

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 76 - Junio 2017 - 2€

Alex Carlos,

sumiller del restaurante
El Celler de Can Roca

Restaurante

El Cid
(Onda)

Hotel rural

El Prat
(Llucena)

Venta de Guillamón
(Ctra. Ribesalbes)

Cocina tradicional:

Tombet de Benassal y
Helado de 'mantecao'

El golf: turismo de calidad

Sumario

- 
- 4** Ashotur.
El turismo ha dejado de ser cosa de tres meses.
- 6** Castellón ciudad: descúbrela.
- 8** Conoce la provincia con el deporte.
- 10** Es tiempo de cerezas.
- 16** Restaurante El Cid (Onda).
- 22** Maridar es tendencia.
- 23** El vino del mes: Clos d'Esgarracordes.
- 24** Venta de Guillamón.
- 26** La dinámica del maridaje y sus nuevos amigos.
- 30** Productos de Castellón.
- 34** Panadería y repostería artesanal.
- 36** Cocina tradicional.
- 38** Alimentos congelados.
- 40** Tesoros de la provincia.
- 42** Pasión por el golf.
- 44** Aeroport de Castelló.
- 46** Agenda cultural y de ocio.
- 47** Universitat Jaume I.
- 48** Diputación provincial: noticias culturales.
- 50** Literatura y viaje: *Este de Canadá.*



11 Hotel Rural El Prat (Llucena)

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.
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

N & B

Asesores de Eventos y Cátering



¿Quiénes somos?

Somos el equipo de asesores de eventos y cátering de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló.

¿Qué ofrecemos?

ASESORAMIENTO GRATUITO

Cuéntanos tu idea o proyecto y te aconsejamos sobre la empresa que mejor se adapta a tus necesidades y al mejor precio.

Comunicación, animaciones, alta cocina, almuerzos de trabajo, actuaciones en directo, show cooking, fuegos artificiales, marketing, vino español, comidas en tu empresa o casa particular con o sin servicio de cocina y camarero, audiovisuales, puesta en escena, coctelería, cátering informal, azafatas, cortador de jamón, ...

Cuál es nuestro objetivo?

Ayudar a clientes y lectores a encontrar la solución más adecuada para su evento o cátering, tanto para la empresa como para el particular ... y al precio más económico.

Despreocúpate, deja todo en manos de profesionales y céntrate en tus invitados.

✉ jnmartinavarro@gmail.com

☎ 680 58 13 12





Carlos Escorihuela Artola.

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

El turismo ha dejado de ser cosa de tres meses

Después de una Semana Santa de récord donde la ocupación hotelera rozó el 95 %, tanto en interior como en costa y ciudad, se empieza a demostrar que el turismo ha dejado de ser cosa solo de tres meses para convertirse en un pilar económico para la provincia. Las propuestas musicales, deportivas y culturales favorecieron la llegada de miles de visitantes a nuestros pueblos. Además, las campañas promocionales llevadas a cabo por las instituciones provinciales para fomentar el turismo de proximidad acercaron a turistas de Madrid y de la provincia de Valencia.

El SanSan Festival de Benicàssim provocó la llegada de 55.000 amantes de la música. En la misma línea, el undécimo torneo Primer Toque que atrajo a más de 6.000 personas a la capital de la Plana es una muestra más de la importancia del turismo deportivo para la ciudad.

Con estos datos en la mano, se ha publicado el número de pasajeros del aeropuerto de Castelló que superó en el primer trimestre de 2017 la cifra de 27.000 pasajeros, lo que le sitúa por encima de quince bases operadas por Aena y consolida la infraestructura de Vilanova tras casi año y medio de vuelos comerciales. De hecho, en el mes de marzo se batió, de nuevo, la cifra mensual con un registro de 9.782 pasajeros mejorando el registro marcado en 2016, primer año de operatividad de la base aeroportuaria.

En cifras comparadas, Castelló se sitúa junto a aeropuertos consolidados como el de Reus, con 28.500 en los primeros tres meses de 2017, Pamplona, con 35.000 o Valladolid con 40.000 pasajeros.

En el primer caso, durante el mes de mayo hasta 8.000 turistas austriacos aterrizaron en la base castellanense gracias a un acuerdo con touroperadores centroeuropeos. En segundo lugar, Castelló va a incorporar una nueva línea regular a partir del mes de octubre y que enlazará en el último trimestre del año la infraestructura castellanense con la ciudad de Poznan, en Polonia, con un balance estimado por la compañía Ryanair de dos vuelos semanales desde el 29 de octubre hasta el 10 de diciembre.



