

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 73 - Marzo 2017 - 2€

EL GIN & TONIC perfecto

Onda:
esencia medieval

Panadería y repostería artesanal

Una realidad
**AEROPORT
CASTELLO**

**RECETAS
TRADICIONALES**

- LA MAR DE BO -
Ganador del concurso
de pinchos de la alcachofa

Castellón
escenario deportivo

vovamar

hotel . restaurante . cafetería

Sumario

- 4** Opinión ASHOTUR. *Carlos Escorihuela.*
2016, año de récords.
- 5** Turismo provincial:
Onda, esencia medieval.
- 8** Castellón Ciudad: Descúbrela. *Patricia Mir.*
Jaume I y el primer poblamiento cristiano.
- 11** Castellón, Escenario Deportivo.
Más de 30 eventos deportivos en dos meses.
- 20** Restaurantes recomendados de la provincia.
La Mar de Bó (Benicarló).
- 24** CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017.
Bar - Restaurante El Miso. (Vila-real).
- 26** Centre de Turisme Castelló (CdT).
Pastes de Sempre (Alcalà de Xivert - Alcossebre).
- 28** Productos de Castellón.
Aceite Segorbe Nostrum (Segorbe).
- 30** Productos gourmet. *Félix Tejeda.*
Carmelo Roderó "Tsm", D.O. Ribera del Duero.
Queso Pule, el queso más caro del mundo.
- 32** Panadería y Repostería Artesanal.
Gremi de Forners, sabores de Castellón.
- 14** Hoteles y Casas Rurales de la Provincia.
Hotel Voramar.

- 35 8 Chefs - 8 platos.
Casa Roque (Morella).
- 36 Equipa tu cocina.
La receta para una cocina ordenada.
- 37 Coctelería. *Yeray Monforte.*
El Gin&Tonic perfecto.
- 38 Cocina Tradicional.
Calamares rellenos · Magdalenas ...
- 40 Aeroport de Castelló.
Reportaje.
- 44 Tesoros de la provincia.
Nuestra Señora de la Naranja. Primitiu Garcia.
- 47 UJI. *Menador Espai Cultural - Abre sus puertas en el corazón de Castellón*
- 48 Diputación de Castellón.
Noticias culturales destacadas.
Diputado provincial de Cultura. Vicent Sales.
- 50 Agenda cultural y de ocio.
Marzo 2017.

TOBIKO

JAPAN RESTAURANT

Tobiko te da la bienvenida a un nuevo concepto culinario en el que se busca que el cliente no sea espectador, sino el protagonista de una experiencia cuyo objetivo es "construir el contexto" y recrear una vivencia gastronómica que integre los cinco sabores con un juego de percepciones del resto de los sentidos buscando sean una experiencia inolvidable y que hemos denominado "Tobiko Experience".



MENÚ DEGUSTACIÓN

10 creaciones inspiración del Chef

30€ por persona / mínimo dos personas



Illes Columbretes, 37 · Puerto de Burriana · 12530

Tel. reservas: 678 56 31 39

De jueves a domingo de 13:30h. a 16h. y 20h. a 00h.

www.tobikorestaurant.com

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Carlos Escorihuela Artola.

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

2016, año de récords

Como ya indicábamos en artículos anteriores las previsiones se han cumplido y Castellón superó durante el 2016 los 1,7 millones de turistas y los 7,5 millones de pernотaciones en todo tipo de alojamientos. Estos datos suponen superar el récord histórico ya logrado en el 2015, cuando se rozaron los siete millones de reservas (6.954.737), en un 8% más.

Por lo que se refiere a visitantes, durante el pasado año se han computado 179.083 nuevos turistas. De los 1.558.870 del 2015 se han alcanzado los 1.737.953, lo que implica un progreso del 11,5%. En definitiva, aumentan las personas que eligen Castellón para sus vacaciones y también, aunque en menor medida, los días de vacaciones que estos pasan en hoteles, apartamentos, cámpings o casas rurales de la provincia. El mercado emisor tradicional más potente continuó siendo el español, con 5.325.913 reservas realizadas durante todo el ejercicio, un 7,6% más que el año anterior. La importancia del factor pernотaciones radica en que refleja la duración del estancias y, a más cuantía, supone un mayor impacto económico.

La demanda de los extranjeros se elevó más, con un alza del 9%, traducido en 2.179.099 pernотaciones en alojamientos de Castellón. Si la proporción habitual hace unos años era de 80% nacional y 20% extranjero, esta ha variado ligeramente por una proyección de los visitantes de otros países en aumento y ahora la tarta se reparte entre un 71% de cliente español y un 29% foráneo. Si bien es cierto que durante el pasado año influyó la coyuntura de inseguridad internacional que favoreció reservas de extranjeros que optaban por destinos aparentemente más seguros no es menos cierto que el papel que el aeropuerto juega en esta balanza también se hace notar.

Con todas estas cifras en la mano, la previsión que la patronal nacional Exceltur realiza para este 2017 es de continuar con un crecimiento moderado del turismo. Desde ASHOTUR también creemos en un incrementando de visitantes, aunque nuestro principal objetivo debe ser retener la cuota de mercado logrado este 2016 y intentar crecer con racionalidad.

10 | gescit
0L | software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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



Turismo Provincial

ONDA

Esencia medieval

La Plaza del Almudín constituye el elemento más característico del Centro Histórico de Onda y una de las plazas más singulares de la Comunidad Valenciana

Onda es una histórica villa de la provincia de Castellón, asentada en las estribaciones de la Serra d'Espadà. que alberga un importante patrimonio monumental y posee una larga tradición en la producción de cerámica. Habitada desde tiempo de los íberos (siglos VI-I a. C.), fue en la Edad Media cuando Onda alcanzó su máximo apogeo. De aquellos tiempos de dominación árabe (siglos X-XIII) queda un magnífico legado arquitectónico y cultural, cuya joya es el castillo que corona el centro histórico. Ambos fueron declarados Conjunto Histórico y Artístico y Bien de Interés Cultural (BIC) en 1967.

Alrededor del castillo se extiende el núcleo histórico, que está formado por numerosas callejuelas y plazas en las que a su paso se descubre una rica oferta de patrimonio cultural, de carácter civil, religioso y militar, de lo que fue la antigua ciudad medieval. La plaza porticada del Almudín y el portal de Sant Pere son dos de las visitas obligadas del recorrido. Se puede ver también la Iglesia de la Sangre o de Santa Margarita, construida por los caballeros templarios en el siglo XIII; algunas puertas de tradición medieval, la Iglesia de la Asunción, el barrio de la Morería con la capilla de San Vicente Ferrer, la Plaza de la Sinagoga, zona donde se encontraba la Judería y el Portal de Valencia, otra de las puertas importantes de la fortificación, actualmente desaparecida. Además, desde el Ayuntamiento de Onda se organizan rutas guiadas para el visitante.



PARAJES NATURALES

El término de Onda, con sus 108,84 kilómetros cuadrados de extensión, es uno de los más grandes de la provincia y presenta un amplio abanico de propuestas para conocer también su rico patrimonio natural. A los pies del Parque Natural de la Sierra Espadán, dispone de múltiples rutas de senderismo y un entorno en el que la diversión y el deporte de aventura están asegurados. Así, Onda ofrece algunos Parajes Naturales en los que el visitante puede disfrutar de un agradable día de ocio en contacto con la naturaleza y la montaña en alguna de sus áreas recreativas situadas en: El Salvador, el embalse de Sichar, L'Assut y el Toll d'Ascla.

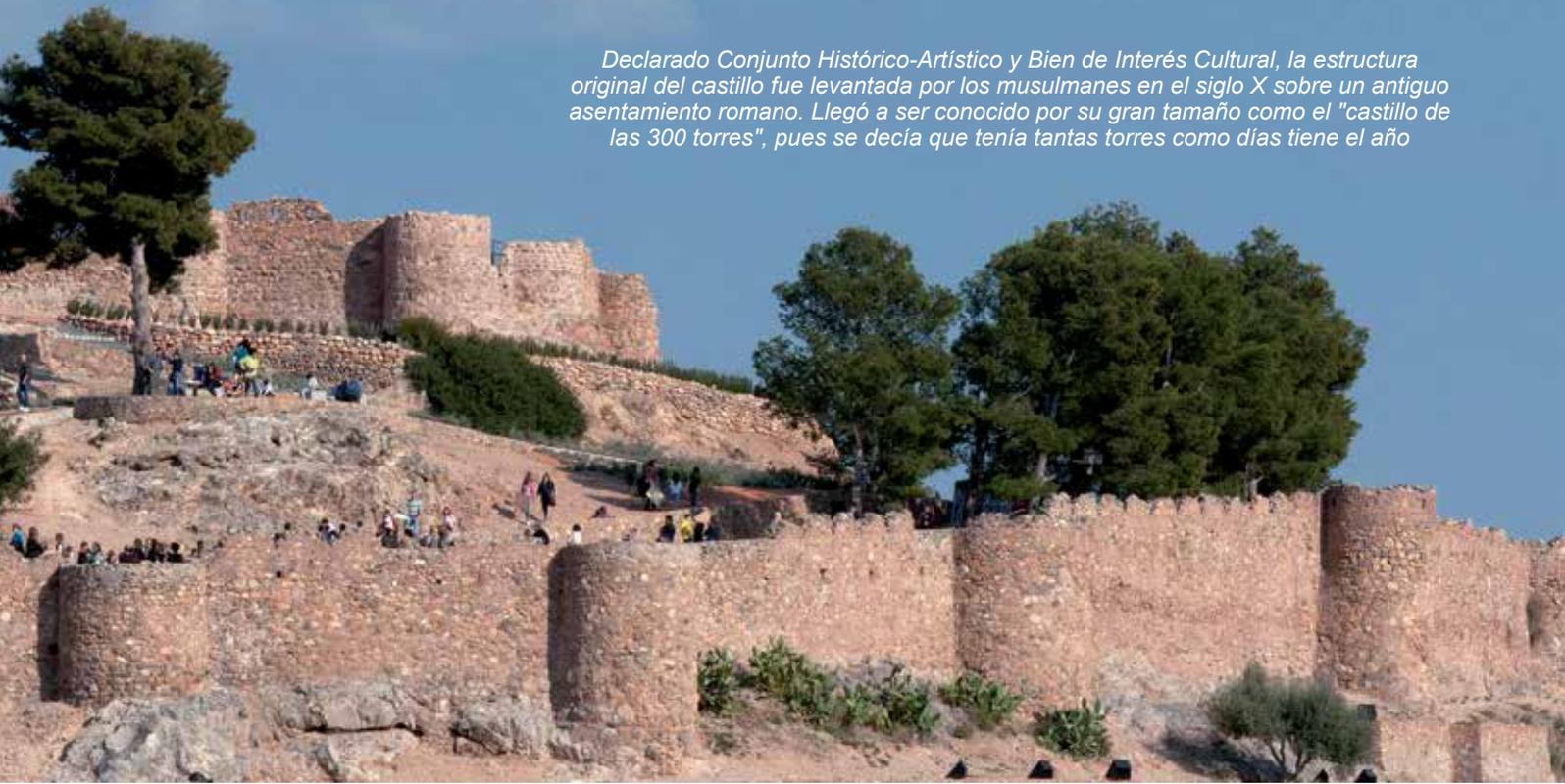


TURISMO ACTIVO

Sargantana Aventura es una empresa que organiza actividades relacionadas con deportes de aventura en el Parque Natural de la Sierra de Espadán. Destaca el barranquismo, piraguas, espeleología, escalada, tirolinas, puentes tibetanos, rutas culturales, 4x4, vías ferrata, rápel, slake line, cursos de formación, jornadas micológicas, etc...



Declarado Conjunto Histórico-Artístico y Bien de Interés Cultural, la estructura original del castillo fue levantada por los musulmanes en el siglo X sobre un antiguo asentamiento romano. Llegó a ser conocido por su gran tamaño como el "castillo de las 300 torres", pues se decía que tenía tantas torres como días tiene el año



MUSEOS

En Onda también se puede disfrutar de la cultura a través de sus museos. Destaca el de Historia Local ubicado en el Castillo y el Museo del Azulejo (en la imagen), de gran importancia y máximo exponente de la cerámica en Onda. Muestra al visitante la historia y rica tradición cerámica de la localidad con los más de 20.000 objetos que aloja en su interior. El otro museo que completa la colección de la ciudad es el Museo de Ciencias Naturales "El Carmen" en el que se conservan más de 10.000 ejemplares del mundo animal, vegetal y mineral. Otro museo destacado se encuentra en el Molí de la Reixa, donde se expone la Colección Museográfica Municipal de Paleontología y Mineralogía.

GASTRONOMÍA

El arroz es el ingrediente fundamental en la gran mayoría de recetas ondenses. Pero la estrella gastronómica es su Olla. Se trata de un plato tradicional, autóctono compuesto por patatas, coles, espinacas, acelgas, cardos y calabazas cocinadas a fuego lento. Otros elementos eminentemente típicos de su gastronomía son los "pastissos" y las cocas. Los dulces que los ondenses aprecian más de su gastronomía son: "pilotes de frare", "coques malfetes", "pastissets de moniato" y "de cabell d'àngel", "llesquetes amb ou" y los mostachones o buñuelos no pueden faltar en ninguna casa.



