

# Castelló turisme i gastronomia

Nº 72 - Febrero 2017 - 2€

**HOTEL Cardenal Ram** (Morella)

En Castellón: RESTAURANTE PAIRAL

Las mejores barras de la provincia:

**Rte. Florida**  
(Almassora)

**COCINA TRADICIONAL**

-la cuallà y guisado de alcachofa-

Turismo Provincial:

**Monasterio  
de Santa  
María**  
(Tinença de Benifassà)

Escenario deportivo:



DE PROFESIÓN:  
**Bartender**

# Sumario

**4** Opinión ASHOTUR.  
*FITUR 2017. Carlos Escorihuela*

**5** Turismo provincial:  
*Monasterio de Santa María de Benifassà*  
*(La Tinença de Benifassà)*

**8** Turismo de Castellón Ciudad: Descúbrelo  
*El legado musulmán: del Castell Vell al Caminàs. Patricia Mir*

**11** Castellón, Escenario Deportivo.  
*Una provincia de montaña · Maratón de Castellón*

**24** CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017  
*Bar Restaurante Florida. (Almassora)*

**26** Tesoros de la provincia.  
*La Mare de Déu de la Balma (Zorita). Primitiu Garcia*

**28** Centre de Turisme Castelló (CdT).  
*Un referente en formació*

**30** Cocina Tradicional de Castellón  
· *Guisado de alcachofa*  
· *Anguila frita* · ...

**32** Productos de Castellón  
*Branca,*  
*mermelada de temporada (Almassora)*

**18**  
Restaurantes recomendados  
de la provincia  
**Restaurante Pairal.**  
(Castellón)

**34** Productos gourmet  
En colaboración con diVino  
*L'Ermita D.O.Q. Priorat*  
*Langostino de Vinaròs*

**36** Inmobiliaria:  
*Viviendas en el interior*

**37**  
Entrevista  
*Yeray Monforte Jaén*

**42** Vilanosporum Experiències.  
*Una oferta turística que combina gastronomia y truficultura en Vilafranca*

**44** Diputación Provincial de Castellón  
*Noticias culturales.*  
Vicent Sales Mateu.  
Diputat Provincial de Cultura.

**46** Agenda cultural y de ocio  
*(Febrero 2017)*

**47** Universitat Jaume I  
*Cinemascore 2017*

**48** · Equipa tu cocina.  
· Alimentos congelados.

**49**

Panadería y Repostería Artesanal.  
*Gremi de Forners de Castelló*



*Castelló Turisme i Gastronomia, bajo el patrocinio de **Servicios Panadería S. L.** y de la mano del **Gremi de Forners de Castelló** arranca una nueva sección donde se realizará una labor divulgativa e informativa acerca del pan, su elaboración y variedades; así como de la repostería en la que se utilizan productos frescos y naturales.*

**Castelló**  
**turisme i gastronomia**

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.  
Telf: 964 190 096 - [www.grupoazona.es](http://www.grupoazona.es)

DEPÓSITO LEGAL: CS - 262 - 2012

EDITA: Apdo. 234 - 12550 Almassora (CS)

PUBLICIDAD: 680 58 13 12

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

**14** Hoteles y Casas Rurales de la provincia.  
En colaboración con ASHOTUR  
*Hotel Cardenal Ram (Morella)*



**50**  
Literatura y viaje.  
*Pekín: una ciudad de contrastes.*  
Víctor J. Maicas



**Carlos Escorihuela Artola.**

Presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (ASHOTUR)

# FITUR 2017

La Feria Internacional de Turismo (FITUR) celebró su 37 edición en Madrid del 18 al 22 de enero y es este, sin duda, el gran escaparate a nivel mundial para todos aquellos agentes que hacen del turismo su medio de vida. Destinos, tour operadores, empresarios y público en general hacen de la feria su epicentro para planificar la siguiente temporada turística.

En este aspecto nuestra provincia llegó a FITUR con un maravilloso stand ubicado dentro del espacio reservado para la Comunidad Valenciana con un claro objetivo, mejorar los datos obtenidos durante el 2016.

Para ello, iniciativas como la promoción y consolidación de toda la oferta de festivales musicales, no solo los ya existentes como el FIB, Arenal o Rototom sino también los nuevos como el Red Pier Fest o el SanSan y que posicionan a Castellón como uno de los mejores destinos musicales a nivel europeo, la nueva apuesta de Peñíscola, nuestro buque insignia a nivel turístico, que vincula la gastronomía con algunas de las producciones audiovisuales de moda, Peñíscola de Cine, las nuevas rutas enoturísticas, oleoturísticas o paisajistas como la de Camins del Penyagolosa o la Ruta de los Fenicios, la externalización de nuestro destino consiguiendo la apertura de nuevas rutas aéreas y la promoción es países emisores de viajeros, iniciativas como Fideliza Castellón o las diferentes jornadas gastronómicas que se dan cita a lo largo del año, etc, etc. son el gran reclamo para cautivar al gran público y fidelizar a nuestros visitantes.

Pero para que todas estas iniciativas se vean recompensadas también es necesario invertir. Reivindicaciones para mejorar infraestructuras como la N-232, activar el AVE con el objetivo primordial de mejorar nuestra competitividad con destinos próximos o la reforma del actual plan de infraestructuras verdes del litoral valenciano que podría frenar el desarrollo turístico de nuestra provincia son demandas que no deben caer en saco roto.



## 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](http://www.gescit.es)  
info@gescit.es  
964 531 062  
669 297 455

# Monasterio de Santa María de Benifassà

(La Tinença de Benifassà)



*Vista general del Monasterio de Santa María*

**E**l año 1233 definió la historia de la Tinença de Benifassà, uno de los parajes más hermosos de la Comunidad Valenciana, cuando el Rey Jaume I, tras la conquista de Morella, ordenó construir un monasterio bajo la advocación de Santa María, con la intención de afianzar la colonización de estas tierras fronterizas con Aragón y Cataluña. Desde entonces su historia siempre ha estado vinculada a la vida de sus habitantes distribuidos en pequeñas localidades de esta comarca enclavada en el extremo septentrional de la provincia de Castellón: la Poble de Benifassà (la más importante), Ballestar, Fredes, Bel, el Boixar, Coratxar, Herbés y Castell de Cabres. De hecho, durante siglos los pueblos que forman la Tinença dependían de su jurisdicción, siendo el abad el que ejercía las funciones de señor territorial.

A los pies de "Santa Escolàstica", montaña en la que se encontraba el antiguo castillo musulmán de Beni-Hassan, se levantó este recinto amurallado que conserva todavía un conjunto de edificaciones de diferentes épocas desde el siglo XIII al XVI. En la actualidad es uno de los conjuntos monumentales más importantes de toda la Comunidad y la principal y más emblemática joya artística de toda la zona.



Los monjes Bernardos llegaron en el año 1234 procedentes del Real Monasterio de Santa María de Poblet, pero los edificios no estuvieron concluidos hasta 1250. A pesar de lo alejado de su emplazamiento, el Monasterio de Benifassà ejerció un importantísimo papel en el ámbito cultural. Contó con una valiosa biblioteca, así como con una botica o farmacia de gran prestigio en la que se utilizaban plantas medicinales y aromáticas que tanto abundaban en la Tinença. El monasterio fue visitado por ilustres personajes, pero en el siglo XIX se inició su decadencia, acentuada en el año 1835, cuando las leyes desamortizadoras de Mendizábal ordenaron la exclaustación de los monjes. Desaparecieron casi todas las obras de arte, aunque se conoce el paradero actual de alguna de ellas, como la tabla central del retablo del altar mayor de la iglesia del monasterio, que se atribuye a Guillem Ferrer y que representa a la Virgen de la Leche acompañada de San Bernardo, y que se exhibe actualmente en el Museo del Prado de Madrid.



Cristo de la Paz de Benifassà

El monasterio fue declarado monumento histórico-artístico nacional en 1931, pero la definitiva recuperación del monasterio se inició a partir de la adquisición del conjunto arquitectónico, en 1955, por parte de la Diputación Provincial de Castellón, que centró sus esfuerzos en la rehabilitación del Palau de l'Abat, la iglesia, el claustro, la sala capitular y el refectorio. En el año 1959, la corporación provincial cedió el uso del monasterio a una orden religiosa, para que funcionara a partir de entonces la única cartuja femenina existente en la Comunidad Valenciana. Actualmente está habitado por las monjas de clausura del Orden de la Cartuja de San Bruno, las cuales regentan el monasterio.

A la iglesia del Monasterio se accede por la puerta del claustro, que fue construida en el siglo XVIII, y en la que están esculpidos el escudo de Benifassà y el anagrama de la Virgen María. El templo fue edificado en diferentes etapas, entre los siglos XIII y el XVII. Es de una sola nave, con crucero y ábside poligonal, cubierta con bóvedas de crucería. La parte mejor conservada de la iglesia es el ábside, que mantiene los ventanales góticos realizados con fina tracería a finales del siglo XIII. Al lado del ábside, en el lado de la epístola, se sitúa el campanario, cuyo remate fue realizado en el siglo XVII. En las inmediaciones del claustro se halla el "Palau de l'Abat", que fue construido en el siglo XVI para proporcionar un alojamiento digno a las personalidades civiles y eclesiásticas que se desplazaban a la Tinença para visitar el Monasterio. Muy próxima está la Hospedería, que acogía a los peregrinos, y la Puerta Real, que a lo largo de la historia ha sido el principal acceso al Monasterio. En el patio de la Hospedería se hallan los restos de una torre cuadrada de dos cuerpos, el inferior con un arco apuntado en cada lado y, el superior, con un doble arco por lado. Llama también la atención el "parlador" o locutorio.

La parte de la Cartuja a la que no pueden acceder los visitantes está centrada en un hermoso claustro con arcos apuntados, que fue construido en el siglo XIV. En un lateral de este claustro gótico se halla la sala capitular, el refectorio, la sacristía vieja y las cocinas. Las dependencias de mayor interés arquitectónico son el mencionado refectorio (una gran sala cuadrangular) y la sala capitular, del siglo XIV, de forma rectangular, a la que se accede a través de un arco trilobulado.

*Imprescindible visitar esta joya artística llena de historia que se emplaza entre montañas abruptas, barrancos profundos, bosques frondosos y una rica fauna. El monasterio de Santa María se puede ver los jueves de 13 a 15 horas.*



Innovamos para  
el bienestar de mañana



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y Periodista Cultural

# El legado musulmán: del Castell Vell al Caminàs

**E**n esta nueva entrega de 'Castellón ciudad, descúbrela', -espacio que se ha propuesto poner en valor el patrimonio histórico-artístico de Castellón-, el protagonista será el remoto pasado musulmán en estas tierras. Una huella latente que atestigua la larga presencia musulmana en la zona. Este recorrido nos llevará desde el Castell Vell hasta el Caminàs, sin olvidar la cita obligada con el Museu de Belles Arts, auténtico contenedor del legado de nuestros antepasados.

Nos recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó Sidro, que de los siglos VIII al X el área de La Plana dependió del gobierno central cordobés, en tiempos del Emirato Independiente y del Califato. Es en el siglo X cuando se constata la presencia musulmana en el entorno del Castell de la Magdalena, emplazamiento de origen romano. Se supone que este recinto acogió a un grupo militar islámico. Los castillos musulmanes de estas zonas costeras tenían por un lado una misión defensiva y, por el otro, servían como lugar de protección para las gentes del llano cuando éstas eran atacadas. Es el mismo caso que poblaciones vecinas como Oropesa o Montornés. El Castell Vell mudó sus estructuras internas durante el periodo musulmán atestiguando la presencia continuada hasta la Reconquista.

En el primer recinto o alcazaba son visibles los restos de un almacén y una cisterna, así como varias torres cilíndricas. Alrededor de esta primera área de fortificación existía un segundo recinto de mayores dimensiones donde estaba el patio de armas. Su torre es el actual campanario de la ermita de la Magdalena que en su origen fue el aljibe de la fortaleza primigenia. Un tercer recinto amurallado cerraba el complejo. En las últimas campañas de restauración se ha recuperado el camino de ronda que recorría toda la muralla.