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

EL PILOTO ROBERTO MERHI ES EL NUEVO EMBAJADOR DE LEXUS PARA SU GAMA DEPORTIVA

Lexus ha elegido al piloto castellonense Roberto Merhi Muntán como “Nuevo Gentleman Driver”. Esta nueva figura va mucho más allá del concepto de embajador de marca o de modelo ya que Roberto Merhi se encargará no solo de poner a prueba las prestaciones de los vehículos más deportivos de Lexus, aquellos englobados bajo la marca F, como son el RC F y GS F, o los nuevos LC 500 o LC 500h, sino también para dar a conocer al público la visión de estilo de vida según Lexus.

“Estoy realmente encantado de que Lexus haya pensado en mi para desempeñar esta nueva función dentro de la marca, ya que comparto al 100% con Lexus la visión de convertirse en una marca referente en estilo de vida”, resaltó el piloto castellonense tras el acuerdo.

Roberto Merhi no es sólo un piloto de reconocido prestigio en el ámbito nacional también lo es a nivel mundial. Roberto está llamado a seguir dando muchas alegrías en la competición automovilística, pero sobre todo siempre se ha caracterizado por ser un “Gentleman Driver” tanto dentro como fuera de la pista.

Para Lexus, la figura de “Gentleman Driver” no sólo se ciñe a poner a prueba las prestaciones de los vehículos deportivos de Lexus, también en experimentar y transmitir a todo el mundo lo que rodea a la conducción de un Lexus de altas prestaciones, es realmente un modo de vida, al combinar el placer de conducción con experiencias extraordinarias en diversos ámbitos, tales como: Gastronomía, Diseño, Artesanía, etc...

Lanzada en 1989, Lexus se ha convertido en una marca de referencia en todo el mundo por su búsqueda de la perfección, la excelente calidad de sus productos y una tecnología muy sofisticada como es la tecnología Lexus Hybrid Drive y por su concepto único de servicio al cliente excepcional. Reforzando aún más los valores tradicionales de Lexus como son su incomparable calidad de fabricación, lujo interior y tecnología de última generación, la filosofía de diseño L-finesse, que representa un factor muy importante en el posicionamiento de Lexus como una marca global única y deseable.

Hoy en día, Lexus sigue siendo el primer - y único - fabricante de automóviles Premium del mundo en ofrecer una gama completa de vehículos híbridos que comprende la gama de modelos CT 200h, IS 300h, NX 300h, GS 300h, GS 450h, RX 450h, LS 600h y el nuevo RC 300h. En España la gama híbrida de Lexus ya representa el 99% de las ventas totales de la marca.





Innovamos para
el bienestar de mañana



Siglo XVI: “Moros en la costa” y el Fadrí



Patricia Mir Soria.

*Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural*

Con la sección mensual ‘Castellón Ciudad: Descúbrela’ conocemos más detalles de la ciudad y su excelso patrimonio histórico artístico. En el capítulo anterior habíamos repasado algunos de los hitos del siglo XV con las tres comunidades religiosas (judíos, musulmanes y cristianos), por lo que ahora estrenamos una nueva centuria. El arranque del siglo XVI está marcado por la Guerra de las Germanías coincidiendo con el reinado de Carlos I.

En 1521 Alonso de Aragón, duque de Segorbe, saqueó Castellón y la ciudad tuvo que volver a reconstruir su muralla defensiva. Además había otro enemigo mucho más escurridizo que venía por el mar. Se trataba de los turcos que con sus veloces embarcaciones acosaban a las poblaciones costeras. De ahí la famosa frase de: “Moros en la costa”. Para defenderse muchas localidades construyeron torres vigía, algunas de ellas todavía visibles en Oropesa como la Torre del Rey, la Corda o la Colomera. Fue precisamente en la villa de Oropesa donde el pirata Barbarroja desembarcó con sus hombres y se dice que incluso llegó hasta Castellón. Vecinos de Castellón, Burriana y Vila-real se unieron para combatir contra los piratas y aunque lograron su retirada, muchos fueron los vecinos que acabaron presos en las galeotas. Para recrear estos episodios recomendamos al visitante que se acerque hasta el mar y otee el horizonte en busca de algún heredero del temido Barbarroja.

