

I Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor

Turismo Provincial:

ALTURA

Hotel Mar de Fulles
(Alfondeguilla)

I Concurs Provincial de Cuina Familiar

Restaurante Al d'Emilio
(Vila-real)

Productos de Castellón:

la Clementina

Desde el CdT: Cocina Slow Food

Recetas Cocina Tradicional

Productos Gourmet



5 I Feria Gastronómica Caste

4 Opinión ASHOTUR.
Nuevo récord del Aeropuerto

8 Ruta de Tapas
"Sabores de Castellón"



10 Literatura y viaje. Víctor J. Maicas:
La ciudad de Donostia, la perla del Cantábrico

11 Turismo provincial. *Altura*



18 Hoteles y Casas Rurales de la provincia. En colaboración con ASHOTUR
Mar de Fulles (Alfondegulla)



22 Restaurantes recomendados de la provincia
Restaurante Al d'Emilio (Vila-real)



29 Productos de Castellón
La Clementina



32 Desde el CdT Castellón
Cocina Slow Food



34 Cocina Tradicional de Castellón
Merluza con guisantes · Pierna de cordero o cabrito al horno · etc...

36 Productos gourmet
En colaboración con diVino
*Quincha Corral D.O.P. El Terrerazo
Carne de Kobe. La más cara del mundo*



Castelló Ruta de Sabor

38

Rutas senderismo / BTT
En colaboración con BiciAl
Forcall



40

Los tesoros de la provincia.
Primitiu Garcia
El Sexenni de Morella

42

Personajes ilustres
Patricia Mir
Leandro Alloza

45

Universitat Jaume I
XXIV Mostra de Teatre RECLAM

46

Diputació Provincial de Castellón
Notícies culturals.
Vicent Sales Mateu.
Diputat Provincial de Cultura.



48

Oferta de viviendas en el interior

50

Agenda cultural y de ocio
(Noviembre 2016)

16

I Concurs Provincial de Cuina Familiar



La revista CASTELLÓ Turisme i Gastronomia organza el I Concurso Provincial de Cocina Familiar dirigido a niños que estén cursando enseñanza primaria.

Castelló

turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastromonia.es

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

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

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

Nuevo récord del Aeropuerto



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

La conclusión del verano no solo ha traído buenas cifras para el sector turístico de nuestra provincia. El Aeropuerto de Castellón, tan maltratado y denostado por la opinión pública desde su construcción, recuerden aquello de “el aeropuerto sin aviones” de lo que tanto hemos oído hablar en los últimos tiempos, ha batido un nuevo récord mensual de pasajeros durante el mes de septiembre, tras registrar más de 12.000 durante el mes, en

concreto 12.311 usuarios, frente a los 11.452 de agosto. En dicho mes, el recinto ha superado el tráfico anual de diez aeropuertos españoles de la red de Aena, que en 2015 no pasaron la cifra de 12.000 pasajeros, como son los de Vitoria, Córdoba, Burgos, León o Albacete, de acuerdo con los datos oficiales facilitados por la empresa pública.

Aquellas voces, tan críticas desde su construcción, no se manifiestan ahora reconociendo que la infraestructura básica, puerta de entrada de turistas internacionales, que nuestro sector ha venido reclamando durante años como una necesidad fundamental para mejorar cifras y cuentas de resultados de nuestros empresarios, y a la que como pueblo también tenemos derecho a tener al igual que el resto de capitales españolas, al final con una buena gestión y el apoyo de todos, realmente será rentable, y si no los números ya demuestran que lo es frente al resto de aeropuertos de los que no hemos oído hablar nunca en los medios de comunicación.

A estos datos hay que añadir que también se ha superado la cifra de 100.000 viajeros desde la puesta en marcha de estas instalaciones, lo que destaca la tendencia alcista de tráfico de la infraestructura y nos hace ser optimistas ante el futuro de la misma. Las rutas de Bristol y Londres, operadas por Ryanair, superan el 90 % de ocupación, mientras que la conexión con Bucarest, de la compañía Blue Air, roza el 90 % mientras que la nueva ruta que conecta con Sofía, también operada por Ryanair, y que se estrenó el pasado 9 de septiembre, ha contabilizado ya más de 2.000 pasajeros. En apenas medio año se ha duplicado la cifra de pasajeros del aeropuerto al pasar de los 5.574 de marzo a los 12.311 de septiembre, con presencia de vuelos los siete días de la semana. El pasado mes de agosto, el aeropuerto castellonense superó en viajeros a 16 instalaciones adscritas a la red de AENA.

Por tanto, ante estas datos tan esclarecedores solo cabe felicitar a la empresa gestora del aeropuerto, SNC-Lavalin, por su buen hacer y esperar que en el futuro se cumplan sus previsiones de alcanzar los 240.000 viajeros durante el próximo año 2017.

10 | gescit
0L | 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 multiejericio, 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 multiejericio 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

I Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor



Las instalaciones de Gasma acogieron la "I Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor"

Las instalaciones de Gasma fueron el escenario de la "I Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor", que logró convertirse en el mayor escaparate gastronómico de la provincia, donde centenares de profesionales del comercio, la distribución y la restauración pudieron saborear la calidad y variedad de productos "made in Castellón". Un total de 35 productores locales integrados dentro de la marca provincial Castelló Ruta de Sabor mostraron su oferta para reforzar sus oportunidades empresariales y en busca de nuevos nichos de mercado.

“La calidad y variedad de los productos de Castellón” son el mejor argumento que tiene Castellón para que “nuestros productores se abran un hueco en el mercado y la gastronomía sea, cada vez más, generadora de crecimiento y empleo en nuestra provincia”. Así lo expresó el presidente de la Diputación, Javier Moliner, quien junto al diputado responsable de la marca Castelló Ruta de Sabor, Pablo Roig, recorrió los diferentes stands durante la inauguración de la jornada gastronómica, que ha hecho posible “el mayor punto de encuentro entre la mejor oferta que nos da nuestra tierra y la demanda de las mejores empresas y profesionales del sector”.

Cabe destacar que con este objetivo la Diputación impulsó a través de esta feria un espacio en el que grandes áreas comerciales con presencia en todo el territorio nacional, así como tiendas especializadas en productos gourmet, supermercados, agencias de viajes, hoteles, bares y restaurantes “conocieran y saborearan de primera mano la calidad de nuestra tierra” con el fin de estudiar la venta o uso de los productos en sus canales de distribución. No en vano, tal y como ha destacado Moliner, “multiplicar las oportunidades de negocio de los productores locales” es el fin principal de una jornada en la que, además, “seguimos dando a conocer al mundo nuestra despensa y luchando por el hueco que se merece en el mercado”.



La feria se convirtió en un espacio en el que grandes áreas comerciales así como tiendas especializadas, supermercados, bares y restaurantes conocieron y saborearon la calidad de los productos de R

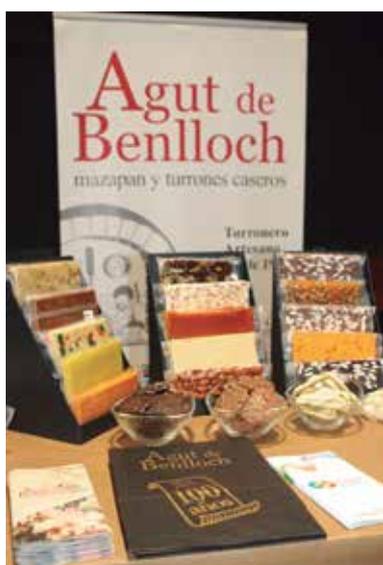


“Tenemos los productos, tenemos el talento y el conocimiento, tenemos los recursos y tenemos a los profesionales de nuestra parte para seguir conquistando oportunidades”, recalcó el presidente provincial. Y todo dentro de una hoja de ruta marcada por el Gobierno Provincial para, como ha destacado Moliner, “hacer realidad lo que hace cuatro años era una quimera. Desde que nació la marca Castelló Ruta de Sabor hace cuatro años únicamente trabajamos para hacer realidad lo que hoy ya es un hecho, que el sector agroalimentario sea un pilar fundamental de la economía castellanense”.

El presidente provincial también destacó la importancia de que Castellón sea la sede de Gasma, un espacio de investigación e innovación, dirigido al desarrollo del sector Gastronómico y Culinario del arco mediterráneo. Gasma tiene una marcada vocación internacional y el objetivo de generar un Ecosistema Gastronómico que trascienda el espacio físico del aula. Así, además del Grado en Gastronomía de la UCH-CEU, la oferta educativa se completa con diferentes másters, diplomas, títulos de experto, masterclass y los cursos para profesionales y aficionados a la gastronomía.



en productos gourmet,
Ruta de Sabor



Ruta de Tapas

"Sabores de Castellón"



La Ruta de Tapas "Sabores de Castellón", que se prolongará hasta el 13 de noviembre, inicia su sexta edición con la participación de 57 establecimientos. Una de las novedades destacadas es la ampliación del área geográfica de la Ruta de Tapas, que incluirá una selección de seis locales del Grao de Castellón, y también que se podrá disfrutar de música en vivo. Así se anunció en la gala inaugural que tuvo lugar en en las instalaciones de Gasma.

La iniciativa cuenta con el apoyo de la Diputación, a través de Castellón Ruta de Sabor, así como del Ayuntamiento de la capital de la Plana y de la Agencia Valenciana de Turismo. La alcaldesa de Castellón, Amparo Marco; la concejala de Impulso de la Actividad Economía y Empleo de Castellón, Patricia Puerta; y el diputado de Desarrollo Rural, Pablo Roig; junto a hosteleros, patrocinadores y miembros del renovado Comité Gastronómico acudieron a la inauguración.

Como es tradicional, cada uno de los locales participantes ofrecerá al público dos tapas elaboradas con productos autóctonos, a un precio unitario de 3,00 euros incluyendo la bebida.

La Ruta ofrecerá al público más de 100 tapas





La ruta, que ofrecerá al público más de 100 tapas a concurso, estima que el consumo total superará las 120.000 unidades y que el impacto económico del evento sobre el sector hostelero, estará valorado en más medio millón de euros; además de lo que en el sector de hostelería significa la creación de más de 100 empleos mientras dure la oferta gastronómica.

Por otra parte, el acto sirvió para entregar los siete premios Delantal de Honor Sabores Castellón, que reconocen la labor y el trabajo en la difusión de la cultura gastronómica.



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

En la iniciativa participan 57 establecimientos

Entrega de premios



Alex Carlos Nolla, del Restaurante El Celler de Can Roca, obtuvo el premio en la categoría sumiller, que entregó el asesor de Gasma, Pablo Márquez, junto al sumiller Sergio Rodríguez



El chef Avelino Ramón, de Daluan, en Morella, recibió el trofeo al mejor restaurante, de la mano de la directora del CdT, Esther Labaig, junto al delegado de Automoción Cano en Castellón, Jorge Andreu



La ciudad de Donostia, la perla del Cantábrico



Victor J. Maicas. Escritor

Por regla general pasear por cualquier ciudad siempre es un ejercicio recomendable puesto que no sólo ayudamos a nuestro cuerpo a mantenerse en forma, sino que también le damos la oportunidad a nuestra mente a experimentar un sinfín de sensaciones a través de nuestros cinco sentidos. Unos sentidos que en Donostia se despiertan sin que ni uno de ellos se quede al margen, pues pasear por la playa de la Concha contemplando en sus extremos la belleza y espectacularidad de los montes Igueldo y Urgull hace que nuestros ojos se regocijen mientras nuestras extremidades se afanan por llegar al Peine de los Vientos, para así admirar en todo su esplendor la maravillosa obra de Chillida al tiempo que nuestros oídos se maravillan al escuchar esa extraña y cautivadora música que se origina al mezclar el sonido del indómito mar con el omnipresente y poderoso viento.

Pero si nuestros sentidos de la vista y el oído se despiertan con un simple paseo, el del tacto cobra vida en el momento en el que visitamos sus elegantes y majestuosos edificios al tocar con nuestras manos aquellas piedras que, en siglos anteriores, sirvieron para construir monumentos tan emblemáticos como el palacio de Miramar o la Catedral del Buen Pastor, entre muchos otros.

