

Turismo Provincial:

CULLA

Productos de Castellón:

Licor Carmelitano

Casa Rural

El Pati de l'Oroneta

(La Serra d'en Galceràn)

Restaurante

La Cuina de Fernando

(Castellón)

ASMICAS:

Pasión por la micología

El Cocinero: el nuevo

entrenador del deportista

Recetas Cocina Tradicional

Rutas senderismo / BTT

Barracas

Javier Moliner. Presidente de la Diputación Provincial: **"El presupuesto de 2017 contempla hasta 5,1 millones de euros para potenciar la promoción turística de la provincia"**

36 *Productos gourmet* *Jacobus 2012, un vino con alma*

4 Opinión ASHOTUR.
Turismo de interior

10 Literatura y viaje. Víctor J. Maicas:
El encanto de Maribor y Ljubljana



11 Turismo provincial. *Culla*



16 Productos de Castellón
Licor Carmelitano

18 Hoteles y Casas Rurales de la provincia.
En colaboración con ASHOTUR
El Pati de l'Oroneta
(La Serra d'en Galceràn)



22 Restaurantes recomendados de
la provincia
La Cuina de Fernando
(Castellón)



29 Onda Cero Castellón organiza
el primer *Show Cooking*

30 Luis Miguel Ramos:
Pasión por la micología



32 Desde el CdT.
*El Cocinero: el nuevo
entrenador del deportista*

34 Cocina Tradicional de Castellón
*Conejo de caza o liebre con niscalos ·
Guisado de patatas con caracoles · etc...*

38 Productos gourmet
En colaboración con diVino
Jamón Ibérico, made in Spain



ma

40

Rutas senderismo / BTT
En colaboración con BiciAl
Barracas

42

Los tesoros de la
provincia.
Primitiu Garcia
*Los zurbaranes de las
Capuchinas*



44

Personajes ilustres
Patricia Mir
Casimiro Meliá Tena



47

Universitat Jaume I
*Editoriales i servicios
de publicaciones*

48

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

50 Viviendas
en el interior

51

Agenda cultural
y de ocio
(Diciembre 2016)

5 Entrevista con *Javier Moliner,*
Presidente de la Diputación



“Hemos hecho del turismo un eje estratégico y un elemento transversal en toda nuestra gestión, en el que fomentamos todo tipo de actividades para potenciar la llegada de visitantes y, además, que puedan hacer más cosas y dejen más ingresos no solo en los establecimientos hoteleros de la provincia, sino en todos los sectores.”

Castelló
turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarró
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



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

Turismo de interior

Empieza el otoño, y con él los primeros fríos llegan a nuestra provincia. Los establecimientos de turismo rural empiezan ahora lo que para ellos es la temporada alta y, según las últimas estimaciones de la Asociación de Empresarios de Turismo Rural de Castellón (ATR) integrada en Ashotur, prevén para este año 50.000 viajeros. Nuestra provincia cuenta con 459 casa rurales regladas, lo que supone 3.298 plazas sin contar con los campamentos de turismo y hoteles radicados en el interior, lo que hace que la provincia de Castellón sea la más importante, en cuanto a número de establecimientos y plazas, de la Comunidad Valenciana.

Alicientes como las setas, la caza, la organización de diferentes jornadas gastronómicas como la de las setas de Segorbe o la de setas, carnes y productos de otoño en Els Ports, los eventos deportivos o pasar el fin de año en nuestra provincia, son algunas de las actividades que ofrecen nuestros pueblos para disfrutar de todo lo que el interior de nuestra provincia pone en la mano del visitante para hacerle más agradable su estancia.

Los alojamientos rurales cerraron el pasado año con 47.136 turistas, un 7% más que en 2014 y este año, hasta agosto, 30.000 viajeros han elegido nuestro interior para pasar unos días, la gran mayoría provenientes de la Comunidad Valenciana. El talón de Aquiles sigue siendo el turista extranjero. De esos 30.000 viajeros únicamente 802 (el 2,6%) vinieron de más allá de nuestras fronteras. A nivel nacional las cifras reflejan que solo el 7% de los turistas que nos visitan anualmente eligen el turismo rural como modalidad para sus vacaciones, por tanto, tampoco hay que desanimarse. Lo que es evidente es que el objetivo que se deben marcar los empresarios turísticos de interior es el de ampliar y mejorar la promoción exterior de nuestras riquezas pues a nivel nacional Castellón ocupa el noveno puesto dentro de los destinos más solicitados por los clientes españoles según el último estudio publicado por el buscador trivago.com lo cual no está nada mal teniendo en cuenta que nuestro país cuenta con más de 12.500 destinos rurales, según el Observatorio de Turismo Rural.

Mejorar la ocupación media de los establecimientos situada en la actualidad en el 16% entre semana y el 30% los fines de semana y conseguir llegar al 35% supondría que la rentabilidad de los establecimientos se situara en cifras asumibles por los empresarios, ya que el precio medio que se baraja se sitúa en 84€, mucho más económico que en otros destinos.

Esperar y desear que las cifras y objetivos se cumplan y ayudar entre todos a difundir las bondades y encantos de nuestro interior es la tarea que nos corresponde para ayudar a que los pueblos de Castellón se revitalicen.

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 multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

🌐 www.gescit.es
✉ info@gescit.es
☎ 964 531 062
📞 669 297 455

Javier Moliner

Presidente de la Diputación

La Diputación se ha convertido en un importante baluarte del turismo provincial durante los últimos años. Su presidente, Javier Moliner Gargallo (Castellón, 1975) tuvo claro desde que asumió el cargo que era necesario impulsar este sector como un engranaje fundamental de la economía castellanense. Seis años más tarde se siente satisfecho del papel que ha asumido la Diputación a la hora de reforzar este crecimiento turístico y como ha repercutido en el desarrollo, principalmente, de los municipios del interior. Sin olvidar que se continúa trabajando para conseguir afianzar este estratégico motor económico.



El presidente de la Diputación, Javier Moliner, ve al sector turístico como un importante motor económico

El impulso al turismo es uno de los retos más importantes sobre los que trabaja la Diputación esta legislatura. ¿Cuáles han sido las principales líneas de actuación en este ámbito?

Castellón es una tierra única y aprovechar los innumerables recursos que nos ofrece se ha convertido en un objetivo prioritario para la Diputación.

Pero hoy en día, en un mercado turístico tan globalizado, la gente no viaja solo para estar, sino también para hacer. Por eso hemos hecho del turismo un eje estratégico y un elemento transversal en toda nuestra gestión, en el que fomentamos todo tipo de actividades para potenciar la llegada de visitantes y, además, que puedan hacer más cosas y dejen más ingresos no solo en los establecimientos hoteleros de la provincia, sino en todos los sectores.

Por eso son innumerables las líneas de actuación tanto pensando, primero, en dinamizar nuestro propio turismo interior entre los castellanenses, segundo para atraer el turismo de proximidad a nivel nacional y, tercero, pensando en potenciar la oferta de Castellón como destino turístico de primer orden a nivel internacional, especialmente en Europa.

Porque más allá de las acciones promocionales que se están realizando para atraer turistas, con especial interés en las zonas con conexión aérea regular con el aeropuerto, y para las que invertiremos más de 5 millones el próximo año.

Porque turismo es consolidar esta provincia como tierra de festivales. Turismo es apostar por nuestro patrimonio histórico, cultural, paisajístico e inmaterial. Apostar por seguir siendo el mejor escenario deportivo al aire libre de España y por campañas como Castellón Senior que ayudan

a desestacionalizar el turismo y dinamizar nuestros municipios del interior. Y cómo no, turismo es ayudar a los 135 municipios a que ofrezcan mejores servicios, presenten una mejor imagen a sus visitantes y que todos aprovechemos la inagotable fuente de oportunidades que nos ofrece esta provincia.

Los municipios de la provincia se han dado cuenta de la importancia del turismo como motor económico y han comenzado a potenciar sus recursos naturales, gastronómicos, deportivos, culturales, etc... para atraer a más visitantes. ¿Qué ofertan nuestros municipios? ¿Cómo les ayuda la Diputación?

La oferta de los municipios de este territorio ha ido mejorando año a año y desde el Gobierno Provincial no solo les acompañamos en este camino, sino que coordinamos sus estrategias y financiamos directamente muchas de sus iniciativas. Sin ir más lejos, para 2017 hemos presupuestado 430.000 euros para ayudar a desarrollar planes de dinamización turística en municipios de casi todo el interior de la provincia.

¿Se ha convertido la gastronomía en un importante atractivo turístico en la provincia?

Castellón, como dijo el reconocido chef Quique Dacosta cuando visitó la provincia, es la gran despensa del Mediterráneo y sí, su gastronomía es un excelente reclamo turístico además de un motivo de orgullo de pertenencia para los castellanenses. Estudios hechos sobre por qué vienen los turistas a Castellón, la gastronomía está a la cola, sin embargo, cuando se van, es lo segundo que más valoran.



La I Feria Gastronómica Castelló Ruta de Sabor, celebrada en GASMA, fue todo un éxito

Por eso estamos haciendo un trabajo tan importante para promocionar ese tesoro escondido de nuestro territorio. Desde la trufa del interior hasta el marisco de Vinaròs. Desde las recetas más vanguardistas hasta aquellas más tradicionales en las que podemos saborear la esencia de la provincia, la cocina es un sector transversal que ya está generando beneficios en la provincia en sectores primarios y en los de la restauración y la hostelería

Una de las grandes apuestas de la Diputación en este campo ha sido la creación de la marca “Castelló Ruta de Sabor”. ¿En que consiste esta iniciativa?

Castelló Ruta de Sabor es más que una simple marca para convertirse en una gran experiencia gastronómica en la que se aprovechan sinergias del sector público y privado para divulgar el patrimonio gastronómico provincial y ofrecer a todos los actores vinculados al sector agroalimentario los recursos necesarios para dar a conocer la excelencia y variedad culinaria de esta tierra y mejorar sus oportunidades. Pero también es un recurso turístico para que la gente no solo quiera consumir esos productos, sino conocer de donde provienen y cómo se producen.

Tras cuatro años, ¿se han cumplido objetivos? ¿Qué valoración realiza?

Se están cumpliendo, pero aún queda mucho camino por recorrer. Una vez consolidada la marca como un referente de calidad y defensa del productor local, estamos trabajando en el siguiente paso, que es el de ayudar a que se venda más y a mejor precio. La Diputación no puede actuar como una comercializadora, pero sí sumar sinergias y promocionar con todo tipo de acciones a los productores englobados bajo la marca Castelló Ruta de Sabor para que puedan consolidar y expandir sus empresas, que es el paso previo para que creen más empleo y de mayor calidad.

las sectoriales ya consolidadas.

También se han firmado convenios con destacados cocineros para promocionar los productos de Castellón por todo el mundo. ¿Cómo esta funcionando esta colaboración?

Castellón es una tierra en la que se saborea también el talento y tenemos que saborearlo siempre. Por eso tenemos en Gasma y su Campus de Gastronomía y Management Culinario del Mediterráneo a un estrecho colaborador de la Diputación y al único cocinero provincial con una estrella Michelin, Miguel Barrera, como uno de los mejores embajadores de los productos de nuestra tierra. Y hay otros que también vienen empujando fuerte. Sería una gran oportunidad para esta provincia contar con tres o cuatro cocineros con estrella Michelin y, en lo que la Diputación pueda ayudar a conseguirlo, saben que cuentan con nosotros.

Castellón es la gran despensa del Mediterráneo y su gastronomía es un excelente reclamo turístico

El presidente, el diputado Vicent Sales y el chef Miguel Barrera durante un acto para la promoción gastronómica de la provincia



El deporte también se ha vinculado a la promoción turística de nuestra provincia ¿Cómo contribuye el turismo deportivo a abrir nuevas oportunidades de desarrollo económico, principalmente, en los pueblos del interior?

Castellón, por su clima, orografía, instalaciones y deportistas es, sin lugar a dudas, el mejor escenario deportivo al aire libre de España y como tal no podemos desaprovecharlo. Por eso, de la mano de los ayuntamientos y clubes deportivos, nos hemos convertido en los grandes promotores del deporte en la provincia para generar sinergias entre turismo y deporte y convertir cada prueba deportiva en un generador de oportunidades sociales y económicas para nuestros pueblos. Las pruebas que organiza o apoya el Gobierno Provincial han ayudado a generar más de 10 millones de euros en ingresos en lo que va de año.

La Diputación articula y apoya un completo calendario anual de competiciones de muy diversas categorías, disciplinas y ubicaciones (Existen 10 circuitos provinciales). ¿Cómo ayuda la Diputación a ayuntamientos y clubes deportivos para impulsar estos eventos deportivos?

Tenemos los propios circuitos de carreras que organiza la Diputación de la mano de diversos clubes y promotores, pero además tenemos una línea de ayudas para que organicen sus pruebas deportivas tanto clubes y ayuntamientos. Eso, sin olvidar importantes inversiones para apoyar a deportistas de élite y de la cantera, así como a sus clubes. Y, además, hay otra línea de trabajo para atraer grandes pruebas internacionales.

Pero, como ya le he dicho, las áreas de la Diputación no son estancas, sino transversales, para multiplicar las oportunidades. Por eso, en el presupuesto para el próximo año turismo, deporte, promoción económica y desarrollo rural se dan la mano en un gran eje transversal en el que invertiremos 13,7 millones de euros destinados directamente a dinamizar la economía de la provincia e impulsar el empleo en todo el territorio.

¿Existe un filón turístico en la provincia con las carreras de montaña y maratones?

Existe y lo estamos explotando. Sin ir más lejos la Federación Española de Deportes de Montaña y Escalada acaba de reconocer la condición de Castellón como escenario deportivo de primer nivel al anunciar que Vistabella y Borriol serán los dos únicos municipios de toda la Comunitat Valenciana que albergarán una prueba oficial a nivel nacional.

Por eso seguiremos trabajando para reforzar esta realidad invirtiendo por ejemplo en 2017 1.165.500 euros al impulso y la organización de eventos; 1.240.000 euros para agentes deportivos provinciales y 301.000 euros que ayudarán a los ayuntamientos a mejorar las instalaciones deportivas municipales.



Moliner junto a los diputados Luis Martínez y Andrés Martínez, conversando con Perico Delgado durante una de las jornadas de la Vuelta Ciclista a España celebrada en Castellón

No podemos olvidar que esta apuesta por las carreras de larga distancia hará que Castellón se convierta en 2018 en el epicentro internacional del deporte de montaña con motivo del Campeonato del Mundo de Ultra Trail.