Por suerte la segunda mitad del siglo XVI es un periodo de prosperidad y aumento demográfico con la consiguiente apertura de nuevos barrios. La agricultura sigue siendo la principal fuente de riqueza de la villa. La economía se recupera lentamente y el consejo decide emprender nuevas obras. Un emblema que nos dejó estos años fue sin, duda, el campanario, uno de los edificios más queridos de Castellón.

La torre campanario de Castellón se conoce popularmente gracias al poeta Bernat Artola como “fadrí”, que en valenciano significa ‘soltero’. Soltero porque es una torre exenta y no está integrada en la iglesia. Aunque estamos en pleno siglo XVI su origen se circunscribe al impulso reformador de la iglesia mayor en las primeras décadas del siglo XIV gracias a los maestros Johan Poyo y Miguel García y, sobre todo, al vicario del abad de la cartuja de Vall de Christ. El campanario se encargó a Nadal Renau que aprovechó los sillares del antiguo templo y levantó parte de la edificación hasta el cuerpo inferior que hoy conocemos. Habría que pasar un largo impass de casi un siglo para que se retomen las obras.

El acuerdo llegó un 7 de junio de 1591 por el que se logra el consenso municipal necesario para retomar las obras. Las arcas municipales destinaron un montante de 5900 libras valencianas. Para su construcción se llamó al portugués Damián Mendes que más tarde es sustituido por Guillem del Rey y Francisco Galiança de la Lancha. Los constructores aprovechan ese primer cuerpo octogonal de torre del siglo XV y sobre él elevan los nuevos sillares en un estilo más del gusto renacentista.

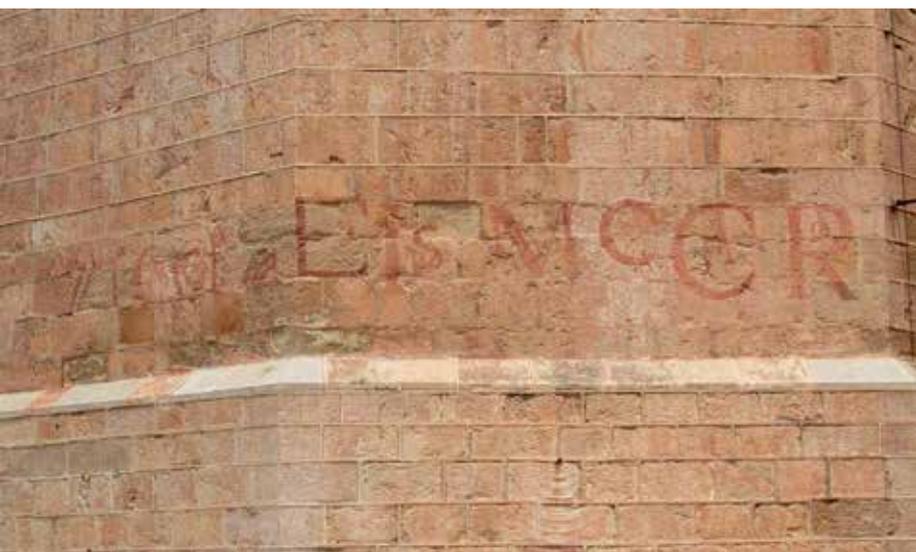
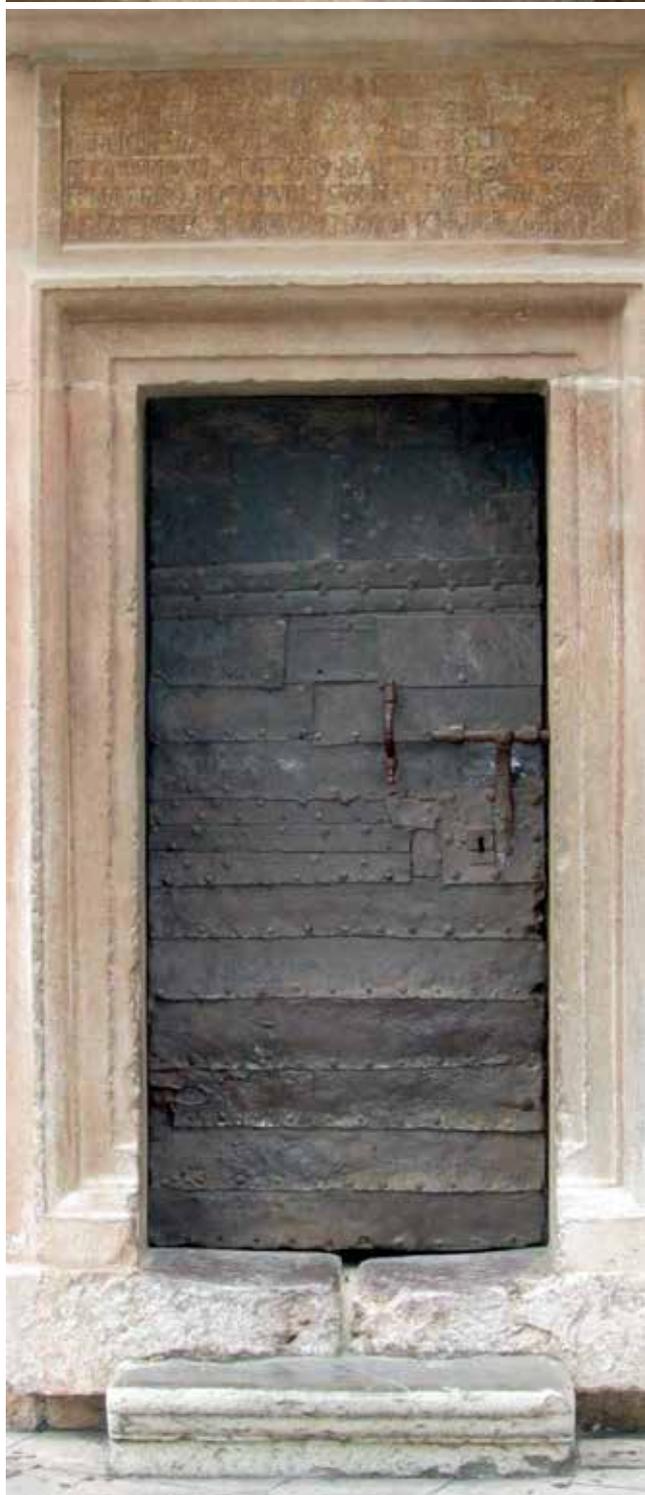
Encima del dintel de la puerta de acceso se puede leer una inscripción con la fecha de arranque de las obras (1591) y conclusión (1604):