Información y fotografías:



Ayuntamiento de Onda

Plaça el Pla, 1
Telf.: 964 60 00 50
www.onda.es



Innovamos para
el bienestar de mañana



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural

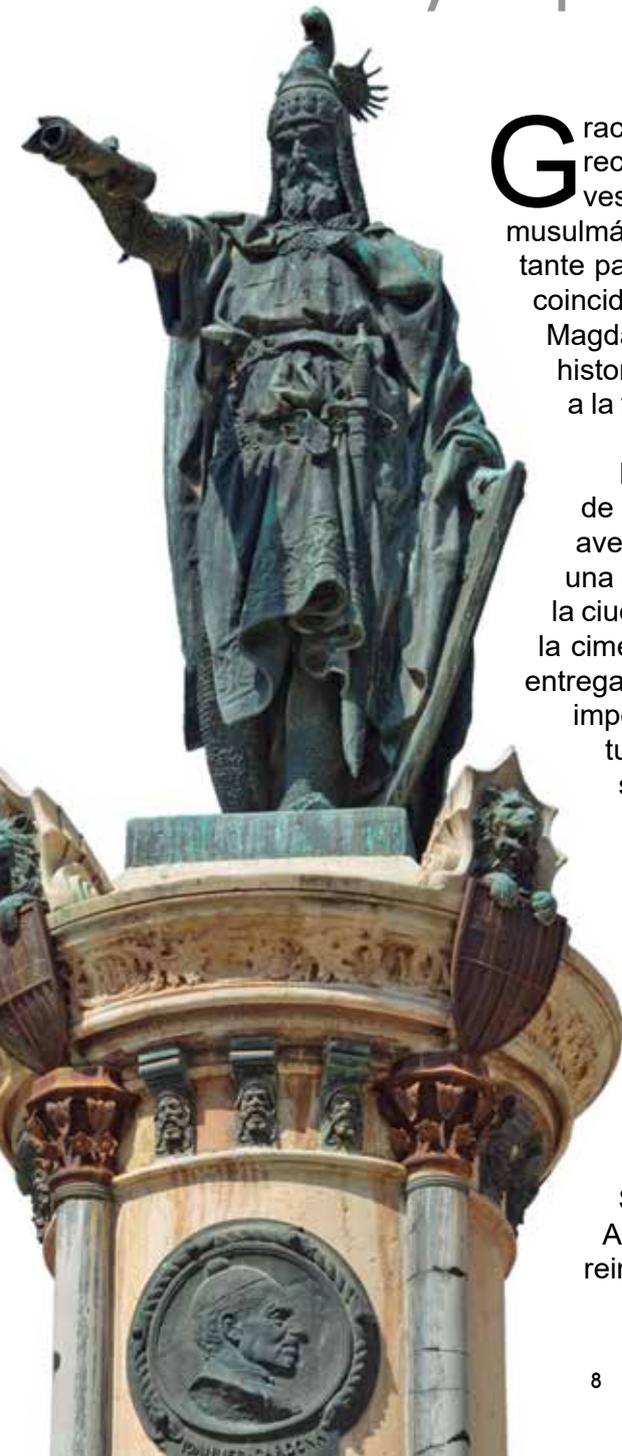
Jaume I

y el primer poblamiento cristiano

Gracias a esta sección '**Castellón ciudad, descúbrela**' estamos recorriendo la historia de Castellón a través de sus monumentos y vestigios todavía visitables. En la última entrega conocimos el pasado musulmán para llegar a las puertas del siglo XIII, una centuria tan importante para todo el Levante y, por ende, para Castellón. Además, este mes coincide con la celebración de las fiestas fundacionales de la ciudad, la Magdalena, donde recordamos precisamente este capítulo de nuestra historia. La fundación y primeros privilegios de la villa cristiana se deben a la figura omnipotente del monarca Jaume I, apodado El Conquistador.

Para profundizar en este episodio lo mejor es colocarnos a los pies de la escultura que cinceló José Viciano en 1897. La obra preside la avenida del Rey Don Jaime. Este insigne escultor castellonense firma una obra dedicada al monarca cuyo reinado está ligado para siempre a la ciudad de Castellón y sus fiestas de la Magdalena. El rey, ataviado con la cimera del dragón alado, la espada y el escudo, alarga su brazo para entregar con solemnidad el privilegio de traslado y fundación de la villa. El imponente pedestal y la planificación del lugar donde ubicar la escultura son obra del arquitecto municipal Godofredo Ros de Ursinos y sufragados por el arcipreste Juan Cardona Vives.

Pero volviendo a la historia cabe recordar que tras la capitulación de la vecina Burriana en 1233 las plazas cercanas cayeron sin remedio, entre ellas Castellón. El infante Nuño Sancho fue el primer señor de estas tierras. Castellón no tuvo Carta Poblea como tal, sino un privilegio de traslado, documento que porta en sus manos la escultura de Viciano. Durante la celebración del primer día de las fiestas, la Germandat dels Cavallers de la Conquesta deposita una corona de laurel a los pies de la escultura en homenaje a estos sucesos. Este ente vinculado también realza la figura de Na Violant (esposa del rey) y su corte. Si bien, según señala el Cronista Oficial de la Ciudad de Castellón Antonio José Gascó Sidro no existe constancia histórica de que la reina Violante -citada como Yoles- pisara estas tierras.



Entre 1249 y 1250 se realiza un reparto de casas y huertos a varios pobladores en las alquerías más habitadas de la zona, entre ellas la alquería musulmana de Benirabe. Ésta fue precisamente la que marca el núcleo donde se fundó la población de Castellón y que en su origen apenas tenía 150 habitantes. A lo largo del siglo XIII y XIV serán frecuentes las oleadas de pobladores que aumentan considerablemente el número de habitantes.

Es precisamente el 8 de septiembre de 1251 cuando Jaime I otorga el famoso privilegio de traslado, un documento firmado en Lérida y de sumo valor que se custodia en el Archivo Histórico Nacional. En él, el monarca faculta a su lugarteniente en el reino de Valencia, Ximén Pérez de Arenós, para que inicie la construcción de la nueva villa.

Como bien apunta el propio Gascó no sería hasta el siglo XIX cuando nacería la leyenda de que los castellonenses bajaron desde el Castell Vell hasta el llano en plena noche, portando luminarias (germen de la gaiata) y cañas en las manos. Sea como fuera esta fantasía se recrea cada tercer domingo de Cuaresma en la Romería de las Cañas que parte desde la Concatedral de Santa María hasta la ermita de Santa María Magdalena, en el cerro, a los pies del Castell Vell. Una segunda parada en este viaje histórico que recomendamos fervientemente.

Cuando se fundó la actual Castellón apenas contaba con 150 habitantes.

El ermitorio de muros blancos y perfil modesto se asoma, hora tímido, hora coqueto, entre los pinos del cerro de la Magdalena. Una distancia de ocho kilómetros lo separa de la hoy bulliciosa capital de La Plana. La ermita se construyó en el siglo XV. En 1451 un fraile llamado Antonio, del monasterio de Santes Creus, conocido en Castellón como el Frare Barbut comenzó la construcción de la ermita, aprovechando el antiguo aljibe de agua islámico excavado en la roca.

Cuando el fraile abandona el lugar sin concluir el trabajo se otorgan indulgencias a todos los que ayudaran a concluir la nueva ermita. A principios de 1456 finalizaron las obras y entre 1455 y 1590 el templo fue ampliado. Se construyeron, entre otras, las caballerizas para el servicio de los peregrinos. El ermitorio posee un pórtico exterior con un arco rebajado y una puerta principal con un arco de medio punto con dovelas regulares. Parte del templo está excavado en la roca.

La iglesia tiene dos naves paralelas separadas por arcos con bóveda de cañón que apoya en los extremos sobre dos pilares y en el centro sobre dos columnas. En su interior hay un altar dedicado a Santa María Magdalena y otro a San Bernardo, fundador de la orden del monje constructor. En uno de los muros hay pinturas murales. Además, la ermita tiene un patio porticado, un albergue, cocinas (1618), aljibe (1605) y comedor. En 1758 la ermita adquirió su aspecto actual de manos de Vicent Pellicer, maestro de obras que reconstruyó todo el conjunto dejando la ermita, la hospedería y el torreón adosado, con trazas de factura árabe.



Ermita de la Magdalena y Romería



Oporto: rindiendo pleitesía al Duero



Víctor J. Maicas.

Escritor

Zigzagueando al son que marca su gran río, el casco antiguo de la ciudad de Oporto se presenta al viajero como una amalgama de sugerentes estampas. Declarado Patrimonio de la Humanidad, el centro histórico de esta bella población nos ofrece la oportunidad de contemplar en todo su esplendor hermosos edificios como su Catedral (la Sé) o el gran Palacio de la Bolsa, así como también rincones con un encanto especial como la Rua das Flores (calle de las flores) o la Praça de Ribeira, un lugar desde donde se puede observar una bella panorámica del espectacular Puente de Luis I que, por cierto, atraviesa el Duero para conducir nuestros pasos hasta el barrio de Vila Nova de Gaia, ese rincón de la ciudad en donde se sitúan un sinfín de bodegas cuya razón de existir es la elaboración del producto máspreciado de la zona: el vino de Oporto. Por supuesto, no estaría de más que en su viaje degustaran el brebaje preferido del dios Baco mientras reconfortan su estómago con diferentes delicatessen en materia gastronómica como el bacalao, el pulpo o la típica “francesinha”. Aunque eso sí, dejen espacio en su estómago para saborear su famoso pastelito de nata.

Pero son tantos los recovecos, callejuelas y hermosos edificios que les esperan en Oporto, que lo ideal sería que se marcaran unas cuantas rutas para intentar aprovechar mejor su tiempo. Una de ellas consistiría, una vez admirada ya la Sé con sus correspondientes callejuelas así como también la zona de Ribeira anteriormente mencionada, en que fijaran sus pasos sobre los adoquines de la zona alta de la ciudad comprendida entre la comercial Rua Santa Caterina y el Jardín de Cordoaria, ya que en sus dominios encontrarán la elegante Avenida Dos Aliados con el bello edificio del Ayuntamiento presidiéndola en uno de sus extremos. Por supuesto, en

las inmediaciones de esta avenida, tanto a derecha como a izquierda, descubrirán singulares recintos como el Mercado de Bolhao o la curiosa Praça de Lisboa. Evidentemente, y como no podría ser de otra forma en una ciudad tan antigua, en su caminata también hallarán numerosas iglesias como la de las Carmelitas, la de los Clérigos (con su espectacular torre), la del Carmo o la de San Ildefonso, las cuales son todo un regalo para nuestras pupilas por los bellos azulejos con las que están decoradas en su fachada exterior algunas de ellas. ¡Ah!, y en este sentido, no olviden tampoco adentrarse en el vestíbulo de la estación ferroviaria de Sao Bento para admirar, precisamente, la hermosura de sus azulejos. Igualmente tampoco estaría de más que fuesen callejeando y dejándose llevar por el paisaje urbano de esta zona y sus alrededores para descubrir el pequeño barrio judío así como también todas esas callejuelas que de una u otra forma les conducirán de nuevo a la parte baja de la ciudad, a las mismas orillas del majestuoso Duero.

Y bueno, si disponen de más tiempo, les aconsejo que se relajen en los bellos jardines del Palacio de Cristal desde donde podrán observar unas magníficas panorámicas de la ciudad. Como no podría ser de otra forma, les recomiendo también recorrer toda la ribera del río hasta llegar al fuerte de San Francisco Javier (conocido como el Castillo del Queso), pues en su deambular descubrirán hermosas playas y cómo y de qué forma el río Duero se funde con el mar.

Sin lugar a dudas, y como siempre suele suceder en cualquier hermosa ciudad, son muchos más lugares los que podrán descubrir al visitar Oporto, como por ejemplo los jardines y el museo de Serralves, la moderna “Casa da Música” o pequeños y pintorescos barrios como el de Foz do Douro o Afurada, pero eso ya forma parte de su iniciativa y de las ganas de descubrimiento que en ese momento tengan.

Cantabria como nunca te hubieras imaginado

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
desde 350€	desde 495€

información y reservas
900 842 900
a su oficina más cercana

Ecuador **Halcon Viajes**

Más de 30 eventos deportivos en dos meses



CASTELLÓN,
ESCENARIO
DEPORTIVO

Terminamos los dos primeros meses del año con la realización de más de treinta eventos deportivos, repartidos a lo largo de todo el territorio, con el objetivo de dinamizar cada municipio por pequeño que sea.

Cada evento es una nueva oportunidad de mostrar al mundo, a través del deporte, los rincones más bonitos de esta tierra. Y para ello, Castellón cuenta con un factor determinante: los organizadores. Su esfuerzo y su ilusión están logrando que nuestra provincia se convierta en un auténtico Escenario Deportivo.





V Trofeo Víctor Cabedo

Como sabréis, la provincia de Castellón es una tierra que vive el ciclismo. La afición por este deporte, junto con el clima y la orografía de nuestro territorio, la convierten en un lugar idóneo para la celebración de pruebas de esta índole.

El año pasado, con la visita de La Vuelta a España, pudimos comprobar el enorme arraigo que tiene el ciclismo en Castellón. Todavía mantenemos intactas en nuestras retinas las imágenes de la subida al Mas de la Costa, repleta de castellonenses disfrutando de uno de los deportes más duros que existen.

Los próximos 3, 4, 11 y 12 de marzo tendrá lugar en nuestra provincia la quinta edición del Trofeo Víctor Cabedo, un evento que durante cuatro días recorrerá la provincia de Castellón, dando la oportunidad a vecinos y visitantes de descubrir cada trocito al paso del pelotón.





1 y 2 de abril un fin de semana de infarto

El próximo fin de semana 1 y 2 de abril, además de los eventos de los circuitos provinciales que nos acompañan cada fin de semana, se celebrarán en nuestra provincia unos eventos que convertirán a Castellón en el epicentro nacional del deporte.

- **Campeonato de España de Duatlón.** Durante dos días el municipio de las Grutas de Sant Josep albergará por primera vez en la historia un Campeonato de España de Duatlón, premio al esfuerzo y el compromiso del club Trilavall con este deporte.

- **Marató de Borriol.** Por segundo año consecutivo, la maratón de montaña que se celebra en el municipio de Borriol formará parte del calendario nacional de la Federación Española de Deportes de Montaña y Escalada, reuniendo a los mejores deportistas de esta disciplina.

