

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 74 - Abril 2017 - 2€

HOSTAL La Perdi
(San Mateu)

¡FINAL!
1 CONCURS
provincial de
CUINA FAMILIAR

En Xert:
RESTAURANTE RAM-SOL

Sargantana aventura
Pasión por el deporte de :
aventura :

Les Mones de Pasqua
(Gremi de Forners)

Bodegas Alcoví

Asador Casa Darío
en Castellón

Foto: Javier Vilár

TRADICIÓN Y DEPORTE:

Pelegrins de les Useres y

penyagolosa
TRAILS

Sumario

- 
- 4** Opinión ASHOTUR. *Carlos Escorihuela.*
Esperando superar el 2016
- 5** Final del I CONCURS PROVINCIAL
DE CUINA FAMILIAR
- 8** Literatura y viaje:
Este de Canadá: Ontario
- 9** Turismo provincial:
Nules: Patrimonio, historia y naturaleza
- 12** Castellón Ciudad: Descúbrela. *Patricia Mir.*
La villa medieval, amurallada y lledonera
- 14** Bodeguilla en Magdalena
Yeray Monforte, Premio FOTUR - 2017
- 15** Castellón, Escenario Deportivo.
Tradición y deporte se dan la mano para convertirse en un referente
- 18** Hoteles y Casas Rurales de la Provincia.
Hotel - Restaurante La Perdi. (Sant Mateu)
- 22** Coctelería. *Yeray Monforte.*
El Gin&Tonic perfecto.
- 28** Club de Qualitat Barres i Bars 2017.
Asador - Restaurante Casa Dario (Castellón)
- 30** Centre de Turisme Castelló (CdT).
I promoció del Curso de Sumiller Profesional
- 32** Productos de Castellón.
Bodegas Alcoví (Almedijar)
- 34** Productos gourmet. *Félix Tejeda.*
Teixar, la garnacha peluda del Montsant
La Bonnotte, la patata más caras del mundo
- 36** Panadería y Repostería Artesanal.
La mona artesana
- 38** Cocina Tradicional.
Arroz con atún y piñones · Pastel de carne ...
- 40** Alimentos congelados,
garantía de calidad
- 42** Tesoros de la provincia.
Sant Miquel de les Torrocelles,
entre l'Alcalaten i l'Alt Maestrat
- 44** *Sargantana Aventura:*
Pasion por el deporte de aventura
- 46** UJI. *Danza y talleres universitarios*
en el Paraninf
- 48** Diputación de Castellón.
Noticias culturales destacadas.
Diputado provincial de Cultura. Vicent Sales.
- 50** Agenda cultural y de ocio.
Abril 2017.



23
 restaurantes recomendados
 a provincia.

RAM-SOL (Xert)

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)

Esperando superar el 2016

El anuario de turismo 2016 publicado por la Agència Valenciana del Turisme a partir de los datos obtenidos por Frontur-Egatur, ETR-Familitur y de las Encuestas de Ocupación en Alojamientos Turísticos del INE, muestra para nuestra provincia, como datos más significativos, una caída de restaurantes y un repunte de las empresas del sector y de las agencias de viajes.

La provincia registró un récord en cuanto a visitas turísticas, superando los 1,7 millones de turistas y los 7,5 millones de pernoctaciones en todo tipo de alojamientos, y el sector mejoró su rentabilidad económica, pero la traslación de este crecimiento varía según variables del sector turístico. A nivel global, las plazas turísticas crecieron un 9,9 % en Castelló en 2016. La oferta hotelera se redujo un 0,4 % y la de apartamentos se incrementó un 19 %. El motivo más significativo debemos achacarlo, sin duda, a las inspecciones de control que han hecho aflorar muchas plazas hasta la fecha ilegales.

Por lo que respecta a las casas rurales y los campings las cifras se mantuvieron invariables.

A excepción de las casas rurales, donde el interior concentra 3.275 de las 3.343 plazas de Castelló, y que propician que nuestra provincia tome la delantera en el conjunto de toda la Comunidad en lo que al turismo rural se refiere, el litoral acapara el grueso de los recursos turísticos. Los municipios de la costa cuentan con 108 hoteles con 19.678 plazas y los del interior 60 con 2.749. La mayor parte de los hoteles son de 2 y 3 estrellas; de 4 hay 33 y de 5, la provincia dispone de uno.

Los apartamentos han crecido de manera ininterrumpida desde 2009. Los restaurantes, a pesar de crecer la llegada de visitantes, ha sufrido una caída de establecimientos desde 2008. Castelló dispone de 116.270 plazas hosteleras.

El despegue del turismo en los últimos años en Castellón ha avivado también la creación de empresas ligadas con esta actividad. Así, el número de firmas ha pasado de 30 en 2013 a 52 en 2016.

El objetivo de los empresarios y de las administraciones es desestacionalizar el turismo castellanense, que ahora está ligado sobre todo a la temporada estival y a algunos municipios del litoral.

10 | gescit
0L | software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

Llega la gran final del 1^{ER} CONCURS provincial de Culina Familiar



Aaron



Aitana



Alejandro



Berta



Mireia



Ramón



Final del “I CONCURS PROVINCIAL DE CUINA FAMILIAR” 20 de abril 2017 – Instalaciones CdT Castellón 57 equipos – 6 finalistas

El pasado mes de septiembre dio comienzo el "I Conkurs Provincial de Cuina Familiar", un concurso organizado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, con la finalidad de enseñar a nuestros hijos buenas pautas de alimentación; inculcarles las bondades de la dieta mediterránea; incentivar el consumo de productos de la provincia; el comer saludable y divertirse en la cocina con la familia.

El concurso iba dirigido a niños que estén realizando los estudios de Enseñanza Primaria durante el curso 2016/17 e ir acompañados, obligatoriamente, por uno de los padres o tutor. Además debían aceptarse las Bases y rellenar la Ficha de Inscripción.

Se trataba de una gran oportunidad para que padres e hijos se pusieran el delantal y cocinaran un delicioso plato elaborado con productos de nuestra tierra. Participar era totalmente gratuito y solo debían grabar un simpático vídeo con el teléfono móvil, de 5 minutos de duración en el que mostraran sus habilidades en la cocina, después mandarlo a través de WhatsApp y esperar a ser seleccionados para la gran final.

Todos los equipos participantes han tenido como premio el delantal oficial del Concurso; los finalistas un lote de productos de nuestra provincia, gentileza de la Diputación Provincial de Castellón a través de "Castelló, ruta de sabor"; el tercer clasificado tendrá una comida con los padres en el restaurante María de Luna en Segorbe; el segundo clasificado un fin de semana con los padres en el hotel rural El Faixero en Cinctorres y el ganador una semana con todos los gastos pagados en el Gran Hotel Peñíscola, en compañía de sus padres.



El próximo jueves 20 de abril tendrá lugar la gran final en las Instalaciones del Centro de Turismo de Castellón, cedidas por la Agència Valenciana de Turisme, quien pondrá a nuestra disposición las cocinas, utensilios, profesores, salón de actos y un vino español para todos los asistentes.

En la final los equipos deberán realizar el mismo plato que mandaron a través del WhatsApp, pero en esta ocasión además de puntuar el desparpajo de los niños, la dificultad del plato, la simpatía y la presentación, se valorará especialmente el sabor y la participación directa del niño.

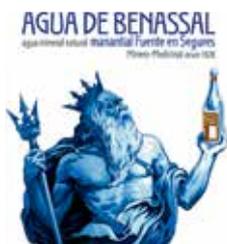
57 equipos han sido los que han rellenado ficha de inscripción, de ellos 10 no llegaron a presentar vídeo, 7 no tenían como elemento principal productos de Castellón y otros 3 equipos se han retirado del concurso por motivos personales. Un total de 37 equipos han competido para llegar a la final, de los que solamente 6 han recibido la llamada para estar el próximo 20 de abril en el CdT elaborando el plato ganador.

Mostrar nuestro público agradecimiento a la Agència Valenciana de Turisme, a la Diputación Provincial, a la federación provincial de AMPAS, a todas las empresas colaboradoras en esta "I edición del Concurs Provincial de Cuina Familiar" y a los muchos medios de comunicación local y provincial, tanto prensa, radio como televisión, la implicación y entusiasmo puesto para que se realizara el Concurso con toda brillantez, como así ha resultado; y a todos los participantes del concurso, sin ellos hubiera sido imposible.

Y a quienes el próximo año van a empezar o continuar los estudios de Primaria, animarles a participar en la "II edición del Concurs Provincial de Cuina Familiar", se trata de un concurso divertido, didáctico y emocionante.

¡¡¡ANÍMATE y PREPÁRTATE durante este verano!!! El próximo curso visitaremos tu colegio, con la furgoneta oficial del concurso, para informarte.

Patrocinan y colaboran:



Este de Canadá: Ontario



Víctor J. Maicas.

Escritor

En el país de los grandes bosques no solo la naturaleza se muestra en su máximo esplendor, pues sin duda también son muchas de sus ciudades las que nos encandilarán por el peculiar atractivo que nos muestran.

Así pues, si empiezan su viaje por la provincia de Ontario en dirección norte, lo primero que despertará a sus cinco sentidos antes de llegar a Toronto será esa maravilla de la naturaleza denominada "Cataratas del Niágara". Su magnificencia es tal, que no solo su vista se quedará atrapada por los inmensos y espectaculares saltos de agua que se abren frente a ustedes, sino que serán también sus oídos los que quedarán perplejos ante la ensordecedora demostración de fuerza que es capaz de tener una simple gota de agua cuando se alía con miles de millones de ellas. Por supuesto, les recomiendo que tomen el pequeño barco que les conducirá hasta las mismas entrañas de las cataratas, pues el espectáculo es inigualable. Aunque para seguir adentrándose en ese sugerente mundo de los sueños, siempre tendrán la oportunidad de visitar también "Niagara on the Lake", una pequeña población situada a pocos kilómetros y cuyo encanto les hará revivir un sugerente cuento de hadas.

Una vez pues reconfortados por esos bellos parajes que a buen seguro habrán deleitado a sus pupilas, en la cercana ciudad de Toronto podrán disfrutar de una urbe que conjuga la modernidad de sus rascacielos con esos otros antiguos barrios en los que encontrarán centenarios y hermosos edificios, a la vez que atractivas casitas con encanto en donde los tranvías dan una nota peculiar al paisaje urbano. Aunque por supuesto, no dejen de visitar el símbolo de la ciudad, la Torre CN, una de las construcciones más altas del continente y desde donde podrán contemplar una espectacular vista de toda la zona metropolitana. Evidentemente, son muchas más las cosas que descubrirán en Toronto, pero ahora les hablaré de nuestro siguiente destino, que no es otro que Ottawa, la capital del país.

No obstante, y antes de llegar allí, no dejen de visitar Brockville, pues allí encontrarán las "Mil Islas", un emblemático paraje que como su propio nombre indica, les hará disfrutar de la naturaleza mientras observan un sinfín de pequeños islotes al tiempo que navegan por multitud de canales que el río San Lorenzo ha abierto en su infatigable camino hacia el mar. Sin duda, todo un regalo para nuestros sentidos.

Y sí, una vez habiendo aprovechado de nuevo todos esos regalos que la naturaleza nos ofrece, llegaremos por fin a la capital del país, casi en la frontera entre las provincias de Ontario y Quebec. Así pues, en esta nueva urbe, en Ottawa, podrán disfrutar igualmente de bellas estampas entre las que destaca, sin lugar a dudas, su antiguo y espectacular Parlamento del más puro estilo inglés. Paseen por el centro de la ciudad, por sus sugerentes barrios con sus pequeños mercados y tiendas de todo tipo y, por supuesto, no dejen de visitar el museo de "Las Primeras Naciones", ya que allí descubrirán la gran historia de este inmenso país entre "tótems" y demás curiosidades de los primeros pobladores de estas tierras.