“La que desde tiempo inmemorial estaba imperfecta, la decidió concluir el senado consulto el año de la redención de 1591, terminándose por fin el año 1604, bajo el reinado de Felipe IV. Era jurado de nobles Jerónimo Miquel y de ciudadanos Narciso Feliu, Gaspar Brunell y Francisco Navarro. Administró los fondos públicos Miguel Jaime Serra y fueron los prefectos de la fábrica Jerónimo Jover, doctor en derecho y Miguel Giner”.

Sobre éste los escudos del Reino de Valencia y las Torres de Castellón y más arriba una hornacina flanqueada por volutas y un frontón triangular en la parte superior. En 1606 se nombró al primer campanero.

El conjunto formado por varios tambores separados por cornisas incluye la cámara de las campanas con esbeltas ventanas, la vivienda del campanero, la prisión de eclesiásticos con su famosa gárgola para disimular el desagüe del retrete y el cuarto del reloj. En su parte superior destaca el remate en forma de templete y las gárgolas. La comunicación interior entre los distintos niveles se realiza por una escalera de caracol. Todas las estancias poseen una cubierta abovedada. La altura total de este campanario de un renacimiento severo es de 58 metros que aunque a ojos actuales ya no sorprenda fue emblema para la villa castellonense durante más de 500 años.

Otras efemérides dignas de mención son la fundación de conventos como el de San Agustín y el de Santa Clara (hoy desaparecido) cuyas obras se prolongaron hasta 1611 e instituciones tan importantes como la Cofradía de la Sangre (1548).



Descubrir la provincia

Un clima envidiable, unas instalaciones deportivas de calidad y una orografía única convierten a la provincia de Castellón en uno de los mejores escenarios deportivos del Mediterráneo, es decir, en un territorio idóneo para la práctica de actividades deportivas durante todo el año.

Durante los meses de verano, la Diputación de Castellón pone a disposición de vecinos y turistas una completa oferta deportiva a través de pruebas dirigidas a todos los públicos con el objetivo de que descubran la provincia de Castellón a la vez de mejorar los hábitos de vida a través de la actividad física.