- **Mediterráanean Xtrem.** Una de las pruebas más importantes del calendario nacional de bicicleta de montaña por etapas, llega a su cuarta edición con el cartel de "no hay plazas". Durante tres días, los más valientes de esta disciplina recorrerán gran parte de la provincia y descubrirán así por qué Castellón es un territorio dual, con mar y montaña.

- **Triatlón Infinitri de Peñiscola.** Después de cuatro ediciones de éxito rotundo, llega la quinta edición de este Triatlón de Peñiscola, una prueba deportiva que reúne a los apasionados de este deporte en un marco incomparable como es el Castillo de Peñiscola.

Desde el privilegiado emplazamiento de este emblemático hotel, en la orilla de la playa Voramar, el visitante puede descubrir Benicàssim, que constituye un centro tradicional de vacaciones desde hace más de un siglo



Voramamar

(Benicàssim)

Dormir a la orilla del mar es posible en Benicàssim. Con las olas del mar rompiendo a pocos metros de nosotros y a los pies de la playa de la cual toma su nombre, el hotel Voramar se erige como un histórico mirador del mar Mediterráneo. Inaugurado en 1930, desde entonces ha sido testigo de muchos acontecimientos: "De casa de baños a restaurante, de restaurante a Hotel, hospital militar y también escenario de películas".

En la actualidad, continúa adaptándose al momento, cambiando y mejorando. De hecho, el edificio y su entorno han sido objeto de varias remodelaciones y en la actualidad, la dirección del hotel mantiene una política de mejora permanente renovando completamente sus instalaciones enfocadas "hacia la sostenibilidad y la economía del bien común". Además, ha logrado conservar el encanto de los antiguos hoteles, rodeado de un ambiente elegante y tranquilo, donde poder descansar en terrazas abanicadas por la brisa marina y degustar una gastronomía de sabor mediterráneo salpicada con diferentes aromas.

Desde el privilegiado emplazamiento de este emblemático hotel, el visitante puede descubrir Benicàssim, que constituye un centro tradicional de vacaciones desde hace más de un siglo. Sus siete kilómetros de playas de fina arena y limpias aguas (Voramar, Almadraba, San Vicente, Els Terrers y Heliópolis) conforman un bello paisaje costero flanqueado por altas montañas que se distribuyen por el parque natural del Desierto de las Palmas y la sierra de Santa Águeda con su característico pico Bartolo (729 metros). Y es que Benicàssim cuenta con un clima y una orografía excelentes que le permiten ofrecer una amplia oferta turística durante todo el año.

El Hotel Voramar, cuenta con 58 habitaciones, algunas con vistas al mar





El hotel Voramar, Inaugurado en 1930, se erige como un histórico mirador del mar Mediterráneo.

La riqueza patrimonial de Benicàssim se encuentra en la iglesia parroquial, construida en estilo neoclásico en el siglo XVIII, siendo un edificio emblemático del núcleo urbano. Otros monumentos históricos son la Torre Vigía de San Vicente, situada en el centro de la playa, y el castillo medieval de Montornés. Por otra parte, en la zona de la playa construyeron a finales del siglo XIX y principios del XX un conjunto de villas de vacaciones, de estilos modernista y colonial, entre las que se encuentra el Hotel Voramar, que cuenta con 58 habitaciones, la mayoría con vistas al mar, que se distribuyen en cuatro plantas. Disponen de dos camas o cama de matrimonio, con escritorio y terraza con hamaca colgante y vistas al mar, armario, baño completo con ducha o bañera y totalmente equipado. Son estancias de entre 18 y 22 metros cuadrados. Además, las suites disponen de sala de estar independiente y bañera de hidromasaje.

La gastronomía es otro de los grandes atractivos del establecimiento, gracias a su restaurante, donde se pueden probar los mejores ejemplos de cocina mediterránea, con matices clásicos mezclados con innovaciones. El Restaurante Voramar, situado en la primera planta con vistas al mar, lleva en servicio desde 1930 y ofrece una gastronomía de gran calidad. Los arroces son una de sus especialidades y la carta de vinos cuenta con más de 100 referencias seleccionadas minuciosamente por su somellier. Tiene capacidad para 90 comensales.



Las suites disponen de sala de estar independiente y bañera de hidromasaje



Desde las terrazas del hotel se puede disfrutar de increíbles vistas



En el restaurante se puede probar lo mejor de la cocina Mediterránea

En el hotel también destaca la Cafetería Voramar, que se encuentra sobre la misma arena de la playa, un espacio privilegiado desde dónde poder disfrutar de los cuidados desayunos para comenzar el día, un aperitivo para continuarlo, comer una ensalada con productos de la huerta hasta un entrecote, o bien uno de los bocadillos o hamburguesas gourmet. Disponen de algunos platos para vegetarianos y menús especialmente diseñados para los más peques, tanto en cantidad como en precio.

En Voramar también podrá encontrar otra gran oferta culinaria en el "Torreón", con una carta amplia y diversa, desde menús diarios de comida casera hasta ensaladas, bocadillos elaborados, hamburguesas gourmet, carnes y pescados. Disponen de una carta sin gluten.

Cabe destacar que todas las materias primas utilizadas en los restaurantes y cafetería de Voramar están sujetas al "Plan de Sostenibilidad" por lo que la selección de proveedores se realiza en base a criterios sostenibles y muchos de los productos proceden de huertos propios. Desde 2012, con la intención de ofrecer un buen producto, Voramar cuenta con tres huertos repartidos entre la marjal de Castellón y el Desierto de las Palmas.



En el "Torreón" se puede encontrar una gran oferta culinaria



La Cafetería está en la misma arena de la playa



Se puede descansar en terrazas abanicadas por la brisa marina



Uber Alirio, Departamento de I+D y producto;
María Duphany, 2ª cocina y Pablo Calvo, Jefe de cocina

Respecto a otros equipamientos extra del hotel Voramar, destacan varios servicios con suplemento: aparcamiento privado, desayuno en la habitación, pista de tenis, alquiler de kayak o bicicleta, servicio de toallas, lavandería y canguro. Además, se permite alojarse con mascotas.

Sin duda, hospedarse en el hotel Voramar es una experiencia integral que aúna alojamiento, gastronomía y actividades en el entorno, por el cual el viajero tiene la oportunidad de disfrutar al máximo del destino.

Hotel Voramar

Paseo Pilar Coloma, 1 Benicàssim · [httpwww.voramar.net/](http://www.voramar.net/)

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



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 (Alfondeguilla) 964 915 809



Casa Rural Pilar

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



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 Rest. Cardenal Ram

Costera de la Suner, 1 (Morella) - 964 16 00 46



Restaurantes recomendados de la provincia.

La Mar de Bó (Benicarló)

Primer Premio de las VII Jornadas del Pincho de la Alcachofa

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

Juan Vicente Albert, chef y propietario del establecimiento



Pincho ganador de la VII edición de las Jornadas del Pincho de la Alcachofa de Benicarló. Alcachofas rellenas de confit de pato, pasta frita, y dos salsas

Este mes nos desplazamos a Benicarló. En plena temporada de la alcachofa visitamos el restaurante **La Mar de Bó**, galardonado con el primer premio en las séptimas jornadas del pincho de la alcachofa, organizadas por el Ayuntamiento de Benicarló y por la Peña Mechero. En esta edición han participado 48 establecimientos entre bares, restaurantes y cafeterías.



Chipirones, alcachofas y langostino de Benicarló

Nos recibe Juan Vicente Albert, chef y propietario del establecimiento, al que recientemente se ha mudado después de muchos años regentando el Pinche de oro.

Juan Vicente nos comenta el pincho ganador, que son unas alcachofas rellenas de confit de pato, pasta frita, y dos salsas. En la elaboración del plato, la alcachofa la cocina confitada en aceite, técnica que prefiere a otras ya que respeta el sabor natural, sin ninguna aportación ácida como sucede en otras elaboraciones. Una vez confitada y fría la rellena con una farsa elaborada con pato confitado y termina acompañando el plato con una salsa de arándanos y una cazadora, salsas muy diferentes que combinan perfectamente con el sabor de la alcachofa y del propio relleno del pato.

Este pincho lo podemos degustar dentro del menú que Juan Vicente ha preparado para las jornadas de la alcachofa, junto a otros platos como el pulpo con alcachofas; chipirones, alcachofas y langostino de Benicarló; el solomillo ibérico sobre espejo de puré de alcachofas y setas; y los diferentes postres caseros cuyo ingrediente principal vuelve a ser la alcachofa.

La Mar de Bó

*Avda. Del Marqués de Benicarló, 30. (Benicarló)
Teléfono: 964 04 40 58*

Postres caseros elaborados con alcachofa y naranjas



Los que ya hemos visitado

Cal Paradis

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



Rest.-Tapería Xanadú

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



Rest. II Fragolino Due

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



Pizzeria Rest. Pinocchio

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



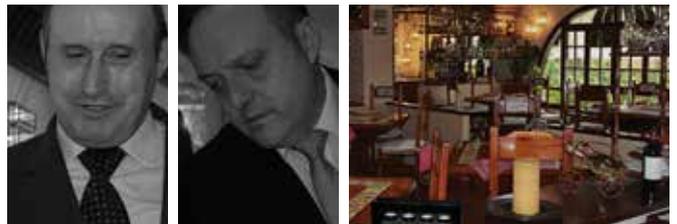
Mesón La Setena

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



Restaurante Rafael

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



Restaurante Pilar

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



Restaurante Candela

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



Restaurante La Traviesa

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



Restaurante La Llenega

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



**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
DOP DQO 2011/12
Madurado Oveja Sierra
DOP DQO 2012
Curado de Oveja
PLATA 2012
Madurado de Cabra

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



Quesomentero

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



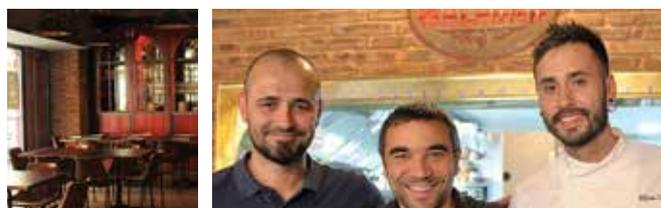
Ous & Caragols

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



Restaurante Pairal

C/ Doctor Fleming, 24 (Castelló) - 964 23 34 04



En esta sección premiamos el esfuerzo, dedicación y buen hacer de nuestros cocineros provinciales.



El “CLUB de QUALITAT BARRES i BARS 2017” les mostrarà 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 su ayuda para encontrar las mejores BARRAS y BARES de la provincia, por lo que si conoce alguno que debemos incluir, le rogamos nos lo indique a través del teléfono: 680 58 13 12. *Gracias por su colaboración.*



Bar - Restaurante **El Miso**

Plaza de la Vila, 6 – Vila-Real · Tel. 964 52 00 45

Otro establecimiento que cumple los requisitos para estar dentro del Top 10. Productos de temporada con el sello de excelencia que unido a una elaborada cocina dan como resultado esta barra que ha recibido numerosos reconocimientos de prestigiosas guías de la gastronomía. Imprescindible visitar sin prisas y con la compañía adecuada.



El Carajillo



En esta columna vamos a rendir homenaje al carajillo, esa bebida que nos reconforta cuando hace frío o que nos hace olvidar el calor del verano.

No todo el mundo sabe hacer un carajillo como Dios manda. Cuando salimos de la provincia y preguntamos si saben lo que es un carajillo normalmente dicen que no y si algún barman atrevido contesta que sí, lo que sirven es un café tocado de ron, brandy o anís. Así de triste.

Eso de poner el alcohol con azúcar en un vaso de cristal o barro, raspadura de limón y dos granos de café, quemarlo para que se evapore el alcohol mientras se remueve, añadir un pedacito de canela en rama y cuando se apaga el fuego poner el café sin que se mezclen es un privilegio único de nuestra provincia.

Ver el café y el alcohol sin que se mezclen, abrazándose pero separados, es un espectáculo y beberlo un verdadero placer que solo los castellonenses sabemos apreciarlo y gozarlo.

**El carajillo es una
seña de identidad;
un patrimonio
gastronómico de la
provincia de Castellón.**

Hacer un buen carajillo es todo un arte y beberlo un ritual, por eso el carajillo es parte de la cultura popular de nuestras tierras y tenemos la obligación de conservarlo, promocionarlo y custodiarlo.



*Oscar Recatalá, propietario
del Bar-Restaurante El Miso*

Sección patrocinada por



Pastes de sempre

Alcalà de Xivert - Alcossebre



La colaboración entre la Asociación de Empresarios Alcalà de Xivert-Alcossebre y el Centro de Turisme – Castellón (CdT) ha dado sus frutos en una serie de actividades, cursos y jornadas gastronómicas que se vienen desarrollando desde hace aproximadamente un año. Una de las últimas iniciativas en las que se ha vuelto a hacer evidente la buena sintonía entre la agrupación local y la institución pública ha sido la jornada "Pastes de Sempre", en la que se mostró cómo los hornos tradicionales de Alcalá llevan haciendo pastas de generación en generación.

El presidente de la Asociación de Empresarios, Jesús Sanmartín, explicó que "Pastas de Sempre es una marca que nació con el objeto de poner en valor lo tradicional; de identificar y diferenciar la ma-

nera artesanal de trabajar los hornos tradicionales respecto a la bollería industrial". De esta manera, con la iniciativa de la Asociación de Empresarios y la magnífica colaboración con el Ayuntamiento de Alcalà, se ha creado una comisión gestora de esta marca de la que por el momento forman cuatro hornos tradicionales de Alcalà de Xivert: Olas de Chocolate, Casa Ferreres, Dolç i Salat y Bon Gust.