Así es, en Canadá descubrirán la espectacularidad de la naturaleza y, también, el peculiar atractivo de unas ciudades que sin duda alguna tienen mucho que ofrecer al viajero. ¡Que disfruten!

DESCUBRE NUESTROS
VIAJES ESTRELLA
SÓLO CON NOSOTROS

Halón
viajes

Calle Asensi, 27. Castellón. Teléfono: 964 26 00 18

NULES

Patrimonio, historia y naturaleza

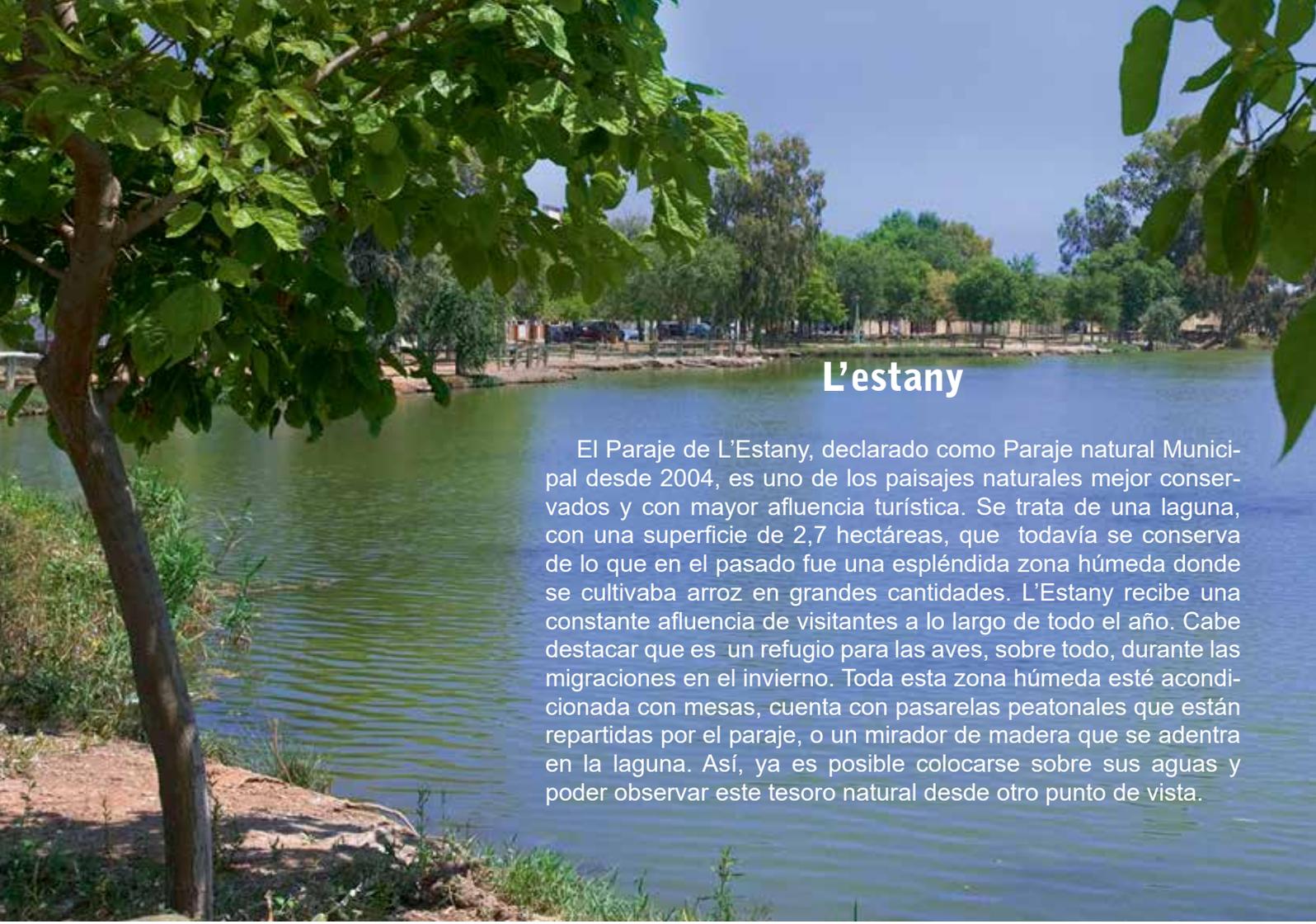
Turismo Provincial



Un importante legado natural, arquitectónico y cultural confieren a Nules un especial encanto turístico. Este municipio costero, situado a 20 kilómetros de Castellón, conserva una gran herencia histórica-artística con vestigios de la época romana, como el poblado romano del Benicató; y medieval (recinto fortificado de Mascarell, los museos de Medallística e Historia y diversos edificios religiosos). Destacan la Iglesia de la Inmaculada, la iglesia de la Sangre (exponente del gótico del siglo XVI), el templo del convento de los Carmelitas Descalzas (siglo XVIII), con un zócalo representativo de la azulejería valenciana y la capilla de la Soledad (ejemplo del rococó que data del siglo XVIII).

Un paraíso natural también asoma en la zona marítima de Nules. Se trata de l'Estany, una gran laguna que todavía perdura de lo que en el pasado fue una albufera, rodeada de una espléndida zona húmeda donde se cultivaba el arroz en grandes cantidades. Hoy aloja numerosas especies autóctonas y es lugar de paso obligado para las bandadas de aves migratorias. Este enclave es un testigo histórico que ha sobrevivido a las transformaciones agrícolas y la urbanización de la costa.

Además, las playas tranquilas y poco masificadas de Nules permiten realizar todo tipo de actividades. La playa del Rajadell, Les Marines, Bovalar y L'Alcudía conforman una franja costera de arena gruesa y cantos rodados con aguas limpias y transparentes, que se pueden disfrutar en un ambiente tranquilo y familiar.



L'estany

El Paraje de L'Estany, declarado como Paraje natural Municipal desde 2004, es uno de los paisajes naturales mejor conservados y con mayor afluencia turística. Se trata de una laguna, con una superficie de 2,7 hectáreas, que todavía se conserva de lo que en el pasado fue una espléndida zona húmeda donde se cultivaba arroz en grandes cantidades. L'Estany recibe una constante afluencia de visitantes a lo largo de todo el año. Cabe destacar que es un refugio para las aves, sobre todo, durante las migraciones en el invierno. Toda esta zona húmeda está acondicionada con mesas, cuenta con pasarelas peatonales que están repartidas por el paraje, o un mirador de madera que se adentra en la laguna. Así, ya es posible colocarse sobre sus aguas y poder observar este tesoro natural desde otro punto de vista.

Mascarell

Mascarell es una pequeña población amurallada, única en toda la Comunidad Valenciana, que pertenecía a la Baronía y Marquesado de Nules junto a la Vilavella y Moncofa, que pasó a ser un anexo de Nules a finales del siglo XIX. En la actualidad siguen viviendo en Mascarell unas 200 personas. Es una población con un origen ligado a la expulsión de la población musulmana de la vecina población de Burriana.





Museo de historia

La iglesia de la Sangre del siglo XVI, es una de las pocas iglesias de planta de reconquista, que tanto por sus dimensiones como por la calidad de sus elementos arquitectónicos la hacen única en la comarca. En la actualidad, la iglesia de la Sangre alberga el Museo de Historia de Nules; en el mismo se exponen piezas de interés arqueológico, artístico y etnológico procedentes en su totalidad de las zonas pertenecientes al antiguo Marquesado de Nules.

Yacimiento del Benicató

En Nules se conservan varios yacimientos romanos e iberos. El Benicató es el yacimiento romano más destacado, una importante villa romana rural, que era al mismo tiempo explotación agrícola y residencia. Se sitúa en los alrededores de la ciudad, entre los actuales huertos de naranjos. Estaría habitada entre el siglo I a.C y el IV d.C, teniendo su periodo de esplendor en el siglo II d.C.

Gastronomía

Nules posee recetas típicas como la olla de pueblo y sus dos platos más populares, que gozan de una gran tradición y son: el arroz con pato y el cóctel de anguilas. En los postres, destaca la naranja, fruta por excelencia del Mediterráneo. Nules es cuna de una variedad de clementina exclusiva, la más dulce de todas, la Clemenules, caracterizada por su exquisito sabor y exquisito aroma, de forma esférica aplanada, y que, se pela con mucha facilidad. Sin embargo, recientemente se está comerciando también junto con otra variedad de cítricos nulense, como es el caso de la clementina Oronules, de piel fina, sin semillas y pulpa de exquisita calidad.



Información y fotografías:



Ayuntamiento de Nules

Ayuntamiento de Nules

Plaza Mayor, 1

Tel.: 964 67 00 01

www.nules.es



Innovamos para
el bienestar de mañana



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural

La villa medieval, amurallada y lledonera

Con esta sección que hemos titulado ‘Castellón ciudad, descúbrela’ el lector puede conocer, mes a mes, qué se esconde detrás de cada esquina (o incluso debajo de nuestros pies), qué custodian nuestros magníficos museos y cómo hemos llegado a ser lo que somos. Castellón tiene un origen medieval fruto de la conquista de las tropas de Jaime I y el privilegio del traslado. La primitiva villa empieza a forjarse con la llegada de cada vez nuevos pobladores. Para que nos hagamos una idea la población aproximada del Castellón de mediados del siglo XIV era de 4.000 habitantes. La mayor parte de sus gentes eran labradores humildes.

Los primeros edificios civiles se corresponden con el Consistorio que en origen estaba emplazado en la plaza de l’Herba, hoy sede central de la entidad bancaria Bancaja. También estaba muy próxima la cárcel y la iglesia mayor bajo la advocación de Santa María. Un templo que por cierto resultó pasto de las llamas en 1331. Una iglesia que desde sus orígenes en el siglo XIV sí tuvo el favor y el fervor de los castellonenses fue el templo dedicado a la Mare de Déu del Lledó, patrona de Castellón. Especialmente en los últimos años del siglo XIV, coincidiendo con la epidemia de peste negra que diezmo la población, las romerías de gentes no solo de Castellón, sino de Almassora y Vila-real eran frecuentes. La iglesia custodia la pequeña figurilla de alabastro de apenas seis centímetros que, según la leyenda, encontró el labrador Perot de Granyana en 1366 a los pies de un lledoner. Fue en ese mismo lugar donde se levantó el templo que hoy vemos muy reformado en épocas posteriores. Para recrear esta historia lo mejor es detenernos en la escultura que cinceló Juan B. Adsuara y que se instaló en 1958 en la avenida arbolada que da acceso a la basílica. Después un paseo hasta el templo es más que aconsejable.