• *Eventos deportivos en junio* •

- 3 de junio - Carrera 5 km por asfalto en el Grao de Castellón
- 4 de junio - Carrera por montaña en Bejís
- 10 de junio - Triatlón en Nules
- 11 de junio - Carrera por montaña en Catí
- 11 de junio - Carrera por montaña en Pina
- 11 de junio - Prueba de BTT por Sant Joan de Moró
- 17 de junio - Carrera por montaña en Sant Joan de Moró



- 18 de junio - Carrera por montaña en Chóvar
- 18 de junio - Prueba de BTT por la Serra d'En Galceran
- 24 de junio - Carrera por asfalto 10 km en Burriana
- 24 de junio - Triatlón en el Alto Palencia
- 25 de junio - Carrera por montaña en Benassal
- 25 de junio - Prueba en aguas abiertas en Burriana



• *Eventos deportivos en julio* •

- 1 de julio - Tenis playa en Alcossebre
- 8 de julio - Prueba en aguas abiertas en Almassora
- 8 de julio - Tenis playa en Oropesa
- 15 de julio - Carrera 10 km nocturna por asfalto en Oropesa
- 15 de julio - Tenis playa en Almassora
- 15 de julio - Prueba en aguas abiertas en Xilxes
- 22 de julio - Tenis playa en Benicàssim
- 22 de julio - Carrera 5 km por asfalto en Almassora
- 23 de julio - Carrera por montaña en La Serra d'En Galceran
- 29 de julio - Prueba en aguas abiertas en Oropesa
- 30 de julio - Prueba en aguas abiertas en el Grao de Castellón



• *Eventos deportivos en agosto* •

- 5 de agosto - Prueba en aguas abiertas en Benicàssim
- 5 de agosto - Carrera por montaña en Vistabella
- 6 de agosto - Prueba en aguas abiertas en Vinaròs
- 12 de agosto - Carrera 10 km nocturna por asfalto en Vinaròs
- 12 de agosto - Tenis playa en Nules



- 13 de agosto - Prueba en aguas abiertas en Almenara
- 19 de agosto - Tenis playa en Peñíscola
- 26 de agosto - Carrera 10 km nocturna por asfalto en Benicàssim
- 27 de agosto - Triatlón en Burriana
- 28 de agosto - Tenis playa en Benicàssim



Tiempo de cerezas

La provincia huele y sabe a cerezas durante estos meses. Jugosas, de piel brillante y de textura carnosa, las cerezas cautivan por su atractivo color, un intenso sabor e inconfundible aroma. Las de Caudiel y La Salzadella son las más famosas en la provincia de Castellón, reconocidas con la marca de calidad de la Comunidad Valenciana.

Existen muchas variedades de cerezas, cada una de ella con unas características peculiares, grandes, pequeñas, rojas, anaranjadas, dulces, etc... En La Salzadella su cultivo se ha ido perfeccionando generación tras generación, hasta conseguir unas variedades de este fruto de muy buen sabor y de tamaños en torno a los 30 milímetros de diámetro. Es producido en pequeñas extensiones y cuya recolección, fruto a fruto, resulta ser muy delicada y cuidadosa.

En Caudiel se producen hasta seis variedades de cereza, entre las que destaca la de “rabo corto”, autóctona de la villa, con una pulpa tersa y crujiente. Tienen mucha fama en mercados valencianos. Durante décadas, este fruto fue la base de la economía de Caudiel, no sólo por la cantidad recolectada sino también por su excelente calidad.

Ambas poblaciones celebrarán, un año más, el primer fin de semana de junio sendas ferias dedicadas a la cereza. Por un lado, la Salzadella acogerá la “Fira de la Cirera, Art i Tradició”; y por otro, Caudiel organiza la “XIX Feria de la Cereza”, con el fin de dinamizar la actividad económica local a partir de la promoción y venta del producto agrícola autóctono.

Cabe destacar que la cereza alcanza su estado óptimo de madurez durante los meses de mayo y junio, época en que los visitantes pueden adquirir las cerezas en su estado más natural, directamente desde el árbol y sin perder ninguna de sus múltiples propiedades.

Para conseguir la cereza de mayor calidad, las carnosas siempre son las mejores. Deben estar limpias y tener una piel firme, brillante, entera y sin roturas ni imperfecciones. Sus tallos deben ser verdes y frescos y tienen que estar bien unidos al fruto. También es importante que no tengan malformaciones. Por lo general, las cerezas de mayor tamaño son las que mejor sabor ofrecen.