Dos etapas de la Vuelta Ciclista a España se celebraron en la provincia de Castellón el 5 y 7 de septiembre. ¿Considera que se logró esa ansiada promoción de la imagen turística de Castellón?

Se logró y con creces tal y como reflejan los datos. Un impacto directo superior a los dos millones de euros, ocupaciones hoteleras por encima del 98%, más de 4.000 pernотaciones en dos días y lo que es más importante, potenciales turistas de 139 países descubriendo la provincia a través de 37 canales internacionales.

El deporte es un gran escaparate al mundo del que nos vimos beneficiados con las dos etapas de la Vuelta a España que pasaron por hasta 23 municipios de la provincia y seguiremos apostando por la provincia como escenario deportivo y por su efecto dinamizador y como motor económico y de desarrollo territorial.

Desestacionalizar la oferta turística es también uno de los retos del sector ¿Se ha avanzado en este sentido con el programa Castelló Sènior? ¿En

qué consiste esta iniciativa?

Castellón Senior cumple tres grandes objetivos. El primero es social, al ayudar a que las todas personas mayores puedan disfrutar de unas merecidas vacaciones en unas condiciones muy buenas, el segundo es laboral, al ayudar a que muchos establecimientos alarguen la temporada y muchos trabajadores del sector tengan empleos más estables; y el tercero va vinculado al sentimiento de orgullo a esta tierra, solo conociendo bien este territorio puedes apreciarlo y quererlo. Le sorprendería la cantidad de castellonenses que no conocen la provincias de Castelló y eso es algo que queremos ayudar a corregir.

La provincia se convertirá en 2018 en el epicentro internacional del deporte de montaña con motivo del Campeonato del Mundo de Ultra Trail



Moliner durante una visita al aeropuerto de Castellón

¿Cuántos mayores han participado?

La segunda edición del programa Castellón Senior cuenta con una ambiciosa inversión de un millón de euros que beneficiará a 10.000 personas mayores de 65 años de la provincia. Además, hay que señalar que 70 municipios castellonenses recibirán a estos turistas senior y se verán beneficiados tanto desde una perspectiva social como económica.

¿Qué repercusión ha tenido la iniciativa a nivel turístico y económico?

Castellón Senior, junto a otras iniciativas turísticas impulsadas por la Diputación para convertir el turismo en un pilar económico en las zonas del interior, ha conseguido en una sola edición unos excelentes números tanto en lo que significa a empleos y estabilidad laboral, así como a la hora de dinamizar los pueblos sin hablar ya de la elevada demanda que generan estos paquetes turísticos.

¿Se está planteado una fórmula similar para los jóvenes?

Estamos trabajando en ello. Ya hay una iniciativa de mar y montaña para alumnos de la provincia, pero somos ambiciosos y queremos dar un paso más y ayudar a que más gente pueda conocer este territorio, dinamizando la economía local.

La Diputación también organiza o colabora en festivales y ciclos de música como el FIB de Benicàssim, el Arenal Sound de Burriana, el de Música Antigua y Barroca de Peñíscola ¿Han supuesto un revulsivo para captar el interés del turista?

Castellón es tierra de festivales y estos son un gran reclamo que nos está permitiendo afianzar el sector turístico como un

El aeropuerto era, es y será una infraestructura clave para el desarrollo de la provincia y lo está demostrando

Tras la excelente repercusión de Castellón Senior se está estudiando una fórmula similar para que los jóvenes puedan también descubrir la provincia

eje estratégico de desarrollo para la provincia. No en vano, los grandes festivales que ya se celebran en la provincia son nuestra mejor tarjeta de presentación y nos ofrecen una oportunidad única para atraer miles de turistas extranjeros.

Por eso, en 2017 la Diputación invertirá directamente 400.000 euros para abrir a promotores de toda Europa su línea de patrocinio de grandes macroeventos musicales y que nuevas propuestas se puedan sumar al FIB, Arenal Sound, Rototom y Slime Fest y sigan haciendo de esta una provincia líder en Europa en cifras de turistas musicales. Además, diversas campañas de promoción en toda Europa aumentarán esa cifra hasta cerca del millón de euros.

En el ámbito cultural también se han convocado certámenes como “Cortometrando” o “Letras del Mediterráneo”, con el fin de promocionar los pueblos de la provincia. ¿Qué efecto han logrado? ¿Han estimulado la llegada de visitantes?

Han hecho de la cultura un altavoz turístico de Castellón. Sin ir más lejos, gracias a Letras del Mediterráneo miles de lectores han descubierto ya nuestra provincia a través de las plumas de cuatro escritores de prestigio nacional y para la segunda edición puedo avanzar que contaremos con un escritor que vende millones de ejemplares. Por su parte, Cortometrando lleva cuatro ediciones convirtiendo nuestros pueblos en escenarios de película y haciendo que en un mismo guión

se fundan los mejores paisajes, historia, patrimonio y el talento y valores de los castellonenses. La mejor prueba es que este año trasladamos la Gala al Auditori porque el Teatro Principal se había quedado pequeño... y también se llenó.



El presidente inauguró el II Work Forum Castellón

La mayoría de turistas continúan siendo nacionales ¿Está cambiando el aeropuerto esta tendencia?

El aeropuerto era, es y será una infraestructura clave para el desarrollo de la provincia y lo está demostrando con cifras de ocupación media del 90% en los vuelos regulares que conectan la provincia con diferentes puntos de Europa y que en un futuro próximo seguirán aumentando. Además, en cuanto a cifras de visitantes y pernoctaciones el turista nacional sigue siendo el mayoritario pero cada vez tiene más peso el visitante que llega a Castellón a través de esa gran puerta de entrada que es el aeropuerto. En un solo año se ha incrementado un 13% el número de viajeros en la provincia, de los que un 30% ya son extranjeros.

¿Qué previsiones se barajan en cuanto llegada de turistas en los próximos años?

En poco más de un año un aeropuerto por el que pocos apostamos, aunque ahora los que lo denostaban se han subido a él rápidamente, ya ha registrado más de 120.000 visitantes y terminará el año en la barrera de los 140.000. Y para 2017, la empresa gestora de la terminal prevé que esa cifra se doble y con ella el notorio impacto económico, social y laboral que ha supuesto el aeropuerto para la provincia. El objetivo debe ser que el 40% de los visitantes a esta provincia sean turistas extranjeros, como en provincias de nuestro entorno Mediterráneo.

Con la llegada del AVE a Castellón, el sector confía en multiplicar la entrada de turismo ¿Hasta cuándo se tiene que esperar para disponer de esta infraestructura, que ya se anunció para diciembre del 2015?

El AVE es otra infraestructura clave para la provincia y que en 2017 estará conectándonos con la capital de España y con innumerables oportunidades económicas y empresariales en menos de dos horas. La sociedad castellanense siempre ha demostrado saber aprovechar las oportunidades cuando se las brindan, por lo que si en otras provincias el AVE ha sido un revulsivo, no tengo ninguna duda de que junto con el aeropuerto y otras infraestructuras que están en marcha, marcarán un antes y un después.

¿Qué tipo de turista es el más indicado para nuestra provincia?

No tenemos turista tipo, los queremos todos. Esta provincia es un territorio que espera con los brazos abiertos a todo tipo de turistas. Bien es cierto que por nuestras condiciones y nuestra oferta tendemos más a un turismo familiar, pero queremos romper esa barrera y ampliar el espectro. Solo así lograremos que el Turismo sea la nueva locomotora que tire del crecimiento, el desarrollo y el empleo en esta provincia. Por eso la intensa campaña de promoción turística de la Diputación realiza acciones de proximidad y otras en países como Reino Unido o el centro de Europa, con ofertas vinculadas a la música, al patrimonio natural e histórico, a la costa, pero también al interior, a la gastronomía, al deporte. Repito, solo con una completa oferta de actividades haremos del turismo ese motor que Castellón necesita.

¿La participación en ferias sigue siendo una buen escaparate turístico?

Sí, las ferias son una vía de promoción más dentro de la estrategia turística provincial y sin ir más lejos técnicos del Patronato provincial de Turismo estuvieron hace unas semanas en la feria de turismo más importante del mundo, la World Travel Market, vendiendo en Londres los innumerables encantos de Castellón. Además, participamos en innumerables ferias turísticas que tratan desde el deporte, a la salud o la música para no poner puertas al turismo en Castellón y llegar a aquel que esté dispuesto a conocer la mejor provincia de España. Pero lo importante no es que estemos nosotros, sino que con nosotros vienen empresas hoteleras y de todo tipo de actividades complementarias, así como los ayuntamientos.

¿Dónde se va incidir en la promoción de la provincia en el 2017?

El presupuesto de 2017 contempla hasta 5,1 millones de euros para potenciar la promoción turística de la provincia, especialmente como destino turístico en toda Europa aprovechando las conexiones aéreas. Así, habrá más de 1,5 millones de euros para promocionar la provincia a través de acciones promocionales en aquellos países y nuevos destinos que cuenten con vuelos directos al aeropuerto de Castellón.

Cabe destacar que Reino Unido es el principal emisor de turistas y por eso invertiremos 300.000 para promocionar Castellón en el mercado británico a los que se suman otros 350.000 euros para que los empresarios turísticos castellanenses tengan nuevos clientes de aquellos destinos en los que se confirmen vuelos regulares con el aeropuerto.



El presidente durante un momento en la entrevista concedida a CASTELLÓ Turisme i Gastronomia

El encanto de Maribor y Ljubljana



Víctor J. Maicas.

Escritor

Situadas al este de Italia, estas dos ciudades eslovenas se caracterizan por la singularidad y atractivo de sus cascos históricos.

En el caso de la primera, Maribor, evidentemente no me estoy refiriendo a grandes y espectaculares edificaciones pero sí a un pequeño y sugerente centro histórico cuyas calles peatonales invitan al viajero a deleitarse con un relajado paseo.

Por lo tanto, si empiezan su recorrido desde la Iglesia de los Franciscanos, en su deambular descubrirán pintorescas calles y atractivos edificios como el Ayuntamiento, el Castillo o la Catedral, así como también hermosas plazas que regocijarán sus pupilas hasta conducirles al Puente Viejo, lugar desde donde podrán observar una bella panorámica de la ciudad a orillas del río.

Como les decía, será un agradable y satisfactorio paseo que no les llevará demasiado tiempo, pues como les he comentado anteriormente, las reducidas dimensiones del casco antiguo de Maribor hacen que con apenas un par de horas los secretos de sus encantos puedan ser descubiertos sin excesivas dificultades, razón por la cual les aconsejaría que, acto seguido, dirijan sus pasos hacia la cercana ciudad de Ljubljana, la capital del país, para de esa forma seguir satisfaciendo su curiosidad en pos de descubrir nuevos lugares capaces de exaltar sus cinco sentidos.

Pero si al hablarles de Maribor les decía que pese a su encanto no encontrarán allí espectaculares construcciones, en el caso de Ljubljana es todo lo contrario. Muy probablemente muchos de ustedes piensen que la capital de Eslovenia, al ser una ciudad de la que se habla muy poco, no tiene la suficien-

te belleza como para ser visitada. Eso es también lo que pasó por mi mente antes de visitarla y he de decirles que estaba del todo equivocado, ya que el centro histórico de Ljubljana es una pequeña joya capaz de colmar, sin lugar a dudas, esa antiquísima aspiración humana de admirar repetidamente la belleza para así satisfacer el espíritu.

Y es que tan pronto abandonen la parte moderna de la ciudad para situarse entre “Los Tres Puentes”, centro neurálgico el casco viejo, sus inquietos ojos no darán abasto para admirar tanta belleza. Desde allí podrán contemplar una imponente estampa del Castillo presidiendo desde lo alto de una pequeña montaña una ciudad vieja que se abre, a derecha e izquierda, para seguir el caprichoso recorrido de un río adornado por hermosas y sugerentes edificaciones que lo escoltan en su camino hacia el mar. Sobre los adoquines de estas encantadoras calles descubrirán edificios tan hermosos como la Catedral de San Nicolás, la Universidad, la Filarmonía o la Iglesia de la Anunciación, así como llamativos puentes como el de los Zapateros, el de los Carniceros o el de los Dragones.

Visiten su mercado al aire libre, justo detrás de la Catedral, y no dejen de admirar hermosas plazas como la del Congreso o la de Preseren. Por supuesto, callejen por las calles que se abren a las faldas del Castillo y, si tienen tiempo, suban hasta lo alto del mismo para así regocijarse con una singular panorámica de esta bella y pequeña ciudad de apenas 300.000 habitantes.

Sí, pese a no ser demasiado conocidas, si sus innatas ansias de descubrimiento les incitan a adentrarse en este pequeño país, sin lugar a dudas sus sentidos no se verán en absoluto defraudados al visitar estas dos sugerentes ciudades.

Disfruten pues de Eslovenia y, como siempre, también de la amabilidad de sus gentes.

ESPECIAL MAYORES DE 55 DE

CIRCUITOS PENÍNSULA
CIRCUITOS INTERNACIONALES

SALIDAS DESDE LEVANTE

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

Halconviajes.com

Turismo Provincial: Culla

Sección patrocinada por



Con el turismo de Castellón



facebook.com/CCSalera
twitter.com/CCSalera

Culla

La magia de un pueblo medieval

El Carrer Pla era la vía principal de Culla en la época medieval. Al inicio de la calle se situaba la Plaza del Mercado, donde existía una puerta de entrada al recinto amurallado: El Portellàs. La calle unía la Plaza del Mercado con el centro del pueblo, donde estaba el Ayuntamiento y la Iglesia.



Culla es un tesoro arquitectónico e histórico de gran belleza paisajística en el corazón de la comarca del Maestrat

Javier Vilar

Enclavado entre montañas, barrancos y cuevas, Culla se presenta al viajero como un tesoro arquitectónico e histórico de gran belleza paisajística en el corazón de la comarca del Maestrat. Y es que Culla preserva vestigios aún latentes de épocas pasadas tanto en el núcleo urbano como en su extenso término municipal, uno de los más grandes de la provincia, con alturas que oscilan entre los 395 metros de la masía Torre de Matella y los 1.121 metros del casco urbano.

Un recorrido por calles y monumentos muestran la Culla más medieval y mágica. Su casco histórico, declarado Conjunto Histórico Artístico, está perfectamente conservado e invita al visitante a realizar una ruta repleta de historias sobre caballeros templarios y de leyendas de amores imposibles entre culturas. En la Ronda Sant Roc podemos hacernos una idea de cómo era Culla en la Edad Media, dado que se conservan parte de sus torreones y murallas. Adosadas a estas, y modificándolas en parte, se construyeron casas particulares que aprovecharon las piedras del castillo derruido en el siglo XIX, tras las Guerras Carlistas.