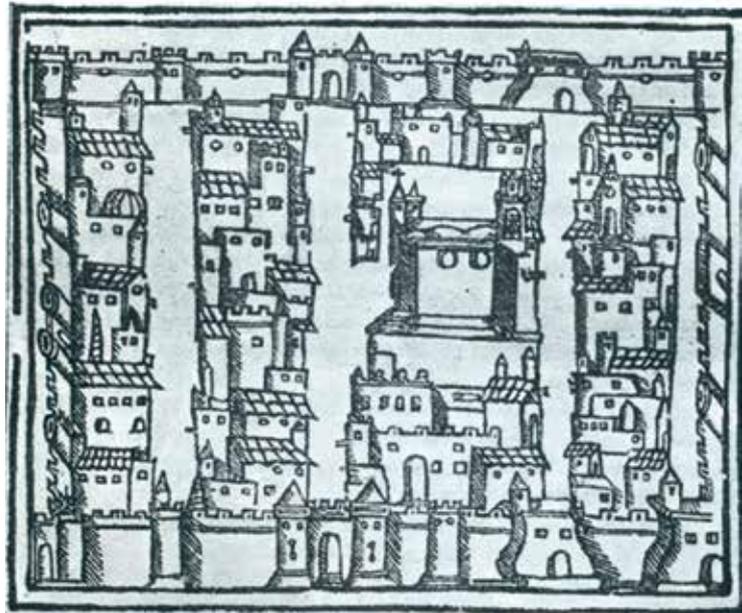
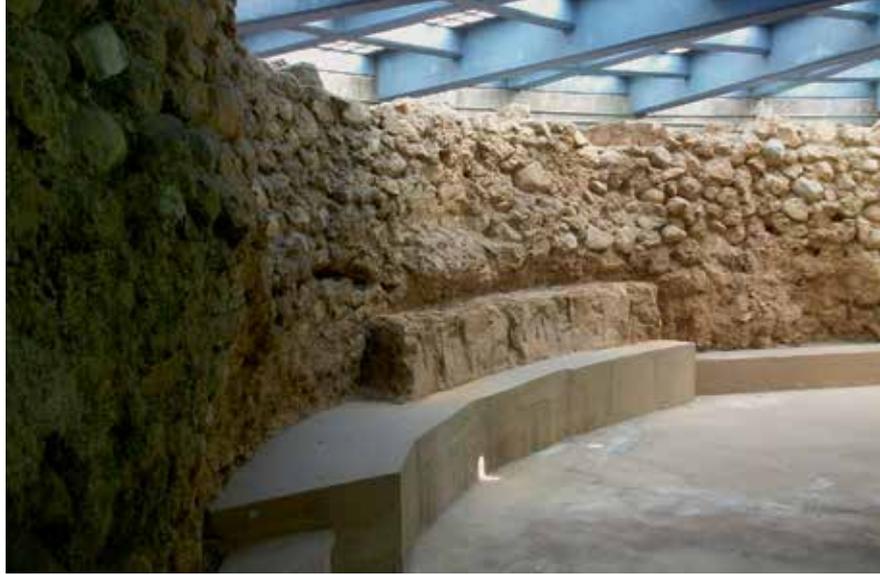
En ese Castellón medieval existían, incluso, dos hospitales, el hospital de la villa y, más tarde, un nuevo establecimiento gracias al prócer castellanense Guillem de Trullols que instaló en su propia casa un hospital con diez camas. Este edificio ocupaba el actual Palacio Provincial, en la plaza de Las Aulas. Quizás sí deberíamos ir hasta allí para seguir buceando en el Castellón más antiguo.

Porque de las tempranas edificaciones de la villa la más interesante es, sin lugar a dudas, la construcción del recinto amurallado del siglo XIII con importantes reformas en el XIV. Algunos vestigios, lamentablemente pocos, todavía se pueden visitar en la actualidad.

En su crónica de Castellón Antonio Gascó Sidro explica que el contorno del baluarte de tapial era de 950 metros lineales, comprendiendo una superficie total de 180.000 metros cuadrados donde los habitantes estaban protegidos. Es interesante recordar el perímetro de la muralla que en su flanco norte presentaba un chaflán al NE en arco, adaptándose a la curva de la acequia Mayor, continuando el muro de fortificación hasta el portal «de Pauls» por el que la calle Mayor se abría a la hoy plaza de María Agustina. Seguía la torre «Dels alçaments», o de «Sant Pere», un tramo que se puede ver hoy día en el sótano de la plaza de las Aulas y que, como reconoce Gascó, es el mejor testimonio arqueológico de las particularidades de la muralla, junto con unos fragmentos aparecidos recientemente en la calle Gobernador. La torre se descubrió al excavar el aparcamiento subterráneo en ese mismo lugar en diciembre de 1994. Su visita es toda una sorpresa para el espectador y está muy bien tematizada. Junto al portal d'En Pomar estaba la torre Jussana, salida, ésta, que coincidía con el final de la actual calle de Enmedio. La torre de «l'Esperó» cerraba la calle de Alloza. De la «torre Cantonera Cap de la Vila» o del «Cementeri dels moros» al Oeste, frente a la actual Plaza del Rey, no quedan vestigios, siendo el único fragmento de la torre del siglo XVI que se encuentra debajo de un local en la avenida del Rey Don Jaime.

La fachada Oeste presentaba el portal «de la Fira» en el acabamiento de la calle de Colón y se remataba en ángulo por la torre «vers l'Alcalatén». En el extremo meridional de la calle de En medio estaba la puerta «d'En Guardiola», llamada posteriormente «dels Gascons». La calle Mayor se abría en la muralla por la «d'En Passanant», también conocida como «Portal de l'Om». Frente al «molí roder» estaba la «torre Cantonera del Migjorn», siglos más tarde convertida en el portal del Roser. Este baluarte, con el mismo aparejo de mortero y grandes cantos que la «torre dels Alçaments», ha aparecido con motivo de la excavación de las obras del TRAM, en 2013. Sin embargo, los restos incomprensiblemente se han vuelto a tapar. El lado Este del muro iba paralelo a la acequia mayor, en la cual se establecieron varios molinos para aprovechar la fuerza de sus aguas. El portal de «Sant Agostí» estaba frente a lo que fue el primitivo convento y posteriormente se conocería como «de l'aigua», por ser el lugar en donde los vecinos llenaban del agua de la acequia sus cántaros y cubos.

Las murallas estaban rodeadas de uno o dos fosos que además servían para desaguar las aguas residuales de la villa. En las torres más altas se encendían antorchas para festejar alguna celebración. Y, como nos recuerda Gascó, en su base solían albergar alguna capilla devocional.



Bodeguilla en Magdalena



Javier Navarro, Director de Turisme i Gastronomia de Castelló, junto a Juan José González, Director de ONDA CERO Castellón y Francisco J. Ribera, Director del Gran Hotel Peñíscola



Nuestra revista estuvo presente en la Bodeguilla que compartimos con los amigos de ONDA CERO Castellón

Durante las pasadas fiestas de la Magdalena tuvimos el privilegio de ser invitados por los amigos de ONDA CERO Castellón a compartir tres días de Bodeguilla en el hotel Tryp Castellón Center (que dicho sea de paso, nos trataron excelentemente).

Tres días en los que pudimos recibir a amigos y colaboradores de la revista; charlar un ratito sobre trabajo y proyectos y sobre todo, tres días de compartir amistad y fiesta.

Agradecimiento público a quienes nos visitaron y a quienes no pudieron asistir por asuntos de trabajo o personales. Y sobre todo, nuestro más sincero agradecimiento a ONDA CERO Castellón por dejarnos compartir bodeguilla con ellos. Fue un placer.

Yeray Monforte, Premio FOTUR - 2017



Nuestro colaborador Yeray Monforte, ha recibido recientemente el prestigioso premio FOTUR 2017, entregado por La Federación de Ocio y Turismo de la Comunidad Valenciana. Un premio a su labor profesional en la formación y cultura de la coctelería en la provincia de Castellón, además de haber recibido otros premios nacionales en las competiciones más prestigiosas de España. Sin duda, Yeray es el hombre de moda en la coctelería valenciana.

El acto se celebró en El Centro de Turismo de Valencia (CDT) con la presencia de grandes invitados como el secretario autonómico de turismo el benicense Francesc Colomer, o el modisto referencia nacional Francis Montesinos que fue el creador del trofeo de esta edición, con la particularidad que cada uno de los galardones era único, siendo la primera vez que un barman Castellonense recibe este gran reconocimiento.

Tradición y deporte se dan la mano para convertirse en un referente



CASTELLÓN,
ESCENARIO
DEPORTIVO



A los pies del emblemático pico del Penyagolosa encontramos el santuario de Sant Joan de Penyagolosa, destino de ancestrales peregrinaciones datadas desde los tiempos de la reconquista cristiana. Romerías que durante años realizaron los vecinos de los municipios más próximos con el objetivo de pedir agua en tiempos de sequía y luchar contra las pestes.

Tradición que se mantuvo en el tiempo, y que en la actualidad todavía se realizan algunas de esas romerías, conservando los trazados por donde transcurrían antiguamente así como las costumbres que van ligadas a este tipo de celebraciones cristianas.

Entrados los años 50, y con la extensión del deporte como una actividad de ocio, un grupo de montañeros, reproduciendo estas tradicionales peregrinaciones, se propusieron realizar en dos días el trayecto que une la capital con el santuario de Sant Joan de Penyagolosa. Una actividad que se fue repitiendo año tras año hasta que a principios de los años 90, este recorrido pasó a realizarse en un solo día.



La competitividad del ser humano provocó que, en 1998 esta actividad de senderismo se convirtiera en una carrera de montaña de 63 km, dando lugar al nacimiento de la actual Marató i Mitja (MIM). Años más tarde, con el objetivo de recorrer más kilómetros de estos antiguos caminos y de involucrar a más municipios que formaban parte de estas tradiciones, nació la CSP, una prueba de más de 115 km con un final compartido en la ermita de Sant Joan de Penyagolosa.

Penyagolosa Trails, un referente en el mundo del trail

Conocedores somos todos del gran potencial que tiene nuestra provincia para las actividades deportivas en el medio natural. Los más de 120 km de costa, esa peculiar orografía montañosa y los más de 300 días de sol al año convierten a la provincia de Castellón en un envidiable escenario deportivo.



Igual de envidiable es nuestro evento por montaña más destacado, la Penyagolosa Trails, la unión de la histórica “Marató i Mitja” (63 km) con la novedosa “CSP” (115 km), dos pruebas que empiezan en el litoral y terminan a pocos metros del punto más alto de nuestra provincia, mostrando la dualidad de este territorio.

Casi 180 km de oportunidades para poder mostrar al mundo los secretos de esta tierra luchadora. Un territorio identificado con este evento que transcurre por 11 términos municipales pero que une a los vecinos de las 135 localidades que forman esta provincia única. Los próximos 22 y 23 de abril podréis disfrutar de este evento internacional puntuable para los circuitos Spain Ultra Cup y Ultra-Trail World Tour y que recientemente ha sido elegido para la celebración del Campeonato del Mundo de Trail en 2018.



Hotel - Restaurante **La Perdi** (Sant Mateu)

En el mismo corazón de Sant Mateu, el Hotel-Restaurante La Perdi ha sabido mantener, tras más de cincuenta años de historia, ese sabor a antiguo que lo hace tan especial, al mismo tiempo que las sucesivas reformas han acondicionado todo el establecimiento a las necesidades de comodidad y confort de los clientes. Fiel a la cultura y tradición de Sant Mateu, la familia Roda ha adaptado La Perdi a los nuevos tiempos, sin perder su identidad. El resultado es un hotel-restaurante elegante, confortable y tranquilo, donde prevalece un ambiente familiar.

Desde el alojamiento en La Perdi se puede descubrir el importante patrimonio artístico y monumental de Sant Mateu, heredado, especialmente, de su esplendoroso pasado medieval que todavía se puede descubrir en cada rincón de su casco urbano, declarado Bien de Interés Cultural.

La Plaza Mayor porticada (s. XIV), donde se encuentra la Fuente del Ángel, es un excepcional punto de partida del recorrido por Conventos, palacios, iglesias, murallas, santuarios y museos. Una de las imágenes más características de esta localidad es la torre hexagonal de la iglesia arciprestal. Dotada de altos contrafuertes y una nave central, combina elementos románicos y góticos, como se puede apreciar en sus dos portadas.

El recorrido por el trazado urbano de Sant Mateu conducirá al viajero a otros interesantes monumentos como son el Convento de las Agustinas o el Santuari de la Mare de Déu dels Angels, entre los edificios eclesiásticos, y los Palacios de Borrull y Villores, entre los civiles. Cuatro museos, el arciprestal, el histórico, el paleontológico y el de las maquetas contribuirán a acercarse un poco más a la historia de la comarca de El Maestrat, de la que Sant Mateu es capital histórica.