Las cerezas son un fruto muy versátil: se pueden consumir crudas y acompañadas de otras frutas y vegetales en ensaladas. Con ellas se puede realizar una gran gama de postres, tanto fríos como calientes. También se pueden elaborar entrantes o platos principales, acompañando a carne, aves y pescados.



Hotel Rural **El Prat**

(Llucena)



Alrededor de la fuente natural de **El Prat**, en Llucena, nació en 1936 un extraordinario complejo hotelero que todavía conserva el estilo de palacete clasicista de principios del siglo XX.



Y es que en el Hotel El Prat, remodelado recientemente en su primera fase, se puede revivir el esplendor de la “belle époque”, ya que se han preservado muchos de los elementos originales del establecimiento, como puertas, grandes ventanales, mobiliario o las baldosas hidráulicas de los suelos, que otorgan singularidad a todo el conjunto hostelero que está formado por el edificio principal, dedicado al propio hotel, más otros edificios anejos, entre los que destaca también una preciosa capilla, de posterior construcción.

En sus instalaciones se puede disfrutar, además de diferentes espacios confortables de relax, de una zona lúdico-deportiva con piscina, mini-golf, frontón, baloncesto, fútbol sala y parque infantil, sin olvidar la bellísima pinada, que sirve de espacio de descanso, lectura o animadas tertulias. Sin duda, todo un lujo para disfrutar en plena naturaleza.

El hotel El Prat está situado sobre un antiguo manantial, a escasos kilómetros del casco antiguo de Lluçenya, un histórico municipio bañado por el río con el que comparte nombre, que atesora una gran riqueza cultural, visible tanto en sus monumentos como en el precioso paisaje natural que la rodea. De hecho, ocupa un extenso término, muy quebrado y con grandes diferencias de altitud, surcado por profundos barrancos y elevadas cimas.

Su privilegiada ubicación a los pies del macizo del Penyagolosa, le da muchas posibilidades para el senderismo o rutas en BTT y por supuesto para el descanso en un paraje privilegiado.

Por su parte, el conjunto urbano de Lluçenya es de gran interés. El punto neurálgico se encuentra en la plaza Mayor, desde la que se pueden recorrer las hermosas callejuelas, en las que aún se pueden ver



casas y edificios con fachadas modernistas y neoclásicas. El municipio también acoge el castillo de los duques de Híjar y la Iglesia Arciprestal de Nuestra Señora de la Ascensión, edificada entre 1715 y 1739 en estilo barroco, que cuenta con excelentes retablos renacentistas y algunas interesantes obras de imaginería. Ya en el término municipal es de visita obligada algunas ermitas, como la de Sant Miquel de les Torrelles, levantada en la Edad Media.

El Hotel El Prat es un excepcional emplazamiento para aquellas personas que deseen descansar o conocer el patrimonio cultural y natural de Lluçena y la comarca de L'Alcalatén. Las habitaciones, recientemente restauradas, ofrecen el confort y servicios acordes con las necesidades y deseos de los clientes. Así, están equipadas con conexión Wi-Fi gratuita, calefacción, armario, ropa de cama, toallas y baño privado con bañera, entre otras comodidades.

El hotel cuenta con cuatro comedores independientes en los que se pueden celebrar actos sociales y familiares o simplemente disfrutar de la cocina típica de la zona, en el ambiente íntimo en uno de sus salones con chimenea. Entre sus especialidades culinarias se encuentran platos típicos de la comarca a base de carnes y verduras. Asimismo, la cafetería del hotel se presenta como un lugar ideal para tomar un café en un agradable ambiente o un succulento almuerzo.

El hotel dispone de una piscina al aire libre y un amplio jardín, desde donde disfrutar de un extraordinario paisaje, con la impresionante flora y fauna del lugar como telón de fondo. Desde el complejo hotelero se ofrece itinerarios para realizar excursiones por la zona.





El hotel rural El Prat aúna clasicismo y bienestar, donde el viajero podrá disfrutar del confort y relax en plena naturaleza.

¿Los precios? Si les decimos que con 50 euros por persona podrá disfrutar en habitación doble y pensión completa ¿lo va a creer? Pues es cierto; el hotel rural El Prat está arrancando una nueva etapa y su dirección ofrece, no sabemos por cuanto tiempo, estos precios que son realmente atractivos. Recomendado 100% - excelente relación precio/calidad.