Sí, a medida que vamos caminando y descubriendo esta bellísima ciudad nos damos cuenta de que se van exaltando poco a poco todos nuestros sentidos, llegando a despertarse los otros dos, es decir, el del gusto y el del olfato, justo cuando nos adentramos en el casco viejo puesto que a través de sus numerosos bares y tabernas conseguiremos que nuestras papilas gustativas se embelesen tan pronto nuestro olfato ha detectado las maravillas que, en materia gastronómica, se ofrecen a todos aquellos que no pueden resistirse a la tentación de degustar esas pequeñas obras de arte llamadas tapas, o también “pinchos”, y que en esta ciudad llegan a su máximo esplendor. Así es, Donostia, San Sebastián, la Bella Easo, o como la quieran llamar, es una de esas ciudades que en tan sólo unos minutos es capaz de despertar todos nuestros sentidos, pues su magia y belleza hipnotiza hasta a los más exigentes e insensibles.

ESPECIAL MAYORES DE 55
CIRCUITOS PENÍNSULA
CIRCUITOS INTERNACIONALES

SALIDAS DESDE LEVANTE

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

Halcon viajes.com

Turismo Provincial: Altura

Sección patrocinada por



Con el turismo de Castellón



facebook.com/CCSalera
twitter.com/CCSalera

Altura

Villa histórica del Palancia



Plaza Mayor

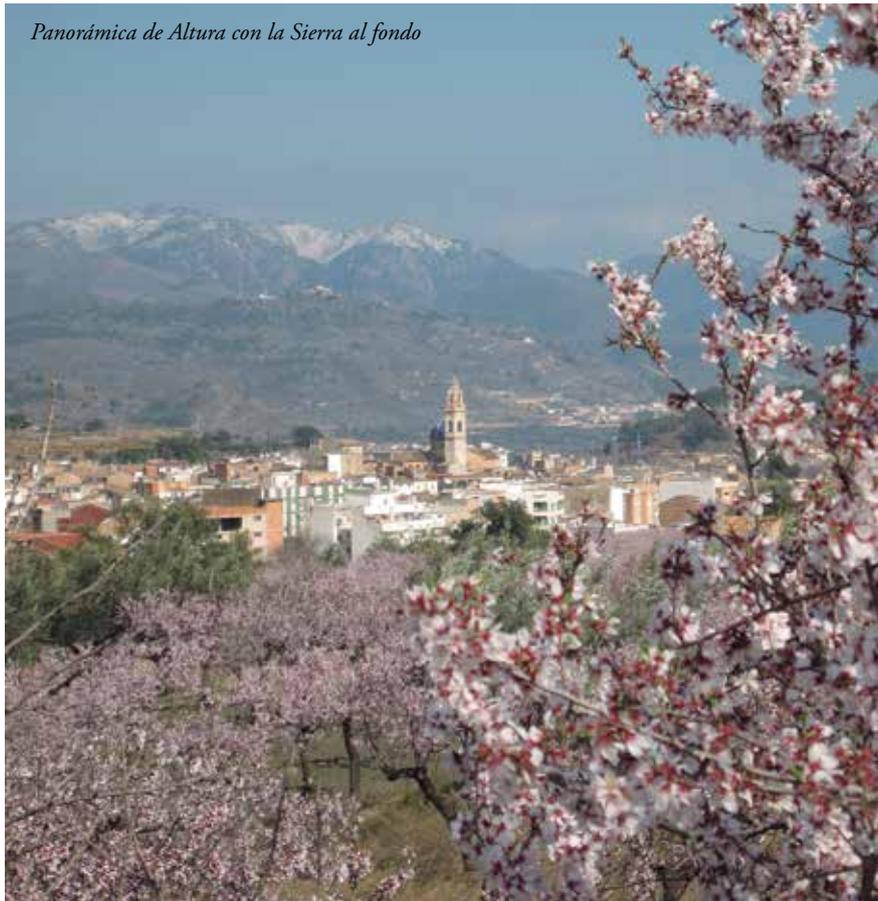
La serenidad del valle Palancia y las poderosas cimas de la Sierra Calderona definen el paisaje de la histórica villa de Altura. Su término municipal, caracterizado por una complicada orografía que se eleva desde los 350 metros sobre el nivel del mar en las proximidades del casco urbano hasta los 1.015 metros en la cúspide de Montmayor, está guiado por riachuelos y ramblas en cuyos márgenes se cultivan hortalizas y frutales. En la montaña, el almendro y el olivar de secano cobran protagonismo junto con extensos bosques de pinar y carrasca. También cabe destacar la importancia local del afloramiento del manantial del Berro y la formación cárstica que se configura como atractivas piscinas naturales en la Rambla de la Mena. No hay que olvidarse de parajes de gran belleza y medioambiental como la Piedra del Cantal, la Cara del Moro o el Paraje Natural Municipal de la Torrecilla-Puntal de Navarrete.

Este importante legado natural se suma al rico patrimonio histórico y artístico que custodia Altura. La Cartuja de Valldecris y el Santuario de Cueva Santa son dos de sus valiosos tesoros, junto a otros monumentos y señas que han forjado la identidad del municipio, como la Plaza Mayor, la neoclásica Iglesia Parroquial consagrada a San Miguel en la que destaca un retablo del siglo XVI procedente de Valldecris y una imagen de la Virgen de Gracia del siglo XV. En el núcleo urbano medieval, se erige la también Iglesia Primitiva, símbolo primigenio del culto cristiano, edificada en estilo gótico valenciano.

El Portalico se configura como puerta de acceso al recinto, abierto al “camino de Aragón” y “camino viejo de Altura-Segorbe” que confluyen en él. Exterior a las murallas se halla la Casa Grande, caserón renacentista del siglo XVI que conserva buena parte de sus originales dependencias y de los muros que la circundaron.

Por otra parte están los viaductos y acueductos que permiten superar las dificultades de la orografía dando acceso a una de las más fértiles Vegas del Alto Palancia. De entre todos estos arcos destaca el Viaducto del Barranco de la Jarea, que remonta su origen a la Edad Media.

Panorámica de Altura con la Sierra al fondo





Santuario de la Cueva Santa

Santuario de la Cueva Santa

El Santuario de la Cueva Santa se encuentra situado en las inmediaciones de Montmayor. La cueva, también conocida como del Latonero, tiene unos veinte metros de profundidad y era utilizada como refugio por los pastores. Uno de ellos debió dejar allí una imagen de la virgen, atribuida a Fray Bonifacio Ferrer, Prior General de la cercana Cartuja de Valdecríst y hermano del famoso dominico San Vicente Ferrer.

Un siglo más tarde a otro pastor que pasaba la noche en la cueva se le apareció la virgen que le indicó dónde podía encontrar la imagen. La imagen, de veinte centímetros de alto y diez de ancho, es un bajorrelieve de yeso en el que se reproduce la imagen de la Virgen María, anciana con traje de viuda, que a pesar de la humedad existente en la sima, apenas se ha deteriorado en los últimos 600 años.

En el fondo de la sima existe una modesta capilla dedicada a Ntra. Sra. de la Cueva Santa, capilla construida a finales del siglo XVII con gruesos muros de sillería en la base y mampostería en el resto. El interior acoge un retablo confeccionado en mármol blanco y jaspe que muestra escenas asociadas a la historia de la Cueva Santa. Se representa en él a S. Joaquín y Sta. Ana, llevando de la mano a la Virgen Niña, tal como los vio bajar Isabel Monserate a la Cueva y la entrega de una imagen por parte de Fray Bonifacio Ferrer, artífice de la imagen, a un pastor.

Junto a la gruta, ya en el exterior, existe una hospedería cuya antigüedad se remonta en origen al siglo XVI, alojamiento popular para los peregrinos y lugar tradicional de veraneo para numerosos visitantes hasta fechas recientes.



Plaza Mayor

Murallas y Portal ***Declarados Bienes de Interés Cultural***

Las Murallas y el Portal de Altura constituyen los escasos restos visibles del recinto amurallado de Altura. Pese al deterioro que los afecta, particularmente el denominado "Portalico", constituye uno de los restos arquitectónicos de mayor interés en el casco urbano.

Iglesia Primitiva

En el núcleo medieval del municipio, se erige esta Iglesia Primitiva de culto cristiano. Edificada en estilo gótico valenciano, tal vez sobre la antigua mezquita musulmana, ha sido recientemente restaurada y habilitada como singular sala de exposiciones.

Iglesia Parroquial

Es de tres naves, con crucero y cúpula, de sobria austeridad clásica y escasa ornamentación. La cúpula se derrumbó en 1880, fue reedificada en 1884. Entre las obras de arte del templo cabe señalar las pinturas de las bóvedas, del segorbino Vicente Izquierdo, de mediados del siglo XIX. También destaca el retablo mayor procedente de la Cartuja de Valldecris, incompleto y sin esculturas y cuadros originarios, salvo algunos relieves, obra de Juan Orliens, realizado en 1633.



Valldecris: portal y fachada de la Iglesia Mayor

Cartuja de Valldecris

La Cartuja de Valldecris fue la quinta de las casas de cartujos de la Orden de San Bruno en la península ibérica, y la segunda de las valencianas. Estuvo considerada como una de las más ricas. Se funda a finales del siglo XIV por expreso deseo del Infante Don Martín en tierras pertenecientes al municipio de Altura. El Papa Clemente VII concede permiso para fundarla en abril de 1383, tomando posesión los primeros monjes en junio de 1385. En 1399, Don Martín es coronado rey de Aragón, y comienza a construirse en 1405 la Iglesia Mayor. La Cartuja se transforma por el favor real en un importante núcleo de poder económico, cultural, religioso y político cuya relevancia queda patente en siglos sucesivos y hasta su exclaustración definitiva en julio de 1835.

En el mundo de las artes, Valldecris acogió lo más selecto en la producción plástica del momento e impulsó obras arquitectónicas tan singulares como su Iglesia Mayor, y su claustro gótico, cuyas dimensiones y armonía lo convertían en obra única.

En el ámbito político, social y religioso la influencia de Valldecris se plasmó en su destacado papel para la resolución del Compromiso de Caspe y el cisma de Occidente, cuando se estableció aquí el Capítulo General de la Orden y, posteriormente, la Casa Capitular y Sede del Definitorio de la independiente Congregación Nacional de Cartujas de España.

En la actualidad se considera a Valldecris como preciado patrimonio cultural del pueblo valenciano.

MASÍAS

Declaradas Bienes de Interés Cultural

En el término municipal de Altura podemos admirar el exterior de diversas masías de origen medieval que gozaron de gran importancia como son las de San Juan, Rivas, Batán, Cucalón, Uñoz o Abanillas.

Ermita de Santa Bárbara

Fue construida en el siglo XV sobre la colina que preside el pueblo y restaurada en 1996. El templo, de estilo barroco, es de una sola nave y planta rectangular, con cubierta de madera en vertiente a dos aguas.

Pozas

La villa de Altura dispone de unas “pozas” o “baños” de creación natural que permiten el baño, la diversión y la relajación en un entorno único, como es la rambla de la Mena.

Diversas oquedades en el descenso de una de las ramblas provocan esta peculiar fisionomía que genera estas “pozas”, las cuales se conservan limpias gracias a la continua corriente de agua por ellas. Un lugar estudiado y adecuado con accesos como escaleras, puentes; con basureros para el saneamiento; y con postes con información del lugar.