Y ligada a la historia de esta población está La Perdi, fundada en el año 1941 por José Roda y Ángeles Beltrán como una taberna y casa de comestibles frente a la Font del Plà. Desde entonces fue objeto de varias renovaciones hasta que en 1989 Agustín y Fina lo convirtieron en hotel-restaurant y entre 2006 y 2009 se llevó a cabo una importante rehabilitación, que se completó en el 2012 con una reinauguración de la fachada. En la actualidad, Agustín Roda dirige La Perdi, donde el hospedaje se complementa a la perfección con una cocina que ha sabido mantener los elementos esenciales de los platos de este emblemático restaurante.

La Perdi cuenta con cinco habitaciones donde poder relajarse y descansar para disfrutar del entorno del Maestrat. Las estancias son amplias, confortables, y todas tienen aseo y ducha en su interior, además de televisor, aire acondicionado y calefacción. También disponen de cafetería con una agradable terraza y un comedor donde disfrutar de la comida tradicional de la comarca a la carta o de diferentes menús diarios abundantes, donde cobran protagonismo los productos y materias primas de la zona, destacando el aceite de oliva de Sant Mateu y los quesos, embutidos, cecinas y jamones... del Maestrat.

Curioso nombre

Los hoteles o restaurantes suelen llevar el nombre o apellido de los propietarios o alguno que les identifica con el lugar. Pero muy pocos tienen que ver con una anécdota, como es el caso La Perdi de Sant Mateu.

Su nombre deriva del apelativo de perdición. En sus inicios fue una taberna situada muy cerca de la Font del Plà. A ella acudían las mozas en busca de agua, mientras que los mozos del pueblo se acercaban a la taberna para verlas pasar. Al llegar a casa las madres les decía: Esta taberna va ser vuestra perdición. Y de ahí se convirtió en La Perdi.





En este acogedor restaurante se ofrece la cocina típica de la comarca, a base de platos de cuchara calientes, destacando la Olleta de Sant Mateu, y una gran variedad de potajes y caldos tradicionales, a base de carnes y legumbres. En los entrantes o tapas destacan las "torraetes" y la "sepia rebossà" cuya receta tiene más de setenta años sobre otros entrantes más clásicos.

En cuanto a los platos principales, se da importancia a las carnes frescas de la comarca destacando el cordero y cabrito, en distintas formas como chuletetes, ternasco, cordero relleno, ... y la ternera (solomillos, entrecots, chuletones) a la parrilla o acompañados de diferentes salsas y también la caza (pato, perdíz, codornices, conejo...) así como también productos típicos del cerdo (manitas, longanizas, embutidos...)

La Perdi

Calle de Historiador Beti, 9, (Sant Mateu)

Email: laperdicb@hotmail.com

Web: <http://www.laperdi.es>

Los que ya hemos publicado

Gran Hotel Peñíscola

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



Thalasso Hotel El Palasiet

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



Palau dels Osset

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



Hotel María de Luna

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



Cases Rurals Penyagolosa

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



Hotel Rosaleda del Mijares

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



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



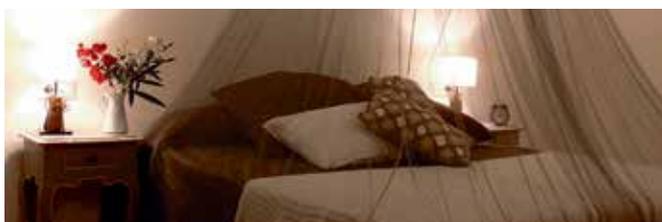
Molí l'Abad. Turismo Rural

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 Galcerà) - 622 142 143



Hotel Rest. Cardenal Ram

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



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



Hotel Voramar

Paseo Marítimo Pilar Coloma, 1 (Benicàssim) - 964 300 150



La coctelería es tendencia



Yeray Monforte

Barman

Cuando hablamos de cócteles lo primero que se nos suele pasar por la cabeza son caipirinhas, mojitos, piñas coladas... pero en los últimos 10 años el panorama ha cambiado radicalmente, la coctelería está cada vez más cerca de la cocina, varios de los mejores restaurantes Españoles cuentan entre sus filas a reputados barmans que elaboran cartas con creaciones exclusivas o ayudan a elaborar menús maridando platos y cócteles. La cultura gastronómica está más presente en la coctelería, utilizando ingredientes antes reservados solo a los cocineros o las técnicas más vanguardistas están aplicándose en nuestra profesión, la coctelería molecular es toda una realidad: ahumados, esferificaciones, espumas, gelificaciones, o aires están a la orden del día. Los productos artesanales creados por los barmans como las maceraciones de alcoholes, siropes, biters, fermentados, mermeladas, purés...dan un punto personal a cada creación y las opciones sin alcohol o light, con mayor demanda cada vez, están muy cuidadas en las cartas actuales.

Aunque lo importante es poder acercar esta nueva coctelería al consumidor, por ello os propongo 2 cócteles de fácil realización, uno sin alcohol y una variante de un clásico gin&tonic con los que impresionar en tus fiestas o reuniones.

Agua de Frutas

Bebida sin alcohol con apenas calorías y muy refrescante. Perfecto para los días calurosos.

Receta:

- 4 gajos de limón
- 2 fresas cortadas
- 1 melocotón pelado
- 1 ramita de albahaca
- 33cl de agua con gas

Preparación: Ponemos todos los ingredientes en un tarro, lo cerramos y lo dejamos macerar unos minutos antes de servirlo (el carbónico del agua con gas nos permite extraer el sabor de las frutas y hierbas muy rápido, sin necesidad de machacarlas). Consumir directamente del tarro.

Gin&Tonic de primavera

Perfecto para la sobremesa. Los cítricos y el azúcar convierten este gin&tonic en perfecto para los menos aficionados a los sabores secos de la ginebra y amargos de la tónica.

Receta:

- 5 cl de ginebra preferida.
- 3 gajos de naranja
- 2 gajos de lima
- 2 gajos de limón
- 1 cucharadita de azúcar (o sirope de azúcar)
- 1 tónica
- 1 ramita de hierbabuena

Preparación: En copa de balón, machacar los gajos de cítricos con el azúcar con un mudler (maza de mortero), cuando esta se disuelva, añadir los hielos, la ginebra y verter suavemente la tónica para no perder el carbónico, remover ligeramente y para terminar, golpear la hierbabuena para que libere su aroma e introducir en la copa.

Restaurantes recomendados de la provincia.

Restaurante **RamSol**

El legado del buen hacer



Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán



*Abel Ramón Calvet Carbo,
gerente de Ram-Sol*

Hoy visitamos el restaurante RamSol, en la localidad de Xert, situada en la comarca del Bajo Maestrazgo, a mitad camino entre Morella y Vinaroz.

Escondido en un rincón de la plaza Maó, encontramos este restaurante inaugurado en 1984 por Ramón y Soledad. Desde hace unos años, sus hijos Abel y Ofelia mantienen viva la tradición familiar y el buen hacer de sus progenitores.

Nada más entrar nos recibe cordialmente Abel Ramón Calvet Carbo, y nos muestra los diferentes espacios con los que cuenta el establecimiento. Una pequeña cafetería con una agradable terraza interior donde los visitantes pueden tomar un aperitivo antes de pasar al comedor, pequeño y coqueto, de corte clásico y vestido con una elegante mantelería en blanco, con una capacidad para treinta comensales. Cuenta también con un salón de banquetes para 300 comensales.

La oferta gastronómica que encontramos en RamSol es muy variada, desde el menú diario a una serie de menús que ofrece durante los fines de semana, los cuales van variando en función de la temporada, menú de la olleta de Xert, de la trufa, de verano, etc. Desde hace unos años, también los viernes ofrecen pintxos, llenando las vitrinas y la barra con numerosos platillos elaborados con productos de temporada que se ha vuelto ya casi una tradición para los vecinos, muy al estilo de las costumbres del norte de España.

Pasamos al comedor ya preparados para degustar el menú de la trufa:



Tostada de tuber melanosporum

Sobre una tosta de pan recién hecha encontramos unas láminas de trufa aliñadas con sal Maldon y aceite de oliva, sin más alardes ni elementos que distraigan al paladar del intenso aroma y del sabor tan particular de una trufa, la cual encontramos en el punto óptimo para consumirla.



Carpaccio de foie y trufa

Más que un carpaccio serían unas virutas de un excelente foie elaborado en el restaurante, macerado en brandy y curado con sal gruesa y azúcar glas durante doce horas. Sobre este aparece una generosa porción de trufa rallada, sal y aceite. Gran plato donde se realzan las virtudes de estos dos grandísimos productos.



Canelón de "rostit" trufado con su salsa.

Riquísimos canelones rellenos de carnes previamente asadas y luego ligadas con el propio jugo de cocción, servidos con una sabrosa salsa perigord y trufa rallada. Curiosa la presentación de los mismos ya que se empanan y frien en lugar de napparlos con la salsa y gratinarlos, como suele ser habitual en los canelones.

Jarrete de cordero confitado y trufado.

Sobre una base de patatas panadera encontramos el jarrete de cordero, cocinado a fuego lento, confitado en aceite y terminado con un fuerte golpe de horno. De textura melosa y sabor intenso se termina el plato con una ligera salsa trabada y con la trufa rallada. Otra combinación de sabores que no suele fallar, el cordero y la trufa.

Helado de chocolate blanco y trufa

Sobre plato de pizarra encontramos una quenelle de helado de chocolate blanco trufado, salsa de chocolate y un bocado de coca mal feta.



En cuanto a la carta de vinos es reducida, con poca cantidad de Denominaciones de origen. En vinos tintos cuenta con unas 10 referencias entre D.O. Rioja y D.O. Rivera del Duero, mientras que en blancos, se basan en verdejos de Rueda, albariños de Galicia, y D.O. Cariñena. Además de contar con cuatro variedades de cava. Cuenta también con algunos vinos fuera de carta, donde suele tener alguna novedad y vinos de diferentes denominaciones.

El restaurante RamSol es uno de esos lugares que da gusto visitar en alguna escapada o encontrártelo por sorpresa. El ambiente es hogareño, el trato excelente y el producto está muy cuidado. En su larga trayectoria estos preceptos han sabido mantenerlos. El buen hacer, en esta familia, parece ser hereditario.

Restaurante RamSol

Plaça de Maó, 5, Xert

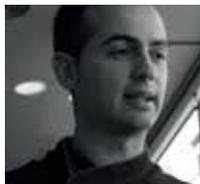
Teléfono: 964 49 00 57



Los que ya hemos visitado

Rest.-Tapería Xanadú

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



Pizzeria Rest. Pinocchio

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



Restaurante Rafael

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



Restaurante Candela

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



Restaurante La Llenega

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



Cal Paradis

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



Rest. Il Fragolino Due

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



Mesón La Setena

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



Restaurante Pilar

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



Restaurante La Traviesa

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



Farga Restaurant

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



QUESOS ALMASSORA

Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS) · Tel. 964 56 33 50



La calidad de nuestros productos premiada de nuevo, 3 Premios 2012

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

Quesomentero

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



Ous & Caragols

Avda. Cortes Valencianas, 3 (l'Alcòrca) - 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



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



La Mar de Bó

Avda. Del Marqués, 30. (Benicarló) - 964 04 40 58



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



Asador - Restaurante Casa Darío

Establecimiento con temática taurina,
buena brasa y buenas tapas para
almorzar a precio razonable.



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

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

Por supuesto contamos con 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.*



Pero ... ¿de dónde procede el carajillo?