"Pastes de Sempre" es tradición. Es un gran valor que debemos mantener y desarrollar

Con el fin de dar mayor difusión a este tipo de repostería se organizó el curso en el CdT, en el que "los responsables del horno Casa Ferreres, fundado en el 1915, en representación del resto de establecimientos que forman parte de la marca, prepararon una selección de las ocho "pastas" que integran este instintivo como las que se identifican y dan notoriedad al saber hacer de siempre: "rossegons, Rollets mal Fets,

Coca ametlla

Rotllets mal fets



Pastissets d'Aiguardent, coca malfeta, almendrados, Rollets de Cullerà, pastissets de boniato y cabello y bunyols de carabassa (invierno)", destacó Sanmartín, "Esta marca nos hace diferentes, nos hace únicos y las personas que nos visitan puedan llevarse parte de nuestra tradición en repostería tradicional; así pueden tener en sus casas nuestra marca y recordar su estancia entre nosotros, al mismo tiempo que desear volver cuanto antes", dijo.

El presidente de los empresarios recordó que "Pastes de Sempre" es tradición. Es un gran valor que debemos mantener y desarrollar. Estamos trabajando para que valoremos el disfrute de este sabor en compañía, sosegadamente. Identificar la tradición de los hornos con bienestar, con buena compañía, con Alcalà-Alcossebre".

"Pastes de Sempre" cuenta con el apoyo y respaldo del CdT Castellón

En su opinión, "el producto autóctono que tenemos debe concentrarse en una marca que la diferencie en el mercado. Ya lo estamos haciendo con la marca "Tomata de Penjar" y con "Pastes de Sempre". Estamos trabajando en formación e información junto con el CdT para transmitir la importancia y responsabilidad que tenemos todas las empresas de Alcalà-Alcossebre que todos somos parte estas marcas y, algo que se nos olvida con frecuencia es, que la marca ciudad, la marca destino nuestra se basa en nosotros, las personas". Restaurantes de Alcalà-Alcossebre incluyen



La Asociación de Comerciantes de Alcalà de Xivert - Alcossebre, la Concejalía de Comercio y el CdT organizaron la primera muestra de "Pastes de sempre" en el CdT Castellón. Los alumnos conocieron de manos de los profesionales la elaboración de estos productos artesanos



Momento en el que los alumnos preguntaban sobre la elaboración de cada uno de los productos

en su carta estos productos, como promoción y para darlos a conocer. El evento más promocional es la feria de la "Tomata de Penjar", de la que llevamos cuatro ediciones y este 2017 será la quinta. De hecho, "el CdT colabora en el show cooking de esta feria y en una jornada que se imparte en un restaurante de Alcossebre, como tema central la filosofía del km.0". Gracias al equipo de la directora del centro de formación, Esther Labaig, "el CDT forma parte de la "Feria de la Tomata de Penjar" de Alcalà"

Por este motivo, Sanmartín añadió: "Nuestra colaboración con el CDT, no creo que pueda ser mejor" y ha dado también como fruto empezar a trabajar con el programa Acetur, para elaborar un plan de desarrollo de la marca "Pastes de Sempre". "Debo decir, que me siento muy satisfecho que esta institución ayude a nuestra iniciativa empresarial", concluyó.

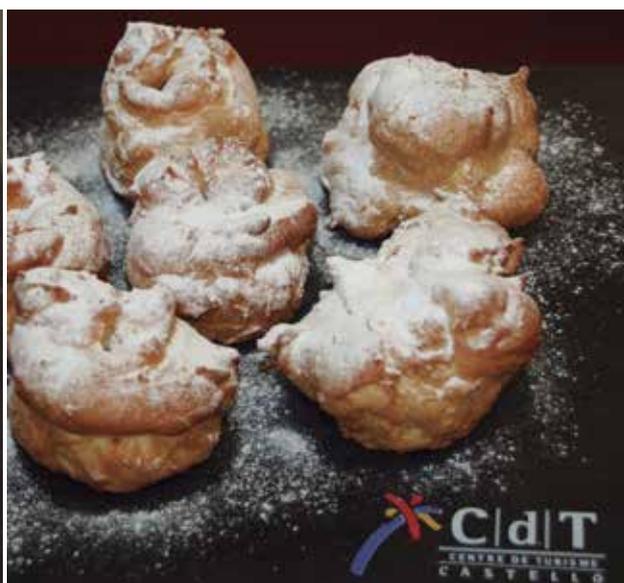
Rossegons



"Almendraos"



Rotllets de cullera



Productos de Castellón

Sección patrocinada por



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

Descárgate la App "Mi Carrefour"

Carrefour.es

24h.

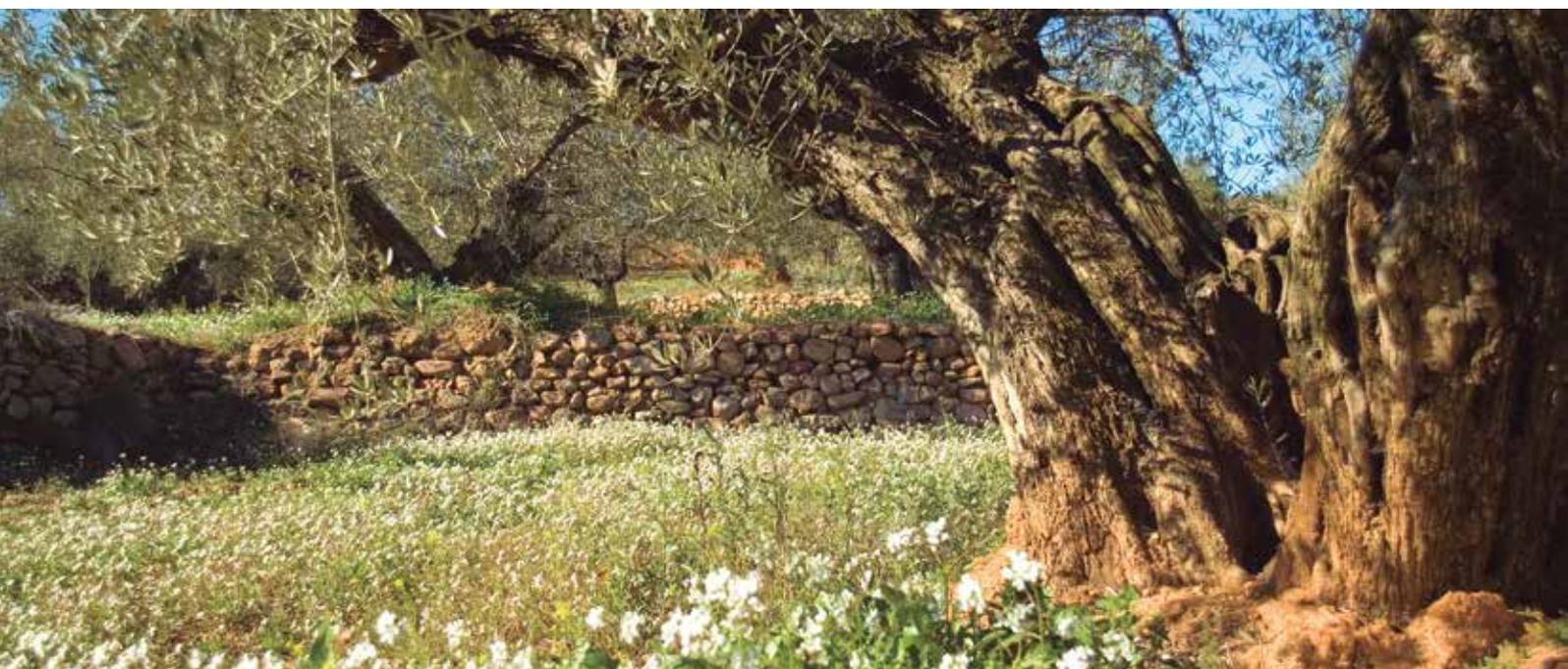
Aceite Segorbe Nostrum

Cooperativa Agrícola San Isidro Segorbe



Indispensable en toda dieta equilibrada, el aceite constituye en la actualidad una de las exquisiteces gastronómicas más apreciadas. Un placer para los sentidos que además es una fuente de salud para nuestro organismo. Ha sabido mantener su esencia a lo largo de miles de años, en los que se han perfeccionando las formas de obtenerlo y elaborarlo. No en vano ha perdurado a través de siglos entre las costumbres gastronómicas regionales, otorgando a los platos un sabor y aroma únicos.

Bien lo saben en la Cooperativa Agrícola San Isidro de Segorbe (Alto Palancia), donde se elabora "Segorbe Nostrum" y "Ducado de Segorbe", dos excelentes aceites de oliva virgen



Segorbe Nostrum 'Delicate'

Aceite muy suave y dulce, combina con todo tipo de platos crudos o cocinados. Especialmente recomendado en ensaladas, verduras y pescados.

Segorbe Nostrum 'Intenso sin filtrar'

Por su suavidad, dulzor y aromas no sólo respeta el sabor de los ingredientes de la ensalada, sino que además los potencia y los enriquece.

Segorbe Nostrum 'Ecológico'

Aceite de oliva virgen extra, extraído directamente en frío de una selección especial de aceitunas de producción ecológica de la variedad autóctona Serrana Espadán, recolectadas en los parques naturales de las Sierras Espadán y Calderona. Ha sido decantado de forma natural y es muy bajo en acidez.

Ducado de Segorbe

Aceite de los parques naturales de las Sierras Espadán y Calderona, protegido por la D.O. Aceites de la Comunidad Valenciana.

extra, extraídos directamente en frío de una selección especial de aceitunas maduras de la variedad autóctona Serrana Espadán, recolectadas en los parques naturales de las Sierras Espadán y Calderona, que se encuentran en su mayor extensión del Alto Palancia. Esta comarca, eminentemente rural y montañosa, está integrada por veintisiete municipios, cuya población agraria cultiva principalmente el olivo autóctono de la variedad Serrana Espadán, de cuyas olivas se obtiene un aceite de gran renombre internacional.

La zona de producción de la oliva Serrana Espadán es rica en plantas aromáticas tales como el romero, el tomillo, el espliego, la manzanilla, la salvia y la ajedrea. Esta última, es de gran uso en la Comarca como aderezo para aceituna de mesa de consumo familiar. Toda esta importante masa forestal comparte su hábitat con el cultivo del olivo autóctono de la variedad Serrana Espadán adaptado perfectamente a las peculiaridades ambientales de la zona, creando un ecosistema único y de gran belleza dotando al aceite obtenido de sus frutos de unas cualidades únicas e irrepetibles.

El objetivo final es garantizar el mejor aceite a los clientes. Una apuesta avalada por los numerosos premios obtenidos por este producto. De hecho, estos aceites han sido considerados como los mejores de la D.O. Comunidad Valenciana en diferentes ocasiones. Es un aceite de sabor afrutado, con aromas muy intensos a hierba recién cortada, manzana, kiwi y limón; así como notas de romero y nueces.

Coop. Agrícola San Isidro

Avda. España, 119, Segorbe

Teléfono: 964 713 335 · www.segorbenostrum.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

LEXUS CASTELLÓN

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

LEXUS
AMAZING IN MOTION



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Carmelo Rodero "Tsm"

D.O. Ribera del Duero

Carmelo Rodero, viticultor, procede de una amplia y arraigada familia en el corazón de la Ribera del Duero. Sus abuelos fueron socios fundadores de la Cooperativa vinícola de Pedrosa, a mitad de siglo.

Poseía alrededor de 30 ha. cuando decidió desmarcarse de la cooperativa y vender las uvas a Vega Sicilia. Lo hizo durante 14 años y en 1.990 inició su propia andadura. Convencido de que la calidad de sus "perlas negras" (como le gusta llamarlas) son la base inequívoca de un buen vino, apostó por el futuro e inició su propia andadura, presentando al mercado su primer vino de la cosecha de 1991 y hasta hoy, ha ido haciéndose un hueco entre los grandes, al tiempo que ha ido ampliando sus propiedades y terminando su moderna bodega. Actualmente Carmelo Rodero apoyado por su esposa Elena ve continuada su acción emprendedora gracias a la incorporación de sus hijas Beatriz y Maria muy involucradas en el proyecto. Beatriz, su hija mayor, Ingeniera agrícola (especialidad en viticultura) y Enóloga por la Universidad de Burdeos (Francia), se ocupa de la dirección técnica de la bodega. Ella ha heredado de su padre la pasión por la viña y el vino.

Los viñedos de Bodegas Rodero están repartidos por el término municipal de Pedrosa de Duero, Boada de Roa, Roa y Mambrilla de Castrejón, donde poseen una viña de 16 hectáreas, junto al río Duero. Los viñedos más antiguos (40 años) son destinados a la producción de crianzas, reservas o grandes reservas. La media de edad de sus viñedos actualmente es de 30 años. El 90% de la uva es la autóctona Tinta del País, el 7% es Cabernet Sauvignon y el 3% es Merlot.

TSM expresa la tipicidad de la zona, respetando lo genuino de su origen y sus raíces. En este vino, la participación del Tempranillo es notoria, y junto al Cabernet Sauvignon y el Merlot forman una combinación única. Procedente de viñedos de más de 50 años, su crianza ha durado 18 meses en barricas nuevas de roble francés. La alta expresión de este vino y su potencial, deja huella en su recuerdo. Sorprende por su excepcional complejidad, estructura y elegancia y demuestra la madurez alcanzada por esta casa. Ha sabido concentrar potencia, elegancia, expresión frutal y excelente frescura. Un vino de gran longitud y largo recorrido, que va a más.

Cosecha limitada de 12.000 botellas, con un precio alrededor de 55,00€ por botella.



Queso Pule

El queso más caro del mundo



Los quesos, casi todos, suelen elaborarse con leche de vaca, cabra, oveja o incluso con leche de búfala. Casi, porque el queso Pule es la excepción a la regla, ya que este curioso queso se elabora, ni más ni menos que con leche de burra de una raza singular de los balcanes en peligro de extinción. Además, está considerado como el queso más caro del mundo, con un precio de unos 1.000 euros/kg, aunque se dice que se ha llegado a pagar hasta 5.000 euros.