Gastronomía

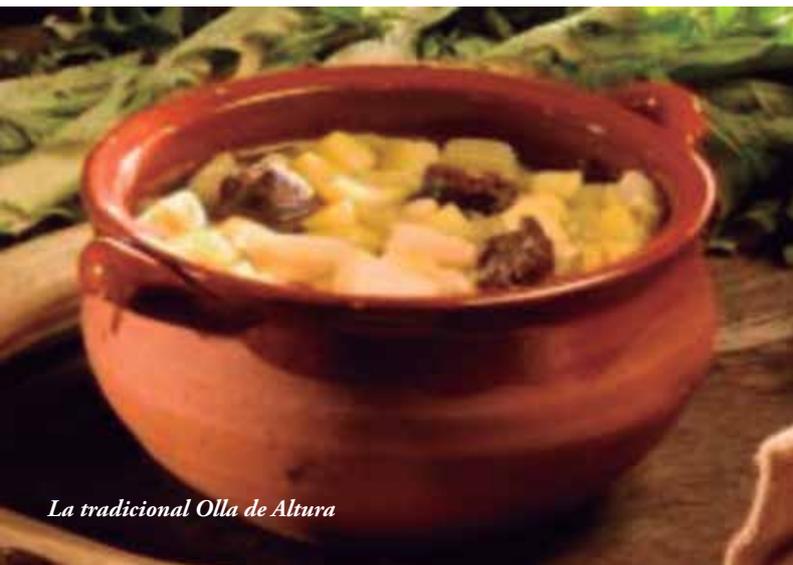
La tradicional olla, las carnes y embutidos, conforman la base de la gastronomía popular de la Villa de Altura. También las típicas patatas a lo pobre y ensaladas preparadas con hortalizas frescas y aliñadas con excelente aceite de oliva virgen de la tierra, así como las ricas frutas del lugar y postres caseros.



Masía de San Juan



Pozos de la Mena



La tradicional Olla de Altura

Información y fotografías:



Ayuntamiento
de Altura

Ayuntamiento
de Altura

C/ San Vicente 2

Tel.: 964 14 63 84

www.altura.es

Tourist Info Altura

C/ Ignacio Marín 1

Teléfono: 964 14 70 75

"I Concurs Provincial

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



Cocina: K2 Interiorismo

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.

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). Una vez leídas, aceptadas y firmadas deberá rellenar la Ficha de Inscripción (que también se encuentra en la web: www.castelloturismeigastronomia.es) y tanto la Ficha de Inscripción como las Bases se mandará por correo ordinario a la dirección que se indica en las Bases del Concurso. La fecha límite de la recepción de las Bases y la Ficha de Inscripción será el 15 de noviembre del 2016,

El primer paso es presentar la ficha de inscripción antes del 15 de noviembre

Tras ser aceptados, cada Equipo grabará 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 (más información en las bases).

Los Equipos participantes mandarán sus vídeos a través de WhatsApp al siguiente número de teléfono móvil: 633 033 194. La fecha límite para la recepción del vídeo será el 9 (nueve) de enero del 2017.

Pasarán a la Gran Final los 10 (diez) mejores vídeos elegidos por un jurado de expertos. La Gran Final se celebrará en el Centro de Turismo Castellón (CdT) el jueves 20 de abril del 2017

PREMIOS

1º 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 (7 noches), en el Gran Hotel Peñíscola. El premio es cortesía del **Gran Hotel Peñíscola**.

2º 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 (2 noches) en el hotel Rural el Faixero en Cinctorres, El premio es cortesía del **Hotel Rural El Faixero**.

3º 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 en el restaurante del **Hotel Martín el Humano** en Segorbe.

Toda la información en la web
www.castelloturismeigastronomia.es

de Cuina Familiar^{II}



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:



CASTELLO
RUTA DE
SABOR



fapa-castelló
penyagolosa



MARTIN el
HUMANO



Mar de Fulles

(Alfondeguilla)

Un auténtico proyecto ecológico



Mar de Fulles es, sin duda, un lugar idílico para los amantes de la naturaleza. Protegido por un alcornocal centenario de gran biodiversidad, este recinto de turismo sostenible alberga un hotel de construcción bioclimática, un albergue y un restaurante suministrado por un huerto ecológico propio. Completamente integrado en el paisaje, junto al Parque Natural de la Sierra de Espadán y de una Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de la Red Natural 2000, Mar de Fulles está construido y en funcionamiento de acuerdo a conceptos de ecología, sostenibilidad y eficiencia energética al más alto nivel.

De hecho, la única fuente de energía eléctrica de Mar de Fulles es la obtenida mediante paneles solares fotovoltaicos con baterías de soporte. Su autosuficiencia no se ciñe sólo a la electricidad porque el agua se obtiene de un pozo propio. En cuanto a la climatización, un ingenioso sistema de ventilación natural sirve de aire acondicionado en verano y gracias a su gran aislamiento térmico y al clima templado y soleado las necesidades de aporte de calor son mínimas. Y es que Mar de Fulles es más que una oferta de ecoturismo, sus responsables quieren que este proyecto “sirva para mostrar la importancia de conservar los bosques autóctonos, la necesidad de cultivar con respeto, las alternativas para construir, obtener energía, financiarse y, muy especialmente, el respeto por las personas. Entendemos por personas tanto a los clientes, como a los trabajadores y los proveedores, ya que no hay ecología sin ética, ni ética sin ecología”.



Cabe destacar que el Parque Natural de la Sierra de Espadán es el espacio protegido de mayor extensión de la provincia, con unas 31.180 hectáreas y ofrece al visitante una gran diversidad en cuanto a la vegetación y fauna. Destacan pinares de pino rodeno, bosque de ribera, el típico bosque mediterráneo de encinas y pino carrasco e interesantes peculiaridades como bosquetes de castaños, pero sin duda, es el bosque de alcornocques el ecosistema más representativo del Parque Natural de la Sierra de Espadán, tanto por su singularidad como por su buen estado de conservación.



Precisamente rodeado de este emblemático bosque se ubica Mar de Fulles, integrado por un hotel de 10 habitaciones, todas accesibles, con amplias terrazas abiertas al jardín medicinal de más de 4.000 plantas mediterráneas. El Albergue tiene una capacidad de 40 plazas, de las cuales 20 son accesibles. La gran sala y los espacios exteriores son también un gran atractivo. Dispone además de un restaurante Km0, que se autoabastecerá del huerto ecológico y de productores locales. Cuentan con un salón diáfano y un comedor exterior con capacidad para 120 comensales, grandes ventanales con vistas al Parque Natural y pequeñas zonas donde poder disfrutar de una velada más íntima. Además, la cocina abierta permite observar a los clientes como los chefs elaboran cada plato con el mayor esmero.

Por otra parte, en Mar de Fulles, la actividad turística está estrechamente ligada a su entorno. Así, desde Mar de Fulles se asegura que su emplezamiento “entre el mar y la montaña” garantiza una gran variedad de actividades: “Desde la paz de las montañas de la Sierra Natural hasta la inmensidad de la plaza del Cerezo en Xilxes, a tan solo unos minutos del hotel. Desde la tranquilidad de un café frente a la chimenea, a la emoción de practicar deportes de aventura en plena naturaleza”.

Mar de Fules ofrece la oportunidad de vivir una experiencia única en un paraíso natural totalmente integrado en el paisaje.



Mar de Fulles

Alfondeguilla,
Polígono 5, Parcela 69,
Telf: +34 964 915 809
+34 687 522 042

espadan@espadan.es
<http://www.mardefulles.com/>

Los que ya hemos publicado

Hotel María de Luna

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



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

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.

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.

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.

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

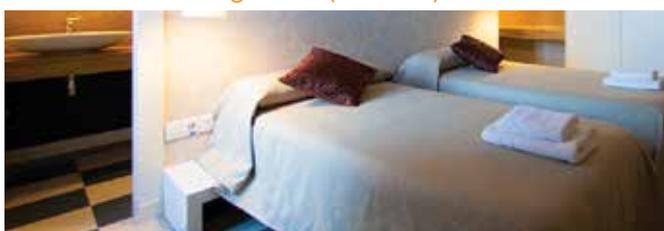
Carretera Iglesias, 7 (Cinctorres) - 964 18 10 75



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.

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.

Molí l'Abad. Turismo Rural

Ctra La Sènia-La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418



Complejo turístico emplazado en la entrada del parque natural de La Tinença de Benifassà, donde 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.



Como en casa

Nos escapamos a Vila-real para comer en el restaurante Al d'Emilo. Nos recibe Emilio Miralles Serrano, propietario y maître de este establecimiento, que presta sus servicios desde 1998.

Pasamos al comedor y desde el primer momento empezamos a sentir esa amabilidad de quien de su restaurante hace su casa y de sus clientes sus invitados y amigos. El comedor es de estilo clásico, bien iluminado, con techos abovedados, arcos, columnas de caravista y mobiliario de madera. Tiene una capacidad para 70 comensales y permanece abierto de martes a domingo a medio día y las noches de viernes y sábado.



Emilio Miralles y Encarna Soria,

(Vila-real)

Restaurante Al d'Emilio

En el restaurante Al d'Emilio se pueden degustar excelentes arroces



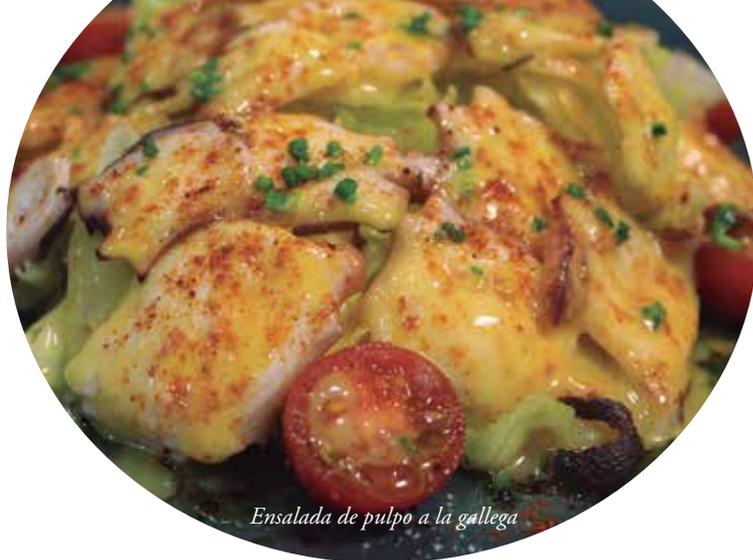
propietarios del restaurante

La oferta gastronómica con la que trabajan es una carta, donde destacan algunos entrantes y que termina con excelentes arroces, pescados y carnes, sin olvidarnos de unos magníficos postres caseros.

Descubrimos en Emilio una persona participativa, implicada en múltiples actividades, miembro del grupo “Ocho chefs, ocho platos”, de la Asociación gastronómica y cultural de Vila-real, ganador de las cinco ediciones del concurso de la olleta de la plana, que se celebra en el mes de noviembre en la localidad. Gracias a esta trayectoria representó a la provincia de Castellón en la Asamblea nacional de Euro-toques 2016, que se celebró en Elche y que reunió a más de 300 de los mejores chefs del país. En esta ocasión su interesante versión de la Olleta en una de las comidas que se sirvieron.



Tataki de atún, guacamole, mahonesa de soja y crujiente de cebolla.



Ensalada de pulpo a la gallega

Empezamos con el menú que nos proponen:

Tataki de atún, guacamole, mahonesa de soja y crujiente de cebolla.

Agradable tosta de pan sobre la que se presenta el lomo de atún, marcado por los cuatro lados y fileteado, le acompaña una crema de aguacate y unos puntos de mahonesa de soja que le dan cremosidad a la mezcla que se termina con unas esferificaciones de aceite de oliva y tomate, el crujiente de cebolla y unas flores capuchinas que le aportan un toque crujiente y colorido al plato. Muy recomendable.



Hummus de garbanzos

Ensalada de pulpo a la gallega. Un clásico de la casa, utilizando como base el concepto del pulpo a la gallega nos presentan esta interpretación en forma de ensalada. Sobre unas láminas de patata hervida encontramos lechuga, tomates cherrys y las láminas de pulpo, aliñado con una reducción de naranja emulsionado con aceite de oliva virgen y espolvoreado con pimentón. Curioso el matiz que le aporta la vinagreta al combinar con el pulpo.

Hummus de garbanzos. Base de un suave puré de garbanzos acompañado de unos chipirones a la plancha, tapenade, aceite de cilantro, piñones y unos germinados. Excelente interpretación de lo que podría ser un guiso tradicional de sepia con garbanzos combinándolo con la frescura de un humus.

Fritura de verduras. Presentación diferente de una fritura de verduras, ya que normalmente siempre se presentan fritas y con la salsa o acompañamiento a parte, en este caso las encontramos revueltas en una salsa casera que le aporta ciertos matices dulces y picantes a la vez que transforman la simplicidad de un buen frito en un plato goloso.