Unos dicen que se inventó en la guerra de Cuba, cuando los soldados españoles mezclaban brandy con café para darse "corajillo" y entrar en combate entre excitados y colocados.

Otros piensan que el invento nació en Cataluña, donde su porcentaje de licor es notablemente mayor. Según cuentan, los transportistas lo pedían en la Barcelona de principios del XIX porque tenían tanta prisa que no les daba tiempo a tomar el café y la copa por separado. El nombre vendría de la expresión en catalán que ara guillo (que me largo).

Otra explicación que parece algo más plausible: los indios procedentes de Cataluña daban a sus esclavos un carajo (café con ron) cada mañana para que trabajaran con más alegría, y se trajeron la idea a España a su vuelta.

En cualquier caso, la combinación se encuentra en otros lugares con nombres diferentes: en Mallorca es un rebenat, mientras que en el norte de Italia se conoce como café corretto.

Pero es en la provincia de Castellón donde con más cariño y ritual se prepara. Hay que cuidar, promocionar y sobre todo "registrar" el carajillo de Castellón.

**C/ Segorbe, 73, Castelló.
Teléfono: 964 21 26 77**

Sección patrocinada por



I promoción del Curso de Sumiller Profesional



Entrega de diplomas a la primera promoción de Sumillería Profesional del CdT Castellón

La primera promoción del "I Curso de Sumillería Profesional" del Centre de Turisme (CdT) Castellón ha finalizado su formación, con una excelente calificación. Tras 780 horas lectivas, los 11 alumnos han tenido la oportunidad durante 14 meses de mejorar sus capacidades en un aspecto tan importante para el sector hostelero y turístico como es la enología. Todos son ya profesionales en activo, pero ahora, con su Certificado de Profesionalidad (Nivel 3) y su cualificación personal, tienen una labor importante a desarrollar, como es la de "cultivar la cultura del vino".

La primera promoción está integrada por:

- *Sergio Rodríguez* (Restaurante Mediterráneo, Grao de Castellón).
- *María Reboll* (Hotel Luz, Castellón).
- *David Remolar* (Restaurante Mármara, Moncofa).
- *Lino Sanchis* (Línea Gastronómica, Castellón).
- *José Vicente Giménez* (Hotel-restaurante Voramar, Benicàssim).
- *Pepi Aznar* (Restaurante La Borda, Grao de Castellón).
- *David Rodríguez* (Muntanyeta Sant Antoni, Betxí).
- *Agustín Navio* (La Rica Tica, Castellón).
- *Lina Gil* (Hotel Golf, Grao Castellón).
- *Miguel Adelsson* (Hotel Luz, Castellón).
- *Mayte Ripollés* (La Cata Catering, Nules).

El cuadro docente estaba compuesto por profesionales de la talla de *Carlos Gutiérrez Ibáñez*, *Juan Carlos Pavía* y *María del Carmen Sender Bayarri*, que han mostrado su satisfacción por el trabajo bien hecho. Desde el CdT también han destacado el buen funcionamiento de este curso y están seguros que esta promoción "marcará una época a tener a cuenta".

El programa formativo ha abordado la gestión de los vinos desde una perspectiva integral, que incluye fundamentos de viticultura, enología y cata

Además de las clases del profesorado, se han realizado viajes a bodegas, visitas de enólogos y de grandes personalidades del mundo del vino. Asimismo, a través de un programa práctico, se ha profundizado en los conocimientos necesarios para que el alumnado asuma nuevos retos, tales como la difusión de la cultura del vino.

La entrega de diplomas acreditativos de este "I Curso de Sumillería Profesional" coincidió con la celebración en el CdT del 10º aniversario de la Asociación de Sumilleres de Castellón y Provincia (Asucap), que aprovechó la ocasión para organizar una pequeña feria de productos, con quesos, aceites, vinos y aguas, etc...

En el acto participaron el diputado provincial de Desarrollo Rural, *Pablo Roig*; la directora del CdT Castellón, *Esther Labaig*; el presidente de Asucap, *David Buch*; la presidenta de la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunidad Valenciana, *Mª Luisa Martín*; y el presidente IGP Vins de Castelló, *Ismael Sanjuán*.

Este curso ha ofrecido una completa formación a los profesionales que buscan desarrollar su carrera como sumilleres en el sector hostelero o turístico.



Productos de Castellón

Sección patrocinada por



Descárgate la App "Mi Carrefour"

Carrefour

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

24h

Bodegas Alcovi

(Almedíjar)



La Sierra de Espadán es el excepcional entorno en el que nacen los vinos de Bodegas Alcovi, procedentes de microviñas rodeadas de bosque mediterráneo. Son ocho hectáreas de viñedo, trabajados bajo los criterios de agricultura ecológica, mayoritariamente de variedades Cabernet Sauvignon y Monastrell, distribuidas en el término municipal de Almedíjar, donde el suelo de rodeno le confieren un especial sello de identidad.

Fundada como empresa familiar en el 2005, Bodegas Alcovi está integrada por cinco socios: Manuel Fuster Ginés, Asun Torres Miralles, Ainoa Escrich Montañana, M^a Angeles Torres Navarro y M^a Teresa Montañana Latorre. Desde entonces, ha sabido posicionarse en el mercado gracias a la excelente calidad del conjunto de sus productos, a su espíritu de compromiso y a la constante incorporación de nuevas tecnologías durante más de una década.



La producción de Bodegas Alcovi es completamente artesanal. Y el resultado son vinos jóvenes bajo la denominación de Alcovi y un vino de crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano bajo la denominación de Señorío de Almedíjar. Se comercializan dentro de la marca PARCS en el Parque Natural de la Sierra Espadán como producto Natural y han cosechado diferentes reconocimientos, como Medalla de oro al vino de crianza "Alma de Vid"; Medalla de plata a vino Rosado "Alcovi 2013"; Medalla de oro al mejor vino blanco Alcovi Blanco 2012 de la provincia de Castellón por Asucap y Medalla de Plata a Señorío de Almedíjar 2008 por Asucap.

Sus signos distintivos son la fidelidad a la tradición, la adecuación a las nuevas necesidades del mercado, la calidad y, sobre todo, el sabor inconfundible.

Vinos

En la actualidad, la bodega Alcovi, cuyos vinos están inscritos en Vinos de la Tierra de Castellón, elabora:

Señorío de Almedíjar: Cabernet Sauvignon, Syrah y Monastrell.

Alma de Espadán: Monastrell.

Alcovi Tinto, savia nueva por descubrir: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y Monastrell.

Alcovi Rosado, joven, insolente y atrevido: Garnacha.

Alcovi Blanco, fruta que se huele, aroma que se bebe: Planta Fina, Castellana y Sauvignon Blanc.

Rodeno: Cabernet Sauvignon y Syrah. Cultivado en suelos de Rodeno (arenisca y pizarra roja, con alto contenido en hierro).

Paraje de Mosquera: Monastrell y Cabernet Sauvignon.



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

Bodegas Alcovi
C/ Pajares, 6, Almedíjar
www.alcovibodega.com



Algunos de los productos publicados

Quesos Almazora



www.quesosalmassora.com

Patatas Fritas J. García.



www.patatasfritasjgarcia.com

Agua de Benassal



www.aguabenassal.com

Aceite Segorbe Nostrum



www.segorbenostrum.com

Cooperativa de Viver



www.cooperativaviver.es

Lácteos Masía Els Masets



www.masiaelsmaset.es

Alcachofa de Benicarló



www.alcachofabenicarlo.com

MGO Horchata y granizados



www.mgohorchataygranizados.com

Licor Carmelitano



www.carmelitano.com



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Teixar

La garnacha peluda del Montsant

La familia Domènech, originaria de Falset, es propietaria desde el año 2002 de una de las viñas más antiguas de Capçanes, al sur del Priorat, amparada bajo la denominación de origen Montsant.

Joan Ignasi Domènech atraído por el apasionante mundo del vino y con el apoyo de su esposa y de sus dos hijos, creó su propia bodega: Vinyes Domènech, esencialmente una emblemática finca con 10 ha. de viñedo situada en un entorno con un gran valor ecológico (toda la finca, 15 ha., está situada dentro de un espacio natural protegido). Pero Joan Ignasi es, sobre todo, una persona entrañable que habla de sus viñedos y de sus vinos con toda ternura, preocupado por alguna pobre cepa que quizá no consiga sobrevivir al rigor del invierno; no es una táctica comercial, es amor verdadero: mima sus viñedos y éstos le ofrecen lo mejor de sí.

En un entorno privilegiado, ubicada a 450-500 m de altura, entre la sierra de Llaberia y el Montalt, rodeada de montañas con frondosos bosques y fuentes subterráneas, con un microclima único y diversidad de suelos, este terruño reúne los elementos necesarios para elaborar unos vinos singulares y con espíritu. Su entorno le permite escuchar a la naturaleza y producir vinos honestos con su paisaje, realizando cada proceso de una manera eficiente, mediante prácticas verdes y sostenibles.

Su compromiso es la forma de respetar la tierra, el entorno y el paisaje como esencia de sus vinos, y un estilo de vida marcado por el territorio, la cultura y la tradición.

TEIXAR, es un vino exclusivo que procede de una parcela de 2ha de cepas muy viejas de garnacha peluda, rodeada de bosque, de suelos muy pedregosos y pobres que le otorgan la complejidad, elegancia y profundidad esperadas en un gran vino.

100% garnacha peluda de más de 70 años plantada en bancales con más de 15° de pendiente, orientados norte-sur, con vientos dominantes de Mistral y Levante. Se elabora con levaduras espontáneas y vinificación de cada bancal por separado en barricas de 500 litros. 14 meses en roble francés secado natural mínimo 30 meses.

Con un color cereza picota con ribetes de tonos púrpura, una nariz intensa de fruta roja madura, especiado y muy mineral y con notas balsámicas de lavanda y romero. En boca es aterciopelado, elegante y equilibrado, donde destaca la grosella y la mora, y la mineralidad del terreno. Extremadamente complejo, persistente y con un final largo. Su precio, alrededor de 45,00€ botella.



LA BONNOTTE

— DE NOIRMOUTIER —

La patata más caras del mundo

Su precio no sólo tiene que ver con su sabor salado delicioso, sino que es muy extraño y valorado. Esta variedad de patata sólo se cultiva en Noirmoutier, una isla frente a la costa del oeste de Francia, y se fertiliza con algas marinas, lo que gastronómicamente las hacen tan atractivas, al dotarlas de un exquisito sabor salado. Sólo 100 toneladas se producen cada año, principalmente porque tienen que ser recogidas a mano.

Su carne es de color amarillo y está recubierta por una fina piel. Su cosecha se realiza durante la primera semana de mayo, a mano y de forma artesanal, ya que son muy frágiles, por lo que los más prestigiosos chefs del mundo se pelean por conseguirlas.

Su origen se remonta a las primeras décadas del siglo pasado. Esta patata llega a Noirmoutier en el año 1920 gracias a la astucia de un agricultor, que introdujo entre sus pertenencias una nueva variedad de la región de Barfleur. Con el paso del tiempo, se la empezó a llamar en la isla por diversos nombres, Bounotte o Bonnet, hasta que finalmente se impuso la denominación actual. Ya en los años 40 su sabor empieza a ser muy apreciado por los consumidores más selectos, situándola entre las mejores variedades de patatas del mundo.

No obstante, con los procesos de mecanización que sufre la agricultura, la Bonnotte acaba desechándose. Se trataba de una patata demasiado frágil, que no se adaptaba a las nuevas máquinas y que por tanto tenía que seguir recogándose a mano. Esto puso en peligro la especie, que incluso llegó a desaparecer durante la década de los 60, después de más de 30 años de haber satisfecho las expectativas de los paladares más exigentes.