La Porta Nova (Puerta Nueva) es la única de las tres entradas a la antigua fortificación medieval que se mantiene. Las ruinas del Antiguo Castillo Árabe con los restos de la “Torre del Frare Pere” y de las murallas y torreones del siglo XIII, es parte de la importante herencia de Culla, junto a la Iglesia Parroquial de El Salvador que fue construida a principios del siglo XVII y consagrada en 1712 en la cual se encuentra el retablo de “San Roc” y la estatua de piedra de “El Salvador”, patrón del municipio.

También se pueden descubrir dos edificios de gran interés como son “La Pressó” que antiguamente se llamaba el Granero del Comandador pero terminó conociéndose como la prisión ya que fue utilizado para este fin durante las guerras carlistas; y el Antiguo Hospital, edificio del siglo XVII que actualmente se utiliza para realizar exposiciones. A poco más de un kilómetro del pueblo se encuentra la Ermita de “San Cristòfol” que data del siglo XVIII y además en las afueras es interesante detenerse en el mirador del “Terrat” para disfrutar con unas impresionantes vistas de toda la comarca.

El término municipal de Culla, donde se distribuyen 365 masías -115 habitadas en la actualidad- ofrece un entorno natural de gran belleza, en el que destaca “La Carrasca de Culla”, en la masía Clapés, declarada árbol monumental de la Comunidad Valenciana con más de 20 metros de altura. Entre las zonas de mayor valor ecológico también se encuentra la zona del “Riu Montlleò” donde podremos visitar zonas tan destacadas como la Cueva del Moro o la Fuente de Santa María. Otra zona conocida por su riqueza natural es la zona del “Riu Molinell” donde molinos, cuevas y fuentes harán las delicias del viajero. De gran interés es la Cueva del Bolavar o la “Roca de Migdia”. Todos estos hermosos lugares y parajes idílicos se pueden recorrer a través los senderos situados a lo largo término municipal de Culla.

Como complemento a la visita a Culla es importante probar la rica gastronomía de la comarca donde la preciada trufa negra, las setas, las carnes y embutidos artesanos harán las delicias de los paladares más exigentes.

La Presó

Bajo el mirador de El Terrat se encuentra uno de los secretos mejor guardados de Culla. La Presó es el antiguo granero del Comendador de la Orden de Montesa (S. XIII y S. XIV) que sirvió a su vez, más tarde, como prisión. Un entramado de pasillos nos lleva a diferentes dependencias donde se mantenía a los reos hasta cumplir la penitencia que se les había impuesto. Otros espacios, más pequeños y cerrados con llave, parecen más adecuados para mantenerlos en rigurosa y estrecha prisión.



La Porta Nova

La Porta Nova (Puerta Nueva) es la única de las tres entradas a la antigua fortificación medieval que se conserva. Fue reconstruida en el año 1610, de ahí el nombre de nova.

El Pelleric

Paseando por las callejuelas de Culla, junto a la Iglesia mayor, encontramos unos de los lugares más enigmáticos de Culla, El Pelleric (picota).

Era un lugar de escarmiento para los ladrones con hurtos menores o malhechores en la Edad Media. Se trata de una columna de piedra donde se ataba a los condenados, se rodeaba sus gargantas con un collar de hierro (argolla) que estaba unido a este mediante una cadena, quedando expuestos a la burla y humillación de la gente del pueblo.



Cuna Templaria



Las ordenes del Temple y de Montesa tienen en Culla una de sus posesiones más preciadas. El 27 de marzo de 1303, las tierras del Señorío de Culla (actuales términos municipales de Culla, Benassal, Atzeneta del Maestrat, Vistabella del Maestrat, La Torre d'En Besora, Benafigos y Vilar de Canes) pasaron a control templario. En el documento original, que aún se conserva en el Archivo Municipal, se pueden contemplar las firmas de Guillem d'Anglesola (antiguo Señor) y de Arnald de Banyuls (Comendador templario en Peñíscola), el cual firmó en nombre del último Gran Maestre de la Orden, Jaques de Molay. Los templarios desembolsaron 500.000 sueldos valencianos en la compra de Culla, que curiosamente fue la última y más cara adquisición de la Orden del Temple en la Corona de Aragón antes de su controvertida desaparición el 1314.

Los historiadores hablan de distintos motivos que llevaron a los templarios a Culla, una posesión territorial que constituía la frontera entre Aragón y Valencia, un punto ideal para la expansión del Cristianismo.



Carrasca

La famosa Carrasca de Culla es una majestuosa joya botánica que fue declarada árbol monumental de la Comunidad Valenciana. Tiene unos 20 metros de altura, 7 metros de circunferencia del tronco, 35 metros de diámetro de las ramas y un peso estimado de 75 Toneladas. Cuenta la leyenda que, durante las Guerras Carlistas, una compañía del ejército se cobijaba, por las noches, bajo su frondosidad.

Se encuentra en la Masía Clapés, situada en la carretera de La Torre d'En Besora a Culla, a 4 Km del municipio. Es un lugar de visita obligada, ya que nadie queda indiferente ante la carrasca milenaria.

Molí de l'Ordre

El Molí de l'Orde o Molí Toni es un antiguo molino harinero del siglo XIV, rehabilitado como Centro de Interpretación y situado en la zona del río Molinell. Perteneció a la Orden de Montesa y todavía se pueden observar sus escudos grabados en piedra. Una buena oportunidad para conocer cómo funcionaban estos molinos y explicarles a los más pequeños cómo se conseguía la harina para hacer el pan.



Parc Miner del Maestrat

En la cima montañosa que separa los términos de Culla y La Torre d'En Besora se encuentran las minas Victoria y Esperanza, el Parc Miner del Maestrat. Un entramado de galerías longitudinales de más de 4 km. cuyos minerales fueron extraídos de la forma más precaria y que dieron trabajo a muchas familias de la zona. En ellas, se puede conocer la antigua industria minera subterránea, recorrer sus entramados túneles y saber cómo vivían y trabajaban aquellos hombres que dejaron este extraordinario legado. Son instalaciones abiertas al turismo.



Gastronomía

La gastronomía de Culla se caracteriza por su elaboración artesanal con ingredientes obtenidos en la propia comarca, como los frutos secos, aceite de oliva, la perseguida trufa negra, setas, hortalizas y gran variedad de carnes y exquisitos embutidos.

Entre la diversidad de platos típicos que componen la cocina de Culla pueden destacarse: “la carn de novià”, “el tombet” con caracoles blancos, el conejo con salsa de robellones y las carnes a la brasa con “alioli”. Respecto a los postres, no pueden pasar por alto la cuajada con leche de oveja, “els pastissets de confitura”, “els rotllets d’aiguardent”, “els rovellons amb mel”, “mantecados”, “magdalenes” y “clariandes”.



Rutas

El término municipal de Culla con 115 Km² es uno de los más extensos de la provincia de Castellón. Fuera del casco urbano podemos disfrutar de multitud de lugares que no nos podemos perder, paisajes idílicos nos esperan al recorrer los senderos situados a lo largo del término.

P.R.V-225. “Camí Roca Penyalva”

Distancia total: 11.900m.
Duración: 3h. 21min.
Desnivel acumulado: 665m.
Dificultad: mediana.
Tipo de sendero: circular.

P.R.V.-297 “Camí Cova del Bovalar”

Distancia total: 10.423m.
Duración: 3h 23min.
Desnivel acumulado: 356m
Dificultad: mediana-alta
Tipo de sendero: circular.

S.L.-C.V. 65.2 “Culla-Molins de vent”

Distancia total: 9.900m.
Duración: 3h.
Desnivel acumulado: 593m
Dificultat: mediana.
Tipo de sendero: lineal.

P.R.V.-225.1 “Sender Font de l’Oli”

Distancia total: 7.960m.
Duración: 2h 30min.
Desnivel acumulado: 345m.
Dificultad: mediana.
Tipo de sendero: circular.



Astromaestrat

Ofrece observaciones astronómicas con fines turísticos dirigidas a todo tipo de públicos y niveles: turistas, aficionados o profesionales. Las sesiones están impartidas por un técnico especializado, máster en astronomía y astrofísica, y se realizan en el observatorio astronómico turístico situado a 1,4 km de la localidad de Culla, en el interior de la provincia de Castellón, ubicado en el paraje de San Cristóbal donde también se sitúa uno de los mejores miradores de la comarca del Maestrat, desde el que se puede disfrutar de un amplio paisaje que no deja indiferente a nadie.



Ayuntamiento
de Culla

Información y fotografías:

Ayuntamiento de Culla

C/ Recaredo García, núm. 20

Tel.: 964 44 63 25

www.culla.es



Licor Carmelitano:

(Benicàssim)

Una de las destilería más antiguas de España

El Licor Carmelitano nació en 1896 en el corazón del Desierto de las Palmas (Benicàssim). Los Padres Carmelitas comenzaron su elaboración en los sótanos del Monasterio levantado en el siglo XVII en el paraje natural siguiendo una receta, aún secreta, que se compone de más de 40 hierbas originarias de estos montes.

Dada la mala comunicación, ya que todo el transporte se realizaba a lomo de caballerías, se pensó en trasladar las destilerías a la población de Benicàssim. Y así fue cómo en 1912 se crearon las actuales Bodegas y Destilerías Carmelitano. Unas instalaciones que permiten a sus visitantes conocer todos los detalles de este licor tan característico de Benicàssim. Cabe destacar que desde el mismo año de su apertura comenzaron a realizarse las visitas guiadas.

Se trata de una bodega centenaria que empezó produciendo el licor Carmelitano mediante un proceso artesanal y en la actualidad dispone de una gran gama de productos de calidad, como el licor de café, licor de avellana y la ginebra Premium 119 London Dry Gin, entre otros; así como los vinos dulces -moscatel, vino de misa y vermouth-. El Carmelitano se compone de más de 40 hierbas, de las cuales se utilizan o bien la hoja, la raíz o la semilla, dependiendo de la planta, y cada una en una proporción determinada, según la fórmula secreta.

Carmelitano elabora con esmero todos sus destilados en alambiques tradicionales de cobre, siguiendo fielmente los procesos ancestrales heredados de los Padres Carmelitas.

Junto al licor Carmelitano se producen otros productos como el licor de café, licor de avellana y la ginebra Premium 119 London Dry Gin



Más de un siglo después, siguen conservando las tradiciones heredadas, que se han fusionado con los procesos más modernos, para que el maestro destilador elabore productos completamente artesanales y siempre en pequeños y cuidados lotes de 500 litros, lo que garantiza la calidad y finura de los destilados.

El Licor Carmelitano, su elaboración y su historia, iniciada en 1896 por los Padres Carmelitas en su antiguo Monasterio con el fin de ayudar a costear la formación de los novicios, forma parte de la riqueza turística, gastronómica y cultural de Benicàssim. Hoy en día, Carmelitano se siente orgulloso de su historia y de ser una de las destilerías más antiguas de España.

PRODUCTOS:

119 Gin: es una ginebra Premium, tipo London Dry Gin, de 40 grados, obtenida artesanalmente por doble destilación en alambique tradicional de cobre, en pequeños lotes de 500 litros. El producto final es cristalino, donde destacan principalmente los aromas y sabores a enebro, cardamomo, jengibre y notas frescas herbáceas; es sedoso y balsámico en boca, para finalizar con un agradable gusto cítrico.

Licor Carmelitano: es un excelente licor destilado en alambique de cobre, mediante un proceso antiguo y artesanal que los Padres Carmelitas comenzaron en el año 1896 en el Monasterio del Desierto de las Palmas de Benicàssim, cuyo secreto se conserva hasta nuestros días.



Carmelitano elabora sus destilados en alambiques

Licor de Café: licor elaborado siguiendo una fórmula centenaria del Hermano Antonio, cenobita del Desierto de Las Palmas, que ha sido celosamente guardada por sus sucesores. Para su elaboración combinamos los más selectos granos de café, que son pacientemente destilados en nuestros alambiques de manera artesanal, hasta obtener un licor transparente, sin aditivos ni colorantes, de exquisito gusto.

Licor de avellana: bebida con un tono marrón y ligeros reflejos amarillos. En nariz destaca su aroma seco y de gran intensidad que recuerda a avellanas. En boca presenta una textura rica donde destacan suaves notas a cacao y donde se aprecia su dulzor particular. Final suave y largo con retrogusto fragante.

Carmelitano

C/ Bodolz, 12 - 12560 - Benicàssim (CASTELLÓN)
964 30 08 49 - www.carmelitano.com

Los productos que ya hemos publicado

Quesos Almazora



www.quesosalmassora.com

Tomata de Penjar



www.tomatadepenjar.com

Agua de Benassal



www.aguabenassal.com

Bodegas Alcovi



www.alcovibodega.com

Cooperativa de Viver



www.cooperativaviver.es

Lácteos Masía Els Masets



www.masiaelsmaset.es

Bodega Vicente Flors



www.bodegaflores.com

Cervesa Montmirà



www.cervesamontmira.com

Alcachofa de Benicarló



www.alcachofabenicarlo.com

Quesos Vall de Catí



www.quesosdecati.com

Aceite Bardomus



www.bardomus.com

Ajoaceite Artesano Gil



www.ajoaceiteartesanogil.com

Patatas Fritas J. García.



www.patatasfritasjgarcia.com

MGO Horchata y granizados



www.mgohorchataygranizados.com

Coop. Les Alboredes de la Jana



www.alboredes.com

Agua de Bejis



www.aguadebejis.es

Biopenyagolosa Coop. V.



www.biopenyagolosa.com

La Clementina





El Pati de L'Oroneta

(La Serra d'en Galceràn)

El Pati de L'Oroneta es uno de esos lugares especiales donde es fácil olvidarse de las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de las excepcionales instalaciones de una casa rural con "Spa" de lujo en el municipio de Els Ibarsos. Tras una completa restauración, en la que se utilizaron materiales tradicionales y nobles de la zona, como el barro cocido, piedra natural y madera, El Pati de L'Oroneta ofrece una casa rural en contacto con la naturaleza, pero con las máximas comodidades. Y es que el visitante de Els Ibarsos, población integrada en el término municipal de La Serra d'En Galceràn, no necesita reloj. Ya en tiempos medievales, Els Ibarsos, junto con la rambla Carbonera, fue una extensa masada del término de la Serra d'en Galceràn y un hostel situado al lado del Camino Real de Valencia en Morella, justo desde donde arrancaba un ramal hacia Culla. El entorno natural de la localidad es de gran belleza y tranquilidad, ideal para paseos y senderismo.