Tras la caída del Califato de Córdoba Abd al-Aziz ben Abí Amir fue nombrado gobernador, y de él dependió el término castellonense. Los pobladores de la zona se repartían en partidas bautizadas como Fadrell, Almalafa, Benirabe, Benihayrén, Benicatol, Binamargo, Benimarhua, Binahut, Binaciet y Taxida, nombres algunos de los cuales se mantienen en el Castellón actual. Todos estos núcleos poblacionales dependían de la localidad de Burriana, centro urbano y administrativo más importante de la zona. Todo el histórico Caminàs tiene una huella musulmana, especialmente en el uso de las acequias y regadíos. Incluso en la Basílica del Lledó restauraciones recientes han hallado restos de presencia islámica. O la ermita de Sant Jaume de Fadrell, con toda probabilidad una alquería árabe.



*Horno de origen musulmán que se conserva en el Museu de Belles Arts*

Para conocer algunos de los restos materiales hallados en el término municipal de Castellón recomendamos acabar esta visita en la sección de arqueología del Museu de Belles Arts de Castellón, en la avenida Hermanos Bou, número 28. De todas las piezas conservadas en este museo destaca el horno musulmán del siglo XII, hallado en la partida de la Safra, junto a la Basílica del Lledó, con un estado de conservación extraordinario. La pieza restaurada gracias a la Fundación Caja Castellón fue presentada en 2007. Gracias a su completa recuperación los visitantes pueden conocer la tecnología utilizada durante los siglos XI y XII en la producción alfarera, que tanta importancia y arraigo ha tenido en estas tierras. El horno fue hallado en 2003, aunque las excavaciones comenzaron en 2001, cuando de manera fortuita se encontraron los primeros restos en la zona. A partir de esa fecha se protegió el área de excavación y se sucedieron varias fases.

La primera campaña de excavaciones arqueológicas tuvo lugar entre los meses de febrero y marzo de 2001, en el cajero de la futura calle Calderón de la Barca. Durante esos primeros trabajos de campo salieron a la luz dos hornos destinados a la fabricación de cerámica, ambos de época hispano-musulmana. Además, la excavación aportó abundantes piezas de desecho. Los restos cerámicos hallados en la zona corresponden a cerámica común sin vidriar.

Durante la segunda campaña, llevada a cabo a finales del 2001, documentaron el nivel de ocupación de los hornos y encontraron restos asociados a los siglos XI y XII en el nivel inferior. Por último, la campaña de junio a noviembre de 2003 sacó a la luz el tercer y más importante horno, hallado a escasos 500 metros de los hornos documentados en las campañas anteriores.

Los expertos aseguraron que el interés de este hallazgo estriba no sólo en que se trata de uno de los pocos ejemplos de horno islámico en Castellón hasta el momento, sino en la notable cantidad de cerámica documentada junto a los hornos y contextualmente asociada a ellos, que otorga un notable interés al estudio de las estructuras.



*El "ataifor" (plato hondo) se exhibe en el Museu de Belles Arts y procede de las excavaciones realizadas cerca de la ermita de Sant Jaume de Fadrell. Además, fue expuesto también en el museo del Louvre de París.*

# ENDAVANT

## PROVÍNCIA

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



[www.villarrealcf.es/endavant](http://www.villarrealcf.es/endavant)



# Castellón una provincia de montaña

Como os contamos en la edición anterior, la provincia de Castellón posee unas características únicas para la celebración de pruebas deportivas por la montaña durante todo el año. Este tipo de eventos sirven de escaparate para los municipios pequeños y de interior, que además del día de la prueba, reciben visitantes que recorren sus senderos durante todo el año.

A continuación os presentamos el calendario de los tres circuitos de carreras de trail que impulsamos desde la Diputación de Castellón:

## Calendario

### IX Liga de curses per muntanya Castelló Nord

- 12 de marzo - Borriol
- 1 de abril - Atzeneta
- 11 de junio - Catí
- 25 de junio - Benassal
- 23 de julio - La Serra d'En Galceran
- 6 de agosto - Vistabella
- 24 de septiembre - Vilafranca

### XI Circuit Diputació de curses per muntanya

- 29 de enero - Vilavella
- 5 de marzo - Alfondeguilla
- 26 de marzo - Onda
- 9 de abril - Vall d'Uixó
- 14 de mayo - Nules
- 17 de junio - Sant Joan de Moró

### I Circuito de carreras por montaña Alto Palancia

- 4 de junio - Bejís
- 18 de junio - Chóvar
- 3 de septiembre - Soneja
- 1 de octubre - Segorbe
- 29 de octubre - Viver
- 3 de diciembre - Pavías e Higueras





# Maratón de Castellón

**E**l próximo domingo 19 de febrero, Castellón será la capital del running, al albergar el LXXX Campeonato de España de Atletismo. La VII edición del Marató BP Castelló y el 10K serán los protagonistas de un fin de semana que espera batir todos los récords habidos y por haber. La previsión es que cerca de 5.000 corredores, acompañados por más de 40.000 espectadores, saltarán a la calle para tratar de completar un recorrido rápido y llano, con salida en la Avenida Vila-Real y llegada en el Parque Ribalta, atravesando algunos de los puntos más reconocibles de la ciudad.

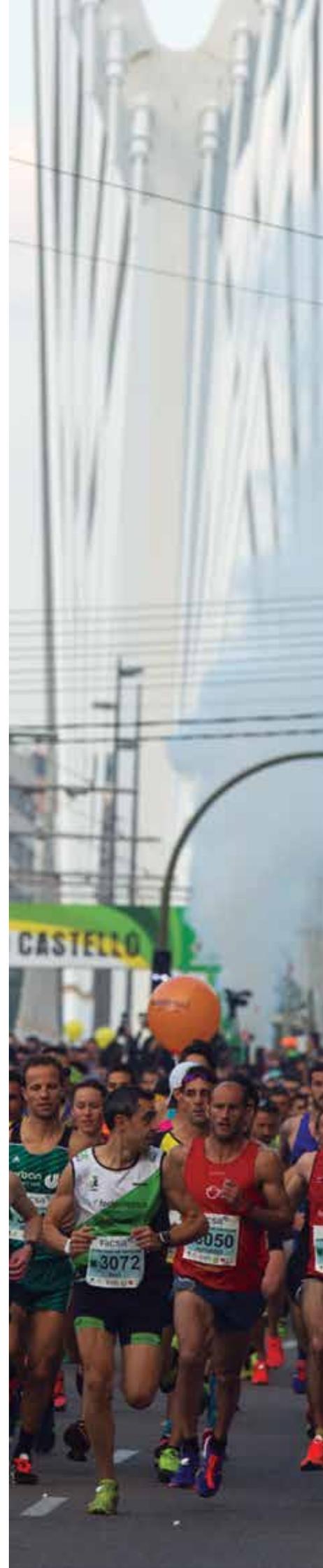
La edición de 2017 presenta dos novedades importantes. La primera tiene que ver con la fecha, pues en lugar de celebrarse en diciembre como venía siendo habitual, la Marató BP Castelló pasa a disputarse el 19 de Febrero, fecha idónea para convertir la capital de la Plana en un auténtico escenario deportivo.



*La VII edición del Marató BP prevé convocar a cerca de 5.000 corredores, acompañados por más de 40.000 espectadores*

La segunda novedad es todavía más significativa, pues la VII edición de la Marató BP Castelló será sede del LXXX Campeonato de España de Atletismo, hecho que ha propiciado un aumento notable en el número de inscritos, así como también en el público que acudirá a Castellón para disfrutar de toda una fiesta en honor al deporte.

La Maratón BP Castelló es un claro ejemplo de la apuesta de la Diputación de Castellón por conseguir, a través de estos grandes eventos deportivos, que la provincia de Castellón sea un referente en el mundo deportivo. El clima, la orografía y las instalaciones deportivas con las que contamos nos permiten disfrutar del deporte durante todo el año.



# Hotel Cardenal Ram

(Morella)



**E**l Hotel Restaurante Cardenal Ram, emplazado en pleno centro de la ciudad medieval de Morella (Els Ports), ocupa un edificio nobiliario de estilo gótico construido en el s. XVI. Fue propiedad de la familia Ram y en 1960 fue transformado en un encantador hotel de carácter familiar, que se renovó hace poco más de tres años y acomodado a todo tipo de necesidades actuales.

El establecimiento hotelero dispone de 16 habitaciones distribuidas en tres plantas con servicios e instalaciones para el uso y disfrute de los visitantes. Todas son dobles, con un baño completo, secador de pelo y todo tipo de accesorios. Seis de las habitaciones tienen decoración morellana, con toques modernos y de color. En el resto destaca una decoración adamascada y muy elegante.

La gastronomía es otro de los atractivos del Hotel Ram, donde su restaurante le ofrece la posibilidad de disfrutar de la cocina típica morellana basada en productos de la tierra con un toque innovador del recetario tradicional, destacando el cordero lechal, trufa, cuajada, dulces típicos, embutidos y quesos de la zona, etc... Además de la amplia carta se pueden degustar diferentes menús y una cuidada y selecta bodega.

En esta apuesta por la buena cocina, durante todo el año el hotel participa en diferentes jornadas gastronómicas que aconsejan disfrutar, utilizando materias primas de primera calidad que varían estacionalmente permitiendo ofrecer una cocina sabrosa y variada, como por ejemplo la seta, la trufa o las jornadas de la caza.



En Cardenal Ram también se tiene la posibilidad de celebrar bodas, comuniones, bautizos, reuniones de amigos, despedidas, etc... Con posibilidad de música en directo u otro tipo de espectáculo.

Como un complemento muy especial, presenta una amplia carta de servicios dedicados a la estética, belleza y salud. Los tratamientos, totalmente innovadores, cuentan con los mejores productos de cosmética. La cabina está diseñada y ambientada para crear una atmósfera relajante donde se combina la luz, el aroma y la música para hacer su tratamiento más placentero. El objetivo es hacerle disfrutar al cliente de una experiencia inolvidable de bienestar, belleza y salud .

No cabe duda de que el enclave de este hotel con encanto es privilegiado, desde donde se puede disfrutar de unas impresionantes vistas y estar rodeado de los monumentos más emblemáticos de la ciudad. Y es que coronada por el castillo y circundada por una recia muralla, ha sabido conservar un importante patrimonio cultural, artístico e histórico. Las calles porticadas, sus casas solariegas, y un rico patrimonio cultural son algunos de los motivos que la han hecho merecedora de la declaración de Conjunto Histórico Artístico.



Además, Morella, por su ubicación geográfica extraordinaria, cuenta también con un atractivo patrimonio natural lleno de interesantes lugares para visitar, a través de senderos y recorridos cicloturísticos para toda la familia. De hecho, el Hotel Cardenal Ram organiza diversas actividades adaptadas a cada público para que se pueda completar la estancia disfrutando de diferentes actividades. Entre ellas destaca una gran variedad de visitas guiadas de diferente duración y precio, excursiones a caballo o actividades cinegéticas.

Rodeada de bellos caminos y paisajes, Morella y sus alrededores son un atractivo natural que merece la pena conocer, para ello ofrecen rutas de senderismo, también guiadas, para conocer los alrededores de la ciudad y parte de la comarca de Els Ports; al igual que itinerarios por la montaña de diferentes duraciones y niveles para los aficionados al mundo BTT. También se puede conocer la zona en 4x4 o disfrutar de la astronomía en un observatorio o con rutas astronómicas por la ciudad.

El hotel Cardenal Ram es un alojamiento ideal para disfrutar de una escapada adaptada al descanso y turismo cultural.

## **Hotel Restaurante Cardenal Ram**

*Costera de la Suner, 1, Morella · [www.hotelcardenalram.com](http://www.hotelcardenalram.com)*

### Los que ya hemos publicado

#### Gran Hotel Peñíscola

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



#### El Palasiet

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



#### Hotel María de Luna

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



#### Cases Rurals Penyagolosa

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



## Palau dels Osset

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



## Masía Villalonga

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



## Hotel-Rest Muvabeach

C/ Porteta 1 (Peñíscola) - 964 845 162



## Parador de Benicarló

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



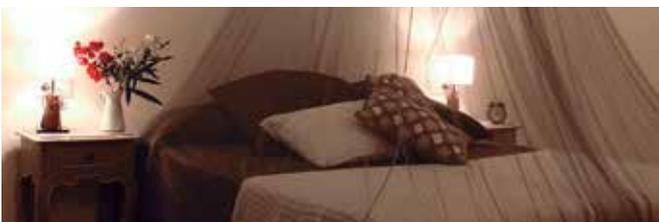
## Molí l'Abad. Turismo Rural

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



## El Pati de L'Oroneta

C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos (Serra d'en Galceràn) - 622 142 143



## Hotel Rosaleda del Mijares

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



## Hotel-Rest. Viñas Viejas

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



## Hotel El Faixero

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



## Hotel-Rest La Castellana

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



## Mar de Fulles

Polígono 5, Parcela 69 (Alfondegulla) 964 915 809



## Casa Rural Pilar

Calle Moreral, 51 (Almedijar) - 961 85 89 91



Restaurantes recomendados de la provincia.

# Restaurante PAIRAL

(Castellón)

*Emblema de la buena cocina*

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



*El chef Santiago Chiva Bellés*



*Juan Antonio Zafra Millán, jefe de sala*

**H**oy visitamos El Pairal, un restaurante que comenzó su andadura en el año 1987 de la mano del chef Santiago Chiva Bellés y el jefe de sala Juan Antonio Zafra Millán.

El local cuenta con un comedor con capacidad para setenta comensales y dos salones privados. Al entrar encontramos un recibidor con una barra y una bonita cristalera con parte de la bodega. El comedor es alargado y dividido en dos zonas por una escalera.

El ambiente es acogedor, destaca la madera adornada con una cerámica de cerámica en las paredes y el techo abovedado. La mantelería es de estilo clásico, las mesas son anchas y espaciosas; la vajilla y cubertería respetan el protocolo del servicio de un buen restaurante.

Podríamos decir que es uno de los restaurantes clásicos de Castellón por su reconocimiento, pero a la vez, vamos a ver que su oferta gastronómica ha ido renovándose y adaptándose al paso del tiempo con diferentes técnicas más actuales. Ofrecen servicio de carta pero también diferentes menús degustación.

Nos invitan a la mesa para probar los siguientes platos:

### **Chips de verduras**

Para empezar nos sirven este aperitivo de verduras. Finas rodajas fritas y crujientes de patata morada, remolacha, plátano macho y batata. Es un platillo divertido y sabroso.

### **Cremoso de pera y trufa con remolacha asada**

Sobre un coulis de pera encontramos entre dos velos de remolacha un cremoso con base de nata y pera. Culminado con ralladura de pera, queso y láminas de trufa. Sabores suaves y dulzones intensificados por una crema balsámica. Nos sorprende el uso de la remolacha con la trufa, dos elementos de tierra que casan agradablemente.

### **Textura de espárrago blanco con almendra tierna, salmón marinado y cremoso de coco**

En el centro del plato encontramos una suave espuma de espárragos, alrededor unos tacos de salmón marinado, gelatina de almendra y unas yemas de espárrago cocinadas al dente y marcadas en plancha. Unos toques de ralladura de limón, cilantro y unos germinados aportan al plato matices ácidos y refrescantes.



*Chips de verduras*



*Cremoso de pera y trufa con remolacha asada*



*Textura de espárrago blanco con almendra tierna, salmón marinado y cremoso de coco*

### **Crema de calabaza, escalopines de foie y crujiente de jamón**

Intensa crema de calabaza servida tibia y acompañada con unos escalopines de foie salteados y una lluvia de jamón tostado. Entrante acertado para el invierno con sabores limpios y equilibrados.

### **Parpatana de atún rojo y berenjena asada**

Sobre una lágrima de salsa tártara se presenta esta elaboración con base de berenjena asada y parpatana de atún, acompañada por huevas de salmón y virutas de katsuobushi (láminas de atún seco, fermentado y ahumado). Deliciosa combinación de elementos con texturas untuosas y matices ácidos enlazados con un salsa de soja caramelizada. Un guiño a la cocina asiática. Se agradece encontrar la parpatana, pieza que era considerada marginal y se regalaba a los ronqueadores y la cual se ha convertido en una delicia gourmet.

### **Crema de cigalas con alcachofas y crujiente de cigala**

En la base del plato encontramos una arteciopelada crema de cigalas de la cual sobresale un corazón de alcachofa asada y glaseada con una espuma de patata guarnecida con colas de cigala y terminado con un pan crujiente de arroz.



*Crema de cigalas con alcachofas y crujiente de cigala*



### **Pescado de la lonja preparado a la bilbaína con tallarines de calamar y crema porrusalda**

Una pincelada de plancton cruza el plato, encima de esta encontramos una crema de puerros que sirve de base para un buen lomo de lubina salvaje asada a la plancha. Sobre el trozo de pescado unos tallarines de calamar, un tirabeque y zanahoria que lo guarnecen. Versión libre de los pescados a la bilbaína ya que el chef, además del sofrito del ajo y la guindilla, acompaña el plato con diferentes elementos que le aportan mayor complejidad a esta simple pero riquísima receta tradicional en la que la materia prima es fundamental para obtener un buen resultado. Destacamos la intensidad del sabor a mar y yodo que aportaba el plancton.



*Pescado de la lonja preparado a la bilbaína  
con tallarines de calamar y crema porrusalda*



*Arroz meloso de pichón y setas*

### **Arroz meloso de pichón y setas**

Delicioso arroz cocinado al punto, se entremezclan la textura sutil de las setas, con el toque fresco de los guisantes y la potencia del pichón presentado en dos cocciones, una para la pechuga que encontramos marcada en plancha y escalopada y otra para el muslito guisado en el caldo de cocción del arroz. Curiosa la intensidad del sabor de la flor del guisante que adorna el plato.

### **Prepostre**

*Quenelle* de helado de coco elaborado en el restaurante sobre una base de fruta natural y unas virutas de bizcocho. Adornado con un lazo de chocolate y una hoja de menta. Un bocado refrescante y apetecible.

### **Postre**

Barquillo de chocolate abierto en el que encontramos un *brownie* de nueces, bizcocho de avellana, calabaza asada y trufa de mandarina. Le acompaña una salsa de frutos rojos y una crema de chocolate. Postre completo, con diferentes texturas y sabores.

Para acompañar el café nos obsequian con unos *petit-four*. Una roca de kikos garrapiñados y cubiertos de chocolate y una teja caramelizada de almendra. Dos bocados exquisitos.

Santiago y Juan Antonio son un referente para la gastronomía de Castellón. Durante su trayectoria en estos treinta años del funcionamiento del Pairal han sabido adaptarse, renovarse y evolucionar con el paso del tiempo. Han permanecido y se han consolidado en este mundo tan complejo de modas y tendencias. Quizá la perfecta simbiosis entre sala y cocina sea la clave para abanderar una propuesta gastronómica donde se respeta la materia prima y se mima al comensal.

*Postre*



*Petit-four*





*El Restaurante Pairal cuenta con amplia oferta de vinos de distintas denominaciones*

En relación al vino, Juan Antonio Zafra ha confeccionado una carta con más de 280 referencias, en permanente actualización (la cambia dos veces al año), para ofrecer a sus clientes los mejores vinos en las mejores condiciones.

Así, en la carta se encuentran vinos de grandes y pequeños productores de gran parte de España. Esta importante selección no descuida prácticamente ninguna de las mejores zonas vinícolas del país, así como también tiene presente algunos vinos extranjeros.

Intentar describir todas las zonas vinícolas, bodegas y variedades de uvas que tiene en su carta, nos daría para varios artículos. La gran mayoría de vinos los tienen en carta, pero también cuenta con vinos fuera de ella, los cuales aconseja Juan dependiendo del cliente. En esta carta se nota muchísimo el saber de Juan como sumiller, espumosos, blancos, tintos y dulces, clasificados por zonas, denominaciones de origen y país, y con la información de la variedad o variedades de cada vino.

En nuestro menú degustación nos dejamos aconsejar por él, empezamos catando un blanco, un chacolí de Vizcaya, elaborado con las variedades hondarrabi zuri y hondarrabi zerratia -Gorka Izaguirre-, amarillo pajizo, con reflejos verdes; en nariz, herbáceo, floral y cítrico, y con un paso por boca glicérido y muy frutal.

En cuanto al tinto, una garnacha de Campo de Borja -Tres Picos- concentrado, denso, frutas rojas maduras, en boca, moras, ciruelas, ligeras notas de cuero. Y para rematar el postre, un Oporto, -Niepoort LBV-, touriga franca, nacional, tinta roriz y otras, fresco, intenso, cereza madura, fruta negra, final largo.

Como podéis observar, tres vinos totalmente diferentes, así como su carta, elaborada con la idea de conquistar los paladares más exigentes, y a mi modesto entender, lo consigue. Da gusto conversar con Juan sobre vinos, de su carta y de la infinidad de vinos que hay en el mundo, se nota que es un enamorado de su profesión y que no se duerme en los laureles, que le gusta catar e intentar estar a la última de las novedades que nos ofrece el mundo vinícola. SUMILLER, con mayúsculas.

*Texto Carta de vinos: Félix Tejeda*

## **Restaurante Pairal**

*C/ Doctor Fleming, 24, Castelló  
Teléfono: 964 23 34 04*

# Los que ya hemos visitado

## Rest.-Tapería Xanadú

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



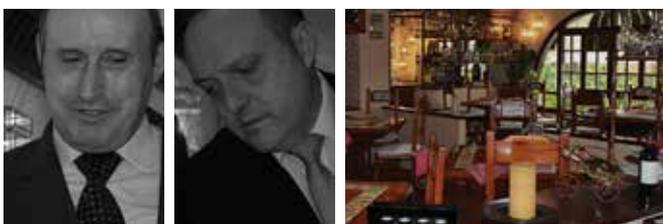
## Pizzeria Rest. Pinocchio

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



## Restaurante Rafael

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



## Restaurante Candela

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



## Cal Paradis

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



## Rest. Il Fragolino Due

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



## Mesón La Setena

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



## Restaurante Pilar

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



## Restaurante La Traviesa

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



**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

2012  
WORLD CHEESE AWARDS  
BEST QUESO 2011/12  
Madurado Oveja Serra  
BEST QUESO 2012  
Curado de Oveja  
PLATA 2012  
Madurado de Cabra

## Restaurante La Llenega

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



## Quesomentero

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



## Ous & Caragols

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



## Malabar

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



## Rest. Mediterráneo

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



## La Cuina de Fernando

Calle Sanahuja, 47 (Castellón) - 964 23 31 35



## Farga Restaurant

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



## Restaurante Daluan

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



## Rest. María de Luna.

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



## La Borda

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



## Restaurante Al d'Emilio

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



## Rest. Círculo Frutero

C/ San Vicente 18 (Burriana) - 964 055 444





# Bar Rest



El "CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017" les mostrará los mejores establecimientos donde degustar los excelentes productos locales de temporada, a homenajear nuestra cocina tradicional o dejarse llevar por la irresistible exquisitez de las mejores tapas.

El "CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017" será el distintivo que indicará al comensal que se encuentra en uno de los mejores BARES de la provincia.

Por supuesto contamos con tu ayuda para encontrar las mejores BARRAS y BARES de la provincia, por lo que si conoces alguno que debemos incluir, te rogamos nos lo indiques a través del teléfono: 680 58 13 12. *Gracias por tu colaboración.*

# Restaurante Florida

## Almassora



Una de las barras más impresionantes de la provincia. Productos de calidad extra, surtido de carnes, marisco y pescado (todo fresco), buena cocina y magnífica atención se dan la mano en este bar-restaurant que todos los días coloca el cartel de "aforo completo".

Aquí hay que venir sin prisa y con buena compañía. Imprescindible reservar. Avda. José Ortiz, 169. Tel. 964 56 16 01



**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

# La Mare de Déu de la Balma. Zorita

**A**l norte de Castelló, en la comarca dels Ports, ya casi tocando Aragón, tras recorrer un valle marcado por el lecho del río Bergantes, que desagua en la cuenca del río Ebro, se llega a la población de Zorita. Aunque en la zona los vestigios del paso del hombre son tempranos, la villa es de origen musulmán y la conquista tiene lugar en el siglo XIII, en 1233, por Balasc d'Alagó para Jaume I.

En su término, cerca de la villa, hacia Aguaviva (Teruel), en la Tossa, literalmente, colgado sobre una gran pared sobre el valle del Bergantes, vemos el santuario de la Balma.

