura tradicional, deporte y turismo al servicio del empleo y las oportunidades de futuro de nuestros pueblos, esa ha sido la clave que ha dado estos resultados”.

Hay que tener en cuenta que estos tres bloques (festivales, eventos deportivos y cultura) vertebran de forma estratégica la actuación de la Diputación marcada por su presidente, Javier Moliner, en los 135 municipios de la provincia, atendiendo a la mejora turística y económica tanto de las zonas de costa como del interior con la generación de nuevas oportunidades.

Vicent Sales Mateu.
Diputat provincial de Cultura

La Diputación como garante de nuestro patrimonio

Cada mes me dirijo a vosotros para contaros la importancia que tiene la cultura en nuestra provincia. Pues bien, hoy os quiero hablar de una nueva línea de ayudas que la Diputación de Castellón ha puesto en marcha, subvenciones económicas para la conservación de los bienes de la provincia declarados Patrimonio Mundial. ¿Es o no es importante?



Vicent Sales Mateu
Diputat provincial de Cultura

Desde la Diputación siempre hemos defendido la conservación de nuestro territorio, unir la cultura, el patrimonio y el turismo en una sola idea que revalorice, aún más si cabe, nuestra provincia. Por ello, no podía faltar nuestro apoyo a los distintos ayuntamientos para que conserven estos tesoros. Con estas subvenciones, no solo van a poder conservar el bien en sí, también podrán adecentar su entorno, su viabilidad y su promoción.

Con ello, diez de nuestros municipios, van a tener la oportunidad de hacer aún más especial su patrimonio. De hecho, las pinturas rupestres son uno de esos tesoros que os comentaba antes pero, nuestra provincia, tiene aún mucho más que mostrar y ahí entra nuestro papel, el papel de la Institución Provincial que debe velar por preservar esos lugares.

Apoyar el patrimonio y la cultura es fundamental para potenciar el turismo. Poner en valor nuestras joyas para que cada vez más turistas y vecinos de la provincia conozcan los lugares más especiales. No olvidemos que el turismo trae economía y, si con esta subvención, ayudamos a que nuestros pueblos puedan potenciar su patrimonio y así recibir más visitas, desde la Diputación nos daremos por satisfechos.

Yo, lo tengo claro, vivimos en una tierra llena de lugares especiales y con una historia única y por ella, y por los vecinos, tenemos que trabajar cada día. Que todos sepan que Castellón cuenta con nosotros para darse a conocer a cada castellonense y a cada uno de los ciudadanos del mundo. 135 identidades propias pero que, a la vez, forman un todo.

OFERTA de viviendas en el interior



Casa en Vilafames



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

Precio: 150.000 €.

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.

Sabina García Beltrán

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

Casa de pueblo en Cervera del Maestre



Casa en el centro del pueblo, para hacer alguna reforma.

Precio: 75.000 euros

Inmobiliaria Ortiz (Vinaròs)

Teléfonos:

964 407 604 - 627 573 279

Casa en Vilafames



Casa de 3 plantas, preciosa, con 5 dormitorios, varias dependencias (vestíbulos, terrazas, etc...). Buen acceso desde el aeropuerto.

Precio: 150.000 €

Vende: AIM (Castellón)

Teléfono: 669 409 448

Casa en Santa Magdalena



Casa de pueblo en buenas condiciones 4 dormitorios 2 aseos patio exterior.

Precio: 62.000 euros

Inmobiliaria Ortiz (Vinaròs)

Teléfonos:

964 40 76 04 - 627 573 279

Casa en Vilafames



Casa de 2 plantas, con bonitas vistas del Penyagolosa, con 2 dormitorios, 2 baños, etc... Buen acceso desde el aeropuerto

Precio: 85.000 €

Vende: AIM (Castellón)

Teléfono: 669 409 448

Casa en Vilafames



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

Precio: 85.000 €.

AIM (Castellón)

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 €.

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Vilafamés



Vivienda con excelentes vistas. Actualmente arrendada. Rentab del 3, 5% aprox. 2ª Planta. Ascensor. Garaje. Amueblado

Precio: 65.000 euros

Vende: AIM (Castellón)

Teléfono: 669 409 448

Masía en Onda



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

Precio: 210.000 €.

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 €.

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 €.

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Vistabella del Maestrazgo



Casa unifamiliar, 505 m² de parcela y 175 m² de vivienda, dos plantas, 3 habitaciones, 2 baños, chimenea, calefacción central, completamente amueblada.

Precio: 120.000 €

Inmobiliaria Marvic (Castellón)

Teléfono: 964 21 69 22

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

Aquí le ofrecemos algunas propuestas



5 de octubre

Gastronomía

El Mercat d'Onda cocina para ti

1ª edición de cocina en directo
Categoría: Ruta de sabor
Hora: 10:00 h. Lugar: Onda

Del 13 al 16 de octubre

Espai Cultural Obert

Mostra d'Arts Escèniques De 11 a 00:30 h.

Artistas: Pentágono, Tomás de los Cariños, Luis Prado, Tortel, Leton Brass y Banda Municipal de Castellón, entre otros...
Lugares: Pl. Hernán Cortés; C/Enmedio con C/O'Donnell; C/Colón (Las 4 esquinas); Av. Rey Don Jaime (frente al pasaje); Pl. Santa Clara; Pl. les Aules; Pl. Mayor; Pl. Pescadería; Av. Sant Pere (Grau de Castellón); Pl. Tetuán; C/ Alloza esq. con Ruiz Zorrilla; C/ Santos Vivanco esq. con San Vicente; Pl. Hernán Cortés y C/ Morería esq. con Alloza.

Del 6 al 9 de octubre

Gastronomía

II Feria de cerveza artesanal de Castellón

Hora: Jueves y viernes de 18 a 24 h.
Sábado de 11 a 15 h.
Domingo de 11 a 21 h.
Lugar: Pèrgola de Castellón.



22 y 23 de octubre

Teatro

"Muñeca de porcelana"

Sábado 22, 20.30 h. Domingo 23, 19.00 h.
ABONO DE OTOÑO
Organiza: Bravo Teatro. Entrada: 24/17/10€
Lugar: Teatro Principal de Castellón



8 de octubre

Música

Festa AlumniSAUJI 25 anys UJI, 25 anys de música

Lugar: Puerto Azahar. Grao de Castellón
Precio: 2 € y menores de 16 años gratuito
Desde las 12 hasta las 2 horas
Entidad: AlumniSAUJI y UJI.

Días 16, 23 y 30 de octubre

Turismo

Visitas guiadas teatralizadas

Espai Cultural Obert a la província
Lugar: Castillo de Peñíscola
Hora: 11, 13 y 16 h.

28, 29 y 30 de octubre

Cine

Star Treck: Más Allá

VOSE. 22:30 h.
(día 30 18:30 h. version doblada.)
Precio: 3 €. NR -7 años
Ciencia ficción. EE UU. 120 min.
Teatro Municipal de Benicàssim,
C/ Bayer, 31.

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

SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com

FRUIT OF THE LOOM. AMBO

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

I Concurs Provincial de Cuina Familiar

Organiza: Revista CASTELLÓ Turisme i Gastronomia



nidori
ESTUDIO

Si lo que te gusta es la cocina, divertirse en familia, enseñar a tus hijos buenas pautas de alimentación, inculcarles la dieta mediterránea y el comer saludable:

¡¡¡este es vuestro concurso!!!

Más información:

www.castelloturismeigastronomia.es



Patrocinan y colaboran:

