

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 75 - Mayo 2017 - 2€

El Perrico: continúa la leyenda
(Grao de Castellón)

¿Por qué no un DAIQUIRI antes de comer?

30 años de

4 T E V E
teve **QUATRE**
Produccions Audiovisuals

HOTEL
RESTAURANTE
L'ABADIA
(Puebla de Arenoso)

RESTAURANTE
EL VASCO
(Vila-real)

**GRAN HOTEL
PEÑÍSCOLA**
Referente en
la alimentación
celiaca



Mireia Moya Bautista ganadora del

1 CONCURS
provincial de
CUINA FAMILIAR

Sumario

- 
- 4** Opinión ASHOTUR. *Carlos Escorihuela.*
Excelente mes de abril.
- 5** Final "I Concurs Provincial de Cuina Familiar".
- 11** Bar - Restaurante El Perrico.
(Grao de Castellón).
- 14** Castellón Ciudad: Descúbrela. *Patricia Mir.*
Siglo XV, centuria de mestizaje y fervor religioso.
- 20** Restaurantes recomendados de la provincia.
El Vasco *(Vila-real).*
- 26** Turismo provincial:
100 años del hallazgo de la Cova dels Cavalls *(Tírig).*
- 28** El Vino del Mes. *David Sanjuan.*
Flor de Taronger Blanc.
- 29** Coctelería. *Yeray Monforte.*
¿Por qué no un Daiquiri para antes de comer?
- 30** Productos de Castellón.
Bodega Vinya Natura *(Les Useres).*
- 32** Productos gourmet. *Félix Tejeda.*
Losares, un vino moderno en la D.O. Ca. Rioja.
Azafrán de La Mancha, el oro rojo.
- 34** Panadería y Repostería Artesanal.
Flor de Lledó.
- 36** Alimentos congelados.
Valor nutricional de verduras y hortalizas ultracongeladas.
- 38** Centre de Turisme Castelló (CdT).
III Congreso de Gastronomía & Vino.
- 40** Cocina Tradicional.
Conejo con salsa de chocolate · Pastelillos de bacalao con bechamel · ...
- 42** Tesoros de la provincia.
La Torre Mudéjar, de las Campanas o de la Alcudia de Jérica.
- 44** TEVE QUATRE: 30 años de televisión local en la comarca de La Plana.
- 46** El **Gran Hotel Peñíscola** patrocina un documental sobre la "Enfermedad Celíaca".
- 47** UJI. XIV edición del Festival Imaginària.
- 48** Diputación de Castellón.
Noticias destacadas.
Diputado provincial de Cultura, Vicent Sales.
- 50** Agenda cultural y de ocio.
Abril 2017.
- Hoteles**



16

y Casas Rurales de la Provincia.
Hotel Rural L'Abadia
 (Puebla de Arenoso).

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

www.castelloturismeigastromia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
 revista@castelloturismeigastromia.es

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

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

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

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



Carlos Escorihuela Artola.

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

Excelente mes de abril

La provincia de Castelló ha demostrado durante la pasada Semana Santa que el turismo se está convirtiendo, a pasos agigantados, en una industria que atrae innumerables oportunidades económicas y laborales pues los datos de ocupación hotelera en este periodo vacacional han superado el 95% tanto en el interior como en la costa.

No en vano, y aunque Semana Santa es una época de repunte turístico, durante este ejercicio estamos hablando de cifras a la altura de la época estival con una ocupación hotelera por encima del 95% y con el turismo convertido en un elemento estructural a la hora de consolidar miles de oportunidades laborales en la provincia.

Respecto al perfil de los visitantes que han escogido Castelló como destino de sus vacaciones para esta Semana Santa, cabe destacar que la Comunidad de Madrid, Cataluña y la propia Comunidad Valenciana son las principales regiones emisoras de turistas.

Según la consultora Adecco en la provincia de Castellón la contratación creció en un 10% interanual, en la línea nacional, firmándose alrededor de 1.600 contratos.

Pero estas buenas noticias no solo van referidas al turismo de costa. Por lo que respecta al interior también se vivió una Semana Santa con la mayoría de alojamientos al completo. Lo mejor es que las cifras del último año empiezan a asemejarse a las de antes de la crisis.

Las perspectivas son buenas y todo apunta a que el 2017 no va a ser peor. Enero y febrero han acabado con 5.617 visitantes, un 8% más que durante el mismo mes de enero, cuando fueron 5.190. Esas cifras están permitiendo al sector subir algo los precios, que llevaban años congelados o incluso a la baja. Y es que el precio, aunque sigue siendo importante, ya no es determinante a la hora de cerrar un reserva.



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

Final I Concurs Provincial de Cuina Familiar



Mireia Moya (1er Premio), Aitana Vicente (2do Premio) y Aarón Bortalazzi (3er Premio) fueron los ganadores de la primera edición celebrada en el CdT Castellón

(Junto a Javier Navarro, director de la revista TURISME I GASTRONOMIA de Castelló)

Patrocinan y colaboran:





Aarón



Alejandro



Ramón



Equipos finalistas, de izquierda a derecha: Aitana Vicente Navarro y Ricardo Vicente Moya Gaya; Ramón Errando Borillo y Anna Borillo Colomer; Berta Adsuara Marcos y

El “I Concurs Provincial de Cuina Familiar”, organizado por la revista TURISME I GASTRONOMIA de Castelló, resultó todo un éxito. En una final muy reñida que tuvo lugar en las cocinas del Centre de Turisme (CdT) Castellón, los seis finalistas del certamen, acompañados por sus padres, demostraron sus habilidades culinarias, creatividad y también simpatía a la hora de preparar sus platos ante la atenta mirada de un jurado de profesionales integrado por tres profesores del CdT y un asesor de la revista, que sin duda tuvieron una difícil tarea. Además de puntuar el desparpajo de los pequeños, la dificultad del plato, la simpatía y el sabor, se valoró de manera especial la presentación y la participación directa del niño en el proceso de elaboración.

Así, tras la deliberación del jurado tuvo lugar la esperada entrega de los galardones en el salón de actos del CdT, abarrotado de público, entre los que estaban familiares y amigos de los finalistas, representantes políticos y empresariales, así como numerosos seguidores de la revista, que no quisieron perderse la gran final del “I Concurs Provincial de Cuina Familiar”.



Capsir; Aarón Bortolazzi Mariscal y Matteo Bortolazzi; Mireia Moya Bautista y Agustín Ricardo Adsuara Chust; Alejandro Redondo Nuévalos y Sara Nuévalos Vaz



Mireia



Berta



El equipo formado por la niña de Benicarló Mireia Moya Bautista y su padre Agustín Moya Gaya, fueron los ganadores del primer premio (una semana con todos los gastos pagados en el Gran Hotel Peñíscola) que fue entregado por el director del Gran Hotel Peñíscola, Francisco Ribera; los segundos clasificados fueron Aitana Vicente Navarro, junto a su padre, Ricardo Vicente Capsir, de Benicàssim, a quienes el propietario del hotel rural El Faixero, en Cinctorres, Joaquín Deusdad, les entregó un fin de semana en este hotel rural; y finalmente, el tercer premiado fue Aarón Bartolazzi Mariscal y su padre, Matteo Bartolazzi, de Castellón, que tendrán la oportunidad de disfrutar de una comida en el restaurante María de Luna (Segorbe); le entregó el galardón, Javier Simón, director general del hotel Martín el Humano.

Además, los tres ganadores, junto al resto de equipos finalistas (Ramón Errando Borillo y Ana Borillo Colomer; Berta Adsuara Marcos y Ricardo Adsuara Chust; y Alejandro Redondo Nuévalos y Sara Nuévalos Vaz) recibieron un lote de productos de nuestra provincia a través de "Castellón, Ruta de Sabor", de la mano del diputado provincial Pablo Roig.



Todos los equipos recibieron un lote de productos de Castellón donados por la Diputación Provincial a través de

Aarón recibiendo el diploma de manos del Director de AEROCAS, Joan Serafí Bernat

Berta recibiendo el diploma de manos de la directora provincial de AMPAS, Silvia Centelles

Ramón recibiendo el diploma de manos de Javier González, Anselmo Tauste y Toni Soler, directores de los Centros Comerciales Carrefour Castellón, Vila-real y Vinaroz, respectivamente

También lograron todos el diploma que les acredita como finalistas y dos entradas, donadas por el Villarreal Club de Fútbol. Por otra parte, todos los equipos participantes en el concurso obtuvieron como premio de participación el delantal oficial del concurso.

Finalmente, tras la entrega de galardones, la directora del CdT,



"Tentempié de galeras con puré de alcachofa"



"Gazapo relleno al estilo Ramón"



Javier Simón, Director General del hotel Martín el Humano, entregó a Aarón el premio como tercer clasificado



Joaquín Deusdad, Gerente Propietario del Hotel el Faixero, entregó a Aitana el premio como segunda clasificada



e "Castellón Ruta de Sabor". Entregó los lotes el Diputado Provincial responsable de Ruta de Sabor, Pablo Roig

Mireia recibiendo el diploma de manos del director comercial de Agua Benassal, Rafael Boira

Alejandro recibiendo el diploma de manos del Mestre Major del Gremi de Forners de Castelló, José Miró

Aitana recibiendo el diploma de manos del gerente de Quesos Almassora, Fernando Gil

Esther Labaig, en nombre del Secretario Autonómico de Turismo de la Comunidad Valenciana, Sr. Francesc Colomer, dirigió unas palabras a los asistentes y animó a los niños a continuar con su pasión por la cocina. También por gentileza del CdT, se ofreció un completo aperitivo, que hizo cerrar con broche de oro una jornada perfecta.



"Rantxo de polp amb flor de carxofa de Benicarló"



Francisco Ribera, del Gran Hotel Peñíscola, entregó el premio a Mireia como ganadora del "I Concurs Provincial de Cuina Familiar"



Jurado deliberando



Intervención de la Directora del CdT, Esther Labaig



Edificio de Centro de Turismo Castellón

Desde la revista TURISME I GASTRONOMIA queremos mostrar nuestro agradecimiento público a la Agència Valenciana de Turisme, a la Diputació Provincial, a la federación de AMPAS, a todas las empresas colaboradoras en esta primera edición 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 certamen con toda brillantez, como así ha resultado. Y, sobre todo, a todos los participantes del concurso, porque sin ellos hubiera sido imposible.

Desde la revista TURISME I GASTRONOMIA de Castelló ya se está trabajando para la segunda edición del “Concurs Provincial de Cuina Familiar” 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 y fomentar la vida familiar a través de la cocina.

Por ese motivo, a quienes el próximo año van a empezar o continuar sus estudios de Primaria, animarles a participar en la II edición del “Concurs Provincial de Cuina Familiar”, una actividad divertida, didáctica y emocionante.

¡¡¡Ánimate y prepárate durante este verano!!! El próximo curso visitaremos tu colegio, con el vehículo oficial del concurso para informarte.

Fotografía:

nidori
ESTUDIO
www.nidoriestudio.com



Cerca de 200 personas asistieron al acto de entrega de premios que tuvo lugar en el salón de actos del CdT

Bar - Restaurante El Perrico

Ciudad de Castellón



UN LEGADO DE LA COCINA TRADICIONAL

La historia de El Perrico se remonta a los años 50 cuando sus abuelos Vicente “El Perrico” y Vicenta “La Patrolina” empezaron con el negocio, una taberna donde colocaban una caña larga con un trapo rojo para anunciar que estaba abierta durante la época de siega del arroz. Entonces se preparaba alguna cazuela de lo que se recogía por la zona, anguilas, algún pato, arroz, alubias, garbanzos, etc... En los años 70 heredaron El Perrico sus padres, Vicente y Consuelo, la segunda generación, y principalmente se ofrecía servicio a trabajadores que venía de las obras cercanas y gente de paso. Ya para entonces se acercaba algún veraneante. Poco a poco fueron ampliando el negocio hasta que en la década de los 80 se fue incorporando la tercera generación formada por Vicente, Félix y Chelo. Además, también se unió años más tarde a la cocina Ana, la esposa de Félix.



Vicente, Félix y Chelo Marco Ramón son ya la tercera generación que regenta El Perrico (Camino Serradal, nº 365), un restaurante emblemático del Grao de Castellón, donde prevalece el aroma y sabor de la cocina tradicional. Callos, caracoles, conejo al ajillo, anguila, “fieduà”, paellas, arroces y toda una variedad de tapas caseras son las especialidades que cada día preparan para servir sus ya famosos y generosos almuerzos, que atraen a personas de toda la provincia; así como comidas y cenas.

Disponen de un menú diario con gran variedad de rotación de platos. Además, su carta de entrantes, carnes y pescados es ideal para degustar una comida o cena desenfadada. Y es que en El Perrico han sabido mantener el legado heredado de sus padres y abuelos, al mismo tiempo que han adaptado la cocina y las instalaciones a los nuevos tiempos y ofrecer así un mejor servicio al cliente, que la mayoría de las veces se convierte en amigo.

En la actualidad, en El Perrico se puede disfrutar de almuerzos, comidas, cenas y celebraciones con la mejor cocina de siempre. Aunque los almuerzos son su especialidad, con riquísimas y variadas tapas que se degustan a media mañana, no hay que olvidar la magnífica oferta culinaria a la hora de comer y cenar.



También acoge celebraciones de comuniones, bautizos y cualquier otro evento. En estos casos cuentan con menús especiales de comuniones, castillo hinchable, música y barra libre.

El Perrico es un restaurante familiar, donde prima la calidad del producto, una cocina casera y tradicional, y una cuidada atención personal. Abre de martes a domingo, con amplio horario.

Quien conoce El Perrico sabe que cuando decimos que tiene una de las 3 mejores barras de la provincia no exageramos en absoluto. Este es un establecimiento para venir a disfrutar, tanto con la vista como con el paladar. Precio relación – Calidad: 9,5 y no ponemos 10 para que continúen esforzándose. No se lo pierda.

El Perrico
Cno. Serradal nº 365
Grao de Castellón
Tel. 964 28 15 97



Innovamos para
el bienestar de mañana



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural

Siglo XV, centuria de mestizaje y fervor religioso

Castellón ciudad, descúbrela nos introduce en la historia de una ciudad que hunde sus raíces en los primeros pobladores neolíticos para ir forjando con mucho tesón un lugar digno donde habitar. Nos habíamos quedado en la centuria del siglo XV donde a causa de sucesivas oleadas de peste y otras enfermedades la población de la joven villa medieval estaba diezmada. En 1402 se concedió un privilegio para crear una nueva morería en Castellón que atrajera gentes que tan necesarias eran para el trabajo en el campo y la agricultura de la zona. Estas familias mudéjares ocuparon algunas zonas de la villa. Se creaba así un mestizaje de cristianos, moros y judíos que aún hoy es posible rememorar en el tradicional Pregó de las fiestas de la Magdalena con la asociación de l'Aljama y Moros d'alqueria.

El cementerio musulmán estaba emplazado junto a la muralla, en la actual calle de la Morería, y la mezquita en lo que hoy es la ermita de San Nicolás, en la calle Alloza. Nos recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó Sidro, que la actual vía del Papa Luna -entre las calles de Alloza y En medio- se llamaba de la Dula, nombre que procede del árabe clásico Dawlah.

La presencia judía en la aljama o judería castellonense también obtuvo sus privilegios a lo largo del siglo XV. A mediados de siglo había alrededor de una veintena de familias judías en Castellón. La judería ocupaba el tramo final de la calle Caballeros (antes Batlle), calle Gracia y la calle Enseñanza (conocida como calle de la Sinagoga). Un colectivo que, como bien es sabido, fue expulsado en 1492 por decreto de los Reyes Católicos.

Un paseo por estas calles estrechas de Castellón recordará al visitante el peso de la historia y de la multiculturalidad de las tres grandes religiones monoteístas.



San Nicolás, sobre la mezquita

Además del mestizaje hay otro hito en Castellón acaecido en esta centuria. Se trata de la construcción de la ermita de la Magdalena, para lo que proponemos un agradable paseo primaveral al lector.

De muros blancos y perfil modesto, la ermita de la Magdalena se asoma, hora tímida, hora coqueta, entre los pinos del cerro de la Magdalena. Una distancia de siete kilómetros la separan de la hoy bulliciosa capital de La Plana, donde hace ya mucho tiempo sus habitantes se trasladaron para ocupar tierras más fértiles. Antes que ella hubo un castillo -hoy en plena restauración- en algunas zonas ocupado por musulmanes desde el siglo X y mucho antes, restos de poblaciones que se remontan a la era Neolítica. Incluso existen certezas de cerámica púnica y cerámica griega de barniz negro, y testimonios del paso de la cultura ibérica a la cultura romana.

La ermita hoy visible se construyó en el siglo XV. En 1451 un fraile ermitaño llamado Antonio, del monasterio de Santes Creus, conocido en Castellón como el "Frare Barbut" comenzó la construcción de la ermita bajo la advocación de Santa María Magdalena, aprovechando un antiguo aljibe de agua islámico excavado en la roca. Cuando el fraile abandona el lugar dos años después sin concluir el trabajo se otorgan indulgencias a todos los que ayudaran a concluir la nueva ermita. Las autoridades municipales reclamaron también la presencia del monje cisterciense que regresó para finalizar la obra a principios de 1456. Como bien apunta Gascó, desde su creación, la ermita se convirtió en un icono de historia, tradición y fe de la ciudad. Entre 1455 y 1590 el templo fue ampliado y, entre otros, se construyó un establo para las caballerizas con el fin de prestar servicio a los peregrinos, se construyó también la celda para el ermitaño y el pórtico carpanel.

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

No podemos despedir esta centuria sin mencionar la construcción de la iglesia mayor. Recordemos que el primitivo templo había sufrido un incendio y que la iglesia del siglo XIV, de reducidas dimensiones, no acabó de convencer a nadie. Por eso, el Consejo Municipal de la villa decidió en 1403 construir un nuevo templo de piedra labrada y estilo gótico-románico de reconquista que sufrió sucesivas reformas hasta su total desmantelamiento durante la Guerra Civil.



ACL ESTIGUÉ L'ARC DE LA JUERÍA
L' ENDERROCAREN L'ANY 1936
I A LA CASA Nº2 S'ESTABLÍ LA
LOGIA DEL GRAN ORIENT ESPANYOL
HO RECORDA L'ATENEU DE CASTELLO
OCTUBRE DE 1992

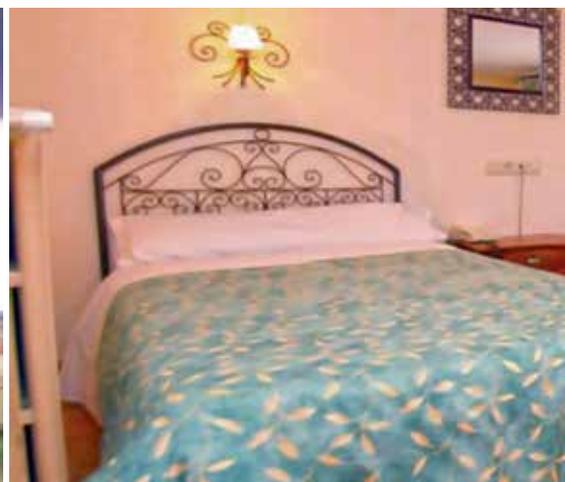
Judería placa conmemorativa

Ermita de la Magdalena



HOTEL RURAL L'ABADIA

(PUEBLA DE ARENOSO)



Perfectamente integrada en el paisaje, la población de Puebla de Arenoso se encuentra dentro del Espacio Natural del Curso Alto del Río Mijares y la Sierra de Espadán. Un lugar idílico para pasear sin prisas y saborear la esencia de su raíces medievales. Su núcleo urbano tiene un diseño musulmán, con callejuelas que confluyen en la Plaza, que es en la actualidad uno de los pocos testimonios medievales de trazado triangular que se conservan en la Comunidad Valenciana. En este incomparable marco y flanqueada por el Ayuntamiento (1554) y la iglesia (dedicada a Nuestra Señora de los Ángeles) encontramos el hotel L'Abadia, que ocupa el antiguo edificio de la antigua Casa Abadía.

El Hotel Rural L'Abadia dispone de 20 amplias habitaciones, distribuidas entorno a un patio central, y un salón comedor situado en la planta inferior y decorado con elementos de la vida rural. En la planta baja está la recepción, servicio de bar-cafetería con wifi y una acogedora zona de relax y lectura con chimenea. Dispone también de una agradable terraza en la misma plaza, donde se disfruta del entorno rural que envuelve a este pequeño municipio, convertido en un excepcional mirador del Mijares.



La comodidad y un estilo propio identifican este establecimiento hotelero, donde todas las habitaciones son exteriores con vistas a la singular plaza triangular o al pantano de Arenós. Además, cada una de ellas tiene nombre propio, relacionado con la flora y fauna del paisaje: romero, nogal, etc... y con una decoración diferente, a las cuales se puede acceder por unas tradicionales escaleras con ambientación rural o ascensor.

Disponen de baño completo, secador, calefacción y aire acondicionado, televisión, servicio de cunas y de camas supletorias, tal y como corresponde a un hotel de su categoría (3* Rural).

En el Hotel Rural l'Abadia también se puede degustar una excelente gastronomía de la comarca en un coqueto restaurante, situado en la planta inferior y presidido por una enorme roca que le confiere un aspecto peculiar y único.

La amplitud del local, permite que sus 50 comensales disfruten de gran espacio para saborear excelentes platos de comida tradicional y casera (rabo de toro, guisado de patatas con jabalí, estofado de ciervo, olleta del terreno, potaje de garbanzos con sepia, caldereta de cordero...) así como excelentes postres de la abuela (flan de turrón, flan de carajillo, cremoso de chocolate blanco, tarta de almendra...) a un precio muy competitivo. Sin olvidar una completa carta de vinos totalmente renovada que promociona el conocimiento y degustación de los vinos de la Comunidad.

El hotel está conectado plenamente con el entorno, que se puede disfrutar través de la infinidad de rutas y senderos que se pueden recorrer tanto en bicicleta como caminando. Asimismo, el visitante podrá acercarse a la singular zona de baño del término, el Pozo de las Palomas, donde el río Mijares permite disfrutar de sus aguas rodeadas de un entorno excepcional. Todo ello sin olvidar la flora y fauna características de la zona, cabra hispánica, buitres, jabalís....





En la comarca se pueden realizar actividades de montaña (descenso en aguas bravas, escalada, barranquismo...) que se pueden contratar desde el mismo hotel. De hecho, el Hotel l'Abadia colabora con la empresa Somos Aventura para realizar actividades de turismo activo y deportes de aventura en la zona.

El Hotel L'Abadia es un extraordinario punto de partida para descubrir o conocer mejor Puebla de Arenoso y el Alto Mijares.

Hotel Rural L'Abadia

Plaza Iglesia, Puebla de Arenoso
964 124 529 / 680 265 515
hotelabadia16@gmail.com

Los que ya hemos publicado

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



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



Masía Villalonga

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



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 (Alfondguilla) 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



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 Suner, 1 (Morella) - 964 16 00 46



Hotel-Rest La Perdi

Calle de Historiador Beti, 9, (Sant Mateu) - 964 416 082



EL VASCO RESTAURANTE

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

(Vila-real)



DOS APELLIDOS VASCOS

Este mes nos desplazamos hasta el restaurante **El Vasco**, en Vila-real. A finales de los años ochenta Ana María Ibáñez y Ángel Manzanos, Gotxón para los amigos, dejaron su Vitoria natal para traer hasta Vila-real toda la esencia de la buena cocina vasca. Casi treinta años más tarde, su hijo, Asier Manzanos Ibáñez continúa la tradición familiar dirigiendo la cocina del establecimiento y manteniendo vivo ese proyecto que un día iniciaron sus padres.

Asier, persona activa e implicada donde las haya, forma parte de la asociación gastronómica de Vila-real y es miembro del grupo “8 chefs 8 platos”, asociación que con sus actividades se encarga de poner en alza el patrimonio gastronómico y los productos de nuestra provincia.

El restaurante, decorado con maderas nobles, sillas amplias y con mesas vestidas con mantelería blanca, cuenta con una capacidad para 50 comensales, en los que se incluyen tres comedores privados, perfectos para reuniones de trabajo o comidas familiares. Asier acaba de poner en marcha un privado anexo al restaurante para celebraciones íntimas. Cuenta además con diferentes espacios para la realización de banquetes, así como un servicio de catering para realizar servicios fuera de sus cocinas.

La oferta gastronómica de **El Vasco** se basa en el servicio a la carta, con una excelente materia prima, manteniendo en sus elaboraciones toda la esencia de la cocina tradicional pero con un toque personal que las hacen más acordes con las tendencias actuales. La oferta varía en función de la temporada de los productos, aunque lo ideal es dejarse aconsejar por Asier, como así hicimos.



Cucharitas con escalivada y esferificación de queso

Servidas en dos cucharitas individuales encontramos este aperitivo donde contrasta el sabor a brasa de la escalivada con la sutileza de la esferificación de queso, con un toque cítrico y unas perlas de aceite de oliva.



Cucharitas con escalivada y esferificación de queso

Rollito de salmón ahumado con salsa tártara

Presentación en forma de rollito de una combinación de sabores que nunca falla, acertado el toque de acidez que le aporta el pepinillo y potenciando con mostaza el sabor de la tártara.



Rollito de salmón ahumado con salsa tartara

Bonito en escabeche

Un clásico de la casa, lascas de bonito escabechado, suave y goloso, donde apenas se nota el vinagre. Se presenta dentro de una lata junto con una juliana de lechuga, cebollita fresca, piparras y tiras de piquillo, un diez de plato. Unos tres mil kilos de bonito escabechan cada año allá por el mes de julio nos comenta Asier.



Bonito en escabeche

Erizo de mar relleno

Erizo relleno de una *velouté*, de textura aterciopelada, suave, sedosa, con un sabor intenso al propio erizo.



Erizo de mar relleno

Hojaldre relleno de merluza, gambas y crema de espinacas

Uno de los clásicos de la cocina vasca de los años ochenta, perfecto el punto del hojaldre, relleno con una farsa de merluza que combina perfectamente con la suavidad de la crema de espinacas.

Hojaldre relleno de merluza, gambas y crema de espinacas



Ravioli de trufa y setas, crema de alcachofa, espuma de remolacha y jugo de setas

Muy acertada la combinación de sabores, donde la trufa aparece sutilmente, sin predominar en exceso sobre el resto de elementos. El toque singular se lo aporta el puré de alcachofas a la brasa y se termina el plato regándolo con un jugo de setas.



Ravioli de trufa y setas, crema de alcachofa, espuma de remolacha y jugo de setas

Huevo a baja temperatura, torreznos y espuma de queso

Servido el huevo a baja temperatura, en la base se acompaña de una espuma de queso y se termina con unos torreznos, a destacar el sabor que le aporta un sofrito de ajo tierno, apenas cocinado, dejando en el plato un sutil aroma de ajo. Un bocado excelente.

Huevo a baja temperatura, torreznos y espuma de queso



Goxua

Tradicional postre de origen Vitoriano compuesto por una base de bizcocho, nata, crema pastelera y caramelo, excelente culminación del menú para golosos.

Goxua





El Vasco es uno de esos restaurantes donde el trato es excepcional, la oferta gastronómica no deja indiferente, es una apuesta segura. El carismático Asier no necesita de “ocho apellidos” para conseguir el éxito y abanderar la cocina del norte por estas tierras.

La carta de vinos dice mucho de un restaurante, por eso hay que darle la importancia que se merece. Es un complemento perfecto para la comida, uno de los aspectos que creará una opinión favorable o desfavorable del local, es donde se muestra el interés por hacer que el cliente tenga una buena experiencia y tenga ganas de volver.

En breve saldrá a la luz la nueva carta de vinos del restaurante **El Vasco**, con importantes novedades. Nos cuenta Asier, que ha confeccionado una carta de vinos, dejándose asesorar por una de las personas que más domina el mundillo del vino en la provincia de Castellón.

En esta nueva carta se hace notar la procedencia de Asier, ya que hace hincapié en los vinos elaborados en La Rioja Alavesa, no sin dejar de lado otras zonas y vinos. Alrededor de 70 referencias, de 17 denominaciones de origen diferentes, entre blancos, tintos, rosados y espumosos. Todo esto para ofrecer a los clientes de **El Vasco** los mejores vinos en las mejores condiciones.

Combina a la perfección los vinos clásicos y los modernos, con gran variedad de uvas, lo que hace que sea una carta para todos los públicos -mayores de 18 años-, desde un blanco con aromas que nos recuerdan a plátano, pasando por blancos secos y acabando con blancos aromáticos con un pequeño paso por barrica que se podrían maridar incluso con una buena carne, de las que **El Vasco** tiene en su carta.

En cuanto a los tintos, podemos observar, jóvenes con mucha fruta, crianzas complejos y reservas donde destacan la uva por encima de la madera, cosa que nos encanta.

Rematando la carta con unos espumosos de gran calidad.

Para la degustación de nuestros platos, Asier, optó por un Baigorri Reserva, D.O. Ca. Rioja -Alavesa, cómo no-, elaborado con uvas de la variedad tempranillo, con 18 meses de barrica. En boca es elegante y muy equilibrado. Largo e intenso, persistiendo en el paladar.

Asier espera que gusten las nuevas incorporaciones y también los elegidos para seguir formando parte de la nueva carta. Ha intentado realizar una carta para que todos los clientes puedan encontrar el vino de su gusto. Y creo que lo ha conseguido.

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

El Vasco Restaurante
Calle Gamboa, 68. Vila-real
Teléfono: 964 52 75 41
www.restauranteelvasco.es

Los que ya hemos visitado

Cal Paradis

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



Rest.-Tapería Xanadú

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



Rest. Il Fragolino Due

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



Pizzeria Rest. Pinocchio

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



Mesón La Setena

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



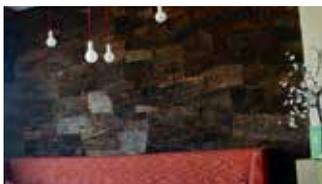
Restaurante Rafael

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



Restaurante Pilar

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



Restaurante Candela

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



Restaurante La Traviesa

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



Restaurante La Llenega

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



Farga Restaurant

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



Quesomentero

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



**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
SEPEX DNO 2011/12
Madurado Oveja Serra
SEPEX DNO 2012
Curado de Oveja
PLATA 2012
Madurado de Cabra

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



Ous & Caragols

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



Malabar

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



Rest. Mediterráneo

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



La Cuina de Fernando

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



Restaurante Pairal

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



Restaurante RamSol

Plaça de Maó, 5 (Xert) - 964 49 00 57



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

100 años del hallazgo de la Cova dels Cavalls (Tírig)

Albert Roda Segarra, un pastor natural de Tírig, dio a conocer en el año 1917 el hallazgo de lo que parecían pinturas rupestres prehistóricas en la que actualmente se conoce como "Cova dels Cavalls", en el impresionante Barranco de la Valltorta. El hallazgo tuvo hondas repercusiones en el ámbito científico y en el contexto social regional, que continúan un siglo después. Y es que este quebrado paisaje es considerado como uno de los núcleos de pinturas rupestres al aire libre más importantes del mundo y ha sido visitado por miles de personas.

Se trata de un árido desfiladero calizo que se abre paso entre los términos de Albocàsser, Tírig y Les Coves de Vinromà y que alberga 21 abrigos o cuevas poco profundas en forma de cornisa, en las que sus habitantes prehistóricos legaron un amplio catálogo de la fauna y costumbres sociales del momento. Estas pinturas –datadas al final del Mesolítico y durante el Neolítico- se incluyen en el llamado Arte Rupestre Levantino, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1998.

La más famosa de estas cuevas es la llamada "Cova dels Cavalls", de la que ahora se cumplen 100 años de su descubrimiento. Declarada ya Monumento Histórico Artístico en 1924, fue el primer abrigo descubierto de los que en la actualidad integran el Parque Cultural Valltorta-Gazulla y es considerado como "la capilla sixtina" del Arte Rupestre Levantino.

Tiene una ubicación geográfica excepcional, ya que se asoma a un meandro del barranco de Valltorta desde una altura de 80 metros. Las escenas de caza pintadas eran las que seguramente se desarrollarían en el entorno del abrigo. Se distinguen numerosas figuras, con escenas de caza de ciervos, destacando las figuras de los arqueros en posiciones de disparo o en carrera, que son la imagen modelo de todo el Arte Rupestre Levantino. Son escenas de gran realismo, vitalidad y calidad de ejecución, incluso con una idea de perspectiva. Se emplean pigmentos rojos, castaños y esporádicamente blancos. La escena principal, icono del Arte Rupestre, representa a un grupo de arqueros que acechan y disparan sus flechas contra una manada de ciervos compuesta por un ciervo adulto, otro joven, cinco ciervas y dos cervatos.

Las pinturas son hoy en día accesibles gracias a una pasarela y plataforma de observación que se abre al extraordinario paisaje del Barranco de Valltorta



Museo

Para tener una idea sobre los conjuntos de arte rupestre prehistórico del norte de la provincia de Castellón y sobre los yacimientos arqueológicos en los que está escrita la historia de este territorio durante los últimos 10.000 años, y que conforman el Parque Cultural de Valltorta-Gasulla, es una visita obligada el Museu de la Valltorta, situado en Tírig, a 500 metros del barranco, que actúa como centro de acogida del visitante, proporcionándole información sobre la historia y los aspectos más interesantes del parque cultural. Dispone además de varias salas con exposiciones sobre el arte rupestre en la Comunitat Valenciana, y desde allí se realizan visitas guiadas a las pinturas de la Valltorta de dos a tres horas de duración.

Arquero

En el Museo de la Valltorta se exhibe también un fragmento de roca procedente de la Cova dels Cavalls, con la representación de un extraordinario arquero levantino. Desde 1934 se encontraba depositada en el Museo Comarcal de Cervera, en Lérida, hasta su recuperación para el museo de Tírig en marzo de 2012. Con motivo del centenario de la "Cova dels Cavalls", desde el Ayuntamiento de Tírig se han organizado una serie de actos y actividades para recordar la efemérides. Para informarse sobre la programación, consultar en **www.tirig.es**



El Museo de la Valltorta ofrece información detallada sobre los yacimientos del norte de la provincia de Castellón



Información y fotografías:



Ayuntamiento de Tírig

Ayuntamiento de Tírig

C/ València, 18

Tel.: 964 41 86 12

www.tirig.es



Flor de Taronger Blanc



David Sanjuan

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Vicent Flors es un productor que en 2007 retomó el trabajo en las viñas familiares en Les Useres con el objetivo de elaborar vinos de calidad. Entre los diferentes vinos que elabora, hemos elegido para esta reseña el “Flor de Taronger blanc” que en la de la añada 2016 se nos presenta en un coupage de las variedades Macabeu, Gewürztraminer y Moscatel bajo el amparo de la I.G.P. Castelló.

La elección de este vino se debe a que lo consideramos muy apropiado para la temporada primavera/verano que estamos iniciando. Nos encontramos ante un vino fácil y agradable de beber pero a la vez complejo en cuanto a cantidad y calidad de aromas y sabores lo que dejará satisfecho tanto a los entendidos como a aquellos que solamente quieren disfrutar un rato tomando una copa sin más.

Aunque cuando lo observamos presenta un color amarillo pálido, después nos sorprende en nariz con exuberantes aromas a fruta (melocotón y frutas tropicales) y flores blancas. También encontramos en segundo plano hierbas aromáticas mediterráneas (romero, tomillo, espliego) y cítricas (piel de limón y naranja). En boca es ligero, aunque no en exceso, muy refrescante por la buena acidez y el pelín de amargor que deja al final del trago, lo cual le augura además una buena evolución en botella.

Estas características lo hacen idóneo para cualquier tipo de aperitivo o situación informal, así como para pescados, verduras y carnes blancas a la plancha/brasa que realzarán los sabores junto al vino aún más si van condimentadas con alguna de las hierbas aromáticas que hemos mencionado anteriormente o especias como los curry ahora tan de moda.

¿Por qué no un Daiquiri para antes de comer?

Para entender la coctelería actual hay que comprender la clásica. Me encanta el dicho “dime de donde vienes y te diré dónde vas”, ya que el daiquiri es el claro ejemplo de cocktail clásico y sencillo, muy popular en la actualidad que estaría en la categoría de cocktails aperitivos. Bien preparado es una delicia, un trago perfecto para sorprender a tus invitados o amigos antes de la comida o cena de los días calurosos, ya que los mojitos están muy vistos y este cocktail solo necesita ron, azúcar y lima.

En la coctelería es bonito saber la historia de creación de los cócteles, pues es buen tema de conversación mientras los preparas; esta es la del daiquiri:

En las inmediaciones de Santiago de Cuba existía una mina de hierro donde trabajaba un ingeniero estadounidense, llamado Jennings Cox, que solía beber ginebra pero una vez que se acababa, el ron era la bebida que se encontraba con facilidad en la zona. Cuando un día el ingeniero Cox recibió visitas de su país no encontró ginebra y entonces utilizó ron, añadiéndole un poco de zumo de lima de la zona y un poco de azúcar, para que la bebida no fuera tan fuerte, creando así un *sour* de ron.

En principio este cóctel no tenía un nombre propio. Fue un ingeniero italiano, Giacomo Pagliuchi, colega de Cox, quien lo bautizó con el nombre de “Daiquiri”, en honor a las minas donde trabajaba su amigo.

**Según la I.B.A.
(International
Bartenders Association)
la receta del Daiquiri es:**

- 4,5 cl Ron blanco
- 2,5 cl Zumo de lima
- 1,5 cl sirope simple de azúcar
- Enfriar previamente la copa tipo martini o cóctel con hielo cubo o picado.
- Agitar en coctelera y colar en el vaso sin hielo.
- Decorar con una rodaja de lima.



Yeray Monforte

Barman





Bodega vinya **natura**

(Les Useres)

El vino es un alimento que desde hace años forma parte de la tan valorada dieta Mediterránea. Sin embargo, esto no ha hecho que repunte su consumo en nuestro país. Con la intención de revertir esta tendencia, en el interior de la provincia de Castellón existe un aumento en la plantación de viñedos y la elaboración de vinos de calidad.

Así, en el corazón de la provincia (Les Useres), la bodega Vinya Natura lleva desde 2006 desempeñando su labor de viticultura. Sus cinco hectáreas de viñedo (dos propias y otras tres de viñedos viejos arrendados a viticultores del municipio) son el alma de esta Bodega que nació gracias al trabajo y la ilusión de unos amantes del vino. Son suelos mayoritariamente arcillo/calcareos, heterogéneos y con una personalidad propia, que son la clave del potencial de los vinos de esta bodega, que han conseguido forjarse un nombre propio. Los viñedos que trabajan son una mezcla de variedades nacionales e internacionales como son la Macabeo, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Si bien el viñedo se adapta a casi todos los terrenos de nuestro interior, según Esteban Martinavarro, gerente de Vinya Natura, “es el momento de buscar esos suelos más pobres y especiales que hay en cada uno de los municipios productores para que el viñedo sufra y exprese su mejor versión dándonos poca producción pero de mucha calidad”. “Los viñedos son sin duda una atracción paisajística que ayuda a embellecer los campos de nuestro interior, que junto con las plantas aromáticas que suelen crecer cerca de ellos hacen que nuestros vinos transmitan ese carácter Mediterráneo tan especial”, asegura Martinavarro.

Productos

L'equip: Vino tinto elaborado con Tempranillo y Cabernet con un ligero paso por barrica para preservar sus aromas frutales. Ideal para chatear y maridar con platos no muy contundentes (pasta, pollo, jamón, embutidos).

Barranc de l'Infern Blanco: Elaborado con las variedades Macabeo y Chardonay es un vino seco y fresco con un buen punto de acidez que lo hace buen compañero de los productos de nuestro mar Mediterráneo como (cloxinas, navajas, berberechos) al igual que con nuestros pescados y arroces marineros.

Barranc de l'Infern Tinto: Monovarietal de uva Merlot, es un vino con 6 meses de crianza en barrica de roble. Con un buen equilibrio entre la fruta y su paso por madera que hace que sea buen acompañante de platos más contundentes como carnes asadas, guisos o los buenos quesos de nuestra provincia.

Cava Babel Brut: Producido 100% con la variedad Macabeo y con 12 meses de crianza en rima es un cava diseñado para disfrutarlo desde el aperitivo hasta el postre. Si bien con los entrantes y los primeros platos es donde mejor se expresa al ser refrescante y de burbuja fina.



La finalidad de Vinya Natura es elaborar vinos de calidad para poder ofrecer a los restauradores y al consumidor final una oferta más completa al poder maridar sus platos típicos con vinos de la zona.

Sus vinos han sido premiados en varias ocasiones por ASUCAP al igual que su cava Babel que fue elegido por Els Bodeguers como mejor cava de la Comunidad Valenciana en 2013. Apareciendo con buena puntuación en las guías de vinos nacionales como Peñín o el anuario de vinos del ABC.



Bodega Vinya Natura

Celler Vinya Natura.
Partida El Clotás, 10. Les Useres
www.vinyanatura.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.masiaelsmassets.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

LOSARES

un vino moderno en la D.O. Ca. Rioja

Olivier Rivière es un enólogo inquieto y muy admirado por su gran capacidad técnica, tanto en el campo como en la bodega, un hombre que escucha el terreno, la viña, y sabe interpretarla. Sus vinos son honestos, fieles reflejos del terruño y de las uvas, que cultiva tanto en la Rioja Alavesa, como en Arlanza y Navarra. Por el momento.

Olivier Rivière ha trabajado en diferentes bodegas de renombre, y codo a codo con personalidades importantes del mundo del vino (Elian da Ros, Frédéric Cossard, Domaine Leroy, Telmo Rodríguez...). Su proyecto Olivier Rivière Vinos comienza en Rioja en el año 2006 y a él se une Antoine Habera en el año 2012.

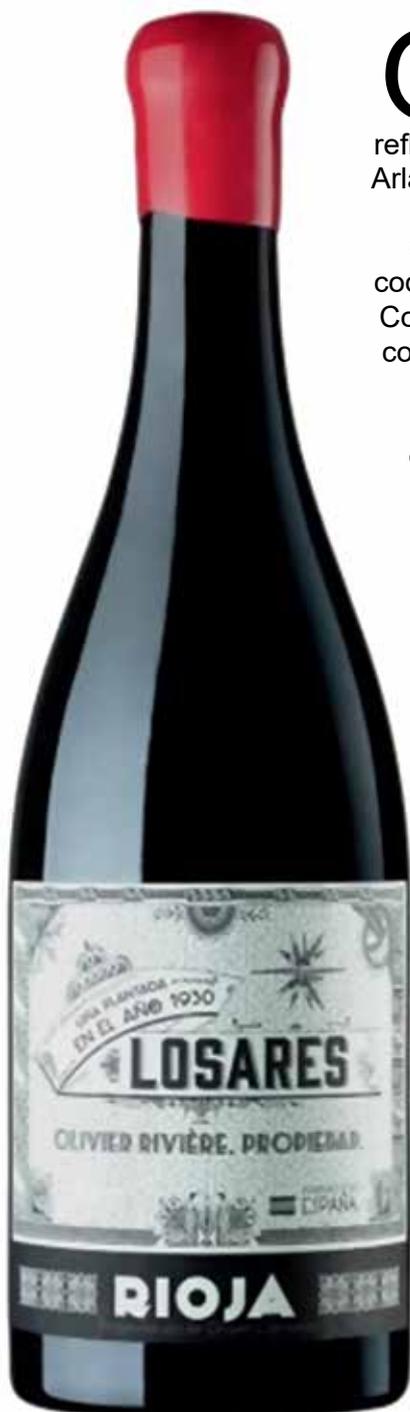
Los viñedos se cultivan sin utilizar ningún tipo de herbicidas ni abonos químicos, y los tratamientos se realizan exclusivamente a base de productos biológicos, aplicados sólo cuando son estrictamente necesarios. La vendimia es manual y la vinificación se lleva a cabo sin añadir levaduras.

Todavía desconocido para muchos, y esperado para otros, Olivier Rivière nos ofrece finalmente su gran joya. Un vino lleno de méritos para ser contado entre los mejores bien pronto. Serio, muy elegante en nariz, con aromas florales y terrosos, fresco y mineral...

LOSARES se elabora con las uvas, mayoritariamente de tempranillo (95%), más un pequeño aporte de graciano y de mazuelo, de un viñedo plantado en el año 1930 en la localidad de Navaridas, a una altitud de 700 metros y sobre suelos de tipo arenisco-calcáreos. Habrá que seguirlo, ¡y muy de cerca!

Vendimiado manualmente en cajas. Uvas 100% despalilladas. Realiza la fermentación alcohólica en depósitos de hormigón abiertos y envejece en barricas de roble francés de 500 litros. Se embotella sin filtrar ni clarificar. Un Rioja de corte moderno espectacular y muy serio. Un vino con un sensacional equilibrio para acariciar los sentidos.

Tan sólo tiene una producción de 600 botellas de las que sólo 250 se quedan en España, y a un precio alrededor de 105,00€ botella.





D.O.P. Azafrán de La Mancha, el ORO rojo

El Azafrán, *Crocus sativus*, es una planta perenne herbácea con un pequeño bulbo y con una flor violeta, donde se encuentra los estigmas (las hebras del azafrán), los cuales se toman de la planta después de secarla. El azafrán ha formado parte de la medicina popular de muchos pueblos de Asia debido a sus propiedades medicinales, pero también se aprovecha como especia, de hecho, al azafrán se le conoce como el oro rojo, ya que, podría ser la especia más cara del mundo. En muchos países se utiliza el azafrán por sus cualidades culinarias: aromatizantes, saborizantes y colorantes, siendo un ingrediente imprescindible en recetas de cocina tradicionales como por ejemplo la paella.

La recolección de la flor: Las condiciones climáticas de la zona de producción del azafrán con DOP Azafrán de La Mancha, provocan que la aparición de las flores tenga lugar entre la segunda quincena de octubre y la primera de noviembre.

La labor se realiza desde primeras horas del día, procurando evitar las horas de máximo calor, hasta conseguir retirar del campo la totalidad de la flor aparecida durante la última noche. El corte de la flor se debe realizar mediante un enérgico y preciso pellizco, realizado en la zona de unión entre el tallo y el cáliz.

Monda de la flor: Las flores recolectadas se someten al proceso de desbrizado o monda de la flor, en un plazo de tiempo que no supera las 12 horas desde su recogida en el campo. Circunstancialmente, y hasta que llegue ese momento, las flores se extienden, con el menor apelmazamiento posible, sobre una superficie seca y absorbente.

El tostado: El proceso de tostado que se aplica a los estigmas que se obtienen en el desbrizado, es una etapa crucial en la elaboración del azafrán con DOP Azafrán de la Mancha, ya que tiene un papel determinante en: El contenido en humedad, El poder colorante, El aroma y La estabilidad físico – química y biológica. El proceso de tostado del azafrán con DOP Azafrán de la Mancha, está fuertemente ligado a la cualificación de las personas que lo realizan y a la tradición. El azafrán tostado se almacena rápidamente y de forma eficaz en envases que lo aislen de la humedad y de la luz, y que se mantienen a una moderada temperatura ambiental.

El envasado: El azafrán con DOP Azafrán de La Mancha, se comercializa exclusivamente en envases de contenidos netos máximos de 100 g, que disponen de sistemas de cierre que garantizan la preservación de la especia y cuya producción ha tenido lugar en el año inmediatamente anterior al de su envasado. Hasta su puesta en el mercado, el azafrán envasado se conserva a temperatura inferior a 25°C.





Flor de Lledó

El dulce creado por el Gremi de Forners en tributo a la Virgen

Mayo es el mes de la Virgen y Castellón lo vive de una forma especial porque la ciudad celebra las fiestas en honor a la Mare de Déu del Lledó, patrona de la capital, con diferentes misas y actos tan populares como el 'pregonet infantil' en honor a la Lledonera. La novedad de este año es que los castellonenses también llevarán la celebración a sus mesas tras el nacimiento, el año pasado, de la exitosa "Flor de Lledó", el dulce creado por el Gremi de Forners en tributo a la Virgen.

El postre, bendecido por el arcipreste del Obispado, José Luis Valdés, y que contó con el beneplácito del prior de la Basílica, Josep Miquel Francés, y la Real Cofradía del Lledó, tuvo el pasado año una gran acogida por parte de los castellonenses, que lo compraron masivamente en las panaderías artesanas del Gremi de Forners, como un bonito símbolo gastronómico de las fiestas, y también como un dulce regalo para las madres.





Y es que este delicioso hojaldre con crema de naranja y limón confitado recrea los aromas de azahar que envuelven el templo de Lledó, es suave en boca y gusta tanto a mayores como a niños, además de tener como protagonista a la mejor naranja de Castellón. Por eso, los artesanos del Gremi vuelven a llenar este mes de mayo sus panaderías de flores de Lledó para celebrar con los castellanenses sus tradiciones más entrañables.

Mientras tanto, en su clara apuesta por elaborar panadería artesana con los mejores ingredientes de la tierra, los panaderos del Gremi seguirán participando este mes de mayo en la Fira de la Taronja, un evento en el que colaboran por séptimo año consecutivo con la instalación de un stand, cada domingo, en la plaza Fadrell, en el que los panaderos venden productos tradicionales elaborados con cítricos de la tierra y otras especialidades de Castellón.





Valor nutricional de verduras y hortalizas ultracongeladas

Actualmente los alimentos congelados tienen muy poco que envidiar a los frescos.

Las técnicas de ultracongelado existentes nos permiten consumir un pescado que ha sido congelado en el mismo barco que se capturó, evitando así su deterioro o disfrutar, fuera de temporada, de una amplia variedad de vegetales.

Y en ambos casos conservando todo su contenido nutricional.



En el caso de las verduras y hortalizas tenemos claro que son alimentos fundamentales en la dieta diaria de las personas por los numerosos beneficios y nutrientes que aportan. Son alimentos bajos en calorías, pero muy completos por ser fuente de vitaminas, minerales y fibra.

Mediante el proceso de ultracongelación al que se someten, las verduras y hortalizas congeladas permite que puedan llegar a la mesa del consumidor prácticamente en las mismas condiciones y calidad con la que son recogidas en la huerta.

Nutricionistas expertos coinciden en destacar que la rapidez del proceso permite conservar todas sus vitaminas y minerales. Además la ultracongelación impide el desarrollo de microorganismos, mantiene la calidad del producto, evita la pérdida de nutrientes y facilita la compra de algunas variedades que están fuera de temporada con total garantía.

Los vegetales ultracongelados conservan el contenido nutricional necesario y están disponibles todo el año

¿Qué pueden aportar los vegetales congelados al organismo?

En primer lugar, las verduras y hortalizas carecen de grasas y son pobres en calorías, por lo que ayudan a combatir la obesidad. El resultado de su consumo es menos colesterol y triglicéridos y por tanto, menos patologías cardiovasculares. También son ricas en minerales como hierro, zinc, fósforo, potasio, calcio, magnesio o cobre, micronutrientes imprescindibles para el buen funcionamiento de nuestro organismo.

Cuentan con muchas vitaminas y fibra. En general, mientras las vitaminas A y C permiten mantener fuertes las defensas contra las infecciones, las vitaminas del grupo B fortalecen el sistema nervioso. Finalmente, la fibra ayuda a regular el tránsito intestinal y los antioxidantes frenan el envejecimiento y previenen enfermedades.

Ahora ya no hay excusa para no consumir nuestras verduras y hortalizas preferidas, aunque sea fuera de temporada. Los vegetales ultracongelados conservan el contenido nutricional necesario y están disponibles todo el año.



Sección patrocinada por



Profesionales de la cocina, el vino y la restauración compartieron conocimientos y experiencias en el Congreso de Gastronomía & Vino, organizado por el Patronato Municipal de Turismo, que cerró su tercera edición con un muy buen sabor de boca. Durante tres días, el Centro de Turismo (CdT) Castellón y Gasma fueron el escenario donde se desarrollaron ponencias, *showcooking*, catas y talleres con un mismo fin: mostrar las últimas tendencias en restauración y poner en sintonía a los profesionales del sector.

king, catas y talleres con un mismo fin: mostrar las últimas tendencias en restauración y poner en sintonía a los profesionales del sector.

Con el lema "Mar y Montaña", el CdT acogió el acto inaugural a cargo de la alcaldesa de Castellón, Amparo Marco, quien destacó: "La calidad de nuestro producto turístico necesita especialización, formación y promoción para alcanzar esos nuevos objetivos que nos proponemos y tenemos una gran oportunidad para atraer cada vez más a un mayor número de turistas". Por su parte, el técnico de promoción de la Agencia Valenciana de Turismo (AVT), Juan Llantada, incidió en que "cada vez más el turismo gastronómico gana peso a la hora de elegir destino turístico".

En esta apuesta por ofrecer producto de proximidad en nuestra gastronomía, dos chefs provinciales con Estrella Michelin, Miguel Barrera, de Cal Paradís (Vall d'Alba); y Raúl Resino, de Restaurante Raúl Resino (Benicarló), abrieron las sesiones del Congreso. Por un lado, Barrera disertó sobre "El gusto en la cocina" y esbozó su propuesta de cocina actual-mediterránea que ofrece en su restaurante. Así, preparó cigalas, langostinos con



Miguel Barrera (Cal Paradís)



Platos preparados por Barrera para el Congreso



Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino)

espárragos, capipota de ternera, alubias y anguila ahumada; arroz de liebre, pastel de caza y trufa; así como "pil-pil" de berenjena. Mientras, Resino, acompañado por su equipo, bajo el título "El mar de Castellón", habló de cómo construye su cocina en torno al producto cercano, tanto de la huerta del Maestrat como del mar Mediterráneo, y elaboraron algunos de los 19 platos de su menú gastronómico, siguiendo el mismo patrón: presentar el producto sin disfrazarlo. Preparó Suquet de Gatet, langostino en salazón, alcachofa entera en flor, galera y caixetes al limón.

Junto a las dos estrellas Michelin de la provincia también estuvieron presentes en el Congreso prestigiosos cocineros de varios puntos de España, algunos de ellos con estrellas Michelin en sus restaurantes: Toni Romero, del Restaurante Suculent de Barcelona; Jesús Segura, del Restaurante Trivio de Cuenca; Vicent Guimerá, del Restaurante L'Antic Molí, de Ulldecona; Alberto Ferruz, de BonAmb Restaurant en Jávea; Jaime Uz del Restaurante Arbidel en Ribadesella; Carmelo Bosque, del Restaurante La Taberna Lillas Pastia en Huesca; Fran Vicente, asesor gastronómico y chef ejecutivo de Sainete Madrid; Gonzalo Antón, restaurador, gastrónomo y Premio Nacional de Gastronomía; Giuseppe Lannotti, del Restaurante Krèsios, en Telese Terme (Italia); Álvaro Garrido, del Restaurante Mina de Bilbao, y Marcos Morán, del Restaurante Casa Gerardo, en Oviedo.

La cultura del cóctel y su aplicación en la hostelería llegó de la mano del reconocido "Bartender" castellonense Yeray Monforte, quien demostró su maestría y mucha creatividad en la preparación de tres originales cócteles, con base de ginebra, tequila y bourbon. Sin duda, todo un éxito.

El vino también tuvo su protagonismo. El presidente de la asociación de sumilleres de Castellón Asucap, David Buch, junto a Vindicás, dirigió "La Presentación, cata y degustación de Grandes Vinos Premium de España", que trasladó a los asistentes a probar los mejores vinos del Penedés, como el Gran Juve Camps y Gramona III Lustros; Campo Borja (Alto Moncayo); Rioja (Gaudium); Ribera del Duero (Don Miguel Comenge Reserva); Bierzo (Valtuille); Toro (Celsus) y Requena (Finca La Beata).

Como siempre, el equipo de profesionales que dirige el Centro de Turismo Castellón demostró su saber hacer como anfitriones de las dos primeras jornadas del Congreso; al igual que el centro Gasma que acogió la última jornada del certamen anual de gastronomía y turismo.



Propuesta gastronómica de Resino



Yeray Monforte preparó originales cócteles



Presidente de Asucap, David Buch

Conejo con salsa de chocolate



Ingredientes: 1 kilo de conejo, 1 tomate grande maduro, 1 cebolla mediana, un puñado de almendras tostadas, 1 onza de chocolate llamado "de la piedra", sal y aceite de oliva.

Elaboración: Después de cortar y trocear el conejo, lo salaremos y en una sartén con aceite y lo doraremos. Cuando esté dorado lo sacaremos y lo dejamos escurrir el aceite.

Aparte haremos una picada con las almendras, el chocolate, la cebolla rallada y el tomate, habiéndole sacado las pepitas y previamente tostado. Una vez todo picado, añadiremos un poco de agua para aclarar un poco la picada.

Pondremos el conejo ya dorado en una cazuela de barro. Le añadiremos la picada por encima, corregiremos de sal y lo dejaremos cocer a fuego lento durante unos 20 minutos. Si hiciera falta añadiríamos un poco de agua.

Pastelillos de bacalao con bechamel

Ingredientes: Bacalao, cebolla, harina, leche, manteca, ajos, aceite, sal y pan.

Elaboración: Rallaremos el bacalao seco, lo pondremos en un trapo limpio y lo sumergiremos en agua durante media hora. Transcurrido este tiempo, lo sacaremos y escurriremos.

Haremos una bechamel con una cebolla rallada, harina, leche y un poco de manteca. Una vez hecha le añadiremos el bacalao y la dejaremos enfriar.

Por otra parte, en un mortero tendremos que hacer un poco de "allioli" y lo mezclaremos con la bechamel y el bacalao.

Cortaremos rebanaditas de pán no muy gruesas. Las pasaremos por leche y haremos empanaditas con dos rebanaditas de pan rellenas con la bechamel, el bacalao y el allioli mezclado. Estas rebanaditas ya rellenas las pasaremos por huevo batido y las iremos friendo con aceite abundante y muy caliente.



Carne con aceitunas

Escogeremos filetes de carne que estén tiernos, los rebozaremos con harina y los salaremos. En una sartén con aceite de oliva freiremos bien dorados los filetes y los sacaremos. En una cazuela con aceite limpio, freiremos a fuego lento una buena cantidad de cebolla picada. Cuando esté cocida, sin pasarse, pondremos las aceitunas y mantendremos un minuto más la cocción.



Helados de fresas o fresones

Haremos un puré con las fresas o fresones, después de lavarlas. Con un vaso de agua y 250 g. de azúcar haremos un jarabe que después enfriaremos y mezclaremos con las fresas hechas puré. Lo pondremos en el congelador. Cuando comience a herlarse lo sacaremos y mezclaremos dos claras montadas a punto de nieve, mezclándolo todo junto y lo volveremos a poner en el congelador para que se hiele. Transcurrido un tiempo, lo sacaremos del congelador y lo batiremos para que no se haga un bloque de hielo, sino una masa helada ligera y esponjosa.



Cóctel de barbos

Ingredientes: 1 kg de barbos, 2 cucharadas de aceite de oliva, 4 dientes de ajo, 1 cucharadita de pimentón, 1 cucharadita de harina de trigo, 1 guindilla, 2 vasos de agua, sal y 1/2 pimiento.

Elaboración: Se limpian, desescaman y trocean los barbos (también se pueden sacar las espinas). En una cazuela con aceite freiremos el pimiento y los ajos enteros con un corte en medio. Cuando estén fritos, añadiremos la cucharada de harina que habremos tostado antes. Añadiremos el pimentón y a continuación los dos vasos de agua. Cuando empiece a hervir pondremos el barbo y salaremos. Pondremos la guindilla y lo dejaremos cocer a fuego lento.



Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castellón"

Autor: Joan Agustí i Vicent

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



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

La Torre Mudéjar, de las Campanas o de la Alcudia de Jérica

Viajero, si pasas cerca de Jérica, lo primero que se ve, en la distancia, es una hermosa, esbelta y alta torre de estilo mudéjar, muy característica, que identifica a la población, desde siempre.

Jérica es una importante villa de las comarcas de Castelló. Su ubicación, no es casual, ya que se localiza, a casi 500 metros sobre el nivel del mar, en la principal ruta entre la costa mediterránea y las tierras de Teruel, camino hacia el interior de la Península; hoy recorrida por la denominada Autovía Mudéjar.

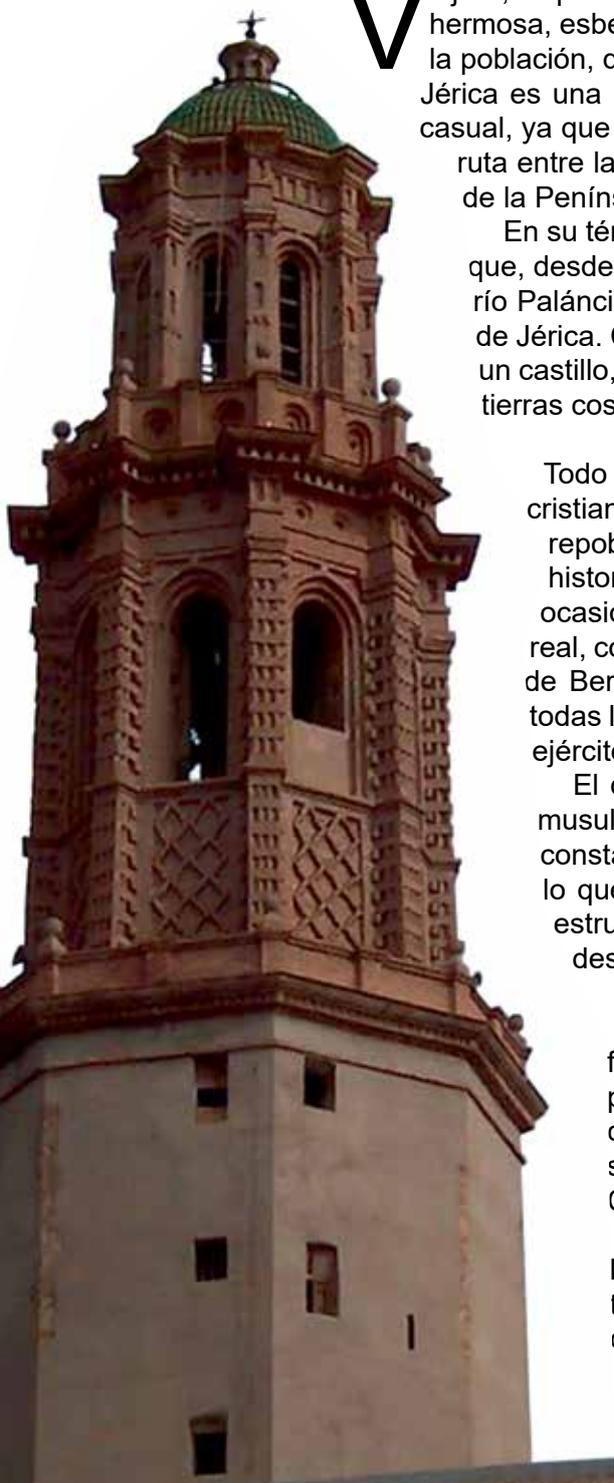
En su término y en los pueblos lindantes existen restos de todas las culturas que, desde la prehistoria y sobre todo de la época romana, aquí en la vega del río Paláncia se han asentado, como podemos admirar en el Museo Municipal de Jérica. Con todo, la villa, aparece en la historia en época musulmana, como un castillo, que como hemos dicho controla el paso del interior de Aragón a las tierras costeras valencianas.

Todo y la ocupación por el Cid en 1098, la definitiva entrada en el mundo cristiano de Jérica tiene lugar con Jaume I, la conquista del siglo XIII y su repoblación, mediante una carta de población de 1249. A lo largo de su historia es señorío feudal, una veces, y revierte a la corona en varias ocasiones, hasta que en 1564 pasa definitivamente a ser de titularidad real, con un paréntesis en el siglo XVIII cuando fue donada la villa al duque de Berwick por Felipe V. Por su estratégica situación, la villa sufre casi todas las guerras que afectan a nuestras tierras, al ser el paso obligado de ejércitos y toda clase de partidas armadas, hasta el siglo XX.

El castillo de Jérica se construye en el siglo XIII sobre una alcazaba musulmana que también conserva restos romanos en sus cimientos y consta de tres recintos concéntricos. En la actualidad conserva parte de lo que fue, como "La Torreta" o torre del Homenaje y gran parte de su estructura con restos de las murallas y torreones, estando arruinado desde las guerras Carlistas.

Cerca del castillo, en la parte alta de Jérica, podemos admirar la famosa torre Mudéjar, de las Campanas o de la Alcudia, de cuerpo pentagonal, con una base o cimientos que algunos sitúan en la época romana. Se puede afirmar que la torre es el emblema de la villa, siendo Monumento Histórico Artístico Nacional y Bien de Interés Cultural desde 1979.

El Arte Mudéjar aparece y se desarrolla como consecuencia de las herencias de las culturas musulmana, cristiana y judía en nuestra tierra. Así, en Aragón, y en tierras limítrofes o de su influencia, como es en el caso de Jérica, se desarrolla este estilo artístico y



característico entre el siglo XII y el XVII. Por su parte, dentro de lo que es este estilo, el mudéjar aragonés presenta además características que lo individualizan de otros lugares de España.

El término mudéjar procede de la palabra árabe «mudayan» - “aquel a quien le es permitido quedarse”. Término empleado por J. Amador de los Ríos individualiza este arte singular, caracterizado por el empleo de materiales “pobres” como el ladrillo, el yeso, la cerámica y la madera. Y donde la ornamentación cobra una gran importancia, cubriendo todo el espacio contruido con *Sebka* o paños de arquillos entrecruzados, composiciones geométricas con lacerías, estrellas y vegetales estilizados y la cerámica vidriada.

La torre Mudéjar que nos ocupa en Jérica, en su origen se la conoce como “Torre de la Alcudía”, seguramente del siglo XII, sobre la que se construye o alza en el siglo XVII, un cuerpo a modo de torre campanario de ladrillo, siguiendo la estética del arte mudéjar de influencia aragonesa. Así el Consejo de la Villa encarga en 1616 el proyecto del segundo cuerpo de la torre a Fray Antón Ortín, monje de la cartuja de Porta Coeli y subasta las obras. La obra la realiza, el maestro Domingo Frasnado, bajo la dirección del Fray Pedro Ruhimonte monje de la cercana cartuja de Vall de Crist, por el precio de 1.775 libras, finalizándose en 1622. Con posterioridad, entrado el siglo XVII, al hacer obras de consolidación de desperfectos se añade el último cuerpo a la torre y el tejado de la cúpula.

El primer cuerpo, recubierto de piedras escuadradas, es de planta octogonal, y sus lados miden más de 5 metros. Se accede al cuerpo superior por una escalera de caracol, subiendo a través de cuatro alturas o estancias, la última de las cuales en época medieval es la llamada Capilla de San Luis.

El segundo cuerpo, construido en ladrillo, el de las campanas o torre Campanario, también es de planta octogonal y se alza de modo decreciente. Este tramo de la torre tiene una zona inferior, en la que se ubica el antiguo reloj, con el muro exterior decorado con motivos geométricos de rombos de ladrillo. Encima se abren los huecos o arcos de medio punto u ojivales, donde se ubican las campanas. Entre arco y arco, en los ángulos del octógono, aparecen unas pilastras ornamentadas con ladrillo. Este cuerpo de las campanas, se remata con una cornisa corrida, que tiene un remate a modo de bola de piedra, a la parte superior de cada pilar.

Por encima, aparece un cuerpo superior o remate con ventanales, también construida en ladrillo y decorada al estilo mudéjar. El remate está cubierto de una cúpula semiesférica de teja vidriada verde y linterna en la parte superior.

La torre cuenta con cinco campanas: El Rancio o San Antonio, fundida en 1983 por Salvador Manclús de València y con advocación a San Antonio. La Virgen de los Dolores, fundida en 1983, por Salvador Manclús de València y con advocación de la Virgen de los Dolores. La Mayor, fundida en 1802 por Antonio Beltrán Guillem y con advocación al Santísimo Sacramento y Santa Águeda. La Mediana o de la Virgen, fundida en 1790 por Antonio de la Fuente y tiene por advocación: «El Santissimo Christo de la Sangre i la Virgen del Rosario. Anno Dei 1790». Y el Tiple, fundida en 1941 por los Hermanos Roses de Silla, que tiene como advocación a San Jorge y San Mauro.

La torre, visible, desde lejos, tiene una característica que la hace única dentro de su estilo mudéjar en nuestras tierras y es que se alza con ese estilo artístico determinado, sin que la proyecten o construyan mudéjares o moriscos que ya no están entre nosotros.



La Generalitat Valenciana aprobó hace poco más de dos meses la formalización del título habilitante de la licencia administrativa de explotación de programas del servicio público de televisión digital terrestre en Castellón en favor de TEVE 4.

Esta licencia, otorgada tras casi 12 años de vacío jurídico, a principios de 2016, no es para TEVE4 el principio de un proyecto empresarial sino la continuación de un reto ilusionante de un grupo de profesionales iniciado ahora hace 30 años.

En la primavera de 1987, la corporación municipal de Vila-real, presidida en aquel entonces por Enrique Ayet, decidió ofrecer a la ciudadanía de su localidad la posibilidad de poder ver a través de una televisión local las fiestas patronales de San Pascual.

El encargo le llegó a Paco Canales, profesional conocido y reconocido en el ámbito audiovisual de La Plana y vecino de la localidad. Paco llevaba en este sector desde 1975 con notables trabajos, como la dirección y realización de varios cortometrajes compaginados con trabajos como auxiliar de fotografía, operador de cámara y montador.

En ausencia de una televisión autonómica (Canal 9 inició sus emisiones en 1989) y de otras emisoras locales, la experiencia tuvo un notable éxito. Éxito que le llevó a sus promotores a prorrogarla para las fiestas de la Virgen de Gracia y para años sucesivos.

El panorama audiovisual provincial se vio enriquecido, a principios de los 90, con la aparición de otras televisiones locales tanto en Castellón capital como en Onda o Burriana, algunas de ellas creadas con el apoyo profesional del propio Canales.

La irrupción en Castellón de Vicente Miralles Troncho en los 90, después de iniciar su carrera en TEVE4, el presentador revolucionó el panorama televisivo local con su particular y controvertido estilo, con el programa "Hilo directo" que fue un éxito de audiencia porque supo llegar a un determinado sector social, de edad avanzada y perfil conservador, plateaba un reto a TEVE4, que con su programa "Canales, el teu veí", se vio en condiciones de ampliar su audiencia a ámbitos de cobertura más plurales y populares.



La experiencia acumulada en Vila-real permitió realizar reportajes y emisiones en directo desde Castellón en la fiesta de la Magdalena y ampliar de este modo la oferta televisiva local en la comarca.

El año 1995 fue un año de cambios para la pequeña televisión local. Por un lado hubo un cambio de gobierno municipal en Vila-real con la entrada como alcalde de Manuel Vilanova. Por otro lado, la renovación y ampliación de instalaciones para consolidar la emisora como proyecto empresarial sólido y de futuro.



Tendrían que pasar 10 años para que en 2005 la Generalitat Valenciana con un nuevo marco de regulación de la TDT, convocase el concurso para la adjudicación de licencias en la demarcación de Castellón (TL01CS). TEVE4 se presentó a dicho concurso y, en su primera adjudicación, lo perdió. Ante este panorama y frente al imperativo de tener que cerrar, TEVE4 se convirtió en una corresponsalía de la cadena Localia TV, propiedad de Prisa, editora de “El País”.

Localia TV acabó desapareciendo pero como en el concurso del año 2005 la Generalitat adjudicó también sendas licencias a dos televisiones autonómicas privadas, una a la editora del periódico Las Provincias y otra a Popular TV (con mayoría accionarial de la Conferencia episcopal), TEVE4 negoció con ésta última la corresponsalía para Castellón de Popular TV (actual Mediterráneo TV).

Tras otro cambio en la alcaldía de Vila-real en 2007 con el nombramiento de Juan José Rubert, que supuso un cambio en el tratamiento dado a la emisora por parte del Ayuntamiento y ante una nueva convocatoria para la adjudicación de licencias en otras demarcaciones, TEVE4 obtuvo en 2010 la licencia de televisión local de la demarcación de Vall d’Uixó-Segorbe (TL03CS). Con ello vuelve a ser independiente y a explotar directamente la actividad.

La buena relación con la corporación municipal vilarrealense se recuperó con la llegada a la alcaldía en 2011 de José Benlloch. Pocos años después, en 2014, la Generalitat se vio obligada a la anulación de las adjudicaciones de televisiones locales del concurso de 2005 como consecuencia de una sentencia del Tribunal Supremo, ante una demanda interpuesta por uno de los licitadores de aquel concurso.

En esta situación, dado que había canales sin emitir y a la espera de lo que hiciese la Generalitat, TEVE4 alquiló sendos programas de Castellón (TL01CS) y Sagunto (TL04V) pasando a emitir desde el Desierto para La Plana, y desde Torrent para L’Horta Sud. Abrió sede en Valencia e inició sus emisiones.

La Generalitat resolvió finalmente la adjudicación de las licencias de la demarcación de Castellón en acuerdo de 26 de febrero de 2016 del Consell. Los tres adjudicatarios para la explotación de los tres programas de televisión digital terrestre con cobertura local, correspondientes a la demarcación de CASTELLÓN, canal 50 referencia TL01CS, fueron: TV CS Retransmisiones, SL. (TVCS), Editorial Prensa Valenciana, SA. (Levante TV) y TEVE4.

Tras 30 años de actividad y 12 de espera para la concesión de una licencia, TEVE4 pretende ahora continuar con el ilusionante reto con el que comenzó para ser, no sólo de derecho sino principalmente de hecho, la televisión de las gentes que viven y trabajan en las localidades de: Castelló, Vila-real, Borriana, Almassora, Onda, Benicàssim, Nules, Alcora, Orpesa, Betxí, Torreblanca, Borriol y Cabanes.



TEVE4 es una de las televisiones locales más veteranas de la Comunidad



El equipo de TEVE4, junto al alcalde, José Benlloch, tras recibir este año uno de los Premios 20 de Febrer, en el Auditorio Municipal.

Gran Hotel Peñíscola****



patrocina un documental sobre la
Enfermedad Celíaca

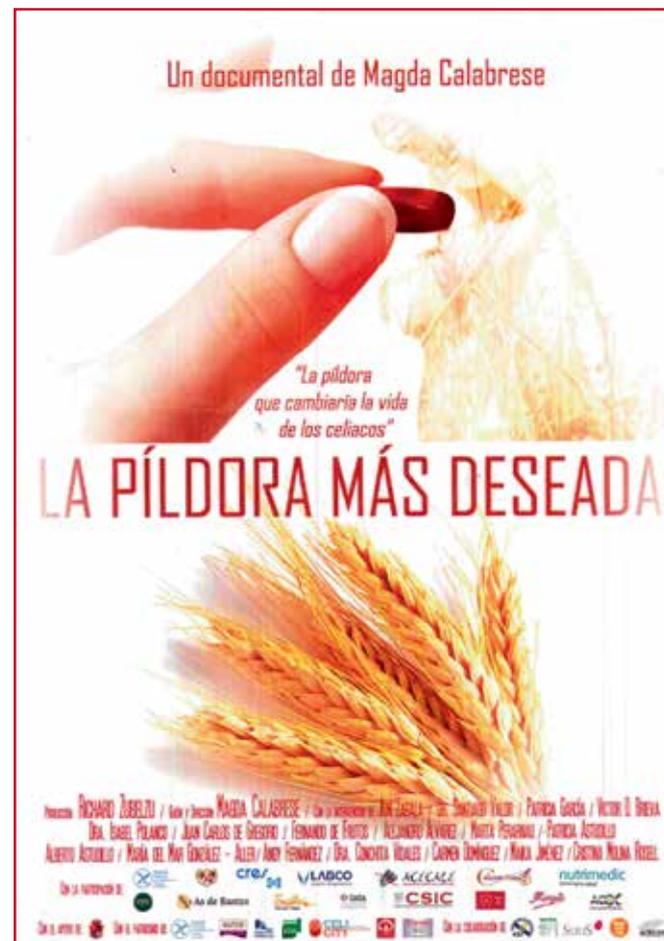


El Gran Hotel Peñíscola**** colabora desinteresadamente desde hace más de una década en la toma de conciencia de la Enfermedad Celíaca y dentro de su compromiso social, se ha convertido en un referente de integración del colectivo celiaco en el sector turístico de la provincia de Castellón. Así, las personas Celíacas pueden disfrutar de una extraordinaria estancia en el Gran Hotel Peñíscola**** sin preocupaciones desde el punto de vista alimentario porque se han adaptado las instalaciones a las necesidades de esta enfermedad al mismo tiempo que el personal ha recibido la formación adecuada. Además, se han obtenido las certificaciones de garantía ligadas a las auditorías y se ha asumido íntegramente el sobrecoste del producto sin gluten a servir durante la estancia del cliente.