Fritura de verduras

Cazon en adobo. Sobre unas sutiles líneas de tinta de calamar y unos puntos de puré de pimientos del piquillo encontramos una juliana crocante de verduritas enharinadas y fritas. Bajo las verduras, los tozos de cazón, previamente adobados, sin exceso de vinagre como pasa en algunos adobos.



Cazon en adobo



Patatas bravas con allioli y sepia



Arroz de pato con verduras, setas y caracoles

Patatas bravas con allioli y sepia. Patatas bravas acompañadas de unas tiras de sepia, impregnadas con el allioli y espolvoreadas con mezcla de pimentón dulce y picante. Una mezcla de sabores ganadores.

Arroz de pato con verduras, setas y caracoles. Excelente arroz, perfecto en su punto de cocción, fino, sabroso, con un “socarraet” en su punto.

La combinación de los sabores, las setas, el pato que está previamente confitado y luego desmenuzado, las verduras, en fin, un arroz para no perdérselo y si lo has comido para repetir una y cien veces.

Tarta de ruibarbo. Sobre base de galleta y mantequilla encontramos la tarta de queso, cremosa y no excesivamente dulce, que se cubre con la mermelada de ruibarbo, producto más tradicional de los postres del norte y de Europa que de estas zonas, pero que se utiliza con acierto en esta elaboración.

Semifrío de leche merengada y mermelada de mango. Buena combinación de sabores, donde contrasta el dulzor de la leche merengada con la acidez del mango, le acompaña una teja de almendra y un bizcocho pasiego de base.

Torrija de horchata con helado de san Pascual. Postre con historia, ya que el helado de san pascual es una receta cuya base histórica se remonta al siglo XV, y se realiza con una base de sabayón, dando como resultado un helado muy parecido al de mantecado, quizás sea este el origen del mismo. Acompañado de una torrija de horchata y reducción de vino de Marsala. Un bocado muy interesante, estas torrijas apetecen todo el año.

Antes de despedirnos insistimos en felicitar a la cocinera, y así lo hicimos, conociendo entonces a Encarna Soria Navio, jefa de cocina y copropietaria del restaurante. Emilio y Encarna son una pareja de anfitriones excelentes, quienes con el paso del tiempo y mucho trabajo se han posicionado como lugar de referencia en Vila-real.



Tarta de ruibarbo

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba y Ignacio Porcar Beltrán



Torrija de horchata con helado de san Pascual



Semifrío de leche merengada y mermelada de mango



En lo que a la carta de vinos se refiere, podemos apreciar una serie de vinos recomendados tanto de blancos, como de rosados, espumosos y tintos de diferentes regiones vinícolas de España.

A banda de los recomendados observamos una carta donde encontramos una gran variedad de vinos y de uvas, así como Denominaciones de Origen.

El grueso de la carta en cuanto a tintos, son de la D.O. Ca. Rioja y la D.O. Ribera del Duero, conjugando vinos clásicos como Muga, San Vicente, Pago de Carraovejas o Pago de los Capellanes, y vinos más modernos como Baigorri, Comenge o Tomás Postigo, lo cual nos da a entender que esta carta está trabajada y viva.

Tiene un apartado de otras Denominaciones, entre las que se encuentran, como no podía ser de otra manera, Castellón y Valencia, acompañadas de Jumilla, Campo de Borja, Somontano y Castilla y León.

Los vinos blancos siguen la misma línea, mezcla de clásicos y modernos, con variedades como verdejo, chardonnay, albariño, gewürztraminer etc.

Los espumosos también tienen la importancia que se merecen, no tenemos que olvidar que uno de los fuertes de Emilio, son los arroces, que maridan a la perfección con los espumosos.

Tanto es así que con nuestro arroz de setas, pato y caracoles nos sorprendió con un espumoso de la D.O. Cava, "Rimarts 40", un Brut Nature Gran Reserva, con más de 40 meses en rima, con una burbuja muy pequeña, fina y persistente, con aromas de fruta madura, y tostados, característicos de la crianza y con un carbónico perfectamente integrado. Un final de boca largo y muy agradable. Una combinación perfecta.

En la carta también encontramos dos rosados, que aunque se pidan menos, es igual de importante el tenerlos.

Lo que más me llama la atención es la cantidad de vinos, que el rte. Al D' Emilio, tiene fuera de carta, alrededor de 25 referencias diferentes.

Esto habla muy bien de Emilio, alma mater del negocio, una persona inconformista, que siempre está buscando las últimas novedades del mercado vitivinícola para poder sorprender a sus comensales.

Texto Carta de vinos: Félix Tejada

Restaurante al d'Emilio

Carrer Pere Gil, 3, Vila-real

Teléfono: 964 53 53 41

Los que ya hemos visitado

Cal Paradis

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



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

Rest.-Tapería Xanadú

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



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

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. 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

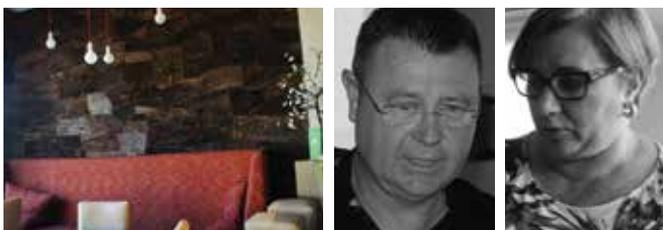
C/ Aldea de los Mártires, 9 (Culla) - 964 44 63 88



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.

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



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

Restaurante Candela

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



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

Restaurante La 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.

Farga Restaurant

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



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

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.

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

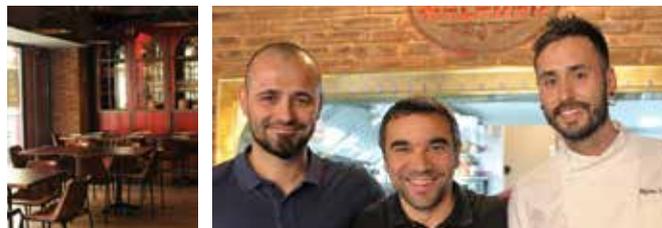
Avda. Cortes Valencianas, 3 (l'Alcora) - 678 528 339



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.

Rest. Mediterráneo

Paseo Buenavista, 46 (Grao de Castellón) - 964 28 46 09



Desde los años 50, se convirtió en un referente de la zona y se sigue perpetuando debido al buen hacer de los hermanos Rodríguez Fontanet. 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...



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

Descárgate la App "Mi Carrefour"

Carrefour.es

24h.

La clementina: la fruta de invierno más sabrosa



Naranjas Conchita



La clementina es una de las frutas favoritas del invierno. Fáciles de pelar, sabrosas y ricas en vitamina C, llenan de color fruterías y supermercados. En la actualidad, de todo el grupo de Mandarinas que se conocen (Satsumas, Clementinas e Híbridos) la clementina es la más apreciada y de mayor producción, sobre todo, en la provincia de Castellón. Y es que el clima, la situación geográfica y una dilatada experiencia favorecen el cultivo de clementinas de gran calidad en Castellón.

Sin embargo, el origen y también el nombre de la clementina se remontan más de cien años atrás en Argelia. Fue en 1902, cuando en el Orfanato Agrícola que regentaban los Padres del Espíritu Santo en la pequeña localidad de Misserghin, a 20 km. de Orán, en Argelia, se descubrió esta excelente variedad. En aquel entonces, el Hermano Clément Rodier (1849-1904) era el encargado de dirigir el huerto del convento donde, entre otros cultivos, había naranjos y mandarinos comunes para el consumo, así como naranjos amargos.





Sucedió, que en un semillero de mandarino común que mantenía el Hermano Clément, aparecieron algunas plantas diferentes a las demás, hecho que llamó la atención del Dr. Trabut, amigo del fraile, quien supuso que eran híbridas del mandarino y de algún otro cítrico cultivado en la vecindad, que fortuitamente había fecundado flores de mandarino. Entre estos híbridos, uno de ellos fue multiplicado, no sólo en el convento sino también en huertos particulares, pudiéndose comprobar que producía frutos de una calidad excelente, sin semillas y diferentes a los conocidos hasta entonces. La popularidad de este fruto, que pasó a reconocerse como “Clementina”, en honor al fraile, hizo que cruzara las fronteras y comenzara su cultivo a lo largo del Mediterráneo.

La Clementines se originó por mutación espontánea de un árbol de clementina fina en un huerto situado en la población castellonense de Nules en 1953

En la actualidad, el cultivo de la clementina es mayoritario en la provincia de Castellón, donde tienen además condiciones de calidad diferenciadas. El clima mediterráneo y el sol son ideales para el cultivo de estos cítricos. Requiere unos inviernos cálidos, sin heladas, con temperaturas mínimas de 12° C, para permitir un envejecimiento lento de la piel de la fruta. Su forma es esférica, aplanada y normalmente carecen de semillas. Tienen un rico sabor y un excelente aroma.



Las variedades más comunes cultivadas en España son: *Fina*, *Clemenules* y *Hernandina*. De entre ellas, quizás, la variedad de *Clemenules* es la de más alta calidad y demanda.

Sus frutos son de color naranja intenso y la corteza se separa con facilidad. La pulpa tiene unas extraordinarias condiciones organolépticas, muy tierna y fundente, con una alta calidad de zumo y excelente compensación de azúcares y ácidos. También carece de semillas.

Cabe destacar que la *Clemenules* se originó por mutación espontánea de un árbol de clementina fina en un huerto situado en la población castellonense de Nules en 1953. Debido al afán de mejora de la calidad gustativa y comercial de la fruta, se inició su multiplicación de manera paulatina, con objeto de comprobar sus características y posible interés. Visto que se adaptaba y producía bien, y respondía a lo que se esperaba de ella, se inició la expansión en mayor escala a toda la zona citrícola y ha llegado actualmente a ocupar un lugar destacado. En la Plana es donde esta variedad ha alcanzado su mayor difusión, ocupando un lugar preferente, dentro de las variedades del grupo de clementinas.

Clementinas en la gastronomía

Aunque normalmente se la conoce como fruta de mesa, desde hace ya tiempo los chefs están experimentando con ella sirviéndola en ensalada, salteadas con verduras, con pescado, como ácido para un escabeche, etc... Por supuesto son mucho más conocidos los zumos, helados, confituras y postres a base de clementina.

Sección patrocinada por



Cocina "Slow Food"



Los cocineros Nicolás Barrera y Vanesa Bustos impartieron el curso del CdT en el restaurante El Mirador de Alcossebre



Leche de oveja Guirra, "Tomata de Penjar", Arroz Senia, Alubias de Confit, "Pebre Roig", "cacau de collaret", Aceite Serrana de Espadán, Alcaparras de Ballobar, etc. fueron algunos de los productos del menú "Slow Food"

Cocinar y comer productos frescos, de temporada, de producción ecológica y de proximidad. Una filosofía, que bajo el calificativo de "Slow food", promueve la lentitud en la comida, las recetas locales y el deleite en el sentido del gusto, sin prisas. El cocinero Nicolás Barrera, máximo exponente de este movimiento gastronómico en Castellón, junto a la también prestigiosa cocinera y docente Vanesa Bustos, impartieron un curso a alumnos del Centro de Turismo Castellón (CdT) dentro del programa de Formación Profesional para la Ocupación. Fue una iniciativa didáctica, impulsada a propuesta de la Asociación de Empresarios Alcalà-Alcossebre, para promover la cocina local y la producción tradicional.

Así, en la cocina del restaurante El Mirador de Alcossebre, los chefs cocinaron algunos platos representativos de esta cocina "Slow Food", en los que los ingredientes principales eran autóctonos. Leche de oveja Guirra, "Tomata de Penjar", Arroz Senia, Alubias del Confit, "Pebre Roig", caballa, salmonete, "cacau de collaret", Aceite Serrana de Espadán, Alcaparras de Ballobar ... constituyeron la esencia de un menú elaborado de acuerdo a unos parámetros de proximidad, sostenibilidad, biodiversidad y calidad en la cocina.