Este, desde siempre, ha sido lugar de anacoretas y peregrinaciones para una y otra parte de la frontera entre Valencia y Aragón, documentándose una primera ermita dedicada a Santa Magdalena y Sant Blai. Después, la leyenda cuenta que en ese lugar, en 1332, un pastor manco descubre en una cueva - balma la imagen de la Virgen, por un vivo resplandor que irradia de la oquedad. Ésta exhorta al pastor para que se edifique un templo en ese lugar y por sus servicios la Virgen obra el milagro de devolverle el brazo.

Hoy, al llegar, el primer indicio devocional que encontramos es una cruz o peiró bajo un templete sobre cuatro columnas. Este bastimento ya se documenta en 1616, renovándose o reparándose varias veces en los siglos XVII, XVIII y XIX. La actual cruz se coloca en 1977, sustituyendo la destruida en 1936.

Y llegamos a los pies de la pared rocosa, por donde discurren los edificios, casi todos del siglo XVII, siguiendo la orografía de la cueva en altura y longitud. Así, entrando por la hospedería, subimos por una escalera hasta la entrada de la Balma. Por un pasaje estrecho a gran altura, accedemos al comedor y zona de servicios, siempre recorriendo la cueva. Más allá, salimos a otro trecho exterior que lleva a la iglesia, colgado literalmente, sobre el barranco, por el sinuoso recorrido del abrigo, donde se incrustan las construcciones en la montaña. Este

estrecho y bajo camino, acaba ante una artística puerta, junto al campanario, que también está suspendido de la pared. La iglesia tiene forma irregular, dentro de la cueva y en ella existen altares dedicados a San Antonio, Coronación de la Virgen, San

Blas, el Buen Pastor y Santa María Magdalena. En el centro, una reja cierra el lugar donde preside la Virgen. Tras el altar, existe una representación de la leyenda de la aparición de la Virgen y en la pared cuelgan, desde siempre, los exvotos que los fieles han ido dejando, en agradecimiento, por alguna intervención de la Virgen.

A lo largo de cientos de años el santuario ha sido centro de fenómenos extraños. Así, las historias que se cuentan hablan de levitaciones, espiritismo, episodios de histeria colectiva, curaciones de "poseídos por el demonio", etc.... En la primera mitad del siglo XX, cada año, en septiembre, unas mujeres de aspecto oscuro "Les Caspolines", o las brujas de Caspe, exorcizan el demonio de los que acuden a la Balma. Miles de personas se acercan al

***El Santuario de la Balma está declarado Bien de Interés Cultural desde 2007***

santuario por fervor, buscando curación a sus males o por curiosidad. Los “poseídos” entran en la cueva e iglesia y “Les Caspolines” enlazan en sus pies y manos unas cintas azules para que el demonio salga en el proceso de curación o exorcismo. En los años 30 del siglo XX, se concentran miles de seguidores en la Balma y las autoridades eclesiásticas y civiles acaban con estas prácticas de curar “el mal d’esperit”, literalmente con la Guardia Civil con las armas en la mano.

Hoy, si accedes al santuario, este aparece como un lugar muy silencioso y alejado de todo, incluso misterioso. La sensación de desasosiego se acrecienta cuando entras en la iglesia, con la reja, la cueva ennegrecida por el humo de los cirios y los exvotos de papel o cera, fotografías, trajes de comunión, aparatos ortopédicos, gorras de soldados, bastones, etc... que cuelgan de la pared.

El primer fin de semana de septiembre, centenares de fieles se acercan al santuario a celebrar la festividad del mismo.

El viernes por la noche, los quintos (los que cumplen la mayoría de edad) trasladan a la Mare de Déu de la Balma hasta Zorita. En el camino, un joven pastor, ante un templete de ramas de pino y flores, les espera y recita una relación. Así, en procesión, acompañados de las danzas de les Llauradores, “les Gitanetes” y “els Negrets”, entran en el pueblo, hasta la parroquia.

El domingo, la Virgen vuelve a la Balma. Ante la parroquia un ángel con espada y escudo, recita la “Relació de l’Àngel de la Plaça”. Y la procesión sale hacia el santuario con “els dolçainers i tabaleters”, los componentes de la danza “dels Negrets”, la danza de “les Llauradores”, los danzantes de “les Gitanetes” y un gran público que acompaña a la procesión. También se recuerdan otras danzas desvanecidas en el tiempo como la de “les Verges” y otras más antiguas como “els Cavallets de la Balma” o la danza “dels Esclaus”, etc...



Al llegar a la Cruz Cubierta, salta a la escena, de modo arrogante, el Dimoni de la Balma, que detiene el festejo lanzando diatribas contra la procesión, la gente y la Virgen: “Detente, concurso falso. Detente, pueblo embustero”. El diablo es un hombre adulto bien caracterizado, del que cuelgan serpientes, culebras y sabandijas, con un puñal en la mano. Entonces, tiene lugar la “Lluita de l’Àngel i el Diable”, donde un niño ataviado de ángel, se enfrenta al demonio e invita a los presentes a ir a oír misa y el sermón. El ángel, danzando, derrota al diablo que cae al suelo humillado, poniendo, el primero, victorioso, un pie sobre la cabeza del diablo. Es entonces cuando puede subir la procesión hasta la Balma, entre multitud de paradas con dulces, juguetes y todos los productos típicos en mercados populares de las romerías de nuestras tierras.

El Santuario de la Balma está declarado Bien de Interés Cultural desde 2007 y sufrió un incendio en 2011, como otras veces en su historia, que hace que se actúe sobre el conjunto restaurando edificios y estancias. Y entre otras mejoras, se moderniza la hospedería, siendo hoy un atractivo hotel, enclavado en uno de los parajes con más belleza y tradición de nuestras tierras.





# Centre de Turisme Castelló,



AGUA DE BENASSAL  
*La excelencia en tu mesa*



# un referente en formación

**E**l Centre de Turisme (CdT) se ha consolidado como un centro de formación referente en la provincia de Castellón. Emplazado en el parque del Pinar, cuenta con unas modernas instalaciones y se encuentra integrado dentro la Red de Centros de Turismo, que pretende hacer accesible la formación a todos los colectivos que conforman el sector turístico valenciano.

Las líneas estratégicas en materia de formación dirigidas a los profesionales del sector turístico son la Formación Ocupacional, como estrategia de inserción laboral de desempleados y la Formación Continua, orientada a la especialización y reciclaje de los profesionales que ya trabajan en el sector mediante una oferta formativa segmentada, especializada e innovadora. Destaca también la formación específica que se realiza dentro del Programa Operativo "Iniciativa de empleo juvenil", dirigido a integrar en el mercado laboral a los jóvenes que ni trabajan, ni estudian, ni reciben formación.

Por último, la oferta formativa de la Red CdT se completa con el CdT e-formación, que pretende facilitar el acceso a la misma mediante metodologías de formación a distancia, basadas en el uso de herramientas multimedia y el acceso a través de Internet. Se trata de una formación totalmente gratuita para el alumno, gracias a la cofinanciación de la Generalitat Valenciana y el Fondo Social Europeo. Los alumnos pueden inscribirse a los cursos que deseen, en función de sus necesidades formativas y su situación laboral a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es).



dasweltauto.sevi-real.es

Demo, Km0 y Gerencia de todas las marcas



DasWeltAuto.

La marca de Ocasión del Grupo Volkswagen



## Guisado de alcachofa

**Ingredientes:** 1 tomate, 1 cebolla, 5 patatas medianas, 4 alcachofas, 4 huevos, 1 puñado de almendras tostadas, 2 ajos, 1 rebanada de pan frito, perejil, azafrán, sal y aceite. También se necesita caldo de carne.

**Elaboración:** Pelaremos y lavaremos las patatas, cortándolas como para hacer una tortilla. Arreglaremos y cortaremos las alcachofas en cuatro trozos cada una. En una cazuela honda de barro haremos el sofrito de cebolla y tomate. Añadiremos las patatas, dándoles algunas vueltas. Pondremos las alcachofas y el caldo, cubriéndolo todo (en caso de no tener caldo podemos hacerlo con agua), salaremos y pondremos el azafrán. Aparte habremos puesto los huevos a hervir. Mientras prepararemos una picada con las almendras, los ajos, el pan frito, el perejil y le añadiremos una yema de los huevos que hemos hervido. El resto de huevos los pelaremos y partiremos por la mitad y los serviremos junto con el guisado. La picada la añadiremos al guisado cuando ya esté casi cocido. Lo removeremos todo poniendo los huevos duros partidos por encima y lo sacaremos del fuego, después de ajustarle la sal. Cuando deje de hervir ya se puede servir.

## Anguila frita

Es un plato sencillo, popular y muy tradicional en todos los lugares de la costa, además de los pueblos de montaña donde hay posibilidad de pescarla en río. La forma de freírla es fácil. Primero la limpiaremos y la cortaremos a trocitos, la pasaremos por harina y la freiremos en una sartén con aceite, ajos (tiernos o secos) también hay costumbre de hacerla con tomate. La manera de prepararla con tomate es fríendola primero en una sartén con aceite y una vez frita la sacaremos y reservaremos. Con la misma sartén y con el mismo aceite, hacemos la salsa de tomate con unos ajitos y una guindilla, cuando ya está hecha volvemos a poner la anguila frita, añadiendo un puñado de piñones fritos aparte y bien dorados.



## Carne mechada de ternera

**Ingredientes:** Redondo de ternera, longaniza, jamón, chorizo, huevo duro... También aceite, cebolla, tomate, laurel, ajos, sal y jerez o vino seco.

**Elaboración:** Compraremos un redondo de ternera y le haremos un agujero o más en el centro de la parte estrecha y longitudinal. Lo rellenaremos con trocitos de longaniza, jamón, chorizo, huevo duro, etc... Cosemos los extremos y envolveremos con hilo toda la pieza. En una cazuela con aceite o manteca lo doraremos, dándole vueltas con frecuencia. Una vez dorado le añadiremos una cebolla picada, un tomate picado, laurel, ajos, sal y un poco de jerez o vino rancio o blanco seco, al gusto. Lo coceremos a fuego medio hasta que se reduzca el jugo y la carne esté hecha. La salsa la pasaremos por un tamiz y la serviremos caliente en una salsera a parte.



Recetas seleccionadas del libro:  
"Cocina Tradicional de Castellón"

Autor: **Joan Agustí i Vicent**

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

(1ª edición 1998)

## Pellas albardás

Era un dulce tradicional y una receta curiosa del pueblo de Bejís, que se elaboraba en las fiestas de Carnaval.

**Ingredientes:** Pan rallado, perejil, 2 huevos y miel.

**Elaboración:** Picaremos el perejil, batiremos los huevos, reservando una clara para hacer el rebozado. Mezclaremos los huevos batidos, el perejil y el pan rallado. Con la masa haremos unas bolitas que pasaremos por la clara de huevo que hemos reservado y las freiremos con aceite abundante. Cuando estén fritas, las sacaremos, las dejaremos en un plato y les pondremos por encima un chorro de miel.

## Cuajada

**Ingredientes:** Para un litro de leche de cabra o de oveja unos 25 g. de flor de cardo y unos 150 g de azúcar o miel.

**Elaboración:** Se puede hacer de leche de oveja o de cabra, siendo la primera, es decir, la de oveja, la preferida. La leche debe ser natural y fresca sin haber estado antes higienizada, ni se le puede poner nada de agua, sino no cuajaría. El día antes pondremos los pelos de flor de cardo en maceración con un poco de agua. Al día siguiente los sacaremos y los picaremos en un mortero. Una vez picados añadiremos el agua de la maceración, colaremos y reservaremos. Herviremos la leche un buen rato. Cuando esté hervida repartiremos en pequeños recipientes de una ración. Una vez tibia la leche, por cada uno de los recipientes pondremos una cierta cantidad del agua reservada de haber picado el cuajo y dejaremos enfriar y cuajar la leche durante toda la noche. Este es un postre excelente, muy típico de todas las comarcas. Suele comerse una vez cuajado con azúcar o miel.





# Branca

## Mermelada de temporada

(Almassora)



**E**laboradas artesanalmente, con fruta fresca de temporada, tienen un sabor y textura impecables. Las Mermeladas Branca se presentan como un producto casero, de calidad y también ecológico para disfrutar más allá de la hora del desayuno.