La Serra d'en Galceràn es un espacio para disfrutar a través de sus numerosos senderos, de diferentes niveles de dificultad y recorrido. También se puede recorrer un tramo del Camino de Santiago y cuenta con varias vías de escalada. Localizada a 42 km de la capital de la provincia, por su características orográficas, La Serra d'en Galceràn es considerada el mejor mirador de La Plana porque desde allí se puede divisar hasta las Islas Columbretes, si el día está despejado. Entre sus monumentos y lugares de interés se encuentran: la Ermita de San Miguel; la Iglesia Parroquial; la Ermita de San Cristóbal; el Ayuntamiento; el Palacio de los Casalduch; y el antiguo pozo de nieve, único la Comunidad Valenciana, al estar situado en el mismo núcleo urbano. Otros espacios de especial relevancia son las distintas cuevas diseminadas por el término municipal; el Roble centenario *Quercus Valentina*, y varias fuentes. A esta oferta se suman la visita a los grabados paleolíticos, situados en el "Barranc de la Guitarra", que forman parte de las pinturas rupestre de Arte Levantino

*El Pati de l'Oroneta dispone de dos amplias
habitaciones con balcones*





La casa rural cuenta con un “spa” exclusivo para disfrute privado durante toda la estancia

declaradas Patrimonio de la Humanidad; los restos del poblado ibérico denominado “Els Castellars” y el importante yacimiento del “Tossal de la Vila”

En medio de este espectacular paisaje, el visitante encuentra en El Pati de L’Oroneta un lugar privilegiado para el relax, con un “Spa” exclusivo para disfrute privado durante toda la estancia. La Casa Rural se distribuye en tres plantas: En la baja se encuentra el salón comedor con chimenea y la cocina completamente equipada, desde la que se accede al patio con barbacoa donde poder disfrutar de magníficas veladas; y en la primera planta se reparte el espacio entre un completo cuarto de baño y dos amplias habitaciones, ambas con balcones, colchones de viscolástico con aloe vera y televisiones. Finalmente, en la planta alta, abuhardillada, está el “Spa Rural” en el que se pueden combinar diferentes circuitos de terapia y relajación porque las instalaciones están compuestas por jacuzzi con cromoterapia, sauna finlandesa para dos personas, pediluvio y rociador efecto lluvia, donde se puede disfrutar de masajes y tratamientos relajantes. También se encuentra una amplia suite con cuarto de baño integrado.

Contacto con la naturaleza y tratamiento de salud está garantizado en El Pati de L’Oroneta, donde se pueden realizar diferentes circuitos, sin prisas, solo o en pareja. Sin duda, una experiencia para repetir. Porque el turista que se hospeda en un hotel, casa rural, o apartamento ya no quiere sólo una cama donde dormir. En muchas ocasiones busca confort, sensaciones y emociones, que hagan que los momentos vividos permanezcan presentes en la memoria. Para todos aquellos que además de un alojamiento quieren vivir experiencias, El Pati de L’Oroneta, donde el bienestar, el relax y el ocio están asegurados, es una opción perfecta.



La casa es un lugar privilegiado para el relax



En la planta baja se encuentra el salón comedor con chimenea y la cocina completamente equipada



Cuartos de baño totalmente reformados

Después de disfrutar de actividades de naturaleza al aire libre (senderismo, ciclismo, escalada, paintball, subir en globo, etc..) y la excelente gastronomía típica de la comarca, no hay nada mejor para terminar el día que relajarse en El Pati de L'Oroneta. Además, es un lugar con un encanto especial para pedidas de mano, aniversarios de boda y escapadas románticas.

Casa Rural El Pati de L'Oroneta

C/ San Pablo, 18- Els Ibarsos (Serra d'en Galceràn)

Teléfono: 622 142 143

web: www.elpatideloroneta.com

e-mail: info@elpatideloroneta.com

Los que ya hemos publicado

Gran Hotel Peñíscola

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



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

El Palasiet

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



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

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 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.

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.

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 padel.

Hotel-Rest. Viñas Viejas

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



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

Hotel El Faixero

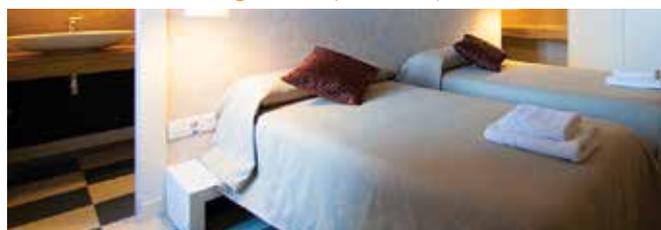
Carretera Iglesuela, 7 (Cinctorres) - 964 18 10 75



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

Hotel-Rest La Castellana

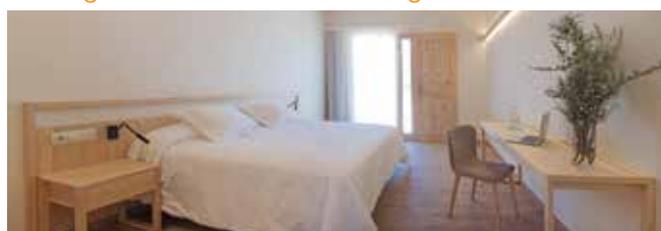
Avd. Doctor Puigvert s/n (Benassal) - 964 44 40 17



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

Mar de Fuelles

Polígono 5, Parcela 69 - Alfondeguilla - 964 915 809



Protegido por un alcornocal centenario e integrado junto al Parque Natural de la Sierra de Espadán, Mar de Fuelles alberga un hotel de construcción bioclimática, un albergue y un restaurante suministrado por un huerto ecológico propio.

Restaurantes recomendados de la provincia.

La Cuina de Fernando

(Castellón)

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán



Cocinar con corazón

Hoy visitamos el restaurante La Cuina de Fernando, pequeño establecimiento situado en la calle Sanahuja, tradicional barrio de “llauradors” de Castellón, y en el que destaca la arquitectura de las casas con entrada de carros.

El establecimiento cuenta con dos comedores, con una capacidad para 40 comensales. Nos recibe Fernando Molina Gil, chef y propietario del establecimiento, que abrió sus puertas allá por el 2008, aunque anteriormente estaba ubicado en la cuadra borriolenca.

Fernando nos comenta que realiza una cocina donde el producto y los platos autóctonos son la base de su inspiración. La oferta gastronómica se basa en diferentes menús, uno diario y otros de degustación. Nos invitan a probar uno de esos menús: “*el menú de soca*”.





Coca de tomate de Castellón



Ravioli de pan y huevo con sardina y pimientos fritos

Coca de tomate de Castellón.

Presentación muy actual de su versión de este plato tan nuestro. Servido en vaso redondo de cristal encontramos en la base un sofrito de tomate con unos trozos de atún, una espuma de pimiento rojo y sobre ésta trocitos de masa crujiente y huevo hilado. Una reconstrucción muy bien ejecutada en la que encuentras todos los sabores, variando las texturas de los del plato original. Tan solo este plato ya merece una visita, no se puede empezar mejor una comida.

Esgarraet.

Siguiendo la misma línea que el plato anterior, presenta unos dados gruesos de bacalao, a punto de sal, acompañados de tomate de la huerta y olivas de kalamata, completando el plato un aceite de albahaca y una juliana fina de cebolla morada que le aportan frescura al conjunto.

Ravioli de pan y huevo con sardina y pimientos fritos.

Plato tradicional de almuerzo de “llauradors” en días de lluvia, que cambia de escenario y se integra con sutileza dentro del menú. Sobre una base de crema de pimientos verdes fritos encontramos un huevo dentro de unas láminas finas de pan crujiente que simulan la pasta de un ravioli. La yema de huevo, templada y fluida, impregna de sabor todo el pan al romperlo. Termina el plato con un taco de sardina sin ninguna espina y unas escamas de sal volcánica.





Pelota de Castelló y caldo de olleta

Pelota de Castelló y caldo de olleta.

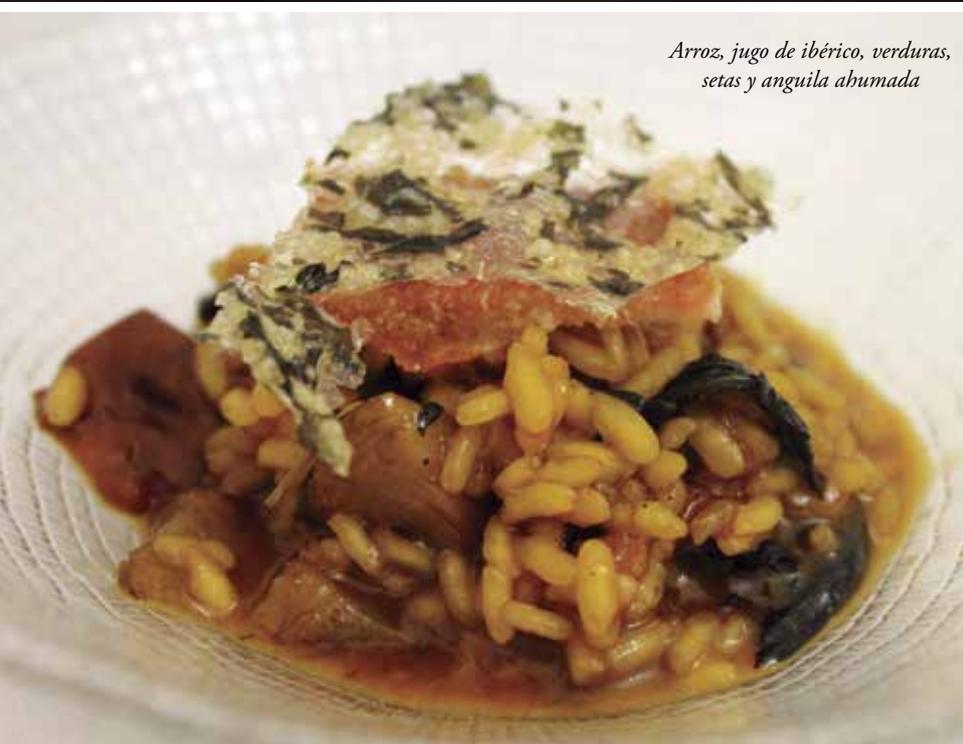
Presentado en una olleta de cerámica tapada, descubrimos un caldo de olleta impecable, caliente, denso, sabroso, apenas graso, de los que resucitan a un muerto y junto a éste una pelota jugosa, con matices a especias, a canela. Sabor, sabor y más sabor sería la definición de un plato que nos recuerda a la comida de la abuela, bien hecha y a fuego lento, como se cocinaba en las casas.



Corvina, su jugo y cítricos

Corvina, su jugo y cítricos.

Presentada con la piel crujiente y sobre una base de jugo de pescado, aromatizada con cítricos. Termina este plato acompañándolo con piñones, tirabeques, cañaillas y pétalos de rosa. Muy ricos los matices de cítricos y la frescura y salinidad de la Sali-cornia, el pescado cocinado en su punto.



Arroz, jugo de ibérico, verduras, setas y anguila ahumada

Arroz, jugo de ibérico, verduras, setas y anguila ahumada.

Arroz meloso en su punto de cocción, donde todos los ingredientes combinan a la perfección, dando como resultado un plato redondo y en el que la gelatina del fondo de cocción le aporta una densidad que hace que se peguen los labios al comerlo. Lo termina con un crujiente de algas.



Paletilla al horno con escalibada a la llama

Porción de paletilla cocinada a baja temperatura, lo que le aporta una textura jugosa al resultado final. Bien acompañado con el jugo de cocción de la misma y en la que la guarnición, integrada en el plato le aporta un sutil sabor a brasa.



Carajillo

Primero de los postres, servido en vaso de carajillo, como no podía ser de otra forma, y el que encontramos todos los ingredientes en diferentes texturas: gelatina, espuma y caramelo.



Coca de manzana

Sorbete de manzana, manzana asada, bizcocho y galleta molida son los elementos que forman este agradable postre con el que finaliza el menú.

En La Cuina de Fernando, todo pasa por él, y como no podía ser de otra manera, también la carta de vinos. Espumosos, rosados, blancos y tintos, este es el orden de su carta. Como curiosidad resaltar que todos los vinos tienen su apartado de añada, al lado de los nombres y los precios, y las variedades debajo de las marcas, lo que hace que sea una carta con bastantes datos a la hora de elegir. Para rizar el rizo, solo le faltaría detallar los meses de bodega de cada vino.

En los espumosos podemos diferenciar entre D.O. Cava y A.O.C Champagne, teniendo unas diez referencias en carta, que van desde los 16,00€ hasta los 135,00€, del Perrier Jouet Bellé Epoqué Blanc. Los vinos rosados son pocos, cosa que viene siendo normal en casi todas las cartas de los restaurantes que hemos visitado, tres vinos de D.O. y variedades diferentes.

El apartado de vinos blancos es bastante amplio, 23 vinos distintos, entre los 11,00€ y los 23,00€, mucha variedad donde elegir, desde jóvenes hasta fermentados en bodega. Macabeo, moscatel, gewürztraminer, viognier, garnacha blanca, xarel.lo roent, malvasia de sitges, hondarrabi zerratia, riesling, etc., son variedades que nos podemos encontrar en esta carta, además de las más conocidas como la verdejo y la albariño.

Los tintos son el fuerte de la carta, alrededor de 45 referencias, que van desde los 15,00€ hasta los 55,00€. Vinos de Castellón, Utiel-Requena, Alicante, Campo de Borja, Jumilla, Mallorca, Priorat, Madrid, Sierra de Málaga, Bierzo, Toro, Castilla-León, Castilla La Mancha, Extremadura, Terrerazo, y como no Rioja y Ribera del Duero, son las zonas elegidas para la carta de tintos. A parte de las variedades más conocidas, cabe destacar la petit verdot, pinot noir, callet, fogoneu y samsó, entre la tempranillo, garnacha, cabernet y demás. Como curiosidad, un Malbec de Argentina y un Syrah de Australia, cierran la carta.

Para el menú "Desoca", Fernando nos preparó un maridaje. Una cerveza de **Castelló Beer Factory** (artesanal), sirvió para abrirnos el apetito, a continuación, un espumoso de **Jane Ventura**, de garnacha negra, Brut Reserva rosé, D.O. Cava; después de los entrantes dimos paso a **Félix Azpilicueta Colección Privada**, 100% viura, fermentada en bodega, D.O. Ca. Rioja, y para rematar la faena, **Tres Picos**, 100% garnacha D.O. Campo de Borja. Para los postres, un moscatel de la Marina, de **Enrique Mendoza**, D.O. Alicante.



Texto Carta de vinos: Félix Tejada



Después de probar el menú de Fernando, nos queda más claro, si cabe, la visión sobre el tipo de cocina que realiza, donde sus raíces, el amor por su tierra y la sencillez marcan los surcos del camino por el cual transcurre su cocina.