Pese a todos estos problemas, los agricultores de Noirmoutier jamás pudieron olvidar que la patata Bonnotte era algo más que un producto, era la razón de su fama, por lo que para revitalizar la economía de esta isla se decidieron a volver a cultivarla. En este sentido, se creó la cooperativa agrícola de Noirmoutier, que colaboró con el Instituto Nacional de Investigaciones Agrícolas para recrear de idéntica manera este tubérculo del pasado, consiguiendo patatas de igual sabor y tamaño que las anteriores.

Los terrenos para el cultivo se preparan para principios de otoño, con un sustrato compuesto por algas y abonos. Meses después, las plantas se siembran en el día de la Candelaria, que suele coincidir normalmente con los comienzos de febrero.

El proceso de recolección no ha variado con el paso de los años y se sigue haciendo a mano, recogándose las patatas tres meses después de su siembra. Este método tradicional limita considerablemente la superficie cultivable y su rendimiento, que es muy inferior a otras cosechas tradicionales y justifica en parte su desmesurado precio.

Se han llegado a pagar precios desorbitados por un kilo de estas patatas. Algunos lotes han llegado a alcanzar cantidades superiores a los 2.000 euros, algo realmente asombroso si tenemos en cuenta que se tratan de patatas. Sin embargo, los precios "normales" para las patatas Bonnotte suelen ser muy inferiores, en torno a los 50 euros para los lotes más modestos y los 500 para lo que tienen una gran calidad. Sin embargo, al realizarse la venta por subastas, los precios que se pagan varían enormemente de un año para otro.





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  comercial@serviciospanaderia.com



La mona artesana:

tradición y unión familiar en Semana Santa

En Castellón la Semana Santa es sinónimo de sol, de tiempo primaveral y de tiempo para disfrutar de la familia. Unos días en los que los vecinos cumplen 'religiosamente' con la tradición de agasajar a sus seres queridos con las monas y de disfrutar en la mesa o en el campo con estos dulces artesanos elaborados en las panaderías del Gremi de Forners.

Su origen se remonta a tiempos de los musulmanes, cuando se regalaban a los señores, pero su sentido bien ha cambiado hasta nuestros días, cuando las monas artesanas son sinónimo de unión familiar. Una de las estampas más entrañables de la Pascua castellanense es ver cómo las familias llenan espacios verdes como El Pinar para compartir su mona.



Es por ello que los maestros artesanos del Gremi están estos días totalmente volcados en la producción de las monas que, tal y como explica el maestro mayor, José Miró, en Castellón son de dos tipos: “Las de ‘panquemado’, que pueden ir rellenas de ingredientes tan deliciosos como el boniato, el chocolate o la crema, y que se decoran con los huevos duros y las plumas; o las de chocolate, con las que los panaderos y pasteleros demuestran su creatividad e ilusión por formar parte de la celebración de la Semana Santa”.

Es en este último apartado donde las modas se imponen a la tradición y ‘dan vida’ a divertidas figuras de chocolate de los dibujos animados, películas o equipos de fútbol más populares, para hacer las delicias de los más pequeños. Este año la Patrulla Canina, Pepa Pig y Star Wars son algunas de las más demandadas.

El Gremi de Forners espera vender más de 130.000 monas durante las fiestas de Semana Santa

Con todo, el Gremi de Forners espera vender más de 130.000 monas durante estas fiestas. Una cifra que se cuadruplica en el conjunto de la provincia y a las que se suma la venta de otros productos tradicionales en otras comarcas como las *Farinoses*, muy típicas en el Baix Maestrat; y los *rotllets*, *pastissets* o *rossegons*, a lo largo de toda la geografía castellonense.

El Gremi de Forners encara la Semana Santa con las energías renovadas tras el éxito de las iniciativas que ha desarrollado para consagrar el *Fadrinet* como dulce oficial de las fiestas de la Magdalena. Y es que el “I Concurso de Carteles del Fadrinet” ha sido un éxito, equiparando el dulce a uno de los símbolos más representativos de las fiestas, y culminando con una exposición de los trabajos presentados en el Primer Molí.

Además, el Gremi llevó a cabo un taller de Panadería Artesana Magdalenera en el Mesón de la Tapa en el que dio a conocer a los niños los beneficios del pan artesano y los productos tradicionales; y participó activamente en la fiesta con la producción de más de 150.000 *rotllets* magdaleneros.



Huevos de Pascua en chocolate



Exposición de carteles



Foto presentación del cartel ganador del Concurso del “Fadrinet”

Cazuela de rape o mustela



Indistintamente se puede hacer con rape o con mustela. Antes que nada les quitaremos la cabeza y la piel y los cortaremos a trocitos medianos. Con cabezas, pieles y restos podemos preparar el caldo, con una hoja de laurel y un sofrito de cebolla, ajo y tomate. En una cazuela con aceite de oliva a fuego medio, echaremos el pescado previamente enharinado y sin que acabe de freirse lo sacaremos y reservaremos. En el mismo aceite sofreiremos a fuego mediano una cebollita, un tomate mediano maduro y un poco de perejil, todo picado. Cuando el sofrito esté hecho, añadiremos el caldo de pescado que tendremos preparado y cuando comience a hervir pondremos de nuevo el pescado reservado y dejaremos hervir un rato, hasta que el rape esté casi hecho. Habremos hecho una picada de almendra, ajo, perejil y una rebanada de pan frito, que agregaremos a la cazuela. Lo dejaremos cocer unos 5 minutos más, tapándola, ajustaremos la sal y sacaremos del fuego. Cuando deje de hervir, podremos servir.

Bolitas de boniato con piñones y chocolate

Ingredientes: 1 libra y media de azúcar, 680 gramos de boniato cocido y hecho puré, sin las pieles, 680 gramos de almendra molida, 2 huevos y raspadura de limón, un puñado de piñones y chocolate rallado.

Elaboración: Pondremos en un recipiente el azúcar, el boniato, la almendra, un huevo entero, la yema del otro (reservando la clara) y la raspadura de limón y lo trabajaremos bien. Una vez pasado, dividiremos la masa en dos partes iguales. De una de las dos haremos bolas, que pasaremos por la clara y les clavaremos los piñones. Con la otra haremos las bolitas y las pasaremos por azúcar o chocolate rallado. Coceremos a fuego suave las bolitas con los piñones. Las otras bolitas las coceremos antes de ponerles el chocolate.



Arroz con atún y piñones

Ingredientes: Arroz (4 tacitas de arroz, 8 de agua), piñones, aceite, tomates, azafrán, sal y atún. Antiguamente se hacía con atún fresco frío, pero hoy en día también se suele hacer con bonito de lata y no desmerece en absoluto y resultita bueno.

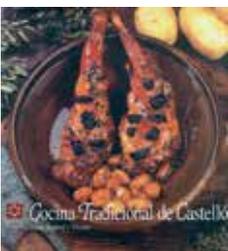
Elaboración: Sofriremos un puñado de piñones en una sartén con aceite. Una vez dorados los sacaremos y reservaremos. Con el mismo aceite sofrimos una buena cantidad de ajos (8 o 10 dientes) pelados y cortados. Añadiremos un par de tomates, a los que habremos sacado la piel y las semillas y los habremos picado finamente. Cuando todo esté bien sofrito, añadiremos el arroz, los piñones y le daremos unas vueltas, para que el arroz absorba todo el aceite y echaremos una lata de bonito, después de desechar el aceite del interior, removiéndolo de nuevo con el arroz. A continuación añadiremos el agua, el azafrán y la sal y extenderemos bien el arroz. Dejaremos cocer unos 20 minutos (4 tacitas de arroz, 8 de agua).



Pastel de carne

Ingredientes: Esta carne se puede hacer con o sin trufa. 250 gramos de carne de ternera, 250 gramos de magro de cerdo, 250 gramos de jamón y media pechuga de gallina. Al picar la carne, añadiremos la mitad del jamón. La otra mitad, la cortaremos a tiras estrechas y finas.

Elaboración: En un recipiente pondremos toda la carne picada y la miga de un pan remojada en leche, dos huevos, pimienta blanca molida, dos cucharadas de manteca, nuez moscada, 1/2 vaso de jerez seco y lo amasaremos todo con las manos hasta que se mezcle bien. En este punto podemos optar por poner la trufa o no. Si la queremos poner, cogeremos una o dos trufas gorditas, las cortaremos a dados pequeños y la mezclaremos con el preparado. También se puede añadir 1/2 copita del jugo de conservar la trufa. Hecha toda la preparación, untaremos un molde de manteca e iremos llenándolo, alternando capas con el jamón que teníamos reservado cortado a tiras finas. Coceremos al baño maría. Una vez cocido, sin sacarlo del molde, se prensa en caliente poniéndole peso y, ya frío, se puede sacar el peso y retirarle el molde.



Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: **Joan Agustí i Vicent**

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

Sección patrocinada por



50 años con mucho gusto

50 años con mucho gusto

www.congeladosdil.com

Avda Hermanos Bou, 247 · Castellón · Tel. 964 22 50 50
Del. Valencia: Tel. 961 25 07 73

7Mares DeCasa FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA HERZBERG LA OLA McCain

Alimentos congelados, garantía de calidad



Desde que desembarcó en España, en la década de los 50, el mercado de los productos congelados ha evolucionado a un ritmo vertiginoso. Los alimentos congelados se han ganado un hueco destacado en la cesta de la compra y además, hoy en día podemos elegir entre una gran variedad de referencias.

Una de las empresas veteranas en el sector de distribución de alimentos congelados en España es DIL S.L. (Distribuidora Levantina de Alimentación), con sede en Castellón. Esta empresa comenzó la comercialización del producto congelado de la mano de Frudesa y otras grandes marcas de la época, como Avidesa y Pescanova. Por eso, en esta nueva sección dedicada al mercado de los alimentos congelados, la revista **Turisme y Gastronomía de Castelló** cuenta con la colaboración de DIL, una empresa dinámica y en constante crecimiento.

De hecho, DIL en su objetivo de estar constantemente evolucionando, creó una marca propia, Decasa, con distribuidores en todo el territorio nacional.

De la mano de DIL, en esta sección se plantearán distintos temas sobre los productos congelados: ¿Cambian las propiedades nutricionales? ¿qué significa mantener la cadena del frío? ¿caducan los alimentos congelados?, etc... En esta edición, para abrir la sección hablaremos de los alimentos congelados como garantía de calidad

Seguir una dieta sana, variada y equilibrada es posible con el consumo de alimentos congelados, que se han convertido en sinónimo de calidad. Y es que el continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite hoy en día que todo tipo de productos -verduras, carnes, pescados, comidas precocinadas, etc..- lleguen al consumidor con las máximas garantías de salubridad, higiene y calidad. Con la ventaja añadida de que la congelación preserva el valor nutricional de los alimentos, retrasa su proceso natural de degradación y evita el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos.

El continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite hoy en día que todo tipo de productos, lleguen al consumidor con las máximas garantías de salubridad, higiene y calidad

De hecho, restauradores de todo el mundo acuden también a los productos congelados de primera calidad para poder ofrecer en cualquier momento un menú variado en sus cartas, sea cual sea la época del año e, incluso, recomiendan congelar el pescado para evitar, por ejemplo, riesgo de parásitos, como el Anisakis.

También los alimentos congelados están presentes en nuestras mesas: ¿Quién no ha congelado en su casa un pescado fresco, el pan o las sobras de la comida en un congelador doméstico?

Sin embargo, a pesar de que el consumo de congelados es cada vez más generalizado, todavía hay personas que miran de reojo estos alimentos. ¿Es peor un alimento congelado que uno fresco? No tiene por qué ser así porque un alimento congelado con el que se tengan todos los cuidados adecuados tiene las mismas propiedades que el alimento fresco.

Apostar por productos ultracongelados es, sin duda, garantía de calidad.