Branca sólo elabora dos variedades de mermelada -de naranja y tomate- porque es lo que mejor conocen. "Son las frutas y verduras que hemos cultivado desde siempre, que cuando las plantamos ya sabemos de dónde vienen y del sabor que va a tener", aseguran desde esta empresa, en la que la calidad y el respeto por el medio ambiente son pilares fundamentales. Mermelada de Tomate Artesana, Mermelada de Naranja Artesana y Mermelada Bondia! conforman el catálogo de productos que se pueden encontrar bajo la marca Branca nacida en Castelló de la Plana.

Detrás de este distintivo se encuentra un equipo de personas apasionadas del campo, que se dedica a elegir las mejores frutas y verduras directas de los huertos de la comarca de La Plana de Castelló (Almassora, Castelló, Vila-real, Alqueries, Borriana,...) para fabricar y envasar la mejor mermelada. Elaboradas con productos naturales y ecológicos son un complemento ideal para combinar tradición y cocina. Además, en la actualidad cuentan con la certificación de "Castelló Ruta de Sabor" en la mermelada Branca y la de KM 0 en la mermelada "Bondia!", Branca y el huerto de naranjos en Almassora.



### Mermelada de Tomate Artesanal

La mermelada está elaborada de forma artesanal siguiendo las recetas de siempre y con tomates "óptima" certificados ecológicamente por el CAECV, recogidos en el mejor momento del verano. Maridaje: En Brançal aconsejan acompañar esta nueva mermelada de tomate con: quesos de cabra, tostas, cualquier montadito,...



### Mermelada de Naranja Artesanal

Se elabora con "clemenules" (variedad del cítrico clementina autóctona de la localida castellonense de Nules) ecológicas certificadas de huertos de Castellón de la Plana. También se elabora con "navel".



### Mermelada Bondia!

Bondia! es la nueva mermelada de mandarina de la familia Brançal. Elaborada de manera 100% artesanal con naranjas cuidadas de forma natural y con la certificación KM 0 de los huertos propios de Brançal. Maridaje: Está riquísima en el desayuno, meriendas y para acompañarla con queso, patés,... Y como no, para elaborar los mejores postres: Tartas, pasteles,...

Cabe destacar que la materia prima de Brançal está certificada con el sello ecológico del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunitat Valenciana (CAECV), por lo que Brançal ha adoptado un compromiso con el medio ambiente. Así, ante la necesidad de un entorno limpio y sano, en Brançal cumplen con los principios que rigen la agricultura ecológica en todos sus huertos y creen que éstos tienen que ser los que predominen en la política de ventas, elaboración y funcionamiento de Brançal.

Por otra parte, Brançal promueve, participa y está comprometido con la sostenibilidad del medio ambiente sobre todo en los huertos en los que se recoge su materia prima, "con una política de ventas no abusiva y en la que se respete el precio justo de toda la cadena de venta y la proximidad y claridad con todos sus clientes y/o proveedores", destacan desde Brançal.

**Mermeladas Brançal**  
San Joaquín 35, Almassora  
Teléfono: 689 388 980  
info@brancalmelmelada.com



Algunos de los productos publicados

#### Quesos Almazora



www.quesosalmassora.com

#### Patatas Fritas J. García.



www.patatasfritasjgarcia.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

#### Alcachofa de Benicarló



www.alcachofabenicarlo.com

#### MGO Horchata y granizados



www.mgohorchataygranizados.com

#### Licor Carmelitano



www.carmelitano.com



**Felix Tejada.**

Director Gerente de DiVino

## L'Ermita, D.O.Q. Priorat la obra maestra de Álvaro Palacios

**E**n ese paisaje de armonía e intimidad, legado de los monjes de la cartuja de Escaladei, en unos suelos principalmente de pizarra y riscos, es donde se encuentran las viñas viejas de Garnacha y Samsó que hacen que sus vinos tengan un marcado carácter. L'Ermita es una de las grandes joyas enológicas del panorama español con el que Álvaro Palacios ha conseguido estar en lo más alto en cuanto a reconocimientos se refiere. Un vino limitado, exclusivo, fuera de serie, íntimo, armónico, con una historia detrás llena de emociones. Álvaro Palacios lo define como "La emoción del clasicismo". L'Ermita es uno de esos vinos que traspasan la frontera de lo que es estrictamente un vino para convertirse en un objeto de deseo, una pieza exclusiva, de culto, ansiada por muchos y conseguida por muy pocos.

La uva utilizada para su elaboración procede de un pequeño pago de algo más de 2 hectáreas con suelos de pizarra y viñas muy viejas, de entre 75 y 100 años de edad, situado en la Villa de Gratallops. El suelo es de estructura laminar, situada de forma vertical y oblicua. La parcela se caracteriza por una veta en diagonal de roca arenisca. La escasa producción que arroja este pago es seleccionada a conciencia. La uva escogida se despallilla y se estruja suavemente. Las variedades, garnacha, samsó, garnacha blanca y macabeo, se vinifican por separado. La fermentación alcohólica se realiza en pequeñas tinajas de madera, aplicando bazuqueos para extraer todo el color y la fruta posibles. La fermentación maloláctica y el posterior envejecimiento se realiza en barricas nuevas de roble francés, por un período de 18 meses.

L'Ermita es uno de los vinos más conocidos de España. Una obra maestra. Un vino redondo, espectacular. Con todo el carácter de la pizarra y la personalidad del Priorat.

Álvaro Palacios es uno de los más famosos elaboradores de vinos de España, uno de los que tiene más proyección internacional, y el personaje que mejor representa la revolución enológica que vivió España a partir de la década de los ochenta. Hoy abandera su pequeño reino vitivinícola en la emblemática D.O.Q. Priorat del que salen algunas de las etiquetas más codiciadas y prestigiosas de nuestro país, como Finca Dofí, Les Terrasses o L'Ermita, el vino estrella de la bodega y uno de los emblemas del Priorat en todo el mundo.

Por cierto, depende de añadas, este vino puede costar desde 600 a 1700€ por botella ...



# Langostino de Vinaròs



**C**uenta la tradición que el Duque de Vendôme, descendiente del rey Enrique IV de Francia, murió en 1712 en la ciudad de Vinaròs por un empacho de langostinos tras ser nombrado Virrey de Cataluña. No es cuestión de emular la nefasta hazaña de tal personaje, pero nadie debería perderse este auténtico manjar.

El langostino de Vinaròs se encuentra en las profundidades de suelos arenosos que van desde los 5m hasta los 90 m. Pasa la mayor parte del día enterrado en la arena, de la que tan solo asoman sus ojos, saliendo de esta inactividad por la noche para procurarse alimento. Se puede considerar que es un animal omnívoro ya que se alimenta de moluscos, gusanos y crustáceos de fondo, así como de algas.

Este langostino se captura en la costa que va desde Las Casas de Alcanar a Torreblanca. Tiene una talla que oscila de los 8 a los 14 cm alcanzando los ejemplares más grandes los 18 ó 20 cm. Su caparazón es liso y en su perfil destaca el cuerno de su cabeza, que posee una docena de dientes. Su color transita entre matices rosados y marrones que en los machos se hacen más tenues. Estos tonos se ven matizados por el brillo de su frescura, que en ocasiones llega a proporcionarle reflejos de color naranja vivo. El abanico de su cola posee tres espinas móviles y sobre él destaca su color azul bordeado en rojo y con una franja amarillenta. La llegada del verano, entre mayo y junio, con el aumento de temperatura de las aguas es el tiempo propicio de fecundación y desove para el langostino.

La pesca de trasmallo es uno de los artes de pesca más bonitos, artesanos, y respetuosos con el mar y los fondos marinos que existen, ya consiste en arrojar una línea de red de trasmallo al mar, que suelen ser desde 50 metros de largo hasta 2000 ó 3000 metros de red, según tipo de presa y tonelaje del barco. Esta línea de red parte de una baliza o boya que se arroja al mar y la red cae hasta el fondo, ya que lleva una línea de plomos, y a pocos metros de altura lleva otra línea con boyas de aire, que hace una pequeña pared de red en el fondo del mar, y esta red lleva dos redes trampa a los lados, de manera que el langostino quede atrapado.

En cuanto a su sabor, puede afirmarse que se trata de uno de los langostinos más sabrosos de la Península. La delicadeza de su sabor se debe a la riqueza de alimentos de las aguas de esta costa, enriquecidos por los depósitos del río Ebro, que confieren a sus carnes unas características organolépticas especiales. Elegante, porque su sabor es exquisito; incomparable, porque el langostino de Vinaròs es único; y sorprendente por la cantidad de sensaciones que despierta su degustación. El langostino de Vinaròs es, pues, un producto de calidad indiscutible con un futuro prometedor, que día a día está conquistando un merecido espacio en la alta gastronomía española.

# OFERTA de viviendas en el interior



## Casa en Vilafamés



Casa de piedra en el casco antiguo totalmente Reformada con gusto y equipada con calefacción, climatit, etc... Tiene Vistas, terrazas. Ideal para clientes con posibles y buen gusto que buscan tranquilidad.

**Precio: 195.000 €**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

964 255 934 - 610 060 685

## 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 m<sup>2</sup> de parcela y 175 m<sup>2</sup> de vivienda, dos plantas, 3 habitaciones, 2 baños, chimenea, calefacción central, amueblada.

**Precio: 120.000 €.**

Inmobiliaria Marvic (Castellón)

**Teléfono: 964 21 69 22**

## Casa en Vall d'Alba



Casa en el centro de la Barona, Chafan, dos plantas, dispone de patio y aparcamiento, tiene dos puertas de acceso, en la planta baja tiene comedor amplio con chimenea, cocina, baño, arriba 3 habt. una de ellas con pequeño balcón. La vivienda dispone de luz, agua,

**Precio: 45.000 €**

**Teléfonos: 610 060 685**

## Chalet en les Useres



100 m<sup>2</sup> 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

## Masía en Els Rosildos



Masía grande con vistas, camino asfaltado, terreno de 1.500 m<sup>2</sup>, semireformada con 5 hab., Baño, dos salones, buhardilla, garaje, chimenea, horno, etc..

**Precio: 70.000 €**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

964 255 934 - 610 060 685

## 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

## Masía en Vall d'Alba



Masía adosada, con garaje y corrales enfrente en una parcela de 1.379 m<sup>2</sup> de zona tranquila, a reformar, 4 Habt. Trastero, cocina, chimenea, con luz, acometida de agua, cultivo de algarrobos, cereales.

**Precio: 23.000 €**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos:**

964 255 934 - 610 060 685

## Casa rústica en Montalba



Parcela de 1.000 m<sup>2</sup>. Amplia terraza en la parte superior. Salón, cocina, 3 dormitorios dobles y 2 baños completos. Terraza cubierta. Piscina.

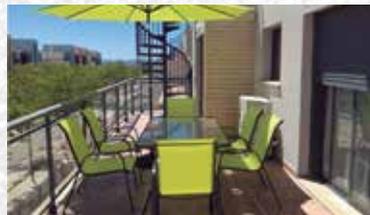
**Precio: Consultar**

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 m<sup>2</sup>, 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 m<sup>2</sup>, luz y agua, orientada al este y con buenas vistas.

**Precio: Consultar**

Ribes Agencia Inmobiliaria

**Teléfonos: 55.000 €**

964 255 934 - 610 060 685

## Casa en Cabanes



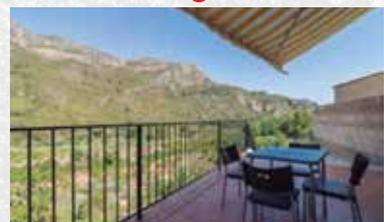
Casa de 112 m<sup>2</sup> con 2 habitaciones y 1 baño. Situada en pleno centro del pueblo.

**Precio: 65.000 €.**

Inmobiliaria Modesto L. Beltrán

**Teléfono: 964 31 02 18**

## Casa en Argelita



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

**Precio: 160.000€**

Ángel Herbella

**Teléfono: 637 547 029**

# Yeray Monforte Jaén

## De profesión: Bartender



En la "Roneria cocktail & rum"

**Y**eray Monforte Jaén (Castellón, 13-11-1987) ha forjado, a sus 29 años, una carrera meteórica como bartender. En dos años se ha hecho un nombre dentro del universo de la coctelería tras participar en importantes competiciones nacionales, al mismo tiempo que acreditaba su formación con prestigiosos cursos e, incluso, título universitario. Además, su contagiosa pasión por el oficio, la creatividad y una exquisita, a la vez que divertida, atención detrás de la barra han acompañado a Yeray a lo largo de su intensa vida profesional. Tras quedar finalista en el Beefeater MixIdn 2016 y ser elegido Mejor Bartender Área Levante World Class 2016, ya trabaja en interesantes proyectos para este año.