Nos gustaría acabar con las últimas palabras de Fernando plasmadas en la primera página de la minuta: “Y ahora me permitirán cocinar en silencio sin hacer ruido para escuchar al corazón”.

La Cuina de Fernando

Calle Sanahuja, 47, Castellón
Teléfonos: 964 23 31 35 - 629 07 11 87

Los que ya hemos visitado

Cal Paradis

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



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

Rest.-Tapería Xanadú

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



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

Rest. Il Fragolino Due

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



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

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*

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.

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.

Farga Restaurant

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



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

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...

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.

Restaurante Al d'Emilio

Carrer Pere Gil, 3 (Vila-real) - 964 53 53 41



La oferta gastronómica con la que trabajan en Al d'Emilio es una carta donde destacan algunos entrantes y que termina con excelentes arroces, pescados y carnes, sin olvidarnos de unos magníficos postres caseros. Tiene un estilo clásico, bien iluminado, con techos abovedados, y mobiliario de madera.

Onda Cero Castellón organiza en Makro el primer *Show Cooking* con oyentes y el chef Miguel Barrera

El chef Miguel Barrera, estrella Michelin, participará el próximo lunes 7 de noviembre en el primer *show-cooking* organizado por Onda Cero Castellón en las instalaciones de Makro Castellón, en la ciudad del Transporte.

La cita, que comenzará a las 12 h. del mediodía, reunirá a profesionales de la hostelería de toda la provincia, oyentes, colaboradores y a los dos ganadores del espacio gastronómico “¿Qué cocinamos hoy?”.

En el evento, los oyentes seleccionados cocinarán las dos recetas elegidas en la modalidad de “mejor receta tradicional” y “mejor receta de diseño”, en compañía del chef Miguel Barrera que será el encargado de reinterpretar ambas fórmulas culinarias: la receta de diseño la convertirá en tradicional y la receta tradicional la convertirá en un plato de cocina de diseño.

Durante tres meses el programa “Castellón en la Onda” ha contado con la participación de los oyentes que quisieron compartir sus recetas en antena. En el espacio se han recibido cerca de una treintena de propuestas en las que el único requisito que se solicitaba era la utilización de ingredientes de la provincia de Castellón. Un jurado externo ha seleccionado la receta de Juan Rafael Carrillo “Atún rojo del Grao con verduras de la huerta de Castellón” como mejor fórmula tradicional y, “Arroz meloso de rape con espuma de pilpil al romero y polvo de ajo negro” de Vicente Manrique, como mejor receta de diseño.

El *show-cooking* será seguido en directo a través del programa “Castellón en la Onda” que se emitirá el próximo lunes 7 de noviembre desde las instalaciones de Makro y donde los cocineros comentarán a tiempo real sus trucos de cocina y compartirán experiencias con el público especializado.



Pasión por la micología



Luis Miguel Ramos García.
Tesorero de Asmicas



Las jornadas micológicas se celebraron en el Centro Polifuncional La Marina del Grao

“I Jornadas Micológicas de Asmicas”

Numerosos aficionados a la micología se dieron cita en la I Jornadas Micológicas organizadas por la Asociación Micológica de Castellón (Asmicas), que se celebraron en la nueva sede de la entidad, en el Centro Polifuncional la Marina del Grao de Castellón. Durante dos días se organizaron exposiciones de setas, sorteos de material micológico, talleres, "mercadillo setero" y concurso infantil de dibujo, entre otras muchas actividades. También se aprovechó la ocasión para presentar la nueva web de Asmicas y el biólogo Salvador Chiva Natividad impartió una charla con el título "Los líquenes, esa parte desconocida de la micología".

La exposición de micología resultó todo un éxito a pesar de las dificultades de este año por la escasez de lluvia. El verano fue muy seco, así que el suelo absorbió rápidamente la poca agua que cayó en septiembre, lo que conseguir recolectar variedad de especies ha sido más complicado. Sin embargo, aun así se pudieron recoger la nada despreciable cifra de 215 especies diferentes para la muestra.

Temporada otoñal en nuestros montes

La temporada de setas, que comunmente se denomina "robellonera", está siendo muy mala, tanto de cantidad como de variedad, debido, principalmente, a la falta de lluvias en la temporada estival y la sequedad en la que se encuentran los montes. Un hecho significativo es que hace apenas 15 días, en el Mercado Central de Castellón, los robellones se pagaban a 40 €/kg. y estos días se siguen viendo precios de 20 y 24€/kg. Eso nos indica que no hay buena recolección en nuestros montes y los traen de regiones próximas que han tenido más lluvias y mucho mejor temporada. Concretamente, Pirineos (tanto Cataluña como Aragón y Navarra). También ha llovido bastante últimamente en el suroeste de Andalucía (Huelva, norte de Sevilla, y los montes de Aracena) y en zonas concretas de Málaga y Cádiz (la Sierra de los Alcornocales y Grazalema).

Todo lo que es el Sistema Ibérico (Soria, Logroño, Guadalajara, Teruel, Cuenca y Castellón) es la zona donde la temporada de setas ha sido más floja, por la falta de lluvias y posteriormente por algo de viento que ha parado drásticamente la salida de setas. Cabe destacar que el mayor enemigo de las setas es el viento y, por supuesto, la falta de humedad.

Todo esto ocurre en las cotas más altas de la provincia y Teruel (Penyagolosa, Villafranca, Mosqueruela, Morella, Puertomingalvo, etc..), que por ser zonas que superan todas los 1.000 m. de altitud y algunas de ellas están sobre los 1.400 m. y 1.600 m., por la noche ya empieza a helar y la escarcha también es perjudicial para la proliferación de setas.

Por otra parte, en las cotas más bajas, como pueden ser Espadán, Borriol, La Pobra, Cabanes, Atzaneta, etc.., que no superan los 400 m. ó 500 m. de altitud, si se producen lluvias todavía pueden salir los preciados niscalos o robellones. También se pueden recoger setas de cardo, algunas "llanegas", "camagros", "champiñones", y otras especies menos conocidas, que no por ello son menos buenas, sino que a veces son incluso superiores gastronómicamente.



Un grupo de socios de Asmicas durante una salida al campo para buscar setas

Historia de la Asociación

Un grupo de amigos con una pasión en común, la micología, creamos el 18 de noviembre de 2009 la Asociación Micológica de Castellón. En sus inicios no teníamos sede propia, pero como varios de los fundadores pertenecían a la asociación de vecinos "El Pinar del Grao", llegamos a un acuerdo y compartimos el local vecinal para reunirnos. Por ese motivo, las primeras exposiciones micológicas se organizaron de manera conjunta en el Aula de la Natura del Pinar del Grao. El éxito que obtuvo esta muestra nos motivó a convocar cada año la exposición. Además, la asociación edita la revista anual "Más Que Setas", que ya va la séptima edición, a la par del número de exposiciones celebradas. Desde entonces también preparamos salidas juntos para buscar setas, al mismo tiempo que hemos colaborado con la Sociedad Micológica Valenciana (Somival) durante varios años.

Finalmente, en el 2016, solicitamos al Ayuntamiento de Castellón un local de reunión para la asociación y con la mediación del concejal del Grao nos cedieron un despacho y una sala de juntas, compartida con otras agrupaciones. Asmicas invita a todos los que tienen afición a la micología que se hagan socios tan solo por una cuota de 15 € al año para poder disfrutar y compartir esta maravillosa afición. Nos reunimos en el Centro Cultural La Marina del Grao de Castellón todos los lunes de 19:30 a 21 h. en lo que denominamos "Lunes micológicos". Así, las personas que quieran traer algunas setas que hayan recogido el fin de semana, podemos ayudarles a identificarlas y también sin son comestibles o no los ejemplares que nos presentan. Es una actividad que realizamos desde octubre hasta prácticamente Navidad.

asmicas.org/es/asociación/
info@asmicas.org



El Rte. María de Luna en las "X Muestra Gastronómica de las Setas de Segorbe"



El restaurante preparó un selecto menú para las jornadas

Durante el mes de Noviembre se ha celebrado en Segorbe la "X Muestra Gastronómica de las Setas Ciudad de Segorbe", en la que el restaurante María de Luna ha tenido una acogida especial llegando a servir cerca de 800 menús. Año tras año se ha ido consolidando este evento gastronómico y ya es una cita obligatoria para la cocina de otoño de la provincia de Castellón. Pese a la escasez de setas en nuestra provincia este otoño, para este evento los cocineros han tenido que adquirir la materia prima en pueblos de Teruel para poder llevar a cabo sus elaboraciones.

El selecto menú preparado por el Chef Javier Simón está formado por tres entrantes: Terrina de Foie y Cecina, con velo de Rebollones y pan artesano de frutas; Milhojas de Pato y Manzana con Senderuelas dulces; y Cebolla asada, Cigala, boletus y su crema; Huevo Kinder. El primer plato consiste en un Arroz cremoso de Trompetas Negras y panceta ibérica, mientras que el plato principal lo forma un Meloso de Cordero relleno de Rebozuelos sobre crema de Alubias de confit y mini Zanahorias. Para el postre se ha transformado la esencia del entorno montañoso que rodea Segorbe, con un Canelón de Miel relleno de queso de la Sierra de Espadán y nueces ecológicas.

Este festival gastronómico ha sido acompañado por vinos de Segorbe, aceite de primera prensada de las cooperativas del Alto Palancia y pastas tradicionales para acompañar la tertulia.



El chef Javier Simón junto a la jefa de sala Ana García



El Cocinero: el nuevo entrenador del deportista



El cocinero Gabriel Bonet junto a Pilar Esquer (nutricionista) y alumnas del curso

El CdT de Castellón finalizaba el mes de noviembre con un interesante curso dirigido a profesionales del sector de la hostelería y la restauración impartido por un tándem de excepción: la nutricionista Pilar Esquer y el cocinero y formador del CdT Castellón, Gabriel Bonet.

En él se abordaba la especialización del profesional de hostelería en un nuevo segmento de mercado por el que desde la Provincia de Castellón se lleva apostando ya muchos años, con excelentes resultados: el del turismo deportivo.

Este segmento de visitante se ha incrementado de forma exponencial y no sólo los establecimientos turísticos sino también las Administraciones realizan un gran esfuerzo por posicionarse en este mercado por su capacidad de desestacionalización de la actividad turística fuera de temporada.

Pero ¿conocemos realmente las necesidades especiales que este perfil de visitante requiere a la hora de sentarse a la mesa? No es esta una cuestión menor, teniendo en cuenta que son personas que se preparan todo el año para alcanzar unos objetivos de rendimiento y esperan poder seguir atendiendo sus necesidades nutricionales especiales durante sus desplazamientos.

El deportista es, fisiológicamente, distinto de una persona sedentaria. Y aunque su alimentación habitual debe ser saludable, como en todo el mundo, su menú debe cumplir unas reglas básicas.

La dietética en el deporte es una parte importante de la ciencia de la alimentación humana, dirigida a establecer las condiciones nutricionales óptimas con las que pueda aumentar el bienestar, las condiciones de salud y el rendimiento físico del atleta y el deportista.

El curso de “Cocina para eventos deportivos” impartido en **CdT Castellón** tenía como objetivo principal analizar la problemática y singularidades de la alimentación en el deporte y proporcionar al profesional de la gastronomía las herramientas y conocimientos básicos para el manejo y resolución de las necesidades nutricionales del deportista.

Pilar Esquer, Graduada en Nutrición Humana, Diplomada en Dirección de Empresas y Experta en Gastronomía saludable y Cocina Deportiva, en colaboración con el Gabriel Bonet, Técnico Superior en Restauración, propietario durante casi una década del restaurante La Granota y actualmente formador del **CdT de Castellón**, pretendieron en este curso dar pautas a los profesionales de los fogones de Castellón para poder atender las particulares necesidades de estos visitantes, que desean cuidar su dieta sin renunciar al placer de la gastronomía.

Así pues, los alumnos del **CdT Castellón** recibieron la información necesaria para entender que en el rendimiento deportivo, la prevención de la fatiga y la mejora de la recuperación intervienen factores de diversa índole: genéticos o constitucionales, programas de entrenamiento, estrategias psicológicas y motivacionales, y como elemento de gran importancia, la mejora de los aspectos nutricionales del deportista.

Algunos de estos aspectos, como los genéticos o constitucionales, son difíciles de modificar, pero otros, como es la alimentación, son perfectamente adaptables a las condiciones del practicante y a las características del evento en el que intervenga.

Debido a su gran importancia, a la alimentación del deportista se le conoce, desde hace ya tiempo, como el “entrenamiento invisible”.

Para que dicho entrenamiento invisible se pueda realizar al más alto nivel, necesitamos “entrenadores” en la cocina, que comprendan las peculiaridades de la alimentación del deportista y que puedan formar parte de su equipo de asesores.

Y para formar en Castellón a nuestros “entrenadores” el curso contó con una parte que analizaba las necesidades nutricionales del deportista, así como las pautas para la elaboración de menús “pre, per y post” competición y la relación entre el rendimiento mental y la alimentación.

Pero además de esta formación teórica, se incluyó un taller práctico en cocina donde se analizaron las técnicas culinarias más adecuadas para el rendimiento óptimo del deportista, potenciando aquellas que consigan que comer sea un placer gastronómico también para el deportista.

El curso incluyó también una práctica de antropometría aplicada con el fin de que el profesional de restauración asistente conociera de primera mano y a través de su propia experiencia cuales son las necesidades energéticas del deportista y cómo satisfacerlas de forma saludable y efectiva.

En definitiva, el curso cumplió sobradamente las expectativas propuestas, poniendo en valor al cocinero como parte indispensable del equipo deportivo y haciendo hincapié en que tal cuestión pasa por formar al profesional de la gastronomía en nutrición y cocina saludable y su aplicación práctica en el deporte.



Rape a baja temperatura con alcachofas al vacío



Pechuga a baja temperatura con cocción de remolacha



Ensalada de brotes con vinagreta de algas



Sopa juliana con algas



La alimentación es fundamental para el deporte

dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



DasWeltAuto

La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen

Conejo de caza o liebre con níscalos



Ingredientes: 2 conejos, 300 g de níscalos, 150 g de jamón, 100 g de tocino, 2 cebollas medianas, 2 dientes de ajo, perejil, pimienta en grano, una ramita de romero o tomillo, aceite de oliva, un vasito de vino blanco, 1 copa de brandy. Optativo 2 tomates medianos.