Pule significa en serbio 'potro' y los productores de este queso especial se localizan en una pequeña reserva natural situada en la localidad de Sremska Mitrovica, a unos 80 kilómetros al oeste de Belgrado, llamada Zasavica. En este parque natural la agricultura está restringida a la toma de pasto y heno y no está permitido el uso de pesticidas, herbicidas y fertilizantes químicos. En este hábitat se crían estos burros, que son la clave de este queso tan especial. Las hembras producen muy poca leche, unos 300 mililitros al día, pero es rica en vitaminas y minerales.

Nadie había producido antes queso con estos animales, por lo que se requirió un proceso experimental que dirigió Stevan Marinkovic, un experto en el desarrollo de productos lácteos. La leche de burro no tiene suficiente caseína (una proteína) para producir queso, por lo que Stevan le agregó leche de cabra hasta obtener una mezcla exitosa. El resultado es 60% leche de burra y 40% de cabra, una fórmula que están en proceso de patentar. Aunque el proceso de elaboración es secreto, se sabe que se le agrega cuajada para ayudar a la coagulación. La mezcla se le deja en un molde durante 24 horas, y luego es refrigerada.

En 2012 este tipo de queso se hizo famoso mundialmente al batir el récord al queso más caro. ¿Y por qué es tan exageradamente caro? En parte se debe la dificultad de su proceso de elaboración, puesto que la leche de burra tiene un bajo contenido en grasa y se necesitan al menos 25 litros de leche para elaborar 1 kg de queso. Además el litro de esta leche (hasta la mismísima Cleopatra la empleaba como secreto para su belleza) cuesta alrededor de 40 euros, no es de extrañar que su precio se dispare, llegando a superar los precios de algunos otros conocidos como el queso de alce, el inglés Stilton o los franceses Vacherin Mont-D'Or y Brie de Meaux.

La escasez de estos animales (se calcula que quedan un centenar de ejemplares), la poca cantidad diaria de leche que pueden producir y el tener que ordeñarlos de forma manual hace que sus productos se conviertan aún más exclusivos si cabe. Además, a estos quesos se realiza un proceso de ahumado de forma natural para mejorar todavía más sus cualidades.

En definitiva, un queso único en un lugar idílico y tan mágico que incluso puedes terminar creyendo la leyenda local: "esta tierra fue bendecida por Cristo con tanto sol, que la marcó para siempre con una cruz sobre el lomo de los burros de los Balcanes".





Todo lo que buscas en panadería,
pastelería, catering, restauración y hostelería

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



Gremi de Forners, sabores de Castellón

Castellón huele a Azahar y sabe a pan recién hecho, a jugosa coca de tomate, a sabroso pastelito de boniato.... Los panaderos artesanos del Gremi de Forners de Castelló llevan más de dos siglos velando porque la ciudad mantenga vivos los valores que lleva implícita la panadería artesana: la calidad, la autenticidad, el consumo de nuestros productos y una alimentación equilibrada.

Y es que, el Gremi de Forners es una entidad histórica que agrupa a los maestros panaderos con mayor tradición, dedicación y saber hacer. Aquellos que cada mañana ofrecen los mejores productos de panadería y pastelería artesana 'made in Castellón' a todos los ciudadanos.



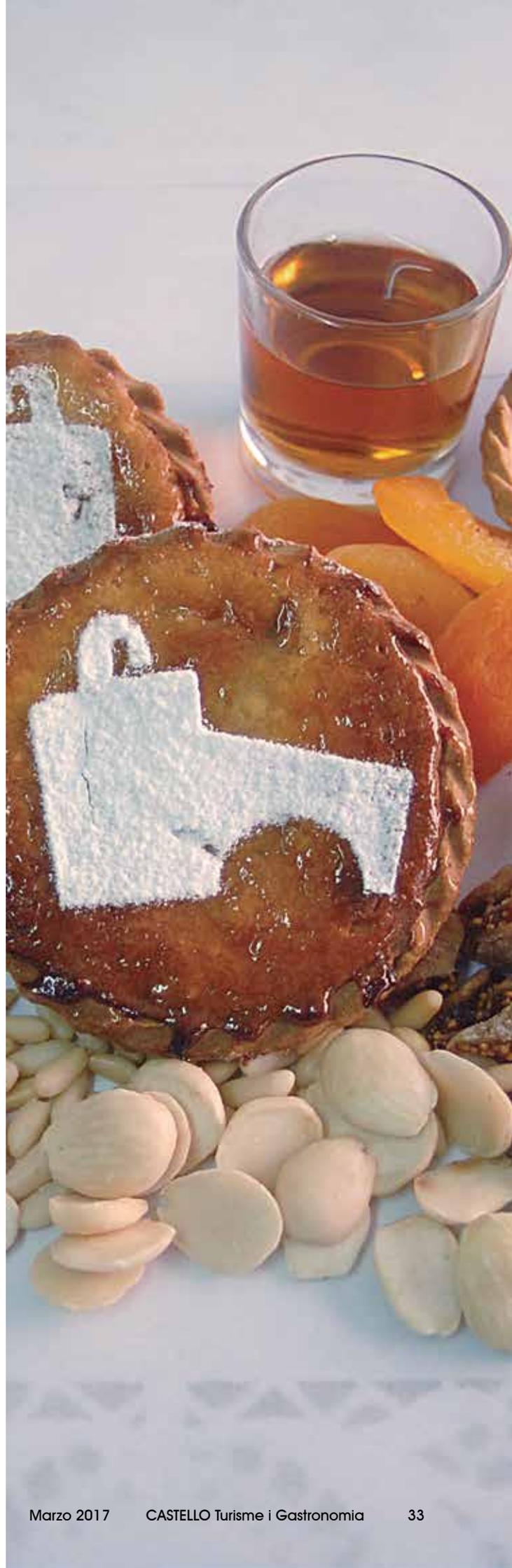
Hay constancia de la existencia del gremio de panaderos de Castellón desde, por lo menos, inicios del siglo XIX. Uno de los libros que lo atesora es 'La Magdalena, del mito a la actualidad', del doctor en Filosofía y Letras Albert Monferrer, que narra la implicación del gremio de panaderos en la celebración de la Semana Santa en Castellón.

Más de dos siglos de historia después, el Gremi de Forners de Castelló mantiene intacta su voluntad de trabajar por y para la ciudad, así como su principal propósito: que la panadería y la pastelería artesana lleguen a todos los hogares como sinónimo de calidad y castellonerismo.

Para ello, en toda esta andadura, el Gremi de Forners ha tenido que adaptarse al progreso de la sociedad para la que trabaja hasta llegar a la última década, cuando, además, se ha afianzado como una de las entidades más destacadas en la creación y consolidación de una gastronomía identitaria de Castellón, entendida como parte de nuestra idiosincrasia y baluarte turístico.

En el 2006, la entidad, capitaneada por Javier Blasco, presentó la "Coca de Castelló" como el dulce oficial de la ciudad y la popular coca de patata pasó a llevar el nombre de la ciudad en la primera acción encaminada a promocionar la panadería castellonense dentro y fuera de nuestras fronteras.

En el 2010, con José Miró como maestro mayor, el Gremi de Forners inició la etapa más dinámica del Gremi, que perdura hasta nuestros días. Una etapa plagada de iniciativas para dinamizar la panadería tradicional, dar a conocer los beneficios del pan artesano, interactuar con los castellonenses y hacer de los productos típicos una potente herramienta de promoción turística. El primer gran proyecto fue la creación del "Fadrinet": el dulce de las fiestas de la Magdalena, que en los últimos siete años se ha consolidado no solo como el postre oficial de las celebraciones, sino como un dulce singular y exclusivo de Castellón, que ha cautivado los paladares de castellonenses y turistas con la combinación de ingredientes tan nuestros como el boniato, los higos o la mistela, entre otros.





Desde entonces, los panaderos del Gremi de Forners han desarrollado campañas de desayunos saludables en los colegios, han organizado las Jornadas del Pan Artesano, las Jornadas de la Dieta Mediterránea, acciones de dinamización del pequeño comercio,... y han aportado sus productos artesanos y recién hechos a importantes eventos sociales y festivales de Castellón.

Otra de sus acciones más destacadas ha sido el impulso al “Pan de Castellón” y la marca que lo identifica. Un pan con aceite, sal y almendra marcona de la tierra realmente irresistible que lleva el sello característico del buen trabajo de los artesanos del Gremi.

Castellón huele a Azahar y sabe a pan recién hecho, a Fadrinet y a Flor de Lledó

Además, su firme apuesta por promover el consumo de los productos provinciales se ha plasmado en su colaboración con la “Fira de la Taronja”, donde desde hace siete años pone a la venta cada domingo sus productos artesanos, encabezados por aquellos que se elaboran con cítricos de la tierra. De hecho, fruto de la colaboración con Fepac, el Gremi potenció la deliciosa “Coca de Taronja” que hoy forma parte de su carta de dulces típicos de Castellón.

Finalmente, en el 2016, el Gremi cumplió una de sus mayores ilusiones al ‘regalar’ a Castellón un dulce creado en tributo a su venerada patrona, la Mare de Déu del Lledó. Se trata de la delicada y exquisita “Flor de Lledó”, un hojaldre relleno de crema de naranja que recrea a la perfección los aromas que envuelven la basílica y que ha recibido las alabanzas de los castellonenses y ha cosechado un rotundo éxito de ventas en su primer año de vida.

Y es que la meta de los artesanos que actualmente integran el Gremi de Forners de Castelló es seguir trabajando día y noche para ofrecer a los castellonenses los mejores productos artesanos y, de forma paralela, engrandecer la ciudad con proyectos que dejan muy buen sabor de boca. Porque Castellón huele a Azahar y sabe a pan recién hecho, a Fadrinet y a Flor de Lledó.





Más de 130 comensales tuvieron la oportunidad de saborear en exclusiva el menú único elaborado en la cuarta edición de "8 chefs, 8 platos", celebrada en el marco incomparable del restaurante Casa Roque, en Morella. Fue todo un regalo para los sentidos.

"Galera a la Molinera" del Chef Infiltrado Vicent Guimerá (l'Antic Molí, Ulldecona) Cuiner de l'Any de Catalunya y Estrella Michelin. A continuación se sirvió "Miracle de Les Coves" de Fernando Molina (La Cuina de Fernando, Castellón); "Consomé de Costa" de Modesto Fabregat (Arbequina, Castellón); "El Huevo del Palancia" de Javier Simón (Hotel Martín el Humano, Segorbe); "Corvina a la Olleta" de Emilio Miralles (Al d'Emilio, Vila-real); "Tavella de la Marjal de Nules" de Balbina Cano (Casa Rabitas, Nules); y "Mountain Rabbit" de José Manuel Martí (Mármara, Moncofa).

Los postres llegaron de la mano de Asier Manzanos (El Vasco, Vila-real), con "Cuajada de Els Ports con Goxu"; y el chef local Carlos Gutiérrez (Casa Roque, Morella) que cerró el menú con "Els Ports Truffle Diamond".

Los vinos IGP Castelló elegidos por los sumilleres David Remolar (Mármara, Moncofa), José Vicente Giménez (Voramar, Benicàssim) y Vicente Martínez, presidente de VINDICAS, fueron Temps de Mas de Rander (Benlloch), Roques Negres Blanco de Bodega El Mollet (Les Useres), blanco Clos d'Esgarracordes de Barón d'Alba (Les Useres), Flor de Clotàs de Bodega Flors (Les Useres) y el espumoso Bellmunt i Oliver Gran Brut (Cabanès).

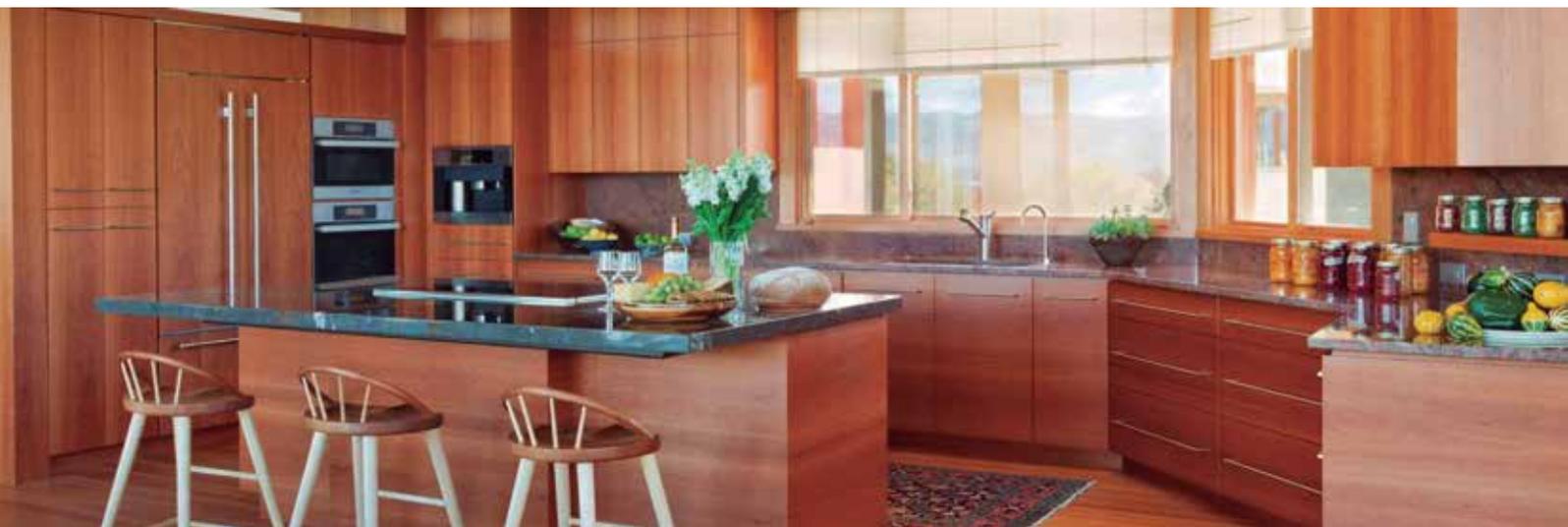
De esta manera, en Morella se pudo vivir una extraordinaria velada gastronómica organizada por la Diputación Provincial a través de "Castelló, Ruta de Sabor". Cabe destacar que la Cena Exclusiva con Grandes Chefs de la Provincia de Castellón "8 Chefs, 8 Platos" se inició en agosto de 2015 en el restaurante Mármara de Moncofa. En Febrero de 2016 tuvo lugar en el Hotel Martín el Humano de Segorbe y en Julio de 2016, en Opal del Grau de Castelló. "8 Chefs, 8 Platos" inició el 2017 en Morella y ya están trabajando para preparar la próxima gran cita. Enhorabuena a todos.