Actualmente con el proceso de ULTRACONGELACIÓN y la moderna logística y sistemas de conservación un buen congelado es sinónimo de EXITO culinario además de aportar soluciones de surtido y precio que son prácticamente inviables si pensamos en frescos.... Además, la congelación actúa como un eficaz blindaje contra agentes nocivos, oxígeno o enzimas, entre otros, lo que evita que puedan acelerarse fermentaciones, oxidaciones o decoloraciones. Apostar por productos ultracongelados es, sin duda, garantía de calidad.



Calamar sudafrica



Bocapecho

Coulant de chocolate





Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Sant Miquel de les Torrocelles, entre l'Alcalaten i l'Alt Maestrat



Sant Miquel de les Torrocelles es una fortificación de unos 500 m2, que todavía conserva un fuerte aire castrense, de épocas pasadas

Al adentrarnos en las comarcas de Castelló, y en concreto por los caminos del Alcalatén y el Alt Maestrat, encontraremos una tierra dura, antes cultivada en todos sus recódos y hoy dejada, en parte, a ser reconquistada por la naturaleza. Una masía aquí, otra más arriba, otra allá; sendas y caminos que llevan a mil y un lugares interesantes y algún bosquecillo, que intenta recobrar lo que antaño era suyo, antes que el hombre impusiera su ley en estas montañas.

En uno de estos caminos, hay, en lo alto de un montículo, sobre el profundo cauce de un barranco, con un pequeño castillo o fortificación que mantiene un aire rotundamente medieval, que tiene una ermita adosada a sus murallas. Es Sant Miquel de les Torrocelles, que está dentro del término municipal de Lluca, pero más cercana a la villa de Adzeneta.

Sant Miquel de les Torrocelles, en realidad, es una fortificación de unos 500 m2, que en otro tiempo tendría en los ángulos alguna torre más de las que hoy son visibles, pero que todavía conserva un fuerte aire castrense, de épocas pasadas. Alrededor del patio, de planta irregular, se adaptan al espacio existente, cuatro lienzos de muralla de piedra sin desbastar, dispuesta en espiga y ligada con mortero. Los muros tienen en el exterior mirillas o saeteras muy sencillas, dispuestas en diferentes lugares y alturas, algunas de las cuales, hoy, están por debajo del nivel del patio interior.

La muralla, mantiene en la actualidad dos puertas. Una, pequeña y posiblemente más moderna que la otra, dispuesta con un arco de piedras sin trabajar. Y la otra, una auténtica portada medieval, de aspecto gótico, con dos arcos apuntados de bloques de piedras o dovelas escuadradas, con un habitáculo superior, al que se accede por una escalera exterior adosada al muro; siendo el conjunto una pequeña torre techada. La torre o portada, acondicionada con saeteras que dan al exterior y al interior del recinto, además tiene en el interior, sobre el arco apuntado, un nicho, también con arco, conformado con bloques escuadrados, los cuales también aparecen en las esquinas robusteciendo la torre.

Dentro del recinto subsiste una antigua casa con dos alturas y una gran zona de refugio bajo soportales, parte de los cuales son del siglo XVII y el resto más recientes, que hoy recorren casi todo el interior del muro. En la actualidad, todo el patio está enlosado, donde se ha replantado un hermoso olivo centenario. Antes de la restauración y acondicionamiento actual, los porches solamente son dos de dos arcos cada uno, el patio es un recinto de suelo tierra y el árbol es un gran olmo, también centenario, que fenece de enfermedad, antes de ser talado.

Parece, que la fortificación tiene un origen musulmán donde diferentes construcciones se alzan y desaparecen a lo largo del tiempo, conformando la disposición actual del lugar.

Si contraponemos esta fortificación y la del Castell d'Adzeneta, tenemos dos lugares de vigilancia mutua entre dos demarcaciones importantes de la época medieval, musulmana y después de la cristiana. Por un lado el Sant Miquel de les Torrocelles, que delimita la demarcación del Castell de l'Alcalaten y por contraposición el Castell d'Adzeneta, que constituye la avanzadilla del Castell de Culla. Hoy, ambos castillos, defienden de un modo mudo, los límites entre las comarcas del Alcalatén y del Alt Maestrat, como ya han hecho en tiempos pasados.

El segundo domingo de mayo, al villa de Lluçena realiza una romería a la ermita, con misa, procesión, bendición de los campos, reparto de la fogasseta -pan bendecido- entre los asistentes, baile de la tradicional jota dentro del recinto y el sorteo de la típica mona. También vale la pena acercarse a Sant Miquel, el último viernes de abril, cuando los peregrinos de Les Useres pasan por el lugar, oyen misa y comen lo que marca la tradición: ensalada, arroz con bacalao, huevo duro, bacalao en salsa, aceitunas y pan.

Hoy en día, además de ser un lugar de paso y descanso en la conocidísima peregrinación de les Useres a Sant Joan, por aquí transcurre la G R - Ruta entre Castelló y Sant Joan; o de modo perpendicular, lugar de descanso en el camino entre Adzeneta y Lluçena. Pero sobre todo, en mis recuerdos, está Sant Miquel de les Torrocelles como un lugar de descanso del cuerpo y del alma, un lugar donde detener el camino, cerrar los ojos y respirar el silencio, un lugar de recogimiento en la paz de la montaña, hermoso tesoro que debe conservarse por mucho tiempo.



En la actualidad, todo el patio está enlosado, donde se ha replantado un hermoso olivo centenario

Vale la pena acercarse a Sant Miquel el último viernes de abril, cuando los peregrinos de Les Useres pasan por el lugar



La fortificación tiene un origen musulmán



La muralla mantiene en la actualidad dos puertas



Sargantana Aventura:

Pasion por el deporte de aventura



Barranquismo, piragua, espeleología, escalada, tirolina, puentes tibetanos, rutas 4x4, bicileta de montaña, vias ferrata, rápel, y slake line son sólo algunas de las actividades que se pueden disfrutar en el Parque Natural de la Sierra Espadán de la mano de Sargantana Aventura, una empresa joven y dinámica dedicada al Turismo Activo o Eco-Turismo.

Ofrecen una amplia gama de actividades de aventura, ocio, naturaleza, cultura y deporte al aire libre, con materiales y guías especializados, que se preocupan en todo momento de la seguridad y diversión del grupo. Todos los monitores poseen la experiencia y titulaciones necesarias. Además todos sus servicios incluyen los correspondientes seguros de responsabilidad civil y de accidente.

El centro logístico de Sargantana se encuentra en la población de Onda y sus actividades se desarrollan en la pedanía de Benitandús, en pleno centro de la Sierra Espadán, un gran macizo montañoso caracterizado por abruptas crestas y lomas más suaves redondeadas, pasando en pocos kilómetros desde el nivel del mar hasta los 1.106 m del pico de la Rápita. Discurre entre las cuencas de los Ríos Mijares y Palancia, con diversos arroyos, ramblas o barrancos que desaguan en ellos. Cabe destacar que en esta zona destacan los parajes de alcornocales más extensos y mejor conservados de toda la comunidad valenciana. También existen masas boscosas de pino rodero. En el aspecto cultural, sobresale la huella árabe en algunas de sus poblaciones, como Aín, las ruinas de sus castillos y fortalezas, como las del castillo de Almonecir y las neveras o pozos de nieve, tan valoradas hace siglos.



El respeto al medio ambiente siempre está presente en Sargantana, donde siguen siempre un código ecológico en todos los eventos, como la reducción sistemática de residuos, reciclándolos y reutilizándolos siempre que sea posible. Además, periódicamente organizan jornadas de limpieza para mantener en buen estado el entorno.

Sargantana Aventura propone otra forma de disfrutar de una población a través del turismo activo, que es una tipología de turismo en la que el motivo principal del viaje es la participación en el llamado deporte de aventura. Permite ver un pueblo desde un picacho al que sólo se accede escalando, o un cañón desde dentro, mientras se salta a una poza de agua cristalina, o simplemente se observan los pájaros desde una colina, a la que sólo se accede andando por un estrecho sendero. Estos paisajes, con su fauna y flora, nunca podrán verse igual desde el borde de la carretera.

Calle San Antonio, 14, Onda
Teléfono: 622 72 43 43



Danza y talleres universitarios en el Paraninf



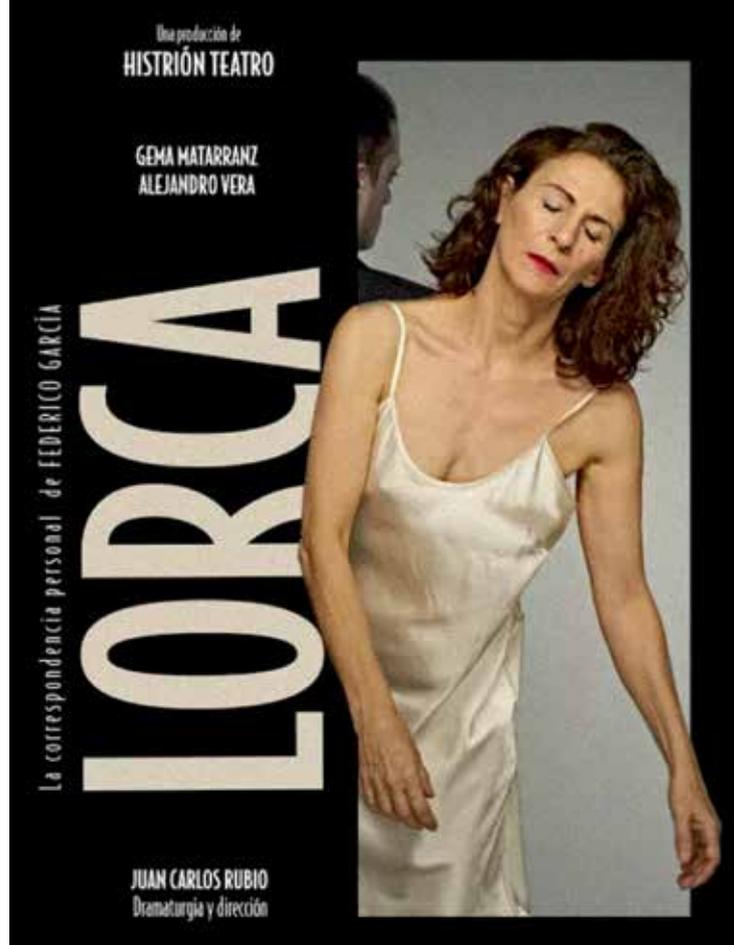
La danza y los espectáculos de final de curso de los talleres de teatro y danza de la Universitat Jaume I protagonizan la programación del tercer trimestre del curso en el **Paraninf** de la UJI, en el que también tendrán cabida el homenaje en Lorca a cargo de la compañía *Histrion Teatro* y el espectáculo para todos los públicos *Rudo* de Manuel Alcántara.

Completarán la oferta cultural de mayo, junio y julio la Final de la VI Liga de Improvisación de Castelló y los ciclos «Nou cinema», con las últimas películas de autor, y «En pantalla gran», dedicado por segundo semestre a los clásicos del cine negro, además de la proyección de los trabajos realizados por el alumnado del Taller de Vídeo y del grado de Comunicación Audiovisual y las actuaciones de la Big Band y del Orfeó de la UJI.

Con motivo de la celebración, el 29 de abril, del Día Internacional de la Danza, la programación de la UJI para el mes de abril se centrará en esta disciplina, con dos espectáculos en el Paraninfo y un tercero en el Menador espai cultural. El **viernes 7 de abril** llegará al Paraninfo *Da Capo* de la compañía *OtraDanza*, un espectáculo de gran formato dirigido por la bailarina alicantina Asun Noales. El **miércoles 26 de abril** en el Menador se podrá ver el espectáculo de danza de calle con zancos *Bülher* y el **viernes 28** la compañía italiana *Atacama* llevará al Paraninfo *Io, lei, me*. La programación del mes de abril en el Paraninfo se completará con el concierto de la Big Band UJI el **27 de abril**.