Muestra del taller de aromas



Alumnos del curso del CdT en Alcossebre

"Timbal de Patata, pebre roig y tomata de penjar"; "Queso, pan y vino"; "Humus de alubias de confit con caballa y remolacha"; "Tartar de pescado de playa y tomaca de penjar con ajoblanco de Marcona y cacau de Collaret"; "Coquetes de aceite de Serrana de Espadán, con boniato, Tronchón del Reino y alcaparras Ballobar"; y "Arroz con leche de oveja Guirra y su queso" fueron las recetas que aprendieron a preparar los alumnos del CdT durante la jornada de formación.

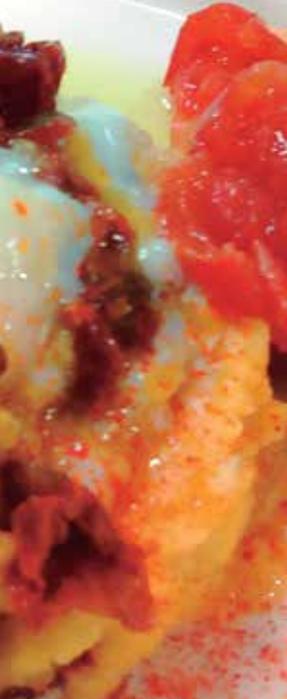
Nicolas Barrera y Vanesa Bustos, concienciados con el respeto al medio ambiente, mostraron en sus creaciones gastronómicas un compromiso con la agricultura y la ganadería de proximidad, y en la medida de lo posible evitaron los alimentos industriales. Explicaron paso a paso el proceso de elaboración, con especial hincapié en la procedencia del producto y la defensa de la biodiversidad, que incluye una increíble herencia de frutas, hortalizas, razas animales, quesos, panes, carnes curadas y dulces, tradiciones perdidas y olvidadas durante años por la industria.

Los cocineros realizaron una importante labor pedagógica en el curso del CdT para promover la educación alimentaria y del gusto, dentro de la filosofía del "Slow Food", basada en el despertar y formación de los sentidos; en la degustación como experiencia formativa y de conocimiento; en el aprendizaje de

las técnicas productivas de los alimentos. Por eso, además del trabajo en cocina, Nicolás Barrera y Vanesa Bustos implicaron a los alumnos en un taller para estimular el sentido del olfato. Pudieron adivinar aromas tan dispares como el de la hierba María Luísa, los pétalos de rosa, el chocolate, la canela, el clavo, el café, la vainilla, el azafrán o la pimienta rosa. Los cocineros destacaron el valor de los sentidos y que "los alimentos en muchas ocasiones son potenciadores de recuerdos y sensaciones".

Cabe destacar que "Slow Food" es una asociación gastronómica sin ánimo de lucro fundada en Italia en 1989 y que actualmente se encuentra representada en más de 120 países diferentes, con el fin de fomentar una cultura gastronómica basada en los alimentos buenos, limpios y justos. Este movimiento gastronómico se ha convertido en una asociación global que defiende la cocina de proximidad o localista. Se trata de una tendencia que rescata platos e ingredientes en peligro de extinción. En principio se quiere concienciar a la gente de que antes de comprar productos que vienen de países remotos hay que procurarse ingredientes de los lugares más cercanos o, cuanto menos, buscar los productos de temporada, adaptando así la vida y nuestra cocina al paso de las estaciones del año.

Timbal de Patata, pebre roig y "tomata de penjar"



Queso, pan y vino



Coquetes de aceite de Serrana de Espadán, con boniato, Tronchón del Reino y alcaparras Ballobar



Humus de alubias de confit con caballa y remolacha



Tartar de pescado de playa y tomaca de penjar con ajoblanco de Marcona y cacau de Collaret

dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



DasWeltAuto.

La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen

Merluza con guisantes



Ingredientes: 1 merluza grande, 1/4 de guisantes, 1 cucharada de harina, aceite, sal, 1 limón y 1 cebolla mediana.

Elaboración: limpiaremos el pescado, lo cortaremos a rodajas de un dedo y medio de espesor. Media hora antes de guisarlo, lo pondremos en una bandeja y lo sazonzaremos con sal y el jugo del limón. Al mismo tiempo herviremos los guisantes en un cazo con agua. Pasada la media hora, cogeremos los trozos de merluza, los pasaremos por harina y en una sartén con aceite los freiremos y los reservaremos aparte. Aprovecharemos el aceite de freír la merluza, pasándolo a una cazuela plana grande de barro, calentaremos el aceite y freiremos la cebolla picada. Cuando esté a punto de dorarse, pondremos una cucharada de harina, friéndola un poco (que quede blanca), añadiremos el agua y los guisantes, que ya estarán hervidos. Dejaremos hervir un rato. Añadiremos la merluza frita, ajustaremos la sal y dejaremos que cueza unos 5 minutos más todo junto.

Tortilla de harina y leche



Ingredientes: 1 huevo, 1 cucharada de harina y leche.

Elaboración: batiremos el huevo en un plato. En otro pondremos la cucharada de harina y con la leche haremos una pasta de densidad similar a la del huevo. Sobre esta pasta añadiremos el huevo batido y lo mezclaremos todo. Pondremos la sartén al fuego. El tamaño de la sartén será proporcionado a la cantidad de tortilla a hacer, pues ésta ha de salir gordita. Pondremos el aceite y cuando esté caliente, tiraremos el huevo preparado con la harina y lo coceremos, primero por un lado y después le daremos la vuelta. Esta tortilla no se pliega. Ha de salir plana y redonda y ya después la cortaremos. Suele emplearse para acompañar guisos de carne o cereales y leguminosas, aunque también puede hacerse para comer sola.

Cocido al rescoldo de patatas, cebollas y ajos

Ingredientes: para 3 o 4 personas cogemos 4 patatas, 4 cebollas medianas y 3 o 4 cabezas de ajo. Aceite y sal.

Elaboración: esta comida era un almuerzo típico de la recogida de las aceitunas en otras épocas en algunos pueblos. Se preparaba cociendo al calor de una hoguera las patatas, la cebolla y los ajos. Una vez cocidas se pelaban y troceaban las patatas y las cebollas en una fuente, regándolas con abundante aceite de oliva y sal. Los ajos se comían uno a uno por separado.



Pierna de cordero o cabrito al horno

Ingredientes: un muslo de 1,5 kg, una cabeza de ajos, una cucharada grande de manteca de cerdo, medio vaso de agua (o vino blanco), sal y pimienta.

Elaboración: en una cazuela, previamente engrasada con manteca. Se deja el muslo de cordero entero, aderezado con la sal y la pimienta y los ajos enteros. La regaremos con un vaso de vino blanco y la untaremos con el resto de manteca o grasa. La pondremos en el horno caliente a temperatura media (180 °c), durante como mínimo una hora y media. Durante la cocción, iremos dándole algún giro y la regaremos con frecuencia con el propio jugo, para que quede cocida por igual y jugosa. Como tendremos que abrir el horno para darle aquellos giros y regarla, posiblemente la cocción dure un poco más de tiempo, pero es muy importante regarla con frecuencia y cocer sin prisa.



Natillas



Ingredientes: 6 huevos, 170 gr. de azúcar, 1/2 litro de leche. Bizcochos de lengüeta o galletas, canela en polvo.

Elaboración: batiremos bien los huevos, calentaremos la leche con el azúcar. Cuando comience a hervir, la sacaremos del fuego y añadiremos con cuidado los huevos batidos, sin dejar de remover. Procuraremos que no cuaje y se forme una crema compacta. En una fuente cubriremos el fondo con los bizcochos o las galletas y por encima tiraremos la crema y empolvaremos con la canela. Dejaremos que se enfríe antes de consumir.

Níscalos salteados con salsa verde

Ingredientes: 1/2 kg de níscalos, 2 o 3 ajos, una ramita de perejil, aceite y sal.

Elaboración: después de tener los níscalos limpios y troceados, en una sartén con un poco de aceite los freiremos y salaremos. Mientras tanto haremos una picada de ajo y perejil. Cuando los níscalos estén cocidos, añadiremos la picada, les daremos un tumbó, dejándolo cocer todo junto un minuto más. Sacaremos la sartén del fuego, echándolos en una fuente, donde se servirán calientes.



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



Quincha Corral. D.O.P. El Terrerazo

Mustiguillo es una bodega familiar situada en El Terrerazo, un pago único de 87 Has. de vid y otros cultivos. Todos los vinos se elaboran con uvas propias.

Desde el comienzo, han liderado el renacimiento de la uva autóctona Bobal, apostando por su gran potencial y reivindicando el paisaje y el clima del altiplano Valenciano.

Trabajan para que sus vinos sean de verdad, singulares y con la expresión del suelo y el clima de El Terrerazo. Vinos que evolucionan bien en el tiempo y que muestran todas las virtudes de la Bobal: su color y buena acidez naturales, únicos entre las uvas Mediterráneas.

En reconocimiento a la singularidad de sus vinos, han obtenido en 2010 la certificación de Vino de Pago (DOP) EL Terrerazo, siendo la primera bodega del Mediterráneo en conseguirlo.

La uvas para Quincha Corral vienen de dos viñas pequeñas (Quincha significa viña pequeña en la comarca) plantadas en 1948 y 1919, en vaso y en secano estricto, a 800 metros de altitud. Con el máximo respeto al medio ambiente, siendo viticultura ecológica.

Es un vino de producción muy limitada que Toni Sarrión trabaja de forma personal y artesanal.

Quincha Corral es un monovarietal de Bobal (100%) y ha conseguido la potencia y sutileza características de los grandes vinos. Un vino complejo y concentrado a la vez que elegante, que respeta y ensalza las cualidades de esta uva y nos ofrece un peculiar paladar con una gran expresividad corpórea.

La Bobal en su máxima expresión.

Se vendimia manualmente, en cajas de 15 kg. cada parcela por separado. Doble mesa de selección, racimo y bayas, despalillado y estrujado leve. La fermentación se elabora en barricas abiertas, de 225 litros, durante 12 días con pequeños bazuqueos manuales. Tras el descube manual se usa solamente el vino flor para la crianza.

18 meses de crianza en barricas de roble francés de 225 litros, son los que tiene este vino, antes de embotellarse, sin tratamientos de estabilización o filtrado.

Con una producción limitada, este gran vino cuesta alrededor de 60'00€

“Carne de KOBE” ... la más cara del mundo



Antes que nada conviene diferenciar entre **WAGYU**, **KOBE** y **KOBE WAGYU**. Son 3 cosas muy distintas.

WAGYU: La raza Wagyu es originaria de Japón. WA significa armonía pero es una palabra también que puede significar Japón, y GYU significa vaca en japonés, por lo que Wagyu significa “vaca japonesa”.

KOBE: Kobe es una ciudad japonesa ubicada en la prefectura (área territorial) de Hyogo. En esta región es de donde salen las mejores terneras de raza Wagyu y la región donde tradicionalmente se ha criado la famosa carne Wagyu.

KOBE WAGYU: Solo las terneras Wagyu criadas, alimentadas y sacrificadas en la prefectura de Hyogo son consideradas Kobe Wagyu. Pero aún es más complicada la cosa: no todos los Wagyu sacrificados en Hyogo son considerados Kobe.

Al sacrificarlas, un experto dictamina su grado de marmoración (marmoleado de la carne), y solo las que tienen un grado de marmoración superior a 4 son consideradas Kobe Wagyu.

TAJIMA: Los Wagyu que son sacrificados en Hyogo y no llegan al grado 5 de marmoración reciben el nombre de Tajima. Así pues, hay carne de Wagyu de la provincia de Kobe que no es Kobe Wagyu, sino Tajima.

En resumen, y para no liarles... **WAGYU** se refiere a la raza, **KOBE** a la procedencia, y **KOBE WAGYU** es lo que significa la máxima calidad: terneras de raza Wagyu criadas en la región de Hyogo y que superan el grado 5 de marmoración.

Desde hace algunos años, en muchos países se están criando terneras de raza Wagyu, pero aunque los vendan así, nunca se puede considerar carne de Kobe.