La receta para una cocina ordenada

La cocina es sin duda uno de los espacios más importantes del hogar y en su decoración debe reinar la funcionalidad. Independientemente de su tamaño, gracias a su uso diario, las cocinas pueden volverse incómodas y poco prácticas si no se logra mantener todo en perfecto orden. Para disfrutar de un espacio organizado y moverte como un chef profesional en la cocina te proponemos una serie de ideas:

- Antes que nada hay que agudizar el ingenio y aprovechar hasta el máximo el espacio en blanco.
- Una buena recomendación es colocar las sartenes ordenadas por tamaño, colocando unas encima de otras. Además, para mantenerlas limpias y evitar daños se puede colocar entre sartén y sartén una servilleta de papel o una pieza de silicona; así la parte que toca comida no toca el fondo de la otra sartén.
- Instalar bandejas en distintos niveles en los cajones para evitar una avalancha de cubiertos.
- Un electrodoméstico práctico y polivalente mejor que muchos. Si tenemos una picadora, una amasadora, un rallador, una batidora de vaso, un exprimidor y un juego de ralladores, quizás sea más conveniente tener un robot de cocina polivalente que nos haga todas las tareas ocupando menos espacio.
- Si tienes la oportunidad de tener una estantería o mueble auxiliar, allí podrás tener todo lo que no cabe en los armarios y además servirá como separador de espacios.
- Aprender a tirar. La forma más eficiente para conseguir una cocina ordenada consiste en no acumular, es decir, si compras tazas nuevas, deshazte de las viejas. Si te gusta cocinar seguro que has ido acumulando un montón de ollas, moldes de cocina y recipientes a los que das poco uso.
- Almacenaje. A la hora de almacenar la comida, nada mejor que los botes herméticos que protegen los alimentos del aire, moho y plagas. Los materiales porosos no son recomendables para la cocina, ya que al no ser herméticos puede entrar algún germen. Y además son difíciles de limpiar.
- Ganar espacio de almacenaje con un carrito multiusos.
- Limpia la puerta de la nevera de todos los imanes, folletos y recordatorios que hay colgados y deja que brille por sí misma. Si quieres tener las notas a la vista, es mejor pincharlas en un tablón para notas o cuelga alguna pizarra cerca de la nevera para ir apuntando la lista de la compra, los próximos planes, citas importantes...



EL GIN&TONIC PERFECTO



Yeray Monforte

Barman

¿Cuál es el gin&tonic perfecto?

Es la pregunta que más me han hecho los últimos años de profesión, y mi respuesta siempre ha sido la misma, no existe el gin&tonic perfecto, tu copa perfecta no tiene porque ser la mía, lo que sí hay que seguir es una pauta a la hora de hacerlo.

Esto son los 6 pasos para hacer un gin&tonic por asimilación, potenciando las virtudes de la ginebra:

1º Cristalería.- Siempre de gran capacidad de 50cl o más. Copa de balón o vaso de sidra son perfectos.

2º Hielo.- Siempre la mayor cantidad posible, de buena calidad (nunca hacer cubitos de agua del grifo). Enfriamos la copa con una cuchara removiendo los hielos hasta notar el cristal frío, retiramos el agua sobrante que ha quedado dentro de la copa. Cuanto más hielo en el vaso, menos se aguará.

3º Ginebra.- Servimos la Ginebra siempre midiendo la cantidad, para que todas las copas nos queden igual, podemos utilizar un vaso de chupito como medidor (suelen ser de 4 cl) la proporción siempre tiene que oscilar entre $\frac{1}{3}$ ó $\frac{1}{4}$ de Ginebra/Tónica.

4º Potenciador en boca.- Son los elementos (fruta, hierbas aromáticas, especias...) que introducimos en el gin&tonic para potenciar los botánicos (los diferentes elementos con los que se destila cada ginebra). Mi recomendación es poner sólo una pieza y pequeña, e incluso con botánicos muy fuertes como romero, pepino, canela, etc. quitarlos en pocos minutos para que el sabor no se apodere de la copa.

5º Tónica.- Olvídate de la cuchara, todo gira en no romper la burbuja y la forma de que perdure lo máximo en la copa es verterla lentamente sobre el hielo más alto, una vez vaciada, remover ligeramente con una cuchara para ayudar a la mezcla de ambos componentes.

6º Potenciador en nariz.- El *twist* es la acción de retorcer la corteza de un cítrico para extraer sus aceites esenciales (el perfume) ya que ahí reside su aroma, lo haremos sobre la copa, con unas pinzas o con la mano, para mi es el paso más importante ya que es el complemento perfecto de finalización para cualquier gin&tonic.



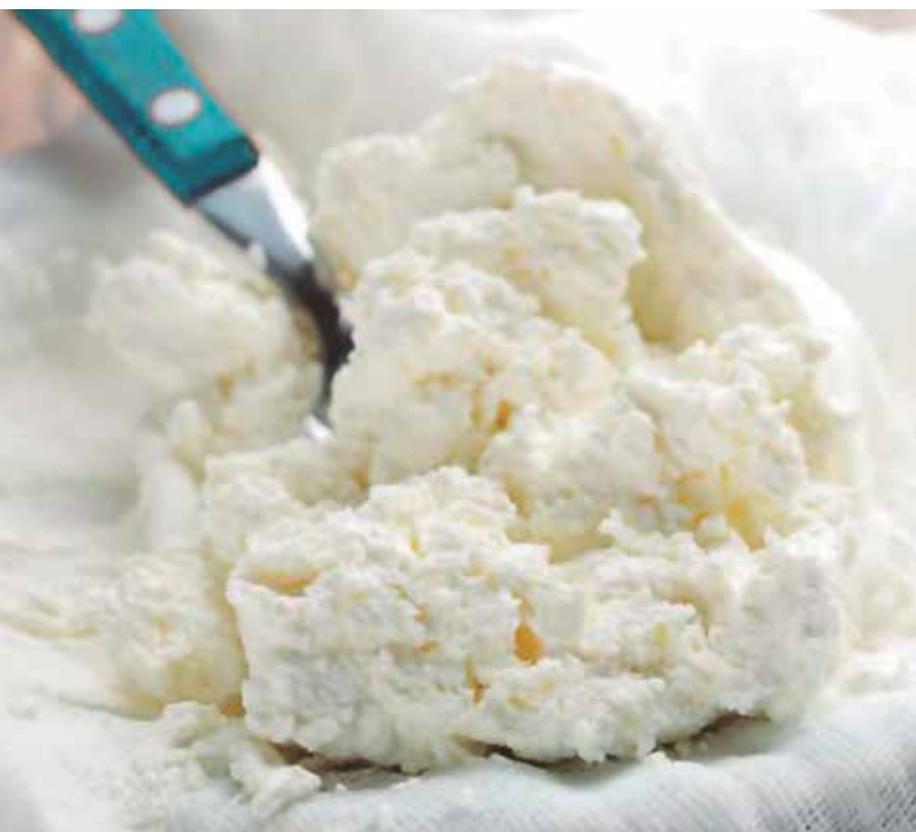
Cocina Tradicional de Castellón

Pollo o gallina en pepitoria



Ingredientes: Pollo o gallina, harina, cebolla picada, hojas de laurel y vasito de vino.

Elaboración: Trocearemos el pollo o gallina, lo pasaremos por harina y en una cazuela lo freiremos con aceite. Añadiremos una cebolla picada y la doraremos con 2 hojas de laurel. Agregaremos un vasito de vino con un poco de agua. En un mortero picaremos el hígado frito, la yema de un huevo duro, un poco de cebolla, unos piñones y almendras fritas y lo pondremos en la cazuela. Dejaremos cocer todo junto durante 1/2 hora a fuego lento, hasta que el pollo esté tierno y la salsa espesita.



Requesón natural

Era un privilegio de la gente que tenía rebaños, ya que sólo podía obtenerse de manera natural, a partir del segundo o tercer ordeño, después de haber parido el animal y sólo durante los 3/4 días siguientes.

El requesón se obtenía simplemente por la ebullición de la leche sin ningún aditamento. Al hervir la leche, la parte caseosa se cuajaba y con la ayuda de un colador se sacaba. Tenía un aspecto blanco, ligeramente lechoso y mantecoso, con un sabor suave y extraordinario, que sólo recuerda quien haya tenido la suerte de probarlo. Solía acompañarse con miel o azúcar.

Calamares rellenos



Ingredientes: Normalmente suelen hacerse dos calamares de tamaño mediano por comensal, huevo duro, piñones, perejil y pan rallado.

Elaboración: Antes que nada, cortaremos los tentáculos y los reservaremos. Después limpiaremos bien por dentro y por fuera la bolsa que forma el calamar, así como los tentáculos. Después haremos una picada con los tentáculos cortados pequeños, un huevo duro, piñones, perejil y, si se quiere, un poco de pan rallado. Con esta picada, todo bien mezclado, iremos rellenando los calamares, hasta que la bolsa quede llena y después, con un palillo, la coseremos. También puede coserse con hilo de cocina. Los calamares ya preparados los pondremos en una cazuela con aceite y los freiremos. Les añadiremos un poco de agua hasta que estén cocidos y se haya evaporado el agua.



Recetas seleccionadas del libro:
"Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: **Joan Agustí i Vicent**

Editado por el Servicio de Publicaciones de la
Diputación de Castellón. (1ª edición 1998)



Huevos al plato

Ingredientes: 2 huevos, 2 cucharadas de salsa de tomate, unos trocitos de jamón, dos o tres trozos de chorizo y un puñado de guisantes hervidos.

Elaboración: En una cazuela de barro o recipiente refractario pondremos dos cucharadas soperas de salsa de tomate con trocitos de jamón cortadito fino y sobre esto dejaremos caer dos huevos por ración. Añadiremos trocitos de jamón sobre el huevo, el chorizo y unos pocos guisantes. A continuación lo meteremos en el horno caliente, hasta que estén los huevos cuajados. Se sirve en la misma cazuela. Antiguamente aprovechaban para hacer este plato las sobras de carne de los guisados y el resto de tomate cocido que empleaban para hacer el fondo, junto a la carne.

Magdalenas

Ingredientes: 12 huevos, el peso de los 12 huevos de azúcar, el peso de 8 huevos de harina, 4 medidas de costra de huevo de aceite y raspadura de un limón.

Elaboración: Batiremos las claras hasta conseguir el punto de nieve. Añadiremos el azúcar y trabajaremos junto con las yemas de huevo. Finalmente pondremos la harina, la raspadura de limón y el aceite, todo bien mezclado y homogeneizado. Llenaremos con la pasta los moldes de papel y hornearemos.



Aeroport de Castelló

Joan Serafí Bernat, Director General de la empresa pública AEROCAS que gestiona el aeropuerto de Castellón



Joan Serafí Bernat i Martí

Tras superar los 100.000 pasajeros en el 2016, el Director General de la Empresa Pública Aerocas, Joan Serafí Bernat i Martí (Borriol, 1955), ha mostrado su satisfacción por la progresión que lleva el aeropuerto y considera que la consolidación de la infraestructura pasa por conseguir un crecimiento del tráfico sostenido, sin grandes fluctuaciones.

En su opinión, el aeropuerto ha de convertirse en una herramienta clave para el desarrollo del territorio y del sector turístico, ya que conecta Castellón con nuevos mercados, principalmente, europeos, al mismo tiempo que supone un servicio para los propios ciudadanos de la provincia, ofreciéndoles la posibilidad de conectar con otros destinos.



¿Cuántas personas forman parte de la plantilla del aeropuerto? ¿En los momentos de mayor ajetreo en la pista, con cuántas personas desarrolla el aeropuerto su actividad?

El personal que trabaja en el aeropuerto de Castellón varía en función de la actividad. En los momentos de más intensidad, cuando hay vuelos, cerca de 80 trabajadores se dan cita en las instalaciones. Ahí están incluidos los operarios de la empresa del servicio de handling; los de la torre de control; los bomberos, la Guardia Civil, Policía Nacional y personal de seguridad; el servicio de control de fauna; los empleados de las cafeterías, del quiosco y de los mostradores de servicios de atención a los viajeros; y las propias plantillas del gestor Edeis y de la sociedad pública Aerocas. Cuando no hay operaciones, se reduce el número de trabajadores presentes en el aeropuerto. El de Castellón es un aeropuerto flexible, capaz de adaptar su estructura a la actividad existente en cada momento.

¿Cuántos pasajeros han pasado por el aeropuerto desde que comenzó a operar en septiembre de 2015?

Nos acercamos ya a los 140.000 pasajeros.

¿Qué época del año se ha batido récord de pasajeros?

El récord mensual de pasajeros lo alcanzamos el pasado mes de octubre, con casi 13.000 usuarios, lo cual es relevante porque evidencia que el aeropuerto puede contribuir a la desestacionalización del sector turístico.