Elaboración: Limpiaremos y cortaremos los níscalos. Cortaremos los conejos o las liebres a trozos medianos. Pelaremos y picaremos la cebolla, el ajo y el perejil. Cortaremos el jamón y el tocino a dados pequeños. Una vez todo preparado, en una sartén sofreiremos el jamón y el tocino. Cuando esté a medio cocer pondremos la cebolla, el ajo y el perejil y terminaremos de hacer el sofrito a fuego muy lento.

Mientras, en una cazuela con un poco de aceite y a fuego medio, doraremos el conejo. Una vez hecho, echaremos el sofrito de la sartén de jamón, tocino, cebolla, ajo y perejil, ajustaremos de sal y pondremos las especias. A continuación echaremos el brandy y el vino, dejándolo cocer hasta que el alcohol se haya evaporado.

Entonces agregaremos los níscalos y coceremos a fuego lento.

Merluza al jerez

Limpiaremos y cortaremos la merluza a rodajas. La pasaremos por harina y la freiremos con aceite de oliva.

En un cazo mezclaremos una tacita de leche, una cucharada de harina de arroz y una copa de jerez y lo pondremos a fuego lento, sin que llegue a hervir, haciendo una especie de crema.

Arreglaremos la merluza frita en una bandeja y por encima extenderemos la crema, sirviéndolo a continuación bien caliente.

Guisado de patatas con caracoles

Este plato es típico de algunos pueblos de montaña. En Algimia lo suelen llamar Guisado del Monte y lo hacen de la siguiente manera:

Ingredientes: 1 k de patatas, 1 tomate maduro, 1 cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 4 docenas de caracoles (si son de montaña mejor), aceite, 1 litro de agua y sal.

Elaboración: Preparamos los caracoles bien limpios y engañados para que la carne quede fuera y los herviremos durante 15 minutos. Pelaremos y cortaremos las patatas a trozos más bien grandes, rayaremos la cebolla y el tomate y cortaremos los ajos. En una cazuela de barro calentaremos el aceite. Sofreiremos el ajo y la cebolla y un poco antes de dorarse añadiremos el agua. Cuando ésta comience a hervir, pondremos las patatas y la sal dejándolas cocer a fuego lento. Cuando las patatas estén casi cocidas añadiremos los caracoles, corregiremos la sal y dejaremos cocer 10 minutos más.



Arroz con col



Ingredientes: 250 g de costilla de cerdo, 1 coliflor, 1 tomate, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, 1 cucharada de pimentón, 500 g de arroz y 1 litro y medio de agua (por cada taza de arroz añadiremos 3 y 1/2 tazas de agua o un poco más) y azafrán.

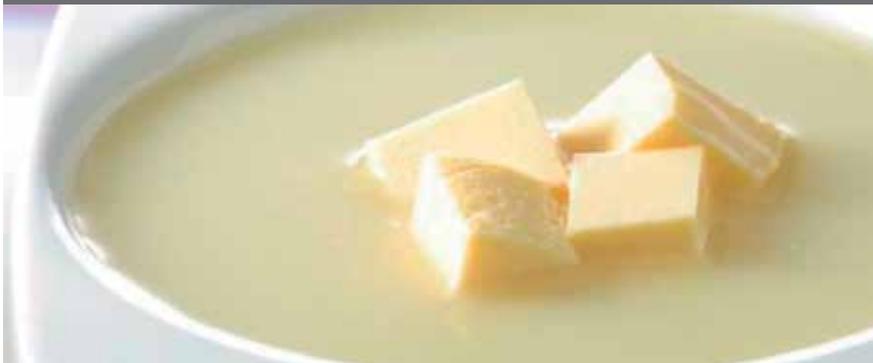
Elaboración: Cortaremos la col y separaremos los troncos duros. Pelaremos y rallaremos el tomate y los ajos. Salaremos la costilla.

En una cazuela de barro o una sartén honda, calentaremos el aceite y doraremos la costilla, echaremos el tomate y los ajos, añadiremos el pimentón y, muy rápidamente para que éste no se queme, añadiremos el agua, la sal y lo dejaremos todo hervir unos 15 minutos.

Transcurrido este tiempo, añadiremos la col cortada y dejaremos que hierva 10 minutos más. Agregaremos el arroz y el azafrán y coceremos hasta que el arroz esté a punto.

También es costumbre de algunas personas sofreír primero la col.

Sopa de flan



Ingredientes: 1/2 litro de caldo de carne, 3 huevos, sal y 1 litro de caldo para hacer las sopas.

Elaboración: Para hacer el flan cogeremos el 1/2 litro de caldo y batiremos aparte los 3 huevos, que añadiremos al caldo. Lo pondremos todo junto en una flanera y lo coceremos al baño maría durante unos 30 minutos, hasta que esté cuajado.

Dejaremos enfriar, lo sacaremos del molde y cortaremos el flan en trocitos pequeños. Pondremos el resto del caldo a calentar, añadiremos los trocitos de flan y lo serviremos todo bien caliente. Esta sopa de flan es excelente y de una extraordinaria delicadeza. Junto a la sopa cubierta y el caldo con pelota, eran tres delicias de nuestros antepasados en los días de Navidad, así como la sopa de buñuelos en los pueblos de las comarcas del norte.

Rollitos o bolitas de mazapán

Ingredientes: 227 gramos de patata hervida tamizada, 454 gramos de almendra molida, 1 libra de azúcar, 2 yemas de huevo, canela en polvo y ralladura de la piel de un limón.

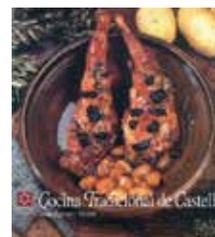
Elaboración: Se mezcla todo bien mezclado y trabajado. Se pueden hacer rollitos pequeños decorados con una cereza confitada y rallados con un tenedor, se pintarán con clara de huevo y los meteremos en el horno unos 15 minutos a fuego medio. Se pueden hacer además de otras formas.

Helado de turrón



Ingredientes: 1 barra de turrón de Xixona; 1 litro de nata montada, 6 yemas de huevo y sus claras y 4 cucharadas de azúcar.

Elaboración: Montaremos primero las claras muy duras. Añadiremos el azúcar, las yemas de los huevos y lo trabajaremos bien. Desharemos el turrón, montaremos la nata y mezclaremos con las claras, las yemas y el turrón. Todo bien mezclado lo pondremos en un molde y meteremos en el congelador.



Recetas seleccionadas del libro:
"Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: **Joan Agustí i Vicent**

Editado por el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Castellón.

(1ª edición 1998)

LEXUS CASTELLÓN

C/ Cuadra Saboner, 190 - Pl. Ciudad Transporte II
12006 Castellón de la Plana - Tel. 964 372327
www.estilolexus.com www.lexusauto.es/castellon

 LEXUS
AMAZING IN MOTION

Jacobus 2012

“de la tierra, su huella ... un vino con alma”



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Bodegas Comenge, D.O. Ribera del Duero, y su enólogo Rafa Cuerda, dan un salto de calidad con un auténtico vinazo, Jacobus 2012.

Una cultura exquisita. Un símbolo del camino. Un carácter único. Una vendimia irreplicable.

Jacobus es el sueño del viajero. Del que busca la esencia de la tierra. Del que conoce su origen. Del que saborea una uva inigualable. Del que disfruta de la pureza sublimada por el paso del tiempo.

Es la respuesta que hace años Bodegas Comenge busca con empeño: cómo parar el tiempo y preservar el alma de un vino, su origen, su identidad.

El nuevo y exclusivo vino de Bodegas Comenge, la expresión más singular de su viña de Tempranillo. En él se ve reflejado el intenso trabajo de reflexión e investigación que durante 13 años han desarrollado en torno a la viña y a la elaboración, con objeto de dotar de verdadera identidad y definición a sus vinos. Como reza su lema, “De la tierra, su huella”.



Elaborado con uvas Tempranillo (90%) y Merlot (10%) procedente de su viñedo ecológico certificado, ambos plantados sobre suelo arcilloso muy calizo, que se hace notar en la sedosidad y dulzura de los taninos. El respeto al terruño se lleva hasta el extremo, de modo que el desarrollo de estas viñas se realiza en completa simbiosis con el medio ambiente, manteniendo la cubierta vegetal natural durante todo el ciclo. Esta práctica cultural limita enormemente los rendimientos de uva, siendo éstas pequeñas y concentradas, plenas de sabor.

La vendimia se realiza exclusivamente a mano en cajas de 12 kilos, seleccionando cuidadosamente en bodega primero los racimos y posteriormente las bayas. Para la fermentación se emplea la levadura propia, seleccionada por Bodegas Comenge en el año 2005, incidiendo en la filosofía de respeto máximo por el terruño.

La crianza se ha realizado en roble francés durante 30 meses. Durante todo este tiempo, el vino ha permanecido sobre lías puras de la misma levadura empleada durante la fermentación. Gracias a esta técnica el vino ha conservado su carácter original, como si el tiempo se hubiera detenido durante la crianza del vino. La sensación frutal es sorprendente, y a pesar de tener una gran estructura, ésta no se percibe como tal, pues precisamente la crianza sobre lías permite aportar la untuosidad y elegancia en boca propia de los vinos de esta casa.

Jacobus 2012, es la última obra de arte en forma de vino de Rafa Cuerda, posiblemente uno de los mejores enólogos de este país... "en el camino de tratar de entender lo que le cuenta la viña".

El nombre de Jacobus, hace alusión a Jaime (dueño de la bodega), y a todo el significado que el Camino de Santiago tiene, en cuanto a búsqueda interior y caminar sin descanso en esa interminable búsqueda ... el sueño del viajero.

Un vino exclusivo, del que sólo salen a la venta unas 1000 botellas, una joya vinícola que merece la pena poder catar estas Navidades, y que podrás encontrar en exclusiva en diVino, a alrededor de 140,00€ botella.



Jamón Ibérico, *made in Spain*

Normativa y etiquetado

Se acercan unas fechas en las que empezamos a pensar en la compra de un Jamón Ibérico para casa. Por ello, cada vez recibimos más y más publicidad con atractivas ofertas, solo a la vista, sobre este delicioso manjar. Y digo solo a la vista y al bolsillo del comprador, porque en estas ofertas hay mucha picaresca detrás, por lo ambiguo de los términos y la falta de información veraz al comprador. Y precisamente, esta nueva normativa es lo que trata de aclarar. Trata de diferenciar entre Jamón Ibérico a secas, contra jamón ibérico de recebo, con el de bellota, con el bellota 100% ibérico, con el de cebo de campo.... y es que muchos piensan con que tenga la pezuña negra, ya vale. Es más, desconocen que, algunos incluso, son criados en el extranjero.

La Nueva Normativa del Jamón Ibérico, aprobada por el ministerio de Agricultura en el Real Decreto 4/2014 del 10 de Enero de 2014 trata de diferenciar aspectos sobre la pureza de la raza, la alimentación, su cría, estableciendo ahora solo 3 categorías para el Jamón Ibérico, aunque se hace extensible a las paletas y lomos: Jamón Ibérico 100% Bellota, Jamón Ibérico Cebo de campo y Jamón Ibérico de Cebo .

Jamón Ibérico 100% Bellota, tiene que ser un cerdo con “padres” 100% ibéricos (macho y hembra). Además tiene que haber sido criado en lo que se denomina montanera. Es decir, criado en libertad, en el campo y alimentado única y exclusivamente de pastos, raíces, tubérculos, flores aromáticas y bellotas.

Jamón Ibérico de Cebo de Campo, tiene que ser un cerdo de madre 100% ibérico y padre con un porcentaje de cruce ibérico variable. Además tiene que haber sido criado en el campo en explotación extensiva y alimentado en el campo, con apoyo de piensos en su época de engorde.

Jamón Ibérico de Cebo tiene que ser un cerdo de madre 100% ibérico y padre con un porcentaje de cruce ibérico variable. En este caso, el cerdo ha sido criado y alimentado en explotaciones intensivas, es decir en granjas sin tener que haber pastado en el campo. Su alimentación se basa en piensos.





Foto: Turismo Extremadura

Además de esta denominación y para que el usuario final pueda diferenciar claramente el producto que compra y saber la pureza del cerdo, su alimentación y lugar de cría, todos los Jamones Ibéricos deberán llevar unas etiquetas distintivas, por colores:

Etiqueta Negra, exclusiva del Jamón Ibérico que se va a poder denominar “pata negra”. Son cerdos con padres y madres 100% cerdo ibérico, que se han criado en montanera exclusivamente y que no han sido alimentados con pienso. Solo de lo que pueden comer en el campo más la época de engorde con bellota.

Etiqueta Roja, es una variedad de Jamón Ibérico en la que el cerdo, tiene una cría y alimentación igual a la del “pata negra”, pero el cerdo no posee una pureza del 100%. En la etiqueta es obligatorio indicar el % de pureza (75% o 50%).

Etiqueta Verde, esta etiqueta la mostrarán aquellos Jamones Ibéricos en la que el cerdo, ha sido criado en el campo, pero además de no ser 100% puro de raza, se le suplementa su alimentación con piensos específicos. En la etiqueta es obligatorio indicar el % de pureza (75% o 50%).

Etiqueta Blanca, la llevará aquel Jamón Ibérico en la que el cerdo, ha pasado su cría en granja y su alimentación ha sido con piensos compuestos. En la etiqueta es obligatorio indicar el % de pureza (75% o 50%).

La nueva normativa también fija la edad mínima que debe tener el cerdo antes de ser sacrificado, siendo la edad mínima para un cerdo ibérico bellota de 14 meses, para el cebo de campo de 12 meses y de 10 meses para el de cebo.

Esta norma protege la cría del cerdo ibérico puro de raza, lo distingue del resto y vincula ciertas imágenes (dehesas y bellotas) y expresiones como pata negra solo al bellota 100% ibérico, pero a su vez permite mantener el sello ibérico aquellos cerdos que en ningún momento verán ni la dehesa ni la bellota, que tienen hasta un 50% de raza, pero que representan aproximadamente el 75% de las ventas del total. Esta norma no debería encarecer el precio de los bellota 100% ibérico, pues sus costes son los mismos y además evitarán la confusión. Eso sí, marcarán una diferencia clara de precio entre las otras denominaciones en las que el cliente actual se perdía. También debería evitar, las típicas ventas reclamo de jamones marcados como bellota de bajo peso (inferiores a 7kg) y bajo precio.