Y lo mismo pasa desde un tiempo con la llegada de Wagyu procedente de Japón. En Japón se crían Wagyu en muchas provincias: Kagoshima, Ohmi....y la mayoría de carne Wagyu japonesa que llega a Europa proviene justamente de estas provincias (Kagoshima y Ohmi), pero esta carne a pesar de ser Wagyu procedente de Japón, no se puede considerar ni vender como Kobe Wagyu al no ser criada en la prefectura de Hyogo.

Es muy importante diferenciar esto porque debido al desconocimiento del tema, muchos comercios y restaurantes ofrecen a sus clientes carne de Kobe sin serlo realmente

En Japón, la **KOBE BEEF MARKETING & DISTRIBUTION ASSOCIATION** es la asociación que se encarga de preservar y distribuir la carne Kobe Wagyu, y desde hace algún tiempo, han empezado a distribuirla en pequeñas cantidades en algunos puntos de venta fuera de Japón.



Felix Tejeda.
Director Gerente de DiVino

Para certificar que es Kobe auténtico, los Kobe Wagyu vienen marcados con un crisantemo que certifica que la carne es de Kobe.

Así pues, la carne Kobe es solo la que cumple estos requisitos:

- 1. CARNE DE RAZA WAGYU**
- 2. CRIADA EN LA JEFATURA DE HYOGO**
- 3. CON UN GRADO DE MARMORACIÓN SUPERIOR A 5**
- 4. CERTIFICADA POR LA KOBE BEEF ASSOCIATION DE JAPÓN**



Las carnes que no cumplen estos 4 requisitos, nunca pueden venderse como carne Kobe Wagyu, simplemente porque NO lo son.

Dicho todo esto, la carne de Kobe, se caracteriza por tener un alto porcentaje de grasa oleaginoso e insaturado (baja en colesterol) y el marmoleado que tiene es con grasa infiltrada en el músculo. Al paladar tiene un sabor muy agradable de forma natural (se logra por el tipo de ganado, no por químicos), es muy suave y jugosa.

El marmoleo es la cantidad de grasa entreverada dentro de la carne y se observa principalmente en el área del ojo de costilla en un corte hecho entre las costillas duodécima y decimotercera. El marmoleo es el principal factor a tomar en cuenta por el consumidor para determinar la calidad de la carne.

En cuanto al mito de su alimentación (cerveza y masajes), solo decirles que es un mito. Estas reses viven en entornos sin estrés y se alimentan de una mezcla de paja de arroz, maíz, cebada y otros cereales. Y en cuanto a la bebida, únicamente beben agua limpia y fresca, así que cuanto mejor sean los manantiales cercanos al lugar donde viven las reses, mejor que mejor.

Esta carne puesta en España, donde solo se consumen los cortes nobles (lomo, solomillo...) cuesta entre 200 y 300 euros el kilo.



Sección patrocinada por



Forcall



Itinerario a pie

Este mes os proponemos irnos a la zona norte de nuestra provincia, para que aparte de disfrutar de los colores otoñales podáis perderos por la montaña buscando setas. La población elegida es Forcall, y como no, hay que perderse por sus calles, conocer a las personas que la habitan y descubrir sus tradiciones. Son gente abierta, acogedora y amantes de su cultura.

No dejéis de visitar el Palau dels Ossets, donde se puede comer y dormir. Otro lugar para comer y dormir es el restaurante Aguilar. Otra oferta local para comer es el Mesón La Vila y si os gusta más los alojamientos rurales, podéis dormir en “Casses Tonet” o “Casa Mola”.

Nos dirigimos por la carretera que va a Morella dirección Forcall, por la CV-14, en el km 10 nos desviamos hacia Forcall por la CV-124. Al entrar en Forcall dejamos el coche junto al restaurante Aguilar.

KM 0.- Partimos desde el mismo restaurante y vamos dirección Morella, nada más pasar el puerto giramos a la derecha.

KM 0'3.- En este punto giramos a la derecha, dejando las piscinas a la izquierda.

KM 1'2.- Aquí encontramos la ermita de Nuestra Señora de la Consolación y vamos hacia la derecha.

KM 1'7.- Tras pasar unas naves seguimos recto abandonando la pista.

KM 2'2.- Subimos a la Mola y seguimos por toda la cresta por el Asagador.

KM 3'8.- Conectamos con la pista y la seguimos.

KM 5'2.- Abandonamos la pista y continuamos recto por el asagador.

KM 7'3.- Llegamos a la Mola Garumba y descendemos en dirección al manantial y el río, yendo todo el rato por él.

KM 10'1.- Nos encontramos con la Font del Tascaret y seguimos por el río.

KM 10'7.- Llegamos a la pista y dejamos el “Mas del Racó” a la izquierda, siguiendo por la pista.

KM 12'4.- Dejamos la pista y cogemos una senda a la izquierda que corta.

KM 12'7.- Volvemos a conectar con la pista y seguimos por la senda.

KM 12'8.- Cogemos la pista a la derecha.

KM 13'2.- Volvemos a seguir la pista de la derecha por el lado del río.

KM 13'6.- Llegamos al puente y giramos a la izquierda donde tenemos el coche.



Recorrido en bicicleta

KM 0.- Salimos del restaurante Aguilar, que está en la avenida Tercer Centenario en la localidad de Forcall, y giramos a la izquierda por la calle Petra Palos.

KM 0'5.- Cruzamos el río y giramos a la derecha.

KM 1'4.- Giramos a la derecha y nos introducimos en el río Bergantes, cruzando hacia la derecha.

KM 2'1.- Giramos a la izquierda a la altura de la carretera CV-14.

KM 2'5.- Cruzamos la CV-14 dejando a la derecha la estación de servicio, y continuamos por la pista hormigonada.

KM 2'9.- Pasamos entre granjas y seguimos por la pista de hormigón.

KM 3'6.- Continuamos por la pista dejando las granjas a la derecha.

KM 4.- Seguimos por la pista de la derecha.

KM 4'4.- Continuamos recto dejando ruinas a la derecha.

KM 5'3.- Seguimos dejando el barranco a la derecha.

KM 6'9.- Tras dejar unas masías a la derecha la pista va girando a la izquierda.

KM 8'8.- En este punto kilométrico giramos a la izquierda.

KM 9'2.- Seguimos por la pista principal hacia la izquierda.

KM 9'7.- Entramos en Chiva de Morella y pasamos por las siguientes calles: Placeta de Chiva, seguimos recto para coger el carrer Solana Chiva y ya salimos del pueblo.

KM 10'1.- Tras cruzar el barranco giramos a la izquierda descendiendo por la CV-117.

KM 13'2.- Pasamos por unas masías que dejamos a la derecha (Mas de Robleda).

KM 14'3.- En una curva a la derecha dejamos el asfalto girando a la derecha.

KM 14'4.- Cogemos la pista de la izquierda menos pisada.

KM 14'5.- Seguimos por la pista de la izquierda menos pisada y empezamos el descenso.

KM 14'7.- Dejamos un navajo a la izquierda.

KM 15'5.- Pasamos por una masía a la izquierda.

KM 16'3.- Tras pasar entre dos granjas las siguientes las dejamos a la izquierda y seguimos recto hasta la CV-14.

KM 17'2.- Cogemos la CV-14 a la derecha dirección Forcall.

KM 19.- Tras pasar la Fábrica Giner nos desviamos a la izquierda cruzando el río Bergantes yendo paralelo a la izquierda.

KM 21'4.- Seguimos por la pista principal.

KM 22'1.- Continuamos por la pista principal a la izquierda.

KM 22'3.- Volvemos a seguir por la pista principal a la izquierda.

KM 22'9.- Esta vez continuamos recto por la pista principal cerca del Bergantes.

KM 25.- Seguimos por la carretera CV-14 dirección Forcall.

KM 26'2.- Llegamos al aparcamiento y punto final de nuestra ruta.





Primitiu Garcia i Pascual.
Licenciado en Geografía e Historia

El Sexenni de Morella



“Les gitanetes”, una de las danzas más vistosas del Sexenni



“Els Volantins” sobre el paso de las cabalgatas



Viajero, si vas a Morella, puedes hacerlo por muchos motivos, todos gratificantes. Deambular por otros tiempos, por sus calles planas o empinadas, respirar la atmósfera de siglos de arte y cultura popular, visitar monumentos, vías que pisaron desde reyes a los más humildes ciudadanos, dormir en palacios, admirar conventos, iglesias, murallas, imponentes portales, la basílica y hasta los restos de uno de los más espléndidos castillos de nuestras comarcas. Otras razones, tan buenas como las anteriores, son disfrutar de la rica y magnífica gastronomía o visitar uno a uno todos los pueblos y lugares que componen la comarca *dels Ports*. En cualquier caso una aventura para el conocimiento y los sentidos.

Con todo, existe otra causa para realizar el viaje, que va más allá de conocer. Tiene que ver con la cultura y las tradiciones; con el ser más íntimo de los pobladores de esta pequeña y al mismo tiempo gran villa: Conocer, admirar, entender y vivir desde dentro la *fiesta de Sexenni*.

El *Sexenni*, es la fiesta. La celebración que marca el tiempo y el ritmo de la vida de los morellanos, desde hace siglos, y que constituye un monumento al ser y sentirse morellano. Para muchos, significa una vuelta a sus orígenes, desde donde quiera que marcharan ellos o sus padres a vivir y trabajar. Para otros, encarna reafirmarse en sus tradiciones, conocer, reconocer y transmitir su cultura tradicional. Y para nosotros, los visitantes, representa, como ya he dicho ver, conocer, entender, y por qué no, sentirse morellanos, sobre todo haciendo nuestra la esencia de esa villa, al vivir sus fiestas.

Y ustedes se preguntarán. Esta fiesta del *Sexenni*, ¿qué razón tiene?

Hay que remontarse a un Voto a la Virgen de la Vallibana, que realiza el **justicia, jurats y Consell** de Morella, allá por 1673, en nombre de todos los morellanos y morellanas.

Un año antes, en 1672, Morella sufre el contagio de la peste, que desde siempre y regularmente azota a todos los lugares de nuestras tierras. Ante la gravedad del hecho, los morellanos deciden ponerse en manos de la Virgen de la Vallibana, concibiendo una rogativa. Así, con un fin penitencial, treinta morellanos bajan al santuario de la Vallibana y traen la imagen a la villa. Esta imagen es mostrada por la ciudad y la enfermedad desaparece. Ante el hecho milagroso, los morellanos prometen celebrar, **ara y en tots els temps, en un novenari de sis en sis anys, per l'benefici de la salud alcanzada en l'any passat**, en el mes de mayo. Cabe decir, que el mismo **Consell de Morella**, acuerda en 1678, trasladar la rogativa y fiesta a agosto.

De entonces a ahora, se han vivido cincuenta y tres *Sexennis*, que año a año festivo, de seis en seis años, de Sexenio a Sexenio, alcanza mayor grandeza, solemnidad y júbilo por parte de todos los morellanos que aquí viven o que vuelven, al llegar el verano y su fiesta.

Todo comienza el año anterior, con lo que se conoce como el *Anunci*. Así, durante los cuatro primeros domingos de agosto, Morella comienza la fiesta que tendrá su punto álgido en el año siguiente. La villa se llena de personajes, como **els ninots** y **volantins**, que son un reflejo de la vida en Morella y de sus habitantes. El cuarto domingo, la misa y la llamada a la fiesta, carrozas engalanadas discurren por las calles, por no hablar de los miles de kilos de confeti que se lanza en ese día. Todo sea por recordar y anunciar la fiesta del año siguiente.



Las danzas son únicas, de origen muy antiguo y componen otro de los atractivos del Sexenio

Retorno de la Virgen al ermitorio de la Vallibana

Después, comienza un año completo de trabajo incansable en las casas confeccionando los sorprendentes y fantásticos adornos de papel rizado, que colgarán de las calles, para recibir a la Virgen durante las fiestas sexenales. Todos los vecinos y vecinas, de una manera o de otra, se implican en la fiesta, se involucran en hacer grande el *Sexenni*.

Y llega, de nuevo el tercer domingo de agosto, y como cada seis años desde 1678, los morellanos bajan en rogativa a la Vallibana y acompañando a la Virgen vuelven a la ciudad.