¿Se han cumplido las expectativas fijadas hace año y medio?

Estamos satisfechos con la progresión que lleva el aeropuerto. En 2016, rozamos los 106.000 pasajeros, lo que supuso cubrir al 90% los objetivos que nos habíamos planteado. Además, se quintuplicaron las cifras de viajeros de 2015. La consolidación de la infraestructura pasa por conseguir un crecimiento del tráfico sostenido en el tiempo, sin grandes fluctuaciones. En este sentido, la empresa gestora, Edeis, está realizando un intenso trabajo para lograr la incorporación de nuevos vuelos, con la colaboración de Aerocas, la Agencia Valenciana del Turisme, los empresarios y sus asociaciones.

¿En tráfico aéreo, el aeropuerto de Castellón se puede equiparar a otros aeródromos españoles dirigidos por AENA?

Como sabe, el aeropuerto de Castellón no forma parte de la red de AENA. En todo caso, al consultar las estadísticas anuales de AENA, se puede comprobar que el aeropuerto de Castellón registra más pasajeros que varias instalaciones del territorio español que llevan más tiempo en marcha. Pese a ello, somos conscientes de que nos movemos aún en unas cifras modestas, máxime si nos comparamos con los aeropuertos más cercanos, como son Valencia y Reus. Estamos despegando y todavía queda una larga travesía hasta alcanzar las metas que nos hemos planteado. Lo importante es no desviarnos de la senda actual de crecimiento.



Avión en el aeropuerto de Castellón-Costa Azahar



Instalaciones del aeropuerto de Castellón ubicadas en los términos municipales de Villanueva de Alcolea y Benlloch

¿Con cuántas rutas regulares cuenta en la actualidad? ¿Con qué ciudades está conectado el aeropuerto?

En la actualidad disponemos de cuatro rutas regulares. Ryanair conecta con Londres, Bristol (Reino Unido) y con Sofía (Bulgaria), mientras que Blue Air enlaza con Bucarest (Rumanía). Lo deseable sería incrementar el actual número destinos y estamos trabajando en ello.

¿Cuántos vuelos semanales se realizan en el aeropuerto en la actualidad?

En estos momentos se realizan, con carácter regular, siete vuelos semanales: dos a Sofía, tres a Londres y dos a Bucarest. A finales de marzo regresa la ruta de Bristol, que no opera en invierno. También tenemos confirmado que, a partir de junio, Blue Air incorporará un tercer vuelo semanal a Bucarest. Por otra parte, están los vuelos chárter del Villarreal C.F. y de los equipos de fútbol que se enfrentan a él.

¿Cuál es el porcentaje de ocupación medio de cada vuelo?

El nivel ocupación de los vuelos es altamente satisfactorio, ya que suele situarse, de media, por encima del 80%.

¿Cuál es el perfil del pasajero del aeropuerto de Castellón? (Residente, turista, viaje de negocios, etc..)

Tenemos la suerte de contar con la implicación de la Agència Valenciana del Turisme, que ha encargado un estudio sobre los turistas extranjeros llegados a través del aeropuerto de Castellón. Este nuevo estudio da continuidad al realizado en el último trimestre de 2015, centrado en el perfil del viajero internacional. Aquel trabajo se basó en más de 900 entrevistas a pasajeros de los vuelos de Bristol y Londres y aportó una completa información sobre el perfil del turista británico. Entre otras cosas, reflejó que el 63% de los usuarios consultados realizó su viaje por motivos relacionados con el ocio y las vacaciones. También que el 90% de los pasajeros se desplazaron a municipios de la propia provincia, con

lo que se demuestra que el aeropuerto contribuye a la consolidación de Castellón como destino turístico. Por otra parte, los vuelos de Bulgaria y Rumanía están más vinculados al fenómeno migratorio.

¿Qué expectativas de crecimiento tiene para el 2017?

Esperamos un notable incremento de las cifras de pasajeros con los vuelos que ya están confirmados y la posible incorporación de nuevos. Tenga en cuenta que la conexión de Sofía arrancó el pasado mes septiembre y la de Bucarest en junio, por lo que no computaron durante todo el año. Por lo tanto, sólo estas dos líneas aportarán un incremento sustancial de viajeros en 2017 respecto a 2016. Además, está la operativa de Austria y esperamos cerrar alguna más a lo largo del año. También están los chárter de los equipos de fútbol.

En estos momentos se realizan, con carácter regular, siete vuelos semanales: dos a Sofía, tres a Londres y dos a Bucarest. A finales de marzo regresa la ruta de Bristol, que no opera en invierno.

¿Está confirmada la llegada de 5.000 turistas austriacos este año?

En efecto, esta operativa está confirmada. Durante seis semanas, entre mayo y junio, el aeropuerto recibirá 24 vuelos chárter con entre 4.000 y 5.000 turistas austriacos procedentes de Salzburgo.

Acerca de la terminal de carga de mercancías solicitada por empresarios del ámbito portuario para abrir el aeropuerto a otro tipo de desplazamientos ¿se ha tenido algún tipo de negociación?

En efecto, uno de nuestros objetivos es activar la terminal de carga, aunque el desarrollo de la misma dependerá también de la capacidad del sector productivo de Castellón de generar demanda. Estaremos pendientes de ello.



La conexión de Sofía arrancó el pasado mes septiembre y la de Bucarest lo hará en junio

¿Qué balance hace de las acciones desarrolladas en el último año por el actual equipo directivo de Aerocas?

Han sido unos meses muy intensos. Tenga en cuenta que los anteriores equipos directivos nos dejaron una herencia muy complicada, como es la deuda de Aerocas, la obra mal ejecutada del canal de drenaje o los problemas derivados de los patrocinios deportivos. A lo que hay que añadir el lastre de la mala imagen pública del aeropuerto.

Desde la llegada de Francesc Colomer a la presidencia de Aerocas se han puesto en marcha varias iniciativas para poner en valor el aeropuerto, normalizar su imagen y solventar los problemas heredados. Una de las primeras acciones fue remodelar el consejo de administración de Aerocas para implicar a la sociedad civil en el despegue la infraestructura.

Además, se ha impulsado un Plan Estratégico que orientará la actividad del aeropuerto y se ha dado un giro radical a su imagen al vincularlo a entidades de prestigio como la UJI. Por otra parte, Aerocas ha asumido la reparación del canal de drenaje, a la vez que ha presentado una demanda contra los responsables de la obra.

También vamos a implantar una Tourist-Info en la terminal gracias a la colaboración de la Agència Valenciana del Turisme y del gestor Edeis. Y hemos lanzado un Plan de Acción contra la estacionalidad turística que implica a la propia Agència del Turisme, Aerocas, Edeis y los empresarios. Cuando llegamos, el aeropuerto no tenía vuelos regulares y ahora disponemos de cuatro rutas.

Se podría decir, por tanto, que el actual gobierno valenciano ha enderezado el rumbo del aeropuerto de Castellón.

¿Qué beneficios aporta el aeropuerto a la provincia de Castellón?

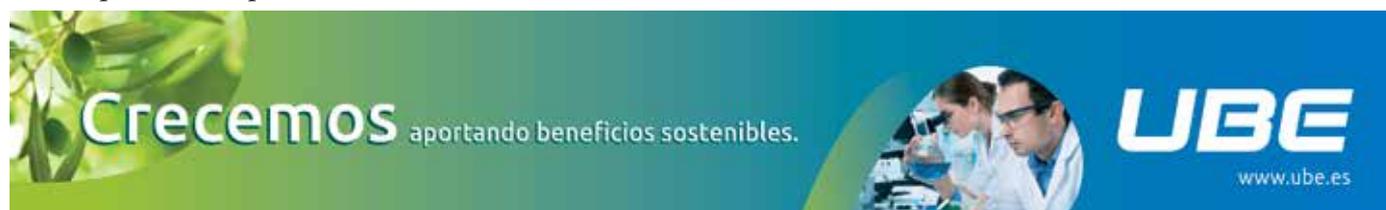
El aeropuerto ha de convertirse en una herramienta para el desarrollo del territorio y del sector turístico, ya que conecta Castellón con nuevos mercados emisores. Tenga en cuenta que cerca del 80% de los turistas que visitan la provincia son nacionales, por lo que el reto es aumentar el peso de los turistas europeos. Y ahí el aeropuerto debe desempeñar un papel fundamental. Por otra parte, supone un servicio para los propios ciudadanos de la provincia, ofreciéndoles la posibilidad de conectar con otros destinos y favoreciendo la movilidad.

¿El cambio de dirección del aeropuerto de Castellón, que acaba de asumir el grupo francés Edeis -en sustitución de la canadiense Lavalin-, ha afectado al funcionamiento de la base aérea?

Hasta la fecha no ha afectado en nada. Edeis nos ha trasladado su voluntad de cumplir el contrato de gestión del aeropuerto y de mantener su estructura en Castellón. Prueba de ello, es que mantiene como director a Alexander Schroll y también al resto de la plantilla. Por tanto, entendemos que con Edeis la relación va a ser igual de fluida que lo era con SNC-Lavalin.

Avión despegando del aeropuerto de Castellón





Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Nuestra Señora de la Naranja

Olocau del Rei y Castelló de la Plana



Panorámica de Olocau del Rei. A la derecha la Virgen de Nuestra Señora de la Naranja en la parroquia de la Virgen del Pópulo (Olocau)

Viajero, si te adentras en nuestras tierras y, concretamente en el interior de la comarca de els Ports de Morella, ya en el límite con Aragón, encontrarás el pueblo de Olocau del Rei.

En su término existe presencia del hombre desde la prehistoria y en época musulmana, debió ser una plaza importante, que tiene un estratégico castillo del siglo X; el castillo de Olcaf, a más de 1200 metros de altura, sobre el pueblo.

Olocau y su castillo son conquistados por el Cid, desde donde domina la comarca. Su definitiva conquista no ocurre hasta Alfonso II, rey de Aragón, en 1180, pasando a la Orden del Hospital. La villa entra en el Reino de València, a partir de la Carta Poble de 1271, documento que se conserva en el Archivo Municipal. En 1287, Olocau se anexa al denominado término general del castillo de Morella, al que pertenece hasta que se segrega en 1691, por privilegio del rey Carlos II.

La villa conserva edificios y monumentos de interés entre los que destaca el Horno del siglo XIII, el palacio del marqués de la Figuera del XV, la Fuente Pública del XV, así como la Casa Consistorial, la Cárcel, la casa de la Cofradía o Longa de la Lana, todas del siglo XVI, vestigios de pasadas épocas de esplendor de la comarca con el comercio de la lana.

Cerca de Olocau, sobre un cerro de difícil acceso, existe una ermita del siglo XIII. En ella se ha mantenido, durante muchos años, y ahora cuenta con una reproducción, la imagen de la Virgen de la Naranja, donde el segundo lunes de mayo se celebra una romería.

Hoy, la imagen, se puede admirar en la iglesia de la Virgen del Pópulo, parroquia de Olocau. La iglesia, construida a partir de siglo XIV, con trazas góticas y portada románica, se ornamenta, como tantos templos de nuestro entorno, al gusto o estilo barroco, en el siglo XVIII. Así, en una de sus capillas,

se encuentra la imagen de Nuestra Señora de la Naranja, una talla medieval, que se trasladó al pueblo, desde la ermita, hacia 1924, ante la posibilidad de ser vendida, como intenta un alcalde, o robada, como ocurre durante la guerra del Francés o de Independencia. También durante la guerra Civil la imagen se trasladó a Castelló, aunque según otros a Valencia, de donde la rescata, en 1939, mosén Manuel Milian Boix, párroco de Olocau.

La talla, de 86 cm de altura, es una magnífica, hermosa y sugerente imagen, del siglo XIII o del primer tercio del siglo XIV, considerándose «tardorrománica apuntando ya hacia el gótico». La virgen, de madera de tarabinas, una especie de sabina, está dorada y policromada, presentándose ante los fieles sedente, «muy frontalizada y hierática», como dice la Història e l'Art Valencià, con Jesús, niño, descalzo sobre el regazo, como la mayoría de las vírgenes medievales del románico o del gótico.

La imagen, en su mano derecha exhibe una esfera, anaranjada, considerada desde siempre como una naranja, en vez del ancestral Orbe, por lo que recibe el nombre de Nuestra Señora o Virgen de la Naranja. Su mano izquierda descansa extendida sobre su rodilla. Jesús, totalmente de frente, también tiene en su mano izquierda un Orbe, más pequeño.

Sánchez Gozalbo escribe en 1949: «La virgen viste túnica y manto, que le cae de la cabeza, dorados y policromados con motivos vegetales. Cabelletera dorada retorcida en espiras y partida, cayéndole por los lados dos trenzas que limitan el óvalo facial. El Niño sentado, con los pies descalzos, viste túnica dorada y decorada con motivos florales».

La imagen es restaurada por el Institut Valencià de Conservació i Restauració de Béns Culturals, gracias a la colaboración conjunta de la Generalitat Valenciana y la Diputación de Castelló.

Buscando respuesta a la existencia de esta advocación mariana, relacionada con la naranja, en tierras del interior de Castelló, existe una explicación en la tradición oral: Una familia valenciana lleva a Olocau, sobre el siglo XIV, a un hijo enfermo, posiblemente tuberculoso, siguiendo el aire puro y, el clima seco y frío de montaña. Con la sanación del muchacho enfermo, el padre, rico agricultor de naranjos, dona a la villa, en agradecimiento, la singular talla, que ahora conocemos como la Virgen de la Naranja.