Uno de sus cocktails estrella  
"la ruta de las especias"



### **Acaba de participar en la final de la prestigiosa competición Beefeater MixIdn 2016. ¿Cómo ha sido la experiencia?**

Fue una experiencia muy bonita. Tuve la oportunidad de ser uno de los diez finalistas en uno de los concursos más importantes de coctelería con ginebra e intenté disfrutar de cada momento. Porque todos vamos a ganar, pero sólo uno logra el primer premio. Al final lo importante es quedar contento con el trabajo realizado y yo me sentí muy orgulloso de mi participación en la competición. Ya venía de una semifinal que se celebró en Valencia, en la que quedé primero, lo que para mí supuso ya una gran satisfacción.

### **¿Qué cóctel preparó?**

El cóctel se llama "Speech Royal" y lo preparé con Beefeater Ginebra 24, sirope de cerveza, almendra y pimienta sichuan, vino gasificado de pomelo y aroma de frambuesa. Se pedía que se elaboraran cócteles inspirados en películas y yo elegí "El discurso del Rey". Cada uno de los ingredientes representaba a uno los personajes del film.

La ginebra era el rey, el logopeda se reflejaba con el sirope porque su abuelo tuvo una empresa de cerveza y la pimienta y la almendra van bien para curar la tartamudez. El vino era el hermano que abdicó y la mujer plebeya; la frambuesa, la esposa y la hija del rey, la actual reina Isabel, porque a ambas les entusiasma la frambuesa. Siempre se busca una historia, un vínculo.

### **El "gin-tonic", en los últimos años, se ha transformado en una de las bebidas de moda, ¿Cómo se elabora un buen "gin-tonic"?**

Colocar la cantidad justa de ginebra, mucho hielo y terminar con un *twist* de limón o naranja. Con estas tres pautas tienes un gran "gin-tonic", no necesitas mucho más. Los barman no podemos renegar de esta bebida porque gracias a la moda del "gin-tonic" la gente ha empezado a apreciar la coctelería. De hecho, en el ámbito internacional se vive una segunda época dorada. Y en España está llegando.

Castellón, aunque es una ciudad todavía con poca tradición coctelera, en el local donde estaba de encargado, "La Ronería", tuvimos una caja media del 50% de cócteles. Eso es una barbaridad. Al fin y al cabo, el hecho de que los "gin-tonic" se preparen con tanto mimo ha hecho que la gente empiece a apreciar la coctelería. La gente quiere tomarse un buen "gin-tonic" y que se lo preparen bien. Si cada vez más se cuida comiendo, también lo hace bebiendo.



*En el Speed Challenge de la Competición World Class 2016 donde fue elegido "Mejor Bartender Área Levante"*

**Su trayectoria profesional viene avalada por distintos premios en concursos nacionales ¿Qué reconocimientos ha obtenido?**

Quedar finalista en Beefeater MixIdn 2016 ha sido magnífico. Pero para mi también fue muy importante ser elegido el pasado verano el "Mejor Bartender Área Levante World Class 2016".

Era la primera vez que llegaba a una final nacional y acabé entre los 8 mejores "bartender" de España. También recuerdo con un especial cariño cuando logré clasificarme en tercer lugar en el Spirit Sommelier de España 2016; además de ganar el I Concurso de gin&tonic provincia de Castellón 2014 y V Certamen bartender Gin&Tonic del Mediterráneo 2015. Comencé a competir un poco por obligación para darme a conocer. Después me di cuenta de que me gustaba porque al fin y al cabo lo mejor de este tipo de concursos es la gente que conoces y los contactos, muchas veces, laborales, que se consiguen.

Hace dos años yo era el chico de Castellón y ahora ya saben mi nombre. Las competiciones son bonitas y está muy bien el reconocimiento, pero al final el día a día, el trabajo detrás de la barra es lo que te hace sentir un barman.

**¿En qué momento decidió escoger como futuro profesional ser Barman o Bartender? ¿Cuáles fueron sus inicios en el mundo de la coctelería?**

Castellón es una ciudad con sol, costa, turismo y buena gastronomía. Me di cuenta de que la coctelería podía ser un pilar importante en el sector hostelero y fui a por todas.

Empecé en la coctelería hace cuatro años y complitó desde hace dos. Todo comenzó un verano cuando me quedé en el paro y empecé a trabajar en un local del Puerto del Castellón "Bianco Rosso" -ya había sido camarero antes porque mis padres son hosteleros y se me daba bien, pero le faltaba creatividad-. En este local de "gin-tonic" y coctelería me picó el gusanillo de aprender más de este mundo y me compré mi primer libro y algo de material, y comencé siendo el típico del grupo que hace los mojitos y los "gin-tonic", un hobby que terminó convirtiéndose en pasión.

Los primeros años fui un poco autodidacta, de lo que estoy muy orgulloso, hasta que decidí que iba a ser mi oficio el resto de mi vida. Entonces comprendí que debía obtener títulos que acreditaran mi formación.

*Un barman debe ser apasionado, estudioso y sobre todo, tener aptitudes para hablar con la gente; ser un buen comunicador*

Recientemente realicé el Curso de Experto en Bartender y coctelería moderna en la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Culinarias Basque Culinary Center, en San Sebastián, donde tuve el honor de ser el encargado de pronunciar el discurso de fin de curso. También tengo la Titulación de Barista nivel Intermedio por SCAE (The Speciality Coffee Association of Europe) y estudié en la Escuela de Bartending, Bartrainers Barcelona, además de participar en las Jornadas de Alta coctelería de Valencia y el Curso de coctelería evolutiva por Javier Caballero. Soy un auténtico apasionado de este oficio. Cuando tu hobby se convierte en profesión no sabes desconectar.

### ¿Quiénes han sido sus referentes?

En el ámbito de la Comunidad Valenciana, Iván Talens; y a nivel nacional, Patxi Troitiño. Son mis dos referentes.

### ¿Cuál es la creación de la que se siente más orgulloso?

Me considero un barman muy mediterráneo, pero me encanta también el ron. Por eso, el año pasado preparé un cóctel en el Spirit Sommelier de España 2016 del que me siento muy orgulloso, "Los frutos del ron". Me acompañaron mis padres y fue una competición muy especial y divertida, donde no había una marca detrás y tenías que saber un poco de todo porque puedes ser muy bueno en conocimientos, pero no tener ni idea de mezclar, o viceversa.

### ¿Qué aptitudes tiene que tener un buen bartender o barman?

Además de la pasión, que es el primer requisito, un barman debe ser organizado, estudioso y sobre todo, tener aptitudes para hablar con la gente; ser un buen comunicador. A mi me gusta contar al cliente cómo lo preparo. Así, el próximo día que se acerque a la barra me dirá: "Yeray, ponme lo que quieras". Me encanta que la gente esté en la barra, viéndome trabajar y tener contacto con el cliente y, sobre todo, que se vaya contento.

### Castellón ha sido una ciudad en la que no se ha valorado demasiado la coctelería ¿está cambiando esta tendencia?

Lo bueno es que la gente está cuidándose más y cuando esto ocurre, al mundo de la coctelería le funciona mejor. Curiosamente, antes cuando se salía se fiesta, se bebían por ejemplo tres, cuatro o cinco "gin-tonics". La mayoría de las veces, a partir del segundo le daba igual todo. Ahora la tendencia es que la gente sale menos de fiesta, pero cuando lo hace prefiere tomarse una o dos copas, y que sean de calidad. Ahí es donde entra la coctelería. Porque mucha gente no lo sabe, pero el "gin- tonic" es un cóctel. Además, también se viaja más y tenemos una mentalidad más abierta.



### ¿Cree que la coctelería esté viviendo una nueva edad dorada?

Así es, y esto va a ir a más.

### ¿La gastronomía les ha ayudado?

Nos ha ayudado muchísimo. Este éxito de la coctelería se lo debemos en parte a la alta cocina. Hemos recogido sus técnicas, forma de trabajar, el talante metódico y, por su puesto, la creatividad. A partir de ahí, hemos bebido de sus fuentes para crear nuestra propia identidad. Además, creo que la coctelería posee algo que la cocina nunca va a tener, y es la espontaneidad. A un barman, detrás de la barra, le pueden pedir coctelería clásica, carta de cócteles y aparte, que improvise. En el mundo de la gastronomía esto es más difícil. En coctelería tenemos la creatividad de la gastronomía y la cercanía de la sala.

### ¿Hacia dónde apuntan las nuevas tendencias en coctelería?

Lo bueno es que la coctelería tiene muchas fuentes de las que beber. Puede recibir influencias del vino, la cerveza, el té y el café. Cada una es ya una especialidad, pero se pueden unir en la coctelería. Además, se tiende a reinventar la coctelería clásica, darle un toque más personal y moderno para agradar a más público. Pero es importante trabajar versiones de un cóctel clásico para intentar llegar a más gente, sin perder la clientela tradicional.



*Impartiendo un curso en GASMA*

### **¿Podría definir los gustos actuales de los consumidores?**

En España siempre hemos sido muy dulzones y es complicado cambiar los gustos de la gente. Pero lo que se está consiguiendo es a partir de bebidas llamativas a la vista, introducir cócteles diferentes. Las tendencias en la provincia de Castellón es buscar el equilibrio entre azúcares y cítricos. El cítrico y el azúcar deben estar presentes.

### **¿Los cócteles sin alcohol tienen su público?**

Es otra gran tendencia que está surgiendo porque a las personas que no les gusta el alcohol no les puedes agitar zumos de naranja y piña, por ejemplo, y ya está el cóctel hecho. Yo también utilizo té, café, bebidas carbonatadas o siropes muy específicos. Inventé incluso un cóctel sin alcohol y sin ningún tipo de azúcar añadido. Gustaba mucho. Es un mercado más pequeño, pero está ahí.

### **En la coctelería es bonito saber la historia de la creación de los cócteles y el por qué de sus nombres ¿Cuál es el más original que ha creado?**

Todos los cócteles tienen sus historia. De los más originales que he hecho es uno que preparé en un concurso donde te tenías que inspirar en un libro. Elegí "Moby Dick" y como la ginebra se llamaba Ish, utilicé un juego de palabras para enlazar ambos títulos: "Moby Ish Drink". La creatividad es muy importante.

### **¿El barman tiene utensilios básicos para trabajar?**

Cada barman tiene su estilo. Hay quienes trabajan a "ojímetro" y saben la cantidad que están echando desde la botella sin medidor. En la coctelería actual, lo más importante son las ganas del barman. Con un poco de bebida y hielo se puede preparar un cóctel riquísimo. Creo que en líneas generales lo más indispensable sería el hielo. A partir de ahí, hay infinidad de utensilios, como la coctelera, la cucharilla, el medidor, etc... Siempre que voy a concursos, tengo mis herramientas, pero también es cierto que con un vaso, una cucharita, un poco de hielo y bebida, preparo un cóctel bueno y rico sin necesidad de mucho material.

### **¿Se hace show detrás de la barra?**

Vendemos también por los ojos. A mi me encanta elaborar un cóctel en la barra y si llama mucho la atención (por ejemplo, echa humo) otro cliente me dice que le prepare el mismo cóctel. "No sé lo que lleva, pero quiero ese cóctel".

### **¿Cómo es su estilo detrás de la barra?**

Hay algunos muy serios, otros elegantes, también se pueden caracterizar por ser muy técnicos y también están los alocados. Yo me veo como una combinación de estilos. Me definiría como divertido, creativo (uno de mis puntos fuertes) y bastante humilde.

### **¿Qué proyectos tiene en marcha este año que acaba de comenzar...?**

Acabo de venir de San Sebastián y dentro de unos meses me marchó a Barcelona a trabajar, aunque continuaré dando clase en GASMA y en el CdT (Centro de Turismo) en Castellón y seré colaborador de la revista "Castelló Turisme i Gastronomia", al mismo tiempo que seguiré de asesor en la "Ronería". Por otra parte, estoy preparando un proyecto sobre "coctelería mediterránea" con el que seguro sorprenderemos.