El viernes a la madrugada, cuando comienza la rogativa y romería a la Vallibana, van bajando durante todo el día, deteniéndose a comer y merendar. Esa noche, los peregrinos descansan en la ermita, mientras Morella se engalana, apareciendo, con el nuevo día, el trabajo de todo el año. Los romeros suben a Morella, con la Virgen. El sábado, a primeras horas de la noche, llegan a la villa. La Virgen entra dentro de las murallas. Los morellanos la acompañan, en procesión, por las calles. Las antorchas marcan el camino de subida a la Basílica de Santa María, donde descansará la imagen, mientras dure la fiesta y **Novenari**. Comienza el **Novenari**. Nueve días de fiestas, desfiles, rogativas, músicas, cánticos, danzas ancestrales, etc...

Durante esos nueve días llenan las engalanadas calles de Morella los llamados **Retaules**, a modo de procesiones. Cada

uno de estos desfiles, tiene unas connotaciones culturales y festivas, marcadas por la tradición importantes. Diferentes colectivos, conocidos, todavía como gremios, en recuerdo y estirpe directa de aquellas corporaciones medievales, con la necesaria adaptación a los tiempos modernos, van marcando las diferentes citas de la fiesta.

Así, los morellanos ausentes, el clero, el Ayuntamiento, los mayores, los agricultores, la **Colònia** de morellanos en Cataluña, profesiones, comerciantes, artesanos, juventud ... van desfilando día a día. Las danzas tradicionales, únicas y diferentes de cada gremio, con atuendos que reclaman una difícil autoría debido a diferentes aportaciones de siglos; recitaciones, personajes, heroínas bíblicas, ángeles, representaciones vivas de contenido religiosos, los **gitanetes**, carros triunfantes, etc ... van pasando jornada tras jornada ante nuestros asombrados ojos.

Y al final, el epílogo. Llega el retorno de la Virgen a su santuario o ermitorio de la Vallibana, con dos tradiciones fundamentales. La procesión por la ciudad, acercando la Virgen a los enfermos y la procesión al santuario para depositar la Virgen, donde estará, igual que los morellanos, esperando seis años para volver a recorrer las calles de Morella. Y para nosotros, algo más que un recuerdo, una vivencia que ha perdurado y perdurará.





Innovamos para
el bienestar de mañana



Leandro Alloza: abriendo la puerta al mar



Panorámica del Puerto de Castellón en la actualidad



*Patricia Mir Soria
Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural*

A lo largo de estas páginas hemos ido desgranando un sinfín de personajes ilustres ligados a Castellón pero, apenas un puñado de ellos cuenta con el honor de compartir galería de retratos en el noble salón de plenos del Consistorio. Todos ellos tienen en común ser Hijos Predilectos de Castellón. El protagonista de esta entrega es uno de ellos y su nombre es Leandro Alloza Agut, ingeniero de caminos, canales y puertos y ligado indisolublemente a Castellón por ser el padre del anteproyecto del puerto. Y qué no decir de la céntrica calle comercial Alloza, que lleva el nombre de nuestro ingeniero más célebre. Pero empecemos por el principio.

Leandro Alloza Agut nació un 26 de febrero de 1837, cuatro años después de que Castellón lograra la capitalidad de provincia tras la división de Javier de Burgos. El joven cursó estudios en el centro escolar de Santa Clara donde descubrió su vocación. Así, Leandro pone rumbo a Madrid para ingresar en la Escuela de Ingenieros de Caminos de donde volvió a los 24 años para ejercer su vocación. Sus cronistas cuentan que a los diez años de estar desarrollando la profesión le ofrecieron la oportunidad de ascender destinado en Teruel pero que éste renunció para seguir viviendo en su querido Castellón. Su vocación de servicio ha dejado numerosos ejemplos. Allá por el año 1864 Leandro Alloza redactó el proyecto para dotar al Grau de agua potable procedente de la acequia Mayor y de pozos comunales. También diseñó el popular paseo que comunicaba Castellón con el santuario de la Mare de Déu del Lledó a partir de un andén central arbolado y dos carriles laterales. Su constancia tuvo recompensa y al final fue ascendido a Ingeniero Jefe de Caminos, Canales y Puertos de la provincia. Por entonces se casó con Conchita Blasco Oliver, con quién tuvo a su hija Conchín Alloza y a Leandro Alloza, amigo más tarde del erudito Pío Baroja.



Diferentes fotografías del antiguo puerto de Castellón

Entre sus obras de ingeniería más notables destacan los proyectos para la ejecución de varios puentes de hierro y el diseño y construcción del puerto de Vinaròs. Aunque su obra capital fue el proyecto del puerto de Castellón, encargo del entonces alcalde y presidente de la Diputación Vicente Ruiz Vila, con el que le unía una estrecha amistad.

En junio de 1882, Alloza recibió el título de Hijo Predilecto de Castellón, al mismo tiempo que su amigo Vicente Ruiz Vila. El mismo año, y no es casualidad, que Madrid dio luz verde al anteproyecto de Alloza para el puerto. Desde entonces las obras se sucedieron de forma vertiginosa. El 16 de marzo de 1891 se colocó la primera piedra del dique de Levante, dando inicio oficialmente a las obras de construcción del puerto. El proyecto consistía en dos muelles casi paralelos que se metían en la mar y que en su extremo Este convergían entre sí, quedando el espigón del Norte más profundo que el Sur. Según las crónicas de la época cerca de 20.000 personas acudieron a participar en el acto. Ambos, Alloza y Ruiz Vila fueron los auténticos padres del puerto y así se lo reconocieron los vecinos. La obra de la dársena fue capital primero para la exportación de cítricos y, más tarde, para la cerámica. El progreso económico de Castellón en el siglo XX se debe en parte a la apertura al mar.

Pero toda historia tiene un final y la de este héroe para muchos, también. El ingeniero murió, casi de forma repentina, un 1 de diciembre de 1894 a punto de ser ascendido a inspector. Apenas unas semanas después, el 2 de enero de 1895, el Ayuntamiento acordó la denominación de la antigua calle d'Amunt o de la Mezquita como calle Alloza en honor al ilustre vecino. Un apunte más para decir que esa calle estaba ocupada tradicionalmente por moriscos, ya que la actual iglesia de Sant Nicolau está construida sobre la antigua mezquita.



*Adorno de la Calle Alloza.
Coronación de la Virgen de Lidón*



Varias imágenes del antiguo puerto de Vinaròs

Castellón

MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Castellón, la fusión del Mediterráneo con el hombre.

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

Castellón, un lugar diferente para no perderse...

Costa de Castellón
Una oferta turística de
Calidad

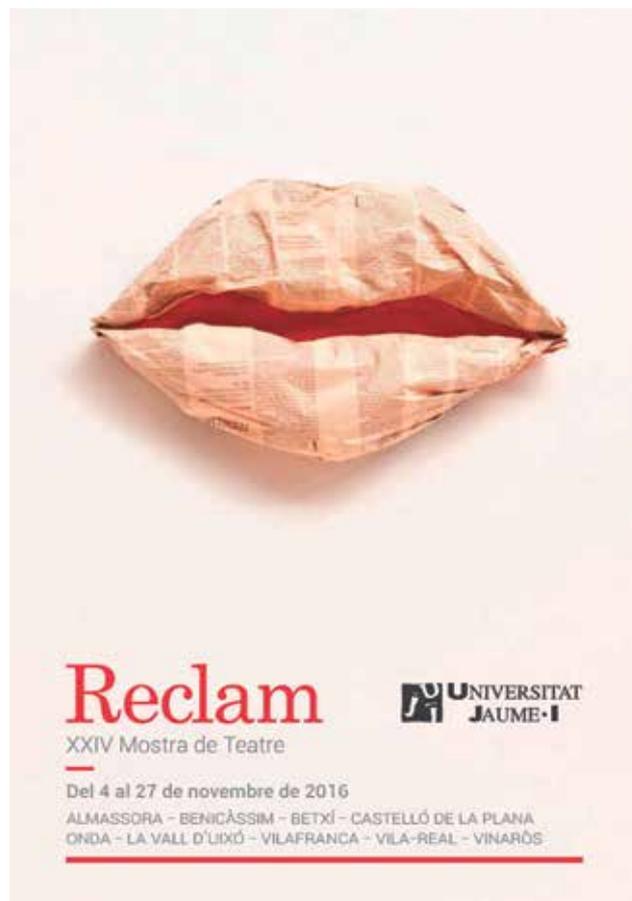


www.turismodecastellon.com

 www.facebook.com/turismodecastellon

 <http://twitter.com/turcastellon>

La programació de la XXIV Mostra de Teatre Reclam comença el 4 de novembre amb les actuacions de Delrevés Danza y Ananda Dans en el Paranimf. Esta mostra interdisciplinària impulsada per la Universitat Jaume I obre també els escenaris de les comarques de Castellón a les arts escèniques en totes les vertients més rellevants, i ofereix propostes actuals que alternen formats habituals i transgressors. Fins al 27 de novembre, es distribuiran representacions entre les poblacions de Almassora, Benicàssim, Betxí, Castellón, Onda, Vilafranca, Vila-real, Vinaròs i el campus de la Universitat Jaume I. El objectiu és oferir al públic un conjunt de representacions que estimule a la reflexió crítica del món actual.



DIVENDRES 4

Uno (inauguració exterior)
19 h / PARANIMF
Pinoxxio (inauguració interior)
20 h / PARANIMF

DISSABTE 5

Aproximacions a Poble Nou
12 h / CASTELLÓ DE LA PLANA
La Teoria del riure
18 h / ALMASSORA
Loo
18 h / BENICÀSSIM
Pussy Koan
20.30 h / VILA-REAL

DIUMENGE 6

La Teoria del riure
18 h / BETXÍ
Eva y Adán
20.30 h / VILA-REAL

DILLUNS 7

Tempus
12 h i 13 h /
CAMPUS UNIVERSITARI

DIMARTS 8

De todas las bellas, las más bellotas
19 h / CASTELLÓ DE LA PLANA

DIJOUS 10

De todas las bellas, las más bellotas
22.30 h / VINARÓS

DIVENDRES 11

La Crazy Class
20 h / PARANIMF
Con lo puesto (y un botijo)
22.30 h / ALMASSORA

DISSABTE 12

De todas las bellas, las más bellotas
11 h / VILA-REAL
De todas las bellas, las más bellotas
19 h / VILAFRANCA
Cantúria cantada
20 h / CASTELLÓ DE LA PLANA
Mud Gallery
20.30 h / VILA-REAL

DIUMENGE 13

De todas las bellas, las más bellotas
19 h / LA VALL D'UIXÓ
Monólogos In Love
19 h / ONDA

DILLUNS 14

Nafrat
(el viatge de la vergonya)
18, 19 i 20 h / CAMPUS UNIVERSITARI

DIMARTS 15

La cocina de Magic Cheff
Sessions escolars / ONDA
Nafrat
(el viatge de la vergonya)
18, 19 i 20 h / CAMPUS UNIVERSITARI

DIMECRES 16

Con lo puesto (y un botijo)
20 h / CASTELLÓ DE LA PLANA

DIJOUS 17

Open Door
10.30, 13.30 h i 19 h /
CAMPUS UNIVERSITARI
Llopis
20 h / PARANIMF

DIVENDRES 18

Open Door
10 h i 12 h / LA VALL D'UIXÓ
Ballem!
20 h / PARANIMF

DISSABTE 19

Open Door
17.30 h / ALMASSORA
Sin remite
18 h / ALMASSORA
Els sorolls del silenci
19 h / CASTELLÓ DE LA PLANA

DIUMENGE 20

Tu otro yo
18 h / BETXÍ
Summer Evening
19 h / BENICÀSSIM
La Teoria del riure
19 h / VILAFRANCA
L'or de Jeremies
19 h / LA VALL D'UIXÓ
El sopar dels idiotes
19 h / ONDA

DIMECRES 23

Latente
20 h / CASTELLÓ DE LA PLANA

DIVENDRES 25

Tio Vania
20 h / PARANIMF
El crèdit
22.30 h / VINARÓS

DISSABTE 26

L'or de Jeremies
18 h / BETXÍ
Cul Kombat
20.30 h / VILA-REAL

DIUMENGE 27

De todas las bellas, las más bellotas
18 h / BENICÀSSIM
Lurрак (cloenda)
19 h / BENICÀSSIM

Las pinturas murales de Villahermosa se presentan en el Museo Reina Sofía



La Diputación ha presentado los trabajos realizados y el hallazgo de las pinturas murales del siglo XV de Villahermosa del Río en la “V Edición de la Conferencia Internacional de Jóvenes en la Conservación del Patrimonio Cultural del Museo Reina Sofía de Madrid”.