En los años 50 del siglo XX, un exportador de naranjas de Vila-real, don Vicente Meseguer, pasa por Olocau, sabe de la talla y de su tradicional historia. Don Vicente informa de su hallazgo a la Junta Provincial del Grupo de Agrios del Sindicato de Frutos y Productos Hortícolas, del que es presiden-



Virgen de la Naranja en la Basílica del Lledó (Castellón)

te, entonces, don Rafael Ribes Pla. Esta entidad, tras proclamar patrona de los «naranjeros» a dicha Virgen, acuerda subir a Olocau del Rei todos los años, el segundo lunes del mes de mayo, organizándose misa, comida de hermandad y otros actos. Un recordatorio o crónica de estos viajes anuales lo vemos en 1957, cuando Ribes Pla, escribe un artículo sobre la Virgen de la Naranja, en el periódico Mediterráneo de Castelló, con referencias a Olocau y a la tradición del origen de la imagen.

Con los años, la buena voluntad anual de subir a Olocau decae, y como dice algún autor, «puesto que la imagen no podía sacarse de allí» se opta por realizar una copia de la talla. Esta reproducción artística, que tiene personalidad propia, la realiza el artista don José Ortells, en 1963, con la aportación económica de don Luís Sanz Cabrera, exportador de naranjas de Vila-real, presidente del Sindicato. La nueva imagen, se ubica en un altar lateral de la Basílica de Nuestra Señora del Lledó de Castelló y desde entonces, el segundo lunes del mes de mayo, se oficia misa y tiene lugar una comida de hermandad para celebrar la festividad de la patrona de los «naranjeros», sean agricultores o comerciantes, privados o cooperativistas.

Hoy la celebración está organizada por ASOCIEX, Asociación de exportadores de cítricos de Castellón, de la que forman parte tanto los comerciantes privados como las cooperativas y por la FEPAC, Federación provincial de agricultores. La misa es oficiada por el prior de la Basílica del Lledó y están presentes los alcaldes de la Plana, representantes de la Generalitat, etc...

ENDAVANT

PROVÍNCIA

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



www.villarrealcf.es/endavant

Menador Espai Cultural abre sus puertas en el corazón de Castellón



Menador Espai Cultural ha abierto sus puertas como un nuevo contenedor cultural y centro de formación y conocimiento en el centro de la ciudad de Castellón gestionado por la Universitat Jaume I y el Ayuntamiento de Castellón.

El nuevo espacio cultural, ubicado en el antiguo edificio de Hacienda de la plaza Huertos Sogueros, cuenta con una amplia sala de exposiciones, salones de actos y salas polivalentes, biblioteca digital, aulas, seminarios y un museo de la pedagogía, además de instalaciones administrativas y espacios destinados a asociaciones culturales.

Más de 4.000 metros cuadrados dedicados a la dinamización cultural y el conocimiento en el centro de la ciudad, en los que se busca plantear propuestas diferenciadas e innovadoras que complementen la oferta de Castellón, ofreciendo además un espacio para los nuevos creadores y artistas.

El espectáculo de calle *Floten tecles*, de David Moreno, fue el encargado de iniciar la programación y tras los parlamentos institucionales por parte de la alcaldesa, Amparo Marco, y el rector de la UJI, Vicent Climent, se inauguraron varias exposiciones. En la sala polivalente, Jorge Isla muestra su instalación audiovisual *Sputtering*; y la sala de exposiciones acoge la muestra fotográfica *Universitat Jaume I de Castelló, 25 anys de realitats* con la que la UJI cierra los actos de celebración de su 25 aniversario.

La Universitat Jaume I gestiona, en colaboración con el Ayuntamiento, la sala de exposiciones ubicada en el sótano, así como los espacios culturales y formativos de la planta baja y el primer piso. En concreto, en la planta baja se encuentra, además de un punto de información, un salón de actos con capacidad para más de un centenar de personas y una sala polivalente diseñada para acoger exposiciones, talleres y ferias, entre otro tipo de eventos.

Los espacios de la planta baja se completan con una biblioteca digital equipada con una veintena de ordenadores con conexión a internet que estará abierta a toda la ciudadanía y en la que se prevé implantar un sistema de préstamo de libros electrónicos, que permite descargar libros online que permanecen accesibles para el usuario durante el tiempo establecido.

La primera planta cuenta con aulas preparadas para la realización de cursos, jornadas y seminarios, sala de informática, seminario, sala de autoaprendizaje, sala de reuniones y un espacio museístico que está dedicado a la pedagogía.

Por lo que respecta a las plantas gestionadas por el Ayuntamiento, en el segundo piso se ubican dependencias administrativas de las áreas de Juventud y Educación, además de un aula polivalente y espacios para Castelló per la Llengua, la Fundació Huguet, el Institut d'Estudis Catalans, la Societat Castellonenca de Cultura y la Societat Filharmònica de Castelló. Finalmente, en el tercer piso se ubica el área de Cultura y de Normalización Lingüística del Ayuntamiento.



Los centros de producción agroalimentarios serán reclamos turísticos

La Diputación convertirá los Centros de Producción Agroalimentarios de la provincia en reclamos turísticos. Ese es el objetivo de la ambiciosa iniciativa fijada desde “Castelló, Ruta de Sabor” por el Gobierno Provincial a la hora de intensificar la apuesta por el turismo como herramienta de desarrollo para el sector agropecuario castellanense.

La materia prima gastronómica se convertirá en un producto turístico único que atraiga a numerosos turistas ávidos de conocer el proceso de elaboración del producto, saborear la esencia de esta provincia y, al mismo tiempo, dinamizar el interior de la provincia y ser una fuente de oportunidades para nuestros productores.

Bajo el paraguas “Ruta de Sabor”, la Diputación dará forma a una serie de itinerarios turísticos por aquellos centros de producción que se puedan habilitar para la recepción de turistas. Esta marca permitirá abrir a los turistas este tipo de instalaciones para fomentar un turismo gastronómico que permitirá descubrir el proceso de elaboración del producto, conocer el territorio y disfrutar de una experiencia única.

Galardones de la III edición del Día de la Provincia

Son cinco los castellanenses que el próximo 18 de marzo recibirán de manos del Presidente de la Diputación, Javier Moliner, la distinción más prestigiosa que una persona pueda obtener en nuestra provincia.

La Alta Distinción de la provincia lo recibirá el químico e investigador de Moncofa, Avelino Corma; el premio al Mérito de las Artes ha recaído sobre el televisivo Carlos Latre; el premio deportivo será para el futbolista del Villarreal Bruno Soriano; la empresa Marie Claire recibirá el premio al Mérito de la Innovación y Enrique Giménez Adell recibirá la distinción al Mérito Solidario.

La Diputación impulsa el crecimiento turístico de 45 municipios

La Diputación se ha marcado como objetivo prioritario el convertir el turismo en un espacio de oportunidades para todos los municipios de la provincia. Para ello, el Gobierno Provincial ha invertido ya más de 145.000 euros para hacer posible que los 45 pueblos que así lo han solicitado cuenten con un Plan Estratégico de Turismo propio y puedan hacer un diagnóstico que les ayude a encauzar su trayectoria turística.

El vicepresidente y diputado de Turismo, Andrés Martínez, ha explicado que desde el Gobierno Provincial se ha lanzado una línea de subvenciones dirigidas a ayuntamientos y mancomunidades para la elaboración de Planes Estratégicos de Turismo.

Es el caso de Montanejos que, de la mano de la administración provincial y a través de su Fundación de Turismo, ha dado forma a una hoja de ruta que le va a permitir poner en valor su singularidad como marca turística.

Cabe destacar que esta apuesta por la promoción turística en Montanejos se encuadra dentro del Plan Estratégico de Turismo 2017-2020 de la provincia de Castellón confeccionado por la Diputación de la mano de ayuntamientos y el empresariado turístico castellanense a la hora de proyectar y consolidar el turismo como el sector productivo clave que ya es en la provincia.



Javier Moliner
los productos

El Vicepresidente
Andrés Martínez p





y el Diputado Pablo Roig promocionando de Castellón a través de "Ruta de Sabor"

nte de la Diputación y Diputado de Turismo promocionando el Turismo Provincial de Interior



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Diputación y MACVAC, en ARCO

El Gobierno Provincial tiene entre sus ejes estratégicos fomentar la cultura, y buena muestra de ello es hacer del arte contemporáneo un reclamo turístico y un motivo de orgullo cultural no sólo en la provincia sino también a nivel nacional. Esto es lo que, precisamente, hemos conseguido el pasado mes de febrero con nuestra presencia en ARCOmadrid, una de las principales citas internacionales dedicada al arte actual.

De la mano del MACVAC de Vilafamés, hemos participado en este importante evento que es una de las principales ferias dedicadas al arte contemporáneo en el mundo. El Museo Vicente Aguilera Cerni de Vilafamés es tanto por la calidad, como por la variedad de su fondo artístico, con piezas de hasta 700 artistas diferentes, un referente nacional, y nuestro objetivo es convertirlo también en un foco de atracción turístico que haga de la cultura un recurso para atraer visitantes a toda la provincia e impulsar de este modo el territorio. El MACVAC es un referente cultural en materia de arte contemporáneo y con su presencia en ARCO hemos podido promocionarlo y así, a través de él, vender una provincia con un excelente patrimonio cultural e histórico.

El stand propio de Diputación y museo que tuvimos en esta gran cita internacional estuvo compuesto por tres obras del MACVAC recientemente intervenidas por el servicio de Restauración, un lujo para el patrimonio cultural y artístico de nuestra provincia. Sirvió para poner en valor la calidad de los fondos del MACVAC a través de tres artistas de amplia pero diferente trayectoria, y por otro lado, puso de manifiesto la complejidad de la restauración en obras contemporáneas por los profesionales de este departamento de la Diputación.

Entre las múltiples iniciativas impulsadas por el Gobierno Provincial para consolidar el arte contemporáneo y el MACVAC en el panorama cultural internacional, este año también va a reforzar su inversión destinando 132.000 euros a la formación de estudiantes dentro del Servicio de Restauración que entre sus principales misiones tiene la de prestar asesoramiento en materia relativa a la conservación preventiva de las piezas expuestas y almacenadas por el MACVAC.

En definitiva, ARCO ha sido una oportunidad para el arte contemporáneo provincial en general y para el museo de Vilafamés en particular, por haber podido exhibirse en un entorno de esta envergadura. Contar con un stand MACVAC-Diputación ha permitido posicionar más aún si cabe el MACVAC en el panorama artístico nacional e internacional.

Al mismo tiempo, la presencia en la feria "ARCOmadrid" ha supuesto un paso más en los estrechos lazos ya existentes entre la institución provincial y este museo que, no cabe la menor duda, es un referente del arte contemporáneo con gran prestigio en todos los ámbitos.

Para visualizar la Agenda completa, entre en la página web:

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

25
Castellón

Zarzuela



La del manajo de rosas

Teatro Principal
19.30 horas. Entrada: 35/30/23/16 euros
Producción: Orquesta Lírica de Castelló
Organiza: Institut Valencià de Cultura-Orquesta Lírica

9
Castellón

Concierto

Rosana

Auditorio,
Avenida de Lledó, 50.
21 horas. Entrada: 25/20 €.



Hasta el 4
Castellón

Exposición

Espai cultural obert

Raquel Alonso

Les Aules de Castelló
(Plaza de las Aulas)
Organiza:
Diputación de Castellón

11 y 12
Castellón

Cine

En pantalla gran: Clàssics del cine negre

El abrazo de la muerte (Criss Cross)

Versió original en anglès subtitulada en castellà
Paranimf (Universitat Jaume I) A les 19:30 hores.
Preu: 3,50 euros. Tarifa reduïda 2,50 euros.



Hasta el 26
Castellón

Exposición

Tomba-tossals:
La Mitología Castellonense

Repaso al universo mitológico de Tomba-tossals.
Hall del Palacio Provincial Diputación.
Organiza: Colla del Rei Barbut.



18 y 19
Benicassim

Cine

BALLERINA

Teatro Municipal, C/ Bayer, 31.
A las 18:30 h
Precio: 2 €. Todos los públicos y especialmente recomendada para la infancia



GUITARRISTA 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

SEAT

LA NOCHE NO SIEMPRE
SIGNIFICA EL FINAL DEL DÍA.

NUEVO SEAT ATECA

Desde **280€/mes***



CONFIANZA SEAT

4 AÑOS
GARANTÍA
MANTENIMIENTO
ASISTENCIA EN CARRETERA

*Consulta condiciones

TECNOLOGÍA PARA DISFRUTAR

SI CAMBIAS TU PUNTO DE VISTA, LA RUTINA PUEDE SER MARAVILLOSA

Presentamos el Nuevo SEAT Ateca. El primer coche pensado para cambiar tu punto de vista sobre las pequeñas y grandes cosas del día a día. Así que prepárate para ver la vida urbana desde otro punto de vista gracias al Nuevo SEAT Ateca, con sensor automático de luz y lluvia, Asistente de cambio inteligente luces cortas/largas, llantas de aleación de 17", Asistente de salida involuntaria de carril y faros Full Led. Tecnología pensada para convertir tu rutina en algo maravilloso.

[YouTube .COM/TUSEAT](https://www.youtube.com/tuseat) [f .COM/MISEAT](https://www.facebook.com/miseat) [t .COM/MISEAT](https://www.twitter.com/miseat) **SEAT.ES**

Consumo medio combinado de 4,3 a 6,1 l/100 km. Emisiones de CO₂ de 113 a 139 g/km.

SEVI REAL

Cami Travessa, 26. - 12540 Vila-real (Castellón). 964 52 77 22 - www.sevi-real.net

SEAT MICHAVILA

Av. Castell Vell, 87. - 12004 Castellón . 964 34 29 00 - www.michavilaautomocion.net

Castellón

MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Castellón, la fusión del Mediterráneo con el hombre.

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

Castellón, un lugar diferente para no perderse...

Costa de Castellón
Una oferta turística de
Calidad



www.turismodecastellon.com

 www.facebook.com/turismodecastellon

 <http://twitter.com/turcastellon>