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO



JAMÓN DE BELLOTA



JAMÓN DE CEBO DE CAMPO



JAMÓN DE CEBO





Sección patrocinada por



Barracas

Este mes os proponemos adentrarnos a conocer otra población de la zona suroeste de la provincia, Barracas, limítrofe con la provincia de Teruel. Es una población pequeña, pero muy conocida por pasar por ella la Nacional 340, casi seguro que muchos os habréis detenido en vuestros viajes a hacer un alto en el camino en ella. Os invitamos a conocerla mejor y sobre todo su término municipal, ya que lo atraviesa la Vía Verde Ojos Negros, y esta vez, si os animáis a hacer la ruta en familia, os sugerimos que almorcéis o comáis a mitad de camino, en la Estación del Palancar. Es una antigua estación rehabilitada donde hay una zona de recreo: fuente, mesas y columpios.

Esperemos que disfrutéis.

Itinerario a pie

Llegaremos a Barracas y dejaremos el coche enfrente de la gasolinera, al lado del bar Traga.

KM 0.- Salimos por la calle Fuente y giramos a la izquierda por la calle Valencia, luego por la derecha y avanzamos por la calle Mayor, continuamos por la derecha por la calle Mayoral y pasamos un túnel a la izquierda por debajo de la vía.

KM 0'3.- Giramos a la izquierda por el asfalto.

KM 0'8.- Llegamos a una nave blanca y giramos a la izquierda.

KM 1'1.- Seguimos recto.

KM 1'4.- Continuamos recto por la pista del centro.

KM 2'4.- Seguimos recto dejando una pista poco usada a la derecha.

KM 2'9.- Continuamos recto dejando el cruce a la derecha.

KM 3'6.- Después de cruzar un terreno labrado seguimos recto.

KM 4'7.- La pista por la que avanzamos va bordeando los terrenos labrados.

KM 5'4.- En el cruce de pistas seguimos recto.

KM 6.- Giramos a la derecha entre los pinos.

KM 6'6.- En el cruce de pistas vamos a la izquierda empezando a subir.

KM 8.- En el punto más alto giramos a la derecha.

KM 9'3.- Seguimos recto.

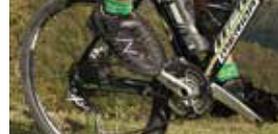
KM10'2.- Llegamos a la Estación del Palancar donde os proponíamos al principio parar y almorzar o comer, y por supuesto aprovisionarnos de agua. Estamos en un tramo de la Vía Verde de Ojos Negros. Continuamos recto.

KM 10'8.- En el cruce seguimos recto.

KM 11.- Giramos a la derecha.

KM 11'3.- Giramos a la izquierda y entramos en la Vía Verde, que no dejamos hasta llegar a Barracas.

KM 13'3.- Estamos ya en Barracas y sólo nos queda cruzar el túnel para llegar al punto de salida.



Recorrido en bicicleta

Esta ruta es sencilla y nos permite adentrarnos en nuestra provincia vecina, Teruel y conocer la población de Manzanera y alguna de sus pedanías.

En Barracas cogemos la carretera que va al Toro, nada más cruzar el puente dejamos el coche.

KM 0.- Desde allí cogemos la Vía Verde dirección Teruel.

KM 3'3.- En el cruce que hay al lado del corral nos desviamos a la izquierda.

KM 4'2.- Continuamos recto.

KM 4'9.- Seguimos avanzando recto.

KM 5'7.- Continuamos recto dejando la pista a la izquierda.

KM 6'6.- Avanzamos recto.

KM 6'7.- Cogemos la pista de la izquierda más pisada.

KM 7'8.- Seguimos recto por la pista poco pisada que es un GR.

KM 9'2.- Avanzamos recto siguiendo el GR.

KM 10.- Continuamos recto por el GR.

KM 11'9.- Llegamos a la pedanía de Pauls, que pertenece a la población de Manzanera, y continuamos recto en dirección a la carretera.

KM 12'7.- Cogemos el camino asfaltado (TE-V 6005) dirección Manzanera, vamos bajando.

KM 16'5.- Llegamos a la población de Manzanera, que pertenece a la provincia de Teruel, tomamos la primera calle a la derecha que es el Camino Viña del Perro.

KM 16'7.- Llegamos al final de las casas y continuamos por el interior del río Manzanera, vamos descendiendo.

KM 19'8.- Seguimos recto por el interior del río.

KM 20'7.- En la masía grande a la izquierda, y avanzamos recto por el margen izquierdo del río.

KM 24'3.- Llegamos a una zona asfaltada y giramos a la izquierda, esta vez vamos subiendo.

KM 25'8.- Giramos a la derecha por una pista que nos lleva a la Vía Verde.

KM 26.- Ya en plena Vía Verde de Ojos Negros giramos a la derecha y seguiremos por ella.

KM 40'2.- Llegamos a la Estación del Palancar, donde podremos coger agua y seguimos hasta Barracas.

KM 43'6.- En este punto kilométrico nos encontramos ya en la población de Barracas, punto final de nuestra excursión en bicicleta.

Sección ofrecida por:



www.facebook.com/Bicial





Los Zurbaranes de las Capuchinas o de Castelló

Viajero, si paseas por Castelló, en una callejuela, antes de la Illeta y hoy Núñez de Arce, de la vieja *vila*, dentro de la iglesia del Convento de la Monjas Capuchinas; podrás encontrar un tesoro de un gran valor artístico: Los Zurbaranes de las Capuchinas o de Castelló, hoy en el *Museu de Belles Arts de Castelló*.



Sant Basili



San Ignacio De Loyola



Santo Domingo De Guzman



Sant Bru



San Pedro Nolaso

En 1689, mosén Enrique de Rabasa de Perelló, obtiene del rey Carlos II, el real privilegio de fundación del *Real Convento de la Purísima Sangre de Cristo y del Glorioso San José de Monjas Capuchinas de Castellón de la Plana*.

Así poco después, y contando con la aprobación del obispo de Tortosa Fr. Tomás Severo Auter y el beneplácito del *Consell* de Castelló, mosén Enrique de Rabasa de Perelló comienza a buscar una parcela donde alzar el nuevo convento. El *Consell* mantiene que se construya junto a la iglesia de San Miguel, en la calle Enmedio, y también se baraja la calle Colón. Al final, el *Consell* de Castelló autoriza, en 1691, la construcción del nuevo convento en un solar adquirido por mosén Rabasa aldeaño a la muralla, vecino de San Agustín y del Parador Real.

Ante el *Consell* mosén Rabasa, mantiene que **el motivo de la fundación es que las religiosas rogasen a Dios continuamente para que concediera la tan deseada sucesión al Rey, pues Castellón debe interesar en que el Rey y todos sus vasallos obtengan este consuelo, además de los beneficios que la presencia de las religiosas les reportara.**

Obtenida la licencia, las obras comienzan y llegan las hermanas desde Alzira a Castelló el dieciséis de mayo de 1693, entrando en clausura al día siguiente.

El convento es incorporado en el Patronazgo Real por Carlos II, en 1697, por lo que podemos ver, todavía, el escudo real de la época sobre la portada del convento. También vemos las armas del rey Felipe V, sobre la puerta de la iglesia. En 1700 concluye la construcción del claustro, que todavía subsiste. Y en 1722 se consagra la nueva iglesia conventual. En 1936 el convento es arruinado y se vuelve a erigir entre 1941 y 1960, bajo el proyecto de Vicente Traver Tomás.

Como hemos dicho, en el convento han subsistido hasta el cierre del mismo y ahora en el *Museu de Belles Arts de Castelló*, una colección completa de cuadros atribuidos al taller de Zurbarán. Estos conforman una serie de fundadores de órdenes religiosas, conocidos como los Zurbaranes de las Capuchinas o de Castelló.

Cabe reseñar que los cuadros de Castelló fueron una donación realizada entre 1763 y 1771 por la condesa de Campo Alegre.

Estos son una colección de diez grandes lienzos de gran porte, pintados entre 1640 y 1650. La temática, muy del gusto de la época, nos muestra figuras completas de santos fundadores de órdenes religiosas: San Elías, inspirador de la fundación de la orden de los Carmelitas; San Basilio, patriarca de los monasterios ortodoxos; San Jerónimo, inspirador de los Jerónimos; San Agustín, que bajo su patronazgo se fundan los Agustinos; San Benito, padre de los Benedictinos; San Bruno, que funda la orden de los Cartujos; santo Domingo de Guzmán, fundador de los Predicadores o Dominicos; San Francisco de Asís, fundador de los Franciscanos; San Pedro Nolasco, fundador de los Mercedarios y San Ignacio de Loyola, fundador de la Compañía de Jesús.

Esta colección es similar a otra que se encuentra en el convento de San Camilo de Lelis, en Lima, con trece lienzos similares a los de Castelló. El profesor R. Rodríguez Culebras aseguraba que la serie comprendía treinta obras.



San Jerónimo

San Elías Profeta

San Agustín

San Benito

San Francisco De Asis

Y que de los trece cuadros de Lima, nueve coinciden con las imágenes de Castelló y el resto, cuatro, representaban a otros santos fundadores. Rodríguez Culebras, también hablaba de otros cuatro lienzos que subsisten entre Ciudad de México y Guadalajara (México); dos en cada ciudad. Del resto, se desconoce su paradero, aunque se sabe de series semejantes realizadas por Zurbarán o el conjunto de su taller y, como no, multitud de lienzos similares desgajados de diversas colecciones, en manos privadas o de instituciones públicas o privadas.

Ya en 1993, con motivo del tricentenario de la fundación del convento se limpian y restauran los cuadros, mostrándolos en una magnífica exposición en la iglesia de San Miguel, bajo el patronazgo de la *Fundació Caixa Castelló*.

Hoy el *Museu de Belles Arts de Castelló* conserva y muestra, entre sus fondos pictóricos, los tesoros de los óleos de Zurbarán, en todo su esplendor.

Así, el Obispado de Segorbe - Castelló decide, en su momento, que el patrimonio del Real Convento de las Monjas Capuchinas, en el que se incluye la colección de zurbaranes, se quede en Castelló, ante la marcha de las religiosas a Barbastro (Huesca), tras 300 años de presencia en Castelló, **por la avanzada edad de las mismas y la falta de vocaciones.**

Así, viajero, si pasas por Castelló o eres de Castelló, aprovecha en cuanto tengas tiempo, para admirar estos lienzos, que pocos lugares pueden mostrar como un maravilloso conjunto original, surgido del obrador y mano del maestro Zurbarán, digno de ser conocido y admirado.



Innovamos para
el bienestar de mañana



Casimiro Meliá Tena: brillante científico, hombre de letras



Patricia Mir Soria.
*Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural*

Para despedir el año la sección de personajes ilustres ha escogido a otro de los hijos adoptivos de la ciudad de Castellón cuyo retrato es testigo del trasiego propio del salón de plenos del Ayuntamiento. El lienzo de Casimiro Meliá Tena nos presenta el rostro amable de un hombre que levanta su mirada mientras su mano sigue pendiente del trozo de papel. Ingeniero industrial y escritor, Casimiro Meliá merece un lugar destacado entre estas páginas.

Casimiro Meliá Tena nació en la población de Albocàsser, un 18 de abril de 1902, del matrimonio formado por Casimiro Meliá Martín y Guadalupe Tena Gil. A los doce años se traslada a Castellón para cursar sus estudios de bachillerato en el instituto de Santa Clara y desde allí, a Madrid, donde escoge la carrera de Ciencias Exactas. Aplicado estudiante, Casimiro se desplazará a Barcelona para especializarse en ingeniería nuclear en la Escuela de ingenieros y, más tarde, sacarse el Doctorado en Madrid. Es en esos años donde sus biógrafos coinciden en establecer importantes contactos bohemios, sobre todo en Barcelona, asistiendo a numerosos actos culturales, conciertos, óperas, exposiciones y tertulias propias de los estudiantes intelectuales de la época.

Tras ganar unas oposiciones Casimiro fue destinado a Teruel y, años más tarde, regresa a Castellón como jefe de la delegación de Industria. En el año 1941, tras el impás de la guerra, Casimiro contrae matrimonio con Josefa Ferrer Carrera, natural de Jérica, con la que tuvo tres hijos: Maribel, Emilio y Elisea.

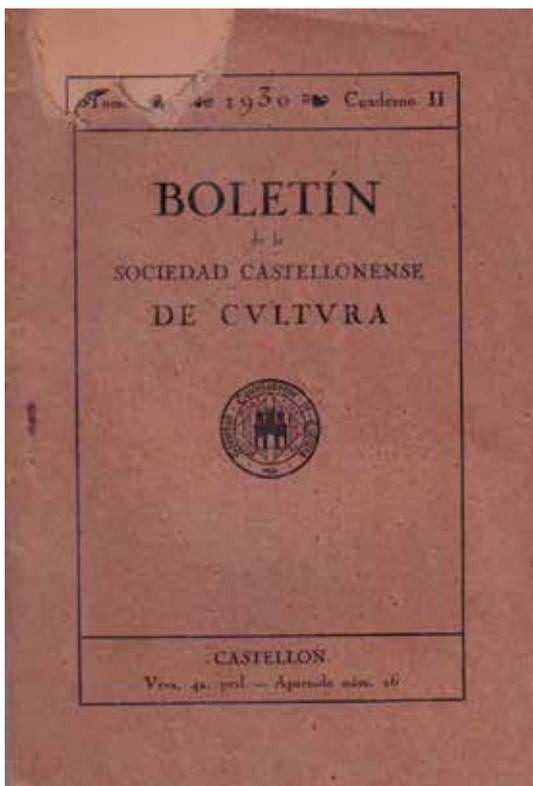
Sus estudiosos señalan que durante su época en el Ministerio de Industria desarrolló diversas investigaciones y estudios en campos como la electricidad y la energía nuclear. Incluso llegó a patentar en 1942 su descubrimiento de unos modelos de gasógenos para automoción ante la escasez de carburante en la posguerra.

En Castellón también supo estar cerca de los intelectuales y en 1970 presidió la Sociedad Castellonense de Cultura sucediendo en el cargo a Carlos G. Espresati. Una entidad a la que estuvo siempre ligado junto a otros nombres ilustres como Emilio Calduch, Bernat Artola, Pérez Dols, Emiliano Benages, Gimeno Michavila, Vicente Sos Baynat, el pintor Porcar, Pascual Tirado, Sales Boli, Carles Salvador o Vicent Calduch. En 1972 se jubila y es entonces cuando se vuelca en la escritura con ensayos y narrativa en catalán y castellano. En su producción literaria Casimiro aborda diferentes temáticas. Algunos de sus títulos más conocidos son 'Temas de Nuestro Tiempo' (1973), 'El mito de Prometeo' y 'El sector menyspreat' (1977). Sus publicaciones en el Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura son numerosas. Los que le conocieron bien alaban su carácter equilibrado donde la formación humanística, científica y técnica forjó un carácter único.