Homenaje en Lorca

Los jueves del mes de **mayo** se podrán ver en el Paraninfo los trabajos de final de curso del aula de Teatro Carles Pons de la UJI. El **día 4** el alumnado del curso de Iniciación al Teatro representará *Amor en MP3*; el **jueves 11** llegará *Granja* con el Taller de Escenas Teatrales; el **18 de mayo** los participantes en el Taller de Interpretación Teatral ofrecerán *Homenatge a Fo*, y el **día 25** el Taller de Danza cerrará los espectáculos de final de curso con *D'anada i tornada*. La programación del mes de mayo contará además, el **viernes 12**, con la obra *Lorca. La correspondencia personal*, con la que la compañía Histrión Teatro ofrece un recorrido poético, alegre y triste, vital y desesperado, amargo y dulce, a partir de la recreación de las últimas horas de vida del poeta. Las propuestas escénicas se completarán en mayo con el espectáculo para todos los públicos *Rudo* de Manuel Alcántara con dos pases con aforo limitado el **26 de mayo**. El trimestre se cerrará el mes de **junio** con la final de la VI Liga de Improvisación de Castelló, el **viernes 2 de junio** y el concierto del Orfeo UJI el **jueves 8**.



Películas de festival

En cuanto al cine, el ciclo «Nou cinema» ofrecerá algunas de las películas de autor más reconocidas por la crítica y los festivales internacionales como la alemana *Toni Erdman*, de Maren Ade, ganadora de cinco premios del Cine Europeo 2016, incluido el de mejor película, y Premio FIPRESCI de la crítica del Festival de Cannes 2016, que se proyectará los días **1 y 2 de abril**. El **15 y 16 de abril** se podrá ver *El día más feliz en la vida de Olli Mäki*, del director finlandés Juho Kuosmanen, ganadora del premio a la mejor película del Festival de Cannes 2016 y del premio de la Crítica de los Premios del Cine Europeo 2016. Se proyectará además, el **29 y 30 de abril**, *El viajante (Forushande)*, del iraní

Asghar Farhadi, ganadora del Oscar 2016 a la mejor película de habla no inglesa. El ciclo se completará con la proyección de *Doña Clara (Aquarius)*, del brasileño Kleber Mendonça Filho, el **13 y 14 de mayo**, y de la última obra del catalán Agustí Villaronga, *Incerta Glòria*, el **27 y 28 de mayo**.

En cuanto al ciclo «En pantalla gran», continuará con los clásicos del cine negro en versión original subtitulada en 35 milímetros. El **8 y 9 de abril** se podrá ver *En un lugar solitario (In a Lonely Place)* de Nicholas Ray; el fin de semana del **22 y 23 de abril** llegará *La jungla de asfalto (The Asphalt Jungle)*, de John Huston; los días **6 y 7 de mayo**, *El beso mortal (Kiss Me Deadly)* de Robert Aldrich; y los días **20 y 21 de mayo** se podrá ver el clásico de Charles Laughton protagonizado por Robert Mitchum *La noche del cazador (The Night of the Hunter)*. El ciclo se cerrará los días **3 y 4 de junio** con *Chantaje en Broadway (Sweet Smell of Success)* dirigida por Alexander MacKendrick.

Además, en el apartado audiovisual cabe destacar la proyección de los trabajos del taller de vídeo Trastorno Visual el **26 de abril** y de los cortometrajes realizados por el alumnado del Grado en Comunicación Audiovisual de la UJI el **24 de mayo**.



La nueva estrategia turística busca desestacionalizar el turismo



El Patronato de Turismo aprobó el Plan de Marketing Turístico

La Diputación ha presentado en el Consejo Plenario del Patronato de Turismo el Plan de Marketing Turístico para este año, avalado por el empresariado turístico castellonense. Esta hoja de ruta que define con un amplio nivel de detalle las acciones a desarrollar, tanto en clave empresarial como de gestión municipal. Uno de los aspectos a destacar es que el pasado año la campaña turística se prolongó en la provincia desde el mes de marzo hasta

octubre dejando atrás las temporadas turísticas de tres meses en las que tan sólo el verano llenaba nuestros hoteles.

En esta línea, cabe destacar los incrementos registrados en el número de pernoctaciones en meses como marzo, con un incremento del 35% respecto a 2015 para alcanzar las 484.789 pernoctaciones, siendo agosto el mes con mayor actividad turística con 1.660.253 pernoctaciones (+4,36%). Con este objetivo, acciones estratégicas como 'Castellón Senior' han permitido abrir muchos hoteles fuera de campaña y prolongar así el beneficio que el turismo genera sobre el empleo y la economía provincial.

El pasado año se registraron cifras récord ya que los alojamientos turísticos recibieron a 1.737.954 viajeros que realizaron 7.504.922 pernoctaciones. Además el Plan de Marketing Turístico elaborado por el Patronato de Turismo, destaca el notorio incremento interanual tanto de los viajeros nacionales, cifrando en el 11,25%, como de los turistas extranjeros, que se incrementaron en un 10,13%.

Promoción turística del patrimonio arqueológico

La Diputación reforzará a lo largo del año su apuesta por la promoción de los yacimientos arqueológicos castellonenses como foco de atracción turística que genere oportunidades en toda la provincia y vertebré el territorio". Así, la Diputación ha aprobado 16 proyectos arqueológicos



La Diputación ejecutará 16 proyectos arqueológicos

El Espai Cultural Obert se fusionará con la feria Marte

La Diputación ha fusionado su Espai Cultural Obert con "una feria de referencia en el mundo del arte contemporáneo como es Marte" para proyectar su oferta cultural a nivel nacional e internacional. El vicepresidente y diputado de Cultura, Vicent Sales, presentó "el que es, sin lugar a dudas, uno de los grandes hitos dentro del compromiso firme y decidido de esta administración con el uso, consumo y divulgación de la cultura como un elemento básico del crecimiento humano".

Nueva edición de Cortometrando



El Diputado provincial de Cultura Vicent Sales y la Secretaria de Cultura, Nuria Felip, durante una reunión con Sergi González, organizador de Cortometrando

La Diputación convertirá de nuevo la gran pantalla en el mejor escaparate turístico para el interior castellonense. Por quinta edición, el Gobierno Provincial promoverá el certamen Cortometrando, con el fin de que municipios castellonenses sean el escenario de cortometrajes.

Para ello, una vez aprobadas las bases de Cortometrando, los cineastas castellonenses tendrán hasta el 15 de abril para enviar sus proyectos y será ya en mayo cuando se comuniquen los proyectos ganadores que deberán estar terminados antes de que concluya el mes de agosto.

A la hora de escoger los seis cortometrajes finalistas se valorará que el equipo de rodaje del proyecto esté formado íntegramente por castellonenses, tal y como ha sucedido en gran medida en los 24 cortos anteriormente rodados bajo el paraguas de esta campaña impulsada desde el Gobierno Provincial.

Uno de los objetivos de Cortometrando es dar a conocer el mundo rural castellonense por toda España a través de la gran pantalla conformando, edición tras edición, un gran mapa cinematográfico del interior de la provincia. Al mismo tiempo se da la oportunidad a grandes artistas a poder materializar su proyecto cinematográfico, con la provincia de Castellón de escenario.



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Fusión de Marte y del Espai Cultural Obert

Desde el Gobierno Provincial hemos decidido dar un impulso al arte contemporáneo, fusionando el Espai Cultural Obert con una feria de referencia en el mundo del arte contemporáneo como es Marte para proyectar nuestra oferta cultural a nivel nacional e internacional.

Este será sin lugar a dudas, uno de los grandes hitos que nos hemos propuesto dentro de nuestro compromiso firme y decidido con el uso, consumo y divulgación de la cultura como un elemento básico del crecimiento humano y de nuestra provincia.

Nuestro objetivo es convertir el Centro Cultural Provincial Las Aulas en un espacio expositivo de referencia en el que convivirá el talento de los artistas castellonenses con las obras de autores de renombre en todo el panorama artístico español, haciendo que todos los castellonenses tengan la oportunidad de disfrutar del mejor arte provincial en diálogo con aportaciones del resto de España y también a nivel internacional.

La fusión de Marte y Diputación en beneficio de la cultura castellonense ha empezado a materializarse con la primera de las tres exposiciones que cerrarán la temporada expositiva del ECO. La primera de ellas, ha tenido como protagonista a la obra de la pintora castellonense afincada en Barcelona, Angélica Sos.

Esta exposición ha ofrecido al visitante una experimentación que la ha llevado a extraer la pintura del soporte hasta corporizarla. Tras esta exposición, será el turno de las fotografías MasauR y Tamara Jacquin quienes realizarán a través de sus instantáneas una reflexión sobre la evolución del cuerpo, su adaptación al medio contemporáneo, su cosificación y simbiosis con el entorno.

Por último, el calendario de exposiciones del Espai Cultural Obert bajará el telón antes de verano con la obra del ilustrador Lázaro Tótem, que llenará el Espai Cultural Obert con sus dibujos tejidos de sangre y carne en los que se versa acerca la instrumentalización de los cuerpos.

En definitiva, la fusión del Espai Cultural Obert con Marte proyectará nuestra oferta cultural a nivel nacional e internacional. Esta alianza permitirá que en el ECO confluyan el talento provincial y las obras de artistas de referencia en España. Este es un gran hito dentro del compromiso decidido de esta administración con el consumo y divulgación de

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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

Hasta el **29**
Castellón

Exposició

Espai Cultural Obert

Ángelica Sos

Centre Cultural Les Aules

De dilluns a dissabte
de 10 a 14h i de 17 a 21h.
Tancat diumenges i festius



Del **12** al **16**
Benicàssim

Cine

LA LA LAND (La ciudad de las estrellas)

Ganadora de 6 Premios Oscar

Días 12, 13 y 15: versión doblada

Días 14 y 16: versión original
ingles, subtítulos en castellano

Precio: 3 €. Todos los públicos
Teatro de Benicàssim



1
Alfondeguilla

Exposició,
taller y espectacle

Espai Cultural Obert a la província

"Monstruos"

amb la companyia Xarop teatre

CICLE Circuit provincial del titella
TÍTOL Titellavolta



27
Castellón

Concert

La Big Band en concert

Lloc: Paranimf (Universitat Jaume I)

Hora: 20 hores Entrada lliure fins
completar l'aforament

Entitat: Universitat Jaume I



29
Castellón



Música

India Martínez

21 hores. Palau de la Festa

8
Castellón

Teatro

Castelló a Escena

"La tía de Carlos" de la Cía. Fadrell

20 hores. Teatre del Raval



TALÍA

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



SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



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

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

NUEVO GOLF Edition TSI

por **17.100€***

*Consulta condiciones



Equipamiento:

- Llantas de aleación
- Radio CD con mp3 y 8 altavoces
- Pantalla táctil de 20,3 cm (8")
- App-Connect
- Bluetooth
- Volante multifunción en cuero
- Climatic
- Faros antiniebla delanteros con luz de giro
- Luces de día Led
- 7 airbags (airbag de rodilla para el conductor)
- Sistema anticollisiones múltiples
- Sistema Start&Stop
- 6 años de Volkswagen Asistencia incluidos



Auto Real

Vila-real

CONCESIONARIO OFICIAL
VOLKSWAGEN EN VILA-REAL

Cami Travessa, 26
12540 Vila-real (Castellón)

964520158

auto-real@auto-real.es

www.auto-real.net

 facebook.com/AutoRealVW

 twitter.com/autoreal_vw

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>