*Momento de la entrevista a Yeray Monforte en la redacción de CASTELLÓ Turisme i Gastronomia*

# Vilanosporum Experiències

Una oferta turística en Vilafranca  
que combina gastronomía y truficultura



Una nueva iniciativa agrícola y gastronómica pretende dinamizar la oferta turística en Vilafranca (Els Ports), principalmente, durante los meses de enero y febrero. Con este objetivo nace "Vilanosporum Experiències", un paquete turístico que combina gastronomía y truficultura en una experiencia de mediodía para descubrir el mundo de la trufa, un producto genuino de la zona y su disfrute en la cocina.

De la mano del Restaurante L'Escudella Vilafranca (Bruno Morraja y Emilio José Pons Tena) y de Trufa del Mas (representados por Toni Torío y Oriol Torío Monfot) se ha creado esta nueva marca que venderá como producto el combinado de la degustación de cocina, los productos de la zona y la visita a una plantación trufera con una búsqueda de trufas incluida.

La actividad ofertada constará de una jornada que empezará en L'Escudella, donde se podrán degustar productos de la zona con la trufa como protagonista. Desde allí, acompañados por Oriol Torío, se dirigirán hacia la plantación trufera (fincas de cultivo ecológico de Tófona dels Massos de Berga i del Mas de Rambla) donde se podrán vivir de primera mano en un marco incomparable las sensaciones y emociones del cultivo y búsqueda de la trufa. Finalmente, los visitantes degustarán un menú basado de principio a fin en la "Tuber Melanosporum" en el restaurante L'Escudella. Esta experiencia se podrá realizar los meses de enero y febrero, y el precio por persona es de 50 euros. Además, las experiencias se organizarán para grupos entre dos y ocho personas.

Los responsables de este proyecto presentaron oficialmente "Vilanosporum Experiències" durante una jornada en la que participaron varios representantes de la administración pública, empresarios y medios de comunicación.





*Cola de carabineros sobre crema de tierra*



*Pollo De Corral con orejones y Salsa de Trufa*



*logurt de Leche de Cabra Trufado*

Comenzó con una amplia variedad de embutidos locales: jamón, tostadas con tomate de colgar, queso trufado,... y continuó con una exposición del mundo de la trufa y la agricultura de precisión por parte de Oriol Torio Monfort (Trufa del Mas). En esta plantación se está aplicando agricultura ecológica certificada por CAECV y nuevos avances tecnológicos en la gestión de la plantación. Seguidamente, Emilio José Pons Tena (cocinero y copropietario de L'Escudella Vilafranca) expuso los criterios culinarios a aplicar y el tratamiento de la trufa en cocina, con el fin de apreciar todo su sabor y aroma.

Después del desayuno se dirigieron hacia la plantación y comenzó la "experiencia de la búsqueda de trufa" acompañados de la perrita "Diana", paseando por la plantación. Hubo suerte y se encontró el apreciado diamante negro ("tuber melanosporum"), concretamente tres "tofonetes", eran pequeñas pero desprendían un gran aroma y estaban en óptimo punto de madurez. Al finalizar la investigación, se dio una vuelta por el término del Mas, apreciando el paisaje salvaje y duro que caracteriza el terreno.

Una vez en L'Escudella degustaron un menú compuesto por "Escalivada de Temporada con Pan de Aceite y Trufa laminada"; "Croquetas Burlada", "Ensalada Invernal con Aceite de Trufa", "Cola de Carabineros sobre Cama de Tierra", "Pollo De Corral con orejones y Salsa de Trufa" y "logurt de Leche de Cabra Trufado".

Cada uno de los platos fue comentado por Bruno Morraja, de L'Escudella. En un ambiente distendido y agradable, los asistentes comentaron las posibilidades que este tipo de experiencias pueden aportar a la comarca de Els Ports y en la provincia de Castellón durante los meses de enero y febrero, tal como se plantea esta iniciativa, cubriendo así la campaña de búsqueda de trufa.



*El paquete turístico incluye visita a una plantación trufera y degustación en el restaurante*

# Plan Estratégico de Turismo



El Presidente de la Diputación, Javier Moliner, durante la presentación del Plan Estratégico de Turismo

**E**l turismo es ya una de las locomotoras de la economía provincial. Un sector productivo de primer orden que desde la Diputación vamos a seguir impulsando, potenciando la competitividad de la provincia como destino turístico para que deje de ser un sector y se convierta en una industria que sea fuente de riqueza para nuestros pueblos". Así lo anunció el presidente, Javier Moliner, en la presentación del Plan Estratégico de Turismo 2017-2020 diseñado por la administración provincial "para definir un modelo de futuro para el sector que multiplique las oportunidades económicas y laborales".

Moliner ha destacado que las iniciativas y políticas de promoción turística ideadas dentro del plan provincial ambicionan que el turismo pase en cuatro años de representar el 12,3% del PIB provincial al 16% "convirtiéndose en una industria que aumente un 30% los ingresos y traiga a nuestros pueblos más y mejores oportunidades económicas".

En la misma línea, y en clave laboral, Moliner ha reseñado que la meta de esta nueva hoja de ruta turística pretende que la cuota que representa el turismo sobre el total de la población empleada aumente un 33%, pasando la media de personas empleadas de 18.754 personas hasta las 25.000 a medio y largo plazo. El documento marco elaborado establece las cuatro grandes claves estratégicas que definen el modelo turístico provincial.

En primer lugar, desde la Diputación se quiere potenciar la "marca diferencial" de Castellón, por su oferta de costa y montaña, así como su importante patrimonio natural, histórico, cultural y gastronómico. El segundo punto es convertir a Castellón en un "destino multiexperiencia" y apostar también por un turismo sostenible, tanto económica como medioambientalmente. Por último, se prevé consolidar un destino más competitivo.

## La provincia, en "Minube"



La Diputación promocionará la provincia ante más de 90 millones de usuarios en la mayor comunidad de viajeros a nivel nacional y con presencia en los principales mercados europeos. Ha aprovechado su presencia en Fitur para cerrar un acuerdo de colaboración con la red social especializada en viajeros, "Minube", al objeto de dar a conocer la oferta turística de la provincia a sus millones de visitantes.

## Llegada de turistas portugueses

El presidente, Javier Moliner, en el marco de Fitur, se reunió con la empresa gestora del aeropuerto en la que han ultimado la llegada de turistas portugueses a Castellón. Después de mantener un ambicioso encuentro de trabajo a tres bandas en la que, acompañado por Alexander Schroll, director de la empresa gestora del aeropuerto y Jean Luc Magan, director comercial, se ha reunido con representantes del importante turoperador Serhs al objeto de "conseguir cerrar todos los acuerdos a nuestro alcance y que estos se traduzcan cuanto antes en más turistas para la provincia".



## Castellón Senior supera el 95% de reservas

La segunda edición del ambicioso programa turístico, Castellón Senior, va camino de colgar el cartel de no hay billetes pese a las cerca de 300 plazas extra ofertadas respecto a la primera campaña celebrada el pasado año. Las reservas superan ya el 95% de las 10.707 plazas ofertadas.

# Nuevas inversiones para el Castillo de Peñíscola



El presidente, Javier Moliner, destacó que el Castillo de Peñíscola “tiene que ejercer cada vez más de elemento tractor que atraiga grandes masas de turistas a nuestra provincia”. Así, durante una visita en el que se han presentado los trabajos de restauración y el nuevo proyecto expositivo acometido dentro del Plan Director del castillo en 12 salas de la planta baja y las dependencias pontificias así como en el faro que acogerá el centro de recepción de visitantes, Moliner recordó que la cifra de turistas ha crecido en los dos últimos años por encima del 20% tras casi una década a la baja. Además, el año pasado superó la barrera de los 300.000 visitantes. Por eso, “vamos a seguir invirtiendo en el Plan de Actuaciones para la dinamización turístico-cultural”, aseguró.

Cabe destacar que durante las obras de la primera fase de adecuación se ha procedido a la instalación museográfica en la planta baja dedicada a los constructores del castillo, los templarios, que comprenden las caballerizas y el cuerpo de guardia y las de la parte de la planta superior, donde se encuentran los espacios que ocupó el Papa Luna para su residencia, estancia principal comedor, biblioteca y estudio.

Respecto a las obras que permitirán que el faro albergue las oficinas y ventas de entrada a la fortaleza gracias a una inversión de 267.000 euros, ya se ha instalado la estructura metálica que soportará las vigas de madera que constituían el soporte principal de esta construcción de finales del siglo XIX.



**Vicent Sales Mateu.**

Diputat provincial de Cultura

## Castillo de Peñíscola, un nuevo impulso al turismo cultural provincial

**E**l Castillo de Peñíscola es un orgullo para todos los castellonenses y estamos trabajando para convertirlo en un reclamo turístico mundial por ser nuestro mayor icono cultural y un referente turístico para toda la provincia.

La apuesta de la Diputación por el turismo pasa por poner en valor los mejores escenarios de nuestra tierra en cultura, en festivales, en deportes, en todo aquello en lo que nuestra tierra es atractiva de cara a atraer a más visitantes y con mejor retorno económico para nuestros pueblos. En ese sentido, el Castillo de Peñíscola es el emblema turístico cultural por excelencia de Castellón y trabajamos por reforzar ese posicionamiento. Desde el gobierno provincial estamos haciendo un esfuerzo importante para posicionar a la provincia de Castellón como un destino de referencia en turismo cultural y el Castillo de Peñíscola es uno de nuestros principales atractivos culturales y turísticos.

El esfuerzo de la Diputación se ha materializado de muchas maneras y la primera y más importante es con un gran esfuerzo inversor que ha hecho que invirtamos cerca de medio millón de euros en las primeras fases del proceso de adecuación de esta imponente fortaleza papal. Este ambicioso proceso de adecuación de la fortaleza que el Gobierno Provincial está acometiendo desde el año 2014 tiene como principal objetivo, hacer del castillo en el que habitó el Papa Luna un reclamo que enganche cada vez a más turistas.

Los trabajos que se han acometido en el Castillo de Peñíscola son principalmente de restauración y además se ha llevado a cabo el nuevo proyecto expositivo, dentro del Plan Director del castillo, en 12 salas de la planta baja y las dependencias pontificias así como en el faro que acogerá el centro de recepción de visitantes. La finalidad última de todas las actuaciones es valorizar esta joya patrimonial provincial, atraer cada vez a más turistas y continuar sumando buenas noticias turísticas y económicas con el castillo como puerta de entrada a la provincia de miles de turistas.

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

Aquí le ofrecemos algunas propuestas

Hasta el **24**  
Castellón

EXPOSICIÓN

## Artistas de Castellón

*José Antonio Arias (Keco)*

Lugar: Casa de Cultura (Antonio Maura, 4)  
 De lunes a viernes de 10 a 14h  
 y de 17.30 a 21h.



**5**  
Castellón

MONÒLEG

## El Mundo de la Tarántula

Espectacle de Pablo Carbonell.  
 Teatre Principal de Castelló  
 Hora. 19 horas. Entrada: 22/18/10 euros

**9**  
Castellón

CONCIERTO

ABONAMENT D'HIVERN

## Orquestra de Cadaqués

Auditori i Palau de Congressos de Castelló  
 Daniel Hope, violí.  
 Director: Jaime Martín  
 Hora. 19:30 horas.  
 Entrada: 30/20/10 €



**2-3**  
Castellón

FESTES DEL  
CARRER

## Sant Blai 300<sup>è</sup> Aniversari

*Dia 2 de febrer:* 19 h. Inauguració de l'exposició  
 "25 anys per al record" (Sant Blai, 81)  
 19:30 h. Conferència "300 anys, Sant Blai Patró de Castelló"  
 (Llibreria Argot, C/ Sant Vicent, 16)  
*Dia 3 de febrer:* 19 h. Inauguració de l'altar (Sant Blai, 67)  
 19:30 h. Concert de la Banda Municipal de Castelló (C/ Sant Blai)

**17**  
Castellón

CONCIERTO

## Maria Arnal i Marcel Bagés presenten el seu nou disc "Verbena"

Lloc: Paranimf. Hora: 20 hores  
 Preu: 12 €. Tarifa reduïda 10 €.  
 Entitat: Universitat Jaume I

**17 al 19**  
Benicassim

CINE

## Nocturnal animals (Animales nocturnos)

Días 17 y 19 v. ingles s. cast.  
 Día 18 v. doblada  
 Hora: 22:30 h.  
 Precio: 3 €. NR -16 años  
 Thriller. USA. 115 min.  
 Dirección y guión: Tom Ford

# TALÍA

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



SerigrafíasLibra s.l.  
 www.serigrafiaslibra.com



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

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



La XII Muestra de Música en Directo y Cine Cinemascore tendrá lugar del 9 al 12 de febrero con la participación de grupos locales, nacionales e internacionales. El festival, único en su especie, genera un espacio en el que los artistas interpretan, en directo, su particular y exclusiva versión sonora para la película que se reproduce en la pantalla. Con propuestas singulares, y casi exclusivas, el Cinemascore ofrece la posibilidad de disfrutar del cine y de la música en directo de una forma diferente, en la que las sensaciones pueden ser muy enriquecedoras. El proyecto organizado por el aula de Cine y Creación Juvenil de la UJI y la promotora Born Music contará este año con la actuación de Truna que pondrá música al clásico "Freaks" (La parada de los monstruos) el día 9 en el Centro Municipal Antonio Maura, mientras que el Paraninfo acogerá las propuestas de los días 10, 11 y 12: La actuación de los castellonenses Montefuji acompañando la película "Cube"; el grupo de Los Ángeles Xiu Xiu acompañarán con su rock vanguardista la obra japonesa "Bajo los cerezos en flor", y los asturianos Elle Belga pondrán su particular banda sonora a "The Hill".