Gran Hotel Peñíscola ha adaptado sus instalaciones y ha formado al personal a las necesidades de la enfermedad Celíaca

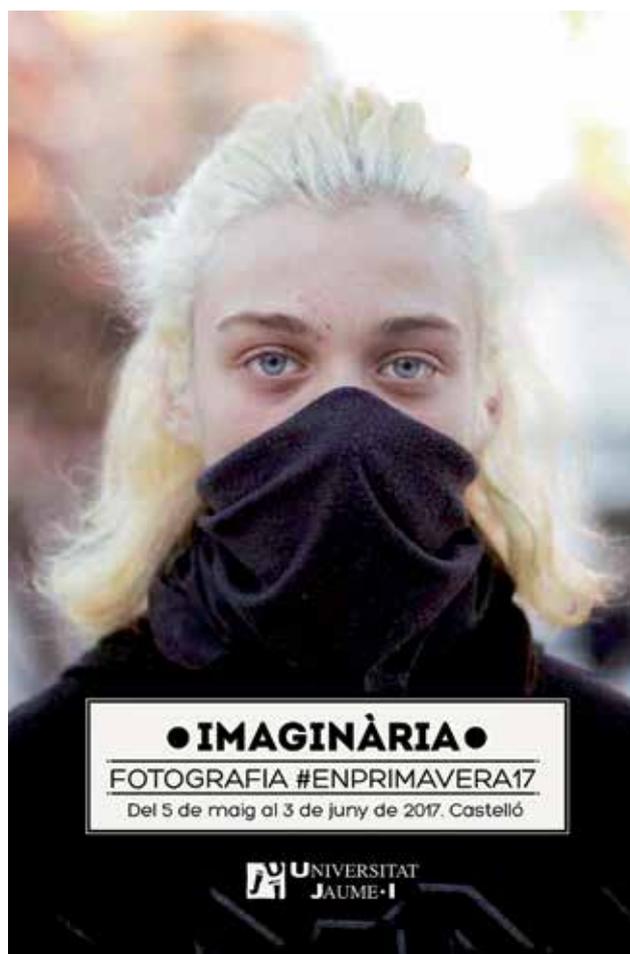
En esta misma línea de labor social, el hotel ha dado un paso más en la difusión de la enfermedad Celíaca y ha colaborado como mecenas y patrocinador en la elaboración del documental "La Píldora más deseada", una producción cinematográfica de concienciación sobre esta enfermedad, realizada por la productora madrileña Objetivo Family Producciones, que se ha estrenado ya en varias salas de España. También en el Gran Hotel Peñíscola**** se realizó un pase especial en Semana Santa. Con esta iniciativa, el hotel se ha comprometido tanto social como económicamente para que este proyecto sea una realidad. El documental pretende acercar al público la **enfermedad celíaca** a través de profesionales, organizaciones, empresas y demás personas vinculadas con la enfermedad, con el hilo conductor de la **posible píldora** que en el futuro podría ayudarles en ocasiones con su intolerancia y mejorar su calidad de vida.



En este enlace por Código QR (facebook) se puede ver el trailer del documental "La píldora más deseada":

XIV FESTIVAL ● IMAGINÀRIA ●

Es mayo y llega el festival Imaginaria, fotografía en primavera, que celebra su XIV edición de la mano de un número significativo de autores, instituciones, entidades y empresas. En esta edición se han organizado 56 muestras expositivas, 10 más que el año pasado, que demuestran el buen momento que vive el trabajo y la creación fotográfica. Así, autores consagrados, emergentes y apasionados de la fotografía tendrán la oportunidad de presentar sus obras del 5 de mayo al 3 junio en distintos escenarios. En total, 22 municipios participan en la iniciativa: Almenara, Ares del Maestrat, Artana, Benicàssim, Benicarló, Borriol, Borriana, Castelló de la Plana, Culla, Fanzara, Lucena del Cid, Montán, Morella, Onda, Sagunto, Sant Mateu, Segorbe, Vila-real, Vilanova d'Alcolea, Vinaròs, Vistabella, Vilafranca y Vilafamés.



En Castellón de la Plana se concentrarán 26 exposiciones y diferentes actividades relacionadas con la formación y la difusión de la fotografía. En esta ocasión, el centro cultural de la ciudad, el Menador espacio cultural, como epicentro del festival, y acogerá cinco exposiciones, tres talleres, proyecciones y una jornada fotográfica abierta al público con clases magistrales de reconocidos fotógrafos que estarán en el festival como Juan Manuel Díaz Burgos, Luis Baylón, Leila Amat y Ana Palacios. Y es que uno de los principales objetivos de esta iniciativa es promover la difusión de la fotografía y el trabajo que los fotógrafos desarrollan.

En la organización destaca el patrocinio, junto a la Universitat Jaume I, el Ayuntamiento de Castellón, la Diputación, la Generalitat Valenciana, Instituto Valencià de Cultura, el Museo de Belles Arts, Fundación Dávalos-Fletcher, Ayuntamiento de Vila-real, Esmalglass Itacacon y la entrada por primera vez del Consorci de Museus. También se cuenta con la colaboración de numerosas instituciones y empresas.

Los templarios: nuevo reclamo turístico y cultural

La Diputación va a convertir el legado de los Templarios en un reclamo turístico y cultural para la provincia. Bajo la marca 'Territorio Templario', se creará una ruta que unirá hasta 12 municipios castellanenses. Culla y Peñíscola actuarán como punto de partida del itinerario que estará integrado inicialmente por elementos históricos de Santa Magdalena de Pulpis, La Salzadella, Albocàsser, Ares del Mestre, Benassal, Les Coves de Vinromà, Vistabella del Maestrat, Azteneta del Maestrat y Borriana.



El Castillo de Peñíscola espera superar las 300.000 visitas



El Castillo de Peñíscola vivió una Semana Santa con cifras de récord que lo consolidan como “el mejor escaparate cultural que tiene nuestra provincia tanto en España como a nivel internacional”, según el vicepresidente y diputado de Cultura, Vicent Sales, quien avanzó que se habían registrado 11.322 billetes vendidos en cinco días. El objetivo es superar este año los 300.000 visitantes a la fortaleza después de que en 2016 se vendieran 299.963 billetes .

Protección del patrimonio sacro provincial



La Diputación, que acaba de restaurar una serie de piezas del patrimonio sacro provincial, colaborará con la Diócesis de Segorbe-Castellón y el Bisbado de Tortosa para recuperar, proteger y divulgar el patrimonio sacro castellanense. La institución provincial aportará 50.000 euros para cada obispado a fin de contratar personal especializado en restauración e intensificar la recuperación de piezas.

Castellón, tierra de festivales





Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Castellón, *Territorio Templario*

Desde la Diputación estamos impulsando un nuevo proyecto turístico y cultural que convierte el legado de los Templarios en un reclamo de primer nivel para la provincia. Bajo la marca 'Territorio Templario', vertebraremos un itinerario estratégico que siguiendo las huellas que la Orden del Temple dejó en Castellón construirá un nuevo camino de oportunidades para nuestra provincia, desde la costa hasta el interior.

Un viaje entre la historia y la leyenda que trasladará a los visitantes a la Baja Edad Media, cuando los pueblos castellonenses pertenecieron a las órdenes militares del Temple y, posteriormente, a la de Santa María de Montesa. Estos itinerarios permitirán conocer el patrimonio de interés provincial, conectado con la historia del Castillo de Peñíscola en época medieval. Se compone de 25 recursos patrimoniales documentados vinculados a la Orden de Temple y a la arquitectura militar (conjuntos históricos, castillos, torres, murallas, etc.), distribuidos en 12 municipios de la provincia.

Esta iniciativa favorecerá la movilidad costa-interior, a través de una red de itinerarios turísticos y culturales que permitirán que el visitante conozca el vasto patrimonio provincial conectado, como eje de la ruta, con el principal referente turístico de nuestra provincia como es el Castillo de Peñíscola. Así, dentro de la hoja de ruta marcada por el Gobierno Provincial a la hora de liderar el desarrollo e impulso del territorio, igualar oportunidades y hacer de la divulgación del patrimonio un elemento estructural de dicha política, 'Territorio Templario' unirá 21 recursos patrimoniales castellonenses vinculados a la Orden del Temple bajo un recorrido de un innegable calado cultural y con una proyección turística notable.

Esta ambiciosa ruta provincial se encuentra ya en fase de implantación y pronto será una realidad completa que descubrirá a nuestros visitantes el paso de esta mítica orden por Castellón. Este nuevo producto provincial nace desde el convencimiento de que la historia, y el excelso patrimonio que atesoran nuestros pueblos, es el mejor recurso del que disponemos para construir un presente y futuro repleto de oportunidades sociales y económicas para nuestros pueblos.



Encuentro de editores

La plaza de las Aulas acogió el Encuentro nacional de Editoriales Independientes (ENDEI). Así, en Castellón se han dado cita un total de 26 editoriales y hasta 60 editores venidos de todos los rincones de España e incluso de países como Alemania, Francia, Panamá, Venezuela o México".

La provincia ha levantado ya el telón de la temporada de festivales con la celebración del SanSan Festival en Benicàssim. La Diputación invertirá este año 400.000 euros para la promoción de este tipo de espectáculos musicales.



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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas



14
Castelló

Monòleg

Eugeni Alemany
En persona guanye

Teatre Principal. 19:00 h.
Entrada 8 / 4 €
Organitza:
Institut Valencià de Cultura

20
Benicassim

Concert

Diego "El Cigala"

Voz & Piano

Teatro de Benicassim.
22:30 h. Precio: 18 €. Público adulto
Voz: Diego "El cigala";
Piano: Jaime Calabuch "Jumitus"

26
Castelló

Concert benèfic

XIV Festival Internacional
de Jazz Peñíscola

Jim Rotondi

Auditori y Palau de Congressos
de Castelló. Sala Simfònica.
22:30 h. Entrada: 10 €



18 al 20
Oropesa
del Mar



Circuito Titellavolta 2017

Serie de actividades para
mostrar la cultura del títere
que tendrán lugar en distintos
escenarios de la localidad.
Organizado por la Diputación
Provincial

12
Castelló

Danses

Danses de l'Antiga
Corona d'Aragó

Teatre Principal. 22:00 h
Entrada per invitació
Organitza: Ajuntament de Castelló



19 y 20
Benicassim

Cine

v.o. finés.
sub. castellano

Toivon tuolla puolen
(El otro lado de la esperanza)

Viernes 19, 22:30 h
Domingo 21, 19:30-22:30 h
Teatro de Benicassim
Precio: 3 €. NR -12 años
Comedia dramática. Finlandia. 98 min



9
Castellón

Charla

Radiografía del Mal

María José Moreno

Sala d'Actes de l'Edifici Hucha
de la Fundació Caixa Castelló
Aula Isabel Ferrer

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

www.serigrafiaslibra.com

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

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

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

XII

ENCUENTRO NACIONAL
COFRADÍAS
GASTRONÓMICAS



CASTELLÓN, 26-27-28 DE MAYO DE 2017



CASTELLÓN

CAPITAL GASTRONÓMICA
DEL ARROZ

Organizan



Ajuntament
de Castelló



Colaboran