Hotel Rural El Prat.
 Urbanización El Prat, S/N . Lluçena
 Tel: 964 38 02 03
 e-mail: hotelelprat@hotmail.com

Los que ya hemos publicado

Gran Hotel Peñíscola

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



Hotel María de Luna

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



Thalasso Hotel El Palasiè

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



Cases Rurals Penyagolosa

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



Palau dels Osset

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



Hotel Rosaleda del Mijares

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



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-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



Hotel El Faixero

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



Hotel-Rest La Castellana

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



Mar de Fulles

Polígono 5, Parcela 69 (Alfondegulla) 964 915 809



Casa Rural Pilar

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



Hotel Voramar

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



Hotel Rural L'Abadia

Plaza Iglesia (Puebla de Arenoso) - 964 124 529



Restaurantes recomendados de la provincia.

Restaurante El Cid

(Onda)

Una pareja de leyenda

*Juan Baila, Maître y propietario del establecimiento;
Gema Gimeno, Jefa de Cocina*



Este mes visitamos el restaurante El Cid, en la localidad de Onda, dentro de la comarca de la plana baja. El restaurante, situado en la zona centro de la localidad, fue fundado como tal en el año 1982, aunque los inicios de éste se remontan a los años 70 con la cafetería el Cid.

Nos recibe de forma muy cordial Juan Baila Llores, maître y propietario del establecimiento, que cuenta con una capacidad para 40 comensales, y también encontramos un privado. La sala es acogedora, decorada con sencillez, agradable, dentro de un estilo clásico.

La oferta gastronómica se basa en una carta donde destacan la presencia de pescados de corte, mariscos frescos, carnes y excelentes arroces por encargo. Esta carta se completa con diferentes propuestas o sugerencias que van variando en función de la temporada y el producto. También destacaríamos los diferentes menús degustación que preparan para grupos o mesas y el menú diario que se sirve solamente los días laborales.

Nos invitan a la mesa para degustar el siguiente menú:



Pera y Queso

PERA Y QUESO

Aperitivo con una bonita presentación donde se combina el frescor de unas láminas de pera con la intensidad del queso de Almedíjar y se redondea con el toque ácido y dulzón de las fresas y el kirsch.

NIGURI DE CARABINERO

Sobre una base de arroz de shushi frito encontramos el carabinero ligeramente macerado con lima y mango, acompañado con alga nori frita, dados de mango y espolvoreado con cilantro. Resultado muy agradable de esta elaboración que surge de la unión de dos platos tan tradicionales como serían el niguri japonés y el ceviche peruano.



Niguri de carabinero



Tomate, burrata y pesto



Buey de mar y jugo de crustáceos

TOMATE, BURRATA Y PESTO

Servido en vaso, encontramos esta ensalada en la que las diferentes texturas del tomate son la base y que van generosamente acompañadas por unas lascas de bacalao, queso burrata, pesto y piñones.

Apetitosa combinación de elementos que terminan con una hoja de albahaca crujiente.

SARDINAS, MASCARPONE Y CÍTRICOS

Lomos de sardina desespinaados, rellenos con alga nori, envueltos en pasta filo y fritos, el sabor marino y la concentración de minerales de las algas potencian agradablemente el sabor del pescado. La textura de la mousse de mascarpone y el toque cítrico terminan resaltando esta elaboración.

BUEY DE MAR Y JUGO DE CRUSTÁCEOS

Presentado sobre una base de un jugo de crustáceos de intenso sabor, encontramos este ravioli transparente, realizado con papel de arroz y en cuyo interior encontramos la carne del buey de mar desmenuzada.

BACALAO, ALMENDRAS Y TRUFA

Presentación en forma de trampantojo, donde se presenta el bacalao dentro de dos galletas, de las que comúnmente se usan para los cortes de helado, acompañado de un pilpil y una salsa de almendras que le aportan jugosidad al conjunto. Sorprenden las perlas de trufa negra y un toque de sal de guindilla, con su justo tono picante.

FOIE Y CACAO

Dos lascas de la típica “coca malfeta” que se convierten en tostadas dulzonas que encierran en su interior un pedazo de foie. Se acompaña con una lactonesa de foie suave y aterciopelada y un aceite de cacao. Sorprendente bocado.

DOÑA JIMENA

Suculento postre compuesto por un crujiente de pasta filo relleno de crema pastelera, servido caliente, acompañado por una crema de calabaza aromatizada con anís y para refrescar una bola de helado de canela