## Salva Nebot presenta sus "Fragmentos de Ausencia"

El fotógrafo Salva Nebot presenta sus últimas obras en la exposición "Fragmentos de Ausencia" que estará abierta al público hasta el 25 febrero en la Llotja del Cànem. Según el crítico de arte Román de la Calle, "en la dilatada trayectoria profesional de Salva Nebot, gracias a la persistente experimentación fotográfica, ha sabido armonizar -a partir de sus habituales recursos técnicos y estéticos- el impacto visual con la carga poética y el peso dramático. Para ello, ha potenciando, en paralelo, toda una serie de diversificados halos de indeterminación, sugerencias, contrastaciones y misterio, resultantes, que, por cierto, invaden habitualmente la mayor parte de sus composiciones fotográficas". "La presente propuesta fotográfica de Salva Nebot -Fragmentos de Ausencia- echa sus raíces justamente en este sustrato de comprometidas posibilidades estéticas y de honda responsabilidad moral, que nos circunda y obliga, de lleno, en la actualidad".



# Equipa tu cocina



**F**rigoríficos, vitrocerámicas, placas de cocina, congeladores, hornos, campanas, lavavajillas, etc.... forman parte de ese grupo de electrodomésticos básicos en nuestra cocina que nos permiten ahorrar gran cantidad de tiempo en todas nuestras tareas diarias. Pero si además pretendemos tener una cocina organizada y con un menaje de lo más completo existe también un extenso catálogo de utensilios y otros accesorios que nos ayudarán a decorar y hacer más práctico nuestro hogar.

En el próximo número dedicaremos una sección a informar sobre todos aquellos productos que nos permitan equipar y decorar nuestra cocina. ¿Qué pequeños electrodomésticos no pueden faltar en una casa moderna? ¿Cómo podemos conseguir una cocina ordenada? ¿Cuáles son los utensilios imprescindibles? ¿Cómo elegir un buen cuchillo?

En **Castelló Turisme i Gastronomia** ofreceremos una interesante y variada información sobre cómo equipar una cocina.

---

## Alimentos congelados

**L**os alimentos congelados están cada día más presentes en los hogares españoles. De hecho, el 99% compra productos congelados y su consumo representa un 6% del total de la cesta de la compra; así se desprende de un estudio realizado por una importante consultora líder en investigaciones de mercado. Y las razones pueden ser muy variadas: son productos saludables, rápidos de preparar, siempre disponibles en casa o, simplemente, por comodidad.

En el próximo número iniciamos una sección en la que, de la mano de profesionales, se informará sobre qué saber de los productos congelados, cómo sacarles el máximo partido, así como aclarar muchas de las dudas que surgen a la hora de comprar los productos.

¿Es peor un alimento congelado que uno fresco?, ¿cambian las propiedades nutricionales del alimento con la congelación?, ¿qué significa mantener la “cadena del frío”?, ¿los alimentos congelados caducan?, ¿cuál es la forma correcta de descongelar un alimento? ¿qué congelados son mejores?, ¿es lo mismo congelación que ultracongelación?, ¿por qué son más baratos? Estas son solo algunas de las preguntas que nos hacemos los consumidores y que en esta sección le iremos desvelando.





# Panadería y Repostería Artesanal

**H**arina, levadura, sal y agua, sin aditivos, son los ingredientes básicos de nuestro pan tradicional. El de siempre, el que se disfruta sólo con el aroma, la corteza crujiente y un sabor característico que revela un alimento sano, artesanal y de calidad.

El pan forma parte del grupo de productos que han constituido la base de la alimentación de todas las civilizaciones debido a sus propiedades nutritivas. Sin embargo, en más de una ocasión, se le ha maltratado y se ha retirado de nuestra dieta. Hoy está demostrado, científicamente, que es uno de los alimentos que no debe faltar en nuestra despensa.

Castelló Turisme i Gastronomia, bajo el patrocinio de **Servicios Panadería S. L.** arranca una nueva sección donde se realizará una labor divulgativa e informativa acerca del pan, su elaboración y variedades; así como de la repostería en la que se utilizan productos frescos y naturales, mostrándoles aquellos que podemos disfrutar en los restaurantes de nuestra provincia. También les ayudaremos a elegir los utensilios adecuados para su elaboración.

Para ello, el **Gremi de Forners de Castelló** y su Maestro Mayor, José Miró, serán los encargados de desvelar los secretos del pan y la repostería artesanal y de calidad. De su mano aprenderemos la forma de manipular y elaborar los productos para confencionar una repostería de "maestros artesanos".

Esta es una buena oportunidad para aprender y recuperar las buenas costumbres y conocer más de cerca el mejor aliado de una dieta sabrosa, sana y equilibrada.

Nuestro agradecimiento al **Gremi de Forners de Castelló** y a la empresa **Servicios Panadería S. L.**

**Maestros Panaderos**  
ARTESANOS DEL PAN Y LA REPOSTERÍA



# Pekín:

## una ciudad de contrastes



*Pekín es donde mejor se puede apreciar el contraste entre lo antiguo y lo moderno*



**Víctor J. Maicas.**

Escritor

**P**robablemente sea en la capital de China, en esta descomunal ciudad de unos 23 millones de habitantes, donde mejor se puede apreciar el radical cambio que ha experimentado este inmenso país durante las últimas décadas.

Y es que si bien Shanghái representa el motor económico de la nueva China, es en Pekín donde mejor podrán apreciar esos contrastes entre lo antiguo y lo moderno, entre el pasado y el presente. Sí, en Pekín podrán observar modernos edificios de acero y cristal pero también bellos y espectaculares vestigios de su pasado imperial como la Ciudad Prohibida, el Palacio de Verano o el Templo del Cielo. Igualmente, descubrirán una urbe plagada de grandes avenidas con un tráfico infernal, en contraposición a los viejos y laberínticos barrios (los hutong) en donde incluso hoy en día casas de una sola altura comparten el mismo baño público situado en un determinado lugar de la calle. Es más, es aquí también donde comprobarán el gran avance de la tecnología (parece que cada chino haya nacido con un móvil incorporado en la mano) en contraposición con el rígido control de siempre que las autoridades del país mantienen sobre la población, pues sin ir más lejos, acceder a la mismísima Plaza de Tiananmén supone pasar un sinfín de controles policiales (supongo que los gobernantes todavía tienen muy presente los hechos que acaecieron en esta plaza en 1989).

Así pues, si ustedes son viajeros ocasionales y no disponen de demasiado tiempo, yo les recomendaría que empezasen su recorrido precisamente en la Plaza de Tiananmén, centro neurálgico de la ciudad, para después dirigirse hacia la Ciudad Prohibida, residencia oficial de los emperadores y lugar en el que podrán

**Cantabria como nunca te hubieras imaginado**

Cantabria Infinita

**AÑO JUBILAR LEBANIEGO**

Del 23 de Abril de 2017 hasta Abril de 2018

Programas completos en Posición Completa y visitas

4 días / 3 noches	6 días / 5 noches
<b>350€</b>	<b>495€</b>

información y reservas  
**900 842 900**  
en su oficina más cercana



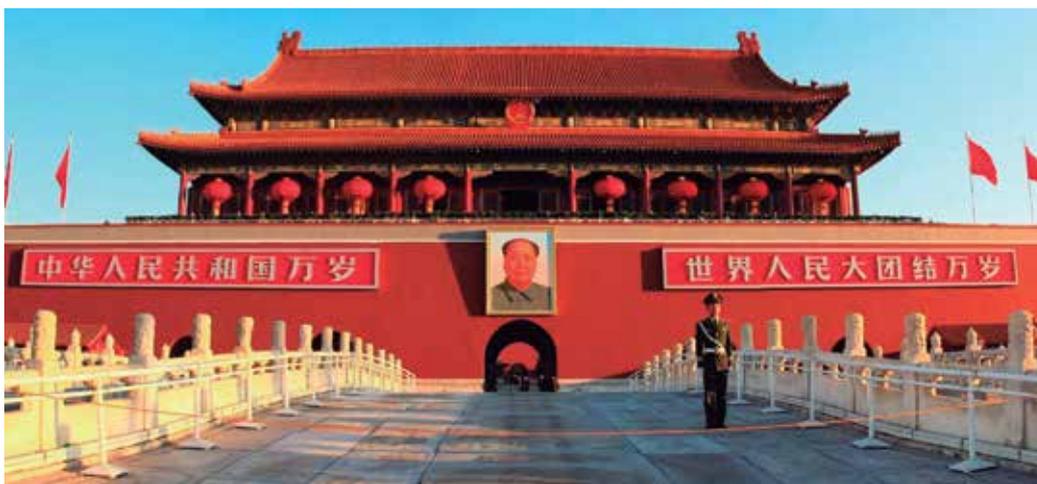
*Pekín, con sus 23 millones de habitantes es una ciudad donde observar modernos edificios de acero y cristal*

observar la magnificencia de la imperial China. Por supuesto, les recomiendo que al salir por la puerta norte se detengan frente al encantador parque Jingshan que, ocupando una colina artificial construida con la tierra excavada precisamente del foso que rodea toda la Ciudad Prohibida, hará que oxigenen sus pulmones entre las sombras de los árboles mientras observan el cautivador paisaje que les rodea. Y bueno, si a esas alturas del día el sol todavía no ha decidido dar paso a la noche, entonces aprovechen el final de la jornada para pasear por el encantador parque de Beihai, justo pegado al de Jingshan, ya que allí relajarán su espíritu entre hermosos lagos plagados de flores de loto y bellos templos como el de la Paz Eterna o el de la Dagoba Blanca.

Evidentemente, y una vez visitados igualmente el impresionante Palacio de Verano o el atractivo recinto arbolado que guarda en sus entrañas el hermoso Templo del Cielo, en esos días posteriores de su estancia no dejen de visitar los hermosos lagos y atractivos barrios de hutong situados justo al norte del ya comentado parque Beihai, con la torre del Tambor y de la Campana como máximo exponente.

¡Ah!, y si su espíritu les incita a descubrir exóticos sabores, acérquense hasta la comercial calle Wangfujing (muy cerca de la Ciudad Prohibida) puesto que además de compras, en sus calles perpendiculares podrán degustar, si lo desean, esas rarezas gastronómicas de la antigua China (escorpiones, arañas, ciempiés...). Aunque eso sí, al margen de este tipo de productos no excesivamente apetecibles para los paladares occidentales, lo que sí les recomiendo encarecidamente es que no se marchen de esta ciudad sin degustar su plato estrella: el pato laqueado, una auténtica delicia para cualquier paladar. Y por cierto, aunque no se encuentre propiamente en la ciudad de Pekín, sería imperdonable que no visitaran una de las grandes maravillas del mundo: la Gran Muralla.

Bien, pues buen viaje y no olviden iniciar su visita a este país con el típico saludo chino, “ni hao”, ya que sin duda les devolverán dicho saludo con una amplia sonrisa, fruto de la acogedora hospitalidad de este milenario pueblo.



# 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](http://www.turismodecastellon.com)

 [www.facebook.com/turismodecastellon](https://www.facebook.com/turismodecastellon)

 <http://twitter.com/turcastellon>