Promoción de los yacimientos arqueológicos de Els Ports

La Diputación ha mostrado a 600 estudiantes de Secundaria la riqueza paleontológica de Els Ports. Los centros educativos que han participado ya en estas visitas pertenecen a las localidades de Alcora, Almassora, Betxí, Burriana, Nules, Vinaròs, Onda, Vall d'Alba y Vall d'Uixó.

Feria Internacional de Arte

La Feria Internacional de Arte Contemporáneo (Marte), en colaboración con la Diputación, celebrará una nueva edición del 17 al 20 de noviembre. Tiene por objeto la promoción de artistas y venta de obras y ediciones de arte contemporáneo. Tendrá lugar en el Auditori i Palau de Congressos de Castellón.

Exposición de Maseda



El Espai Cultural Obert de Las Aulas acogió la exposición 'Color Ex Animo' del artista castellonense Marco Maseda. Su obra está compuesta por dibujos, pinturas y piezas escultóricas.

Recuperadas más de 40 obras del Museo de Vilafamés

La Diputación de Castellón, a través de su Servicio de Restauración, ha restaurado más de 40 obras que se encontraban almacenadas en el MACVAC, de autores como Salvador Soria, Teixidor, Molina Ciges, Viola, Concha Benedito, etc...



DESEO / 11:11 //
Que bonito!! 😊 ¿Dónde estáis?

FELICIDAD / 11:12
Visitando Parajes Naturales Municipales de Castellón 🌳

 **Castellón**
MEDITERRÁNEO
PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO
www.turismodecastellon.com

Gala de las Letras del Mediterráneo



Juan Bolea, Dolores García Ruiz, Alejandro Martínez Gallo y José Luis Rodríguez del Corral, junto al presidente de la Diputación, Javier Moliner, y la presentadora Teresa Viejo

El presidente de la Diputación, Javier Moliner, ha anunciado que la Diputación reforzará su ambiciosa apuesta por Letras del Mediterráneo con el objetivo de revolucionar la actividad cultural y turística de Castellón. “Castellón es una tierra de sensaciones, de oportunidades y talento y queríamos que así lo leyera todo el mundo”, aseguró el presidente ante el más de centenar de invitados de toda la sociedad castellonense, con especial relevancia del mundo de la cultura y del turismo, durante su intervención en la Gala celebrada en Villa del Mar de Benicàssim y presentada por Teresa Viejo.

Letras del Mar es una iniciativa para aprovechar el tirón de las localizaciones en la novelas como reclamo turístico, gracias a la cual cuatro novelistas de prestigio han desarrollado sus tramas en la provincia de Castellón. “Gracias a este innovador formato de certamen hemos conseguido promocionar la provincia a través de los mejores escritores del país y el objetivo es seguir creciendo para que la literatura se convierta en el mejor escaparate de Castellón y en un reclamo turístico”, dijo. Así, Moliner ha adelantado que la segunda edición contará con lo mejor del panorama literario nacional, más dotación económica, mayor distribución por todas las librerías del país, más inversión promocional y “seguirá creciendo empujado por toda la ambición de este Gobierno por seguir escribiendo las mejores páginas de este rincón del Mediterráneo”.

Juan Bolea, Dolores García Ruiz, Alejandro Martínez Gallo y José Luis Rodríguez del Corral fueron los cuatro escritores galardonados en la Gala. En el acto también se descubrió que el texto de Dolores García Ruiz, 'La rebelión de Penélope' ha sido el más votado por centenares de lectores como el que mejor representa los valores turísticos de Castellón por lo que a la literatura se le ha hecho entrega de una escultura diseñada por el artista plástico Luis Bolumar.

Vicent Sales Mateu.
Diputat provincial de Cultura

La literatura se vive en Castellón



*Vicent Sales Mateu
Diputat provincial de Cultura*

Revolucionar la actividad cultural y turística de Castellón siempre ha sido uno de los objetivos de esta Diputación y con el certamen de Letras del Mediterráneo se ha vuelto a hacer gala, una vez más, de la gran apuesta provincial. Este no es un galardón al uso, es un proyecto de marketing turístico para potenciar todo lo que esta provincia puede ofrecer. Más de un centenar de personas nos reunimos para celebrar la gran fiesta de la literatura en el que mostramos como Castellón es una tierra de sensaciones, oportunidades y, sobretudo, talento, un talento que han demostrado todos y cada uno de los participantes.

Objetivo cumplido. Cada vez más personas, a través de cada una de las páginas de estas novelas, han conseguido enamorarse, como nosotros estamos, de nuestra tierra. Castellón es fuente de inspiración y así se ha demostrado en innumerables ocasiones y ahora, toda España puede ver recreada esta tierra gracias a los grandes autores. Con el galardón Letras del Mediterráneo, las estanterías de las librerías españolas son el mejor escaparate para mostrar los encantos de la provincia.

En las líneas que cada vez escribo en este espacio siempre llego a la misma conclusión, la de que, cultura y turismo, deben ir de la mano y este certamen lo certifica una vez más. Solo nos tenemos que imaginar la gran cantidad de personas a las que llegarán estas novelas, cuántos españoles que lograrán conocer nuestro patrimonio y nuestra historia a través de ellas y cuantos decidirán que Castellón es una provincia que merece la pena visitar. Esa es nuestra misión como institución, atraer a visitantes que consigan mover la economía de nuestra zona y que, cuando vuelvan a sus lugares de origen, lleven la belleza de Castellón en su mente.

Con la primera edición de estas novelas aun vendiéndose en las librerías, apostamos sin duda, por la segunda. Una segunda aún más ambiciosa si cabe que aprovechará el gran potencial de Castellón y que hará que la literatura sea un argumento más del que sentirnos plenamente orgullosos. Más dotación económica, mayor distribución y más inversión promocional. Castellón es una tierra de oportunidades y esto hace que sea el mejor de los reclamos turísticos. Sigamos trabajando en ello.

OFERTA de viviendas en el interior



Casa en Vilafamés



Casa de 2 plantas, con vistas al Penyagolosa, 2 dormitorios, baños, etc... Acceso desde el aeropuerto.

Precio: 85.000 €.

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

Villa en Vistabella del Maestrazgo



505 m² de parcela y 175 m² construidos de vivienda, 3 habitaciones, 2 baños, salón con chimenea, 2 terrazas, garaje.

Precio: 120.000 €.

MARVIC

Teléfono: 964 21 69 22

Casa en Argelita



Vivienda rural con todas las autorizaciones administrativas y en explotación. Nueva construcción año 2010. Para continuar la explotación o para vivienda particular.

Precio: 160.000€

Angel Herbella

Teléfono: 637 547 029

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

Apartamento en Sant Jordi



Apartamento a estrenar junto al campo del golf. Ático-dúplex con 3 habitaciones dobles, con terraza solarium.

Precio: Consultar

Granchel Inmobiliaria

Teléfono: 964 256 950

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

Casa en Sot de Ferrer



249 m², distribuidos en 3 plantas. Vestíbulo grande, 3 cuartos trasteros, garaje, Salón comedor, despacho, cocina con terraza y 3 dormitorios con 2 baños.

Precio: 199.000 €

MARVIC

Teléfono: 964 21 69 22

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

ENDAVANT

PROVÍNCIA

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



www.villarrealcf.es/endavant

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

Aquí le ofrecemos algunas propuestas

2
Castellón

TEATRE

ABONAMENT
DE TARDOR

"LOS VECINOS DE ARRIBA"

Lloc: Teatre principal
 Entrada: 24/17/10 €. Hora: 20:30 h.

11 al 13
Benicassim

CINE

L'AVENIR (El porvenir)

Lugar: Teatro Benicassim
 Hora: 22:30 h.
 Precio: 3 €. NR -7 años



23
Castellón

**CHARLA
COLOQUIO**

CICLO CONDICIÓN LITERAL

ROSA MONTERO "LA CARNE"

Lugar: Salón de Actos
 del Edificio Hucha.
 Hora: 19:30 h.

6
Castellón

CONCERT

DIUMENGES A
L'AUDITORI

Concert de Santa Cecília

Lloc: Auditori i Palau de Congressos
 Entrada lliure. Hora: 11:30 h.



9
Castellón

ACTO

Presentación de la novela

No iba a salir y me lié

Lugar: Librería Babel
 Hora: 19 h.

10 al 13
Castellón

MÚSICA

Fira valenciana de la música:

TROVAM + PRO WEKEND

Més de 40 actuacions en diferents
 llocs: Auditori, Teatre Principal,
 Plaça Major, Teatre del Ravall, etc...

23
Castellón

BALLET

RUSSIAN NATIONAL BALLET

"LA BELLA DORMENT"

Lloc: Teatre Principal
 Entrada: 24/22/18/13 €.
 Hora: 20:00 h.



TALÍA

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



SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



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

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

17
Castellón

FERIA

Horaris de l'espai:
de 12 a 15 i de 18 a 20:30

III MARTE
Fira d'Art Contemporani

12 h. Inauguració.
Lloc: Auditori i Palau de Congressos de Castelló

Activitats fins el 20 de novembre

5
Castellón

CONFERENCIA

*Cine de Ficción
dentro de las Jornadas*
Fantàsti-CS16

Lugar: Librería Argot. De 17 a 20 h.
Organiza: Asoc. Cult. Miskatonic.
Patrocina: Fundación Dávalos-Fletcher

3 al 27
Vila-real

EXPOSICIÓN

VIATGE PEL MEU PAÍS

Fotografías de Joan Antoni Vicent
martes a sábado de 10 a 13 y de 17 a 20h
Domingos de 10 a 13h.
Lugar: Museu de la ciutat Casa Polo

1
Castellón

EXPOSICIÓN

Fins al 13 de novembre

FIRA DEL LLIBRE ANTIC I D'OCASIÓ

Lloc: Plaça Santa Clara
Organitza:
Ajuntament de Castelló



11
Castellón

XIX JORNADES DE CULTURA POPULAR

Aspectes Antropològics del

CASTELL VELL DE CASTELLÓ

17:30h Recepció i entrega de material
18:00h Inauguració
18:30h Conferència: "El castell de la Magdalena. Una passejada des de la Prehistòria fins a l'Antiguitat".

Lloc: Casa de Cultura
Organitza: Ajuntament de Castelló

Hasta el 31 de diciembre
Nules

VISITAS GUIADAS

VISITAS GUIADAS GRATUITAS A LOS MUSEOS DE NULES

Previa reserva llamando al 964.674.361.
Durante todo el año. Hora: de 10 a 20 h.

2 al 25
Castellón

EXPOSICIÓN

Exposición Absurd

CLAUDIA FRAU Y
ARTURO COMAS

Lugar: Galería Octubre (UJI)
Horario: lunes a viernes de 10 a 13:30 h.
y de 16 a 20:30 horas.





LIVE THE LIFE RX

Lexus RX 450h Híbrido



Nuevo Lexus RX 450h Híbrido, sofisticado y vanguardista que combina un diseño marcado por sus líneas angulosas con la más alta tecnología. En su interior, lujo y confort con acabados de muy alta calidad, proporcionan una experiencia única.

Descubra más en LEXUSRX

LEXUS CASTELLÓN

Cuadra Saboner, 190 - P.I. Ciudad Transporte II
12006 Castellón de la Plana
Tel. 964 372 327

www.estilolexus.com

www.lexusauto.es/castellon

313 CV. 5,5 l/100km. CO2: 127 g/km. NOx: 0,017 g/km

Nuevo RX