Sus reconocimientos fueron casi todos en vida. Por ejemplo, la Fundación Huguet lo nombró Valenciano del Año el 1980. En 1986 su pueblo natal, Albocàsser, le otorgó el título de hijo predilecto y tres años después, en 1989, Castellón le nombró hijo adoptivo. Otros reconocimientos son el certamen de literatura infantil y juvenil Casimir Melià del Ayuntamiento de Albocàsser. Casimiro falleció en septiembre de 1991 en la ciudad de Castellón dejando una legión de amigos.



Retrato en el salón de plenos del Ayuntamiento de Castellón



Boletín de la Sociedad Castellonense de Cultura

Castellón Ciudad: Descúbrela

La revista **CASTELLÓ Turisme i Gastronomia** ofrecerá a partir de enero de 2017 una nueva sección dedicada al turismo de Castellón ciudad, donde los grandes protagonistas serán el ocio, la cultura, la gastronomía, las playas, los museos, etc... La finalidad es dar a conocer el potencial turístico de nuestra capital y confiamos en que se convierta en una guía de referencia para disfrutar de Castellón.

ENDAVANT

PROVÍNCIA

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



www.villarrealcf.es/endavant

La UJI reúne a las editoriales y servicios de publicaciones de 67 universidades y centros de investigación españoles



La UJI acogió la XXXV Asamblea General de la Unión de Editoriales Universitarias Españolas (UNE)

Las editoriales y servicios de publicaciones de 67 universidades y centros de investigación españoles se han reunido en la Universitat Jaume I para celebrar la XXXV Asamblea General de la Unión de Editoriales Universitarias Españolas (UNE) que este año ha llevado por lema «Acceso abierto y comercialización en el nuevo paradigma de difusión de la ciencia».

En la presentación, el presidente de la UNE, Lluís Pastor, y el rector de la UJI, Vicent Climent, han presentado el informe «Las editoriales universitarias en cifras», que confirma a la universidad española como el principal actor en la difusión del conocimiento en España. Según el informe, las editoriales universitarias españolas publicaron el pasado año 4.681 títulos, unos datos que revelan que la UNE se ha convertido en el primer grupo de edición académica de España, por delante de otras como Hachette o Planeta, al publicar en 2015 el 30% del total de libros académicos.

Durante la Asamblea se han entregado los XIX Premios Nacionales de Edición Universitaria a las mejores obras publicadas por las universidades y centros de investigación españoles durante 2015, entre las que se encuentran dos de las obras editadas por Publicaciones de la Universitat Jaume I. Se trata de “Entrena’t les neurones”, que ha sido galardonada como la mejor monografía en Ciencias de la Salud; y “Nuevas tecnologías, nuevas sensibilidades”, mejor monografía en Ciencias, Ingeniería y Arquitectura.

Así mismo, las editoriales universitarias españolas han elegido nueva junta directiva para los dos próximos años. La Asamblea fue clausurada por el rector de la UJI, que ha recordado la importancia de las editoriales universitarias en la consolidación del saber.



En el acto se premió una monografía en Ciencias, Ingeniería y Arquitectura



La publicación “Entrena’t les neurones” recibió un galardón

Final del “VII Concurso de Jazz en Castelló” de la UJI

Los grupos Pepe Zaragoza 5et, Saldaña & Bailly Quartet, Power Trío y Lemur & Panda han sido los seleccionados para pasar a la final del “VII Concurso de Jazz en Castelló” promovido por la Universitat Jaume I. La final tendrá lugar los días 2 y 3 de diciembre de 2016 y consistirá en un concierto de cada grupo finalista, de 40 minutos, actuando dos grupos cada día. De entre los cuatro finalistas, el jurado seleccionará al grupo ganador, que recibirá un premio de 2.000 euros además de la grabación de un disco y un concierto en un festival de jazz nacional. Además, se establece un premio de 600 euros para el mejor solista y de 400 euros para la mejor composición.



La tercera edición de “Marte, Feria Internacional de Arte Contemporáneo” reunió a cientos de visitantes en el Auditorio y Palacio de Congresos de Castellón que pudieron disfrutar de los 46 artistas y galerías participantes. Además, la exposición contó como artista invitada con Paula Rubio, premio ‘El Ojo Crítico de Artes Plásticas 2015’.

Exposición arte rupestre



En colaboración con la Fundación Caja Castellón, se inauguró la exposición ‘10.000 años: Arte Rupestre castellonense en la obra de Juan Bautista Porcar’, en la sala San Miguel de la entidad social. Está compuesta por un total de 52 obras de temática rupestre realizadas por el artista castellonense Porcar y propiedad de la Diputación. Sirve también de homenaje por el centenario del descubrimiento de las primeras pinturas rupestres de la provincia, fechado en 1917, cuando se descubrieron las pinturas en los abrigos de la Valltorta.

“I Congreso Internacional sobre Evento Tradicional”



El “I Congreso Internacional sobre Evento Tradicional”, organizado por la UJI en colaboración con la Diputación, reunió a medio centenar de estudiantes e investigadores. Durante la presentación, el presidente de la Diputación, Javier Moliner, destacó: “Hay que reivindicar y poner en valor nuestro patrimonio, tradiciones y cultura como eje estratégico de nuestras políticas es imprescindible a la hora de ensalzar la identidad de esta provincia. Nuestras tradiciones son el valor diferencial que hace único a este territorio, y a sus 135 municipios”.

“Castellón, tierra de festivales”



La Diputación va a abrir la provincia a toda Europa a través de la marca “Castellón, tierra de festivales”. Así, tiene prevista una inversión directa de 400.000 euros para que los grandes festivales que se celebren en Castellón promocionen la provincia.

A large advertisement for natural parks in Castellón. The background is a lush green landscape with a river and a boat. The text is overlaid on the image in speech bubble-like shapes. At the top right, a blue bubble says 'DESEO / 11:11 // Que bonito!! 😍 ¿Dónde estáis?'. At the bottom left, a white bubble says 'FELICIDAD / 11:12 // Visitando Parajes Naturales Municipales de Castellón'. At the bottom right, there are logos for 'DIPUTACIÓN CASTELLÓN' and 'Castellón MEDITERRÁNEO PATRONATO PROVINCIAL DE TURISMO' along with the website 'www.turismodecastellon.com'.

16,9 Millones de euros para cuidar y divulgar el patrimonio provincial



El diputado de Medio Natural, Toni Cases, y el diputado de Cultura, Vicent Sales, durante la presentación del presupuesto,

La Diputación potenciará en 2017 “los inagotables recursos” que ofrece la provincia por “su atractivo singular”. Para ello, tal y como destacó el vicepresidente primero y diputado de Cultura, Vicent Sales, las cuentas provinciales del próximo ejercicio contemplan una “ambiciosa inversión de hasta 16,9 millones para la divulgación del patrimonio”.

“Nuestro patrimonio va más allá de su vertiente cultural. Es un verdadero recurso turístico, un dinamizador del territorio y un motor de desarrollo económico y laboral que es inherente a toda la provincia y va ligado a todas las áreas de trabajo de este Gobierno Provincial”, dijo Sales. Se ha presupuestado hasta tres millones de euros al mantenimiento, restauración y la promoción del patrimonio cultural de la provincia.

La Diputación ha consignado 5,7 millones de euros para seguir vertebrando culturalmente los municipios de la provincia e impulsar en todos los rincones de Castellón un sinnúmero de iniciativas en el ámbito de la difusión cultural.

También invertirán 8,2 millones de euros para acometer todas las políticas y acciones que permitan preservar y revalorizar nuestro medio natural”.

“Castellón es una tierra única, con tradiciones e historia que ponen a disposición de los 135 municipios una fuente inacabable de riqueza y oportunidades. Por eso, desde el Gobierno Provincial nos hemos comprometido con ellas, para defenderlas, valorizarlas y, entre todos, reforzar el sentimiento de orgullo que genera esta provincia a quien la habita”, defendió Sales.

Aumento a 5,1 millones la inversión en promoción turística

El presupuesto de la Diputación para el 2017 ha consignado hasta 5,1 millones de euros para potenciar la promoción turística de la provincia, especialmente como destino turístico en toda Europa. No en vano, tal y como ha subrayado el diputado de Turismo, Martínez, ya este año la estrategia de promoción turística impulsada por el Patronato Provincial de Turismo ha ayudado a incrementar en un solo año un 13% el número de viajeros, de los que un 30% ya son extranjeros.



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

El patrimonio provincial, fuente de riqueza

Una administración tiene su sentido cuando es útil al territorio y a la gente que vive en ese territorio, y esta Diputación es útil a Castellón y a los castellonenses. Y por eso, destinaremos 16,9 millones a proteger, recuperar, difundir y promover el patrimonio cultural, patrimonial, paisajístico e inmaterial de nuestra tierra.

Esta es una tierra con un atractivo singular, con tradiciones e historia que merecen y necesitan ser defendidas y valoradas para no dejar escapar ninguna oportunidad de futuro, porque Castellón es una provincia única, con tradiciones e historia que ponen a disposición de los 135 municipios una fuente inacabable de riqueza y oportunidades. Por eso, desde el Gobierno Provincial nos hemos comprometido con ellas, para defenderlas, valorarlas y, entre todos, reforzar el sentimiento de orgullo que genera esta provincia a los castellonenses.

Con esta fuerte apuesta de inversión para el año 2017, desde la Diputación pretendemos revalorizar nuestro legado artístico, cultural, natural y arquitectónico. Actuaremos en la mejora ambiental en espacios degradados, en planes locales para la prevención de incendios, en acciones para ordenar el monte público, mejorar el medio natural, la red de caminos rurales o la gestión forestal de montes para su aprovechamiento como recurso económico manteniendo su salvaguarda medioambiental y paisajística.

También estamos fuertemente comprometidos con la restauración y la promoción del patrimonio cultural de nuestra provincia, mediante los servicios de arqueología y restauración y la protección del patrimonio histórico. La cultura no sólo nos dice de donde venimos y lo que somos, también es un importante motor económico de cara al futuro de nuestros pueblos, además nos dice quién somos, quién hemos sido y que queremos ser en el futuro.

La cultura es el alma del pueblo, necesitamos mimarla y apostar fuertemente por su mantenimiento; en el presupuesto del 2017 destinamos 5,7 millones de euros para la promoción y divulgación de nuestra cultura. La música es uno de los principales distintivos de nuestro pueblo y 70 Escuelas Educandos y las de Bandas de Música así lo atestiguan. Por eso destinamos más de medio millón de euros específicamente a la Música.

Ya para acabar, destacar que todas nuestras acciones tienen como principal objetivo valorar todo el excelso patrimonio que tenemos en nuestra tierra. Queremos transformar nuestro rico patrimonio cultural y natural en una fuente de riqueza para los pueblos, en dinamizador económico y por lo tanto en economía productiva que garantice la viabilidad económica del entorno rural y consolidar así su población, que al final es garantizar y consolidar su propia supervivencia como pueblo.

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

Masía en Vall d'Alba



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

Precio: 66.000 €

Ribes Agencia Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

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, amueblada.

Precio: 120.000 €.

Inmobiliaria Marvic (Castellón)

Teléfono: 964 21 69 22

Finca rústica en Cervera del Maestre



Superficie de 11.371m2, totalmente vallada con muro de piedra. Distribuida en salón comedor, cocina americana, 2 habitaciones. Pozo privado. Luz y calefacción autónoma.

Precio: 135.000 €.

Carlos Martínez Alvaro

Teléfonos: 669 01 35 35

Chalet en les Useres



100 m2 de vivienda, terraza, garaje y trastero. 3 habit. comedor con estufa de leña, luz, agua, barbacoa, piscina con depuradora. 450 metros de valla.

Precio: 98.000€

Ribes Agencia 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 Vilafamés



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 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 rústica en Montalba



Parcela de 1000 m2. Amplia terraza en la parte superior. Salón, cocina, 3 dormitorios dobles y 2 baños completos. Terraza cubierta. Piscina.

Precio: Consultar

Inmobiliaria Mayor

Teléfonos:

964 22 32 08 / 607 042 501

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. 2ª Planta. Ascensor. Garaje. Amueblado.

Precio: 65.000 euros

Vende: AIM (Castellón)

Teléfono: 669 409 448

Masía en Vall d'Alba



Masía a reformar con terreno de 3.623 m2, acceso por camino asfaltado excepto los últimos 50 m. Situada en zona habitada con todos los servicios.

Precio: 28.000 €

Ribes Agencia Inmobiliaria

Teléfonos:

964 255 934 - 610 060 685

Masía en Els Rosildos



Masía reformada de 3 habt. Un baño, aseo, dos plantas, parcela de 17.000 m2, luz y agua, orientada al este y con buenas vistas.

Precio:

Ribes Agencia Inmobiliaria

Teléfonos: 55.000 €

964 255 934 - 610 060 685

Casa en Cabanes



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

Precio: 65.000 €.

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

Teléfono: 964 31 02 18

Casa en Vistabella del Maestrazgo



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

Precio: 120.000 €

Inmobiliaria Marvic (Castellón)

Teléfono: 964 21 69 22

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

Aquí le ofrecemos algunas propuestas

3

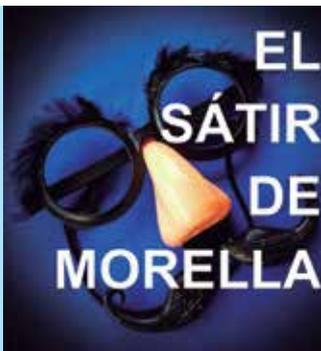
Castellón

TEATRE

CASTELLÓ A ESCENA

"El sàtir de Morella"
 de Remei Sánchez i Belenguer

Grup: Baladre
 Hora: 20 h (Platea 6€ / Amfiteatre 5€)
 Lloc: Teatre del Raval
 Organitza: Ajuntament de Castelló



6

Castellón

CONCERT

XXV FESTIVAL DE JAZZ A CASTELLÓ

Lindy Hupperst & The Swinging Ladies

Hora: 20:30
 Lloc: Plaça Major
 Organitza: Ajuntament de Castelló

15

Castellón

22

Castellón

CONCERT DE NADAL

Banda Municipal de Castelló

Lloc: Auditori i Palau de Congressos de Castelló
 Hora: 19.30 h
 Entrada: invitació



23

Castellón

TEATRE

El Betlem de la Pigà

Lloc: Teatre Principal de Castelló
 Hora: 21.00 h. Tarifa: 15/10/7 €
 Organitza: As. Betlem de la Pigà

26 a 29

Benicassim

CINE INFANTIL

Trolls

Hora: 18:30 h. Precio: 2 €
 Todos los públicos y especialmente recomendado para la infancia
 Lloc: Teatre Benicassim



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



SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



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

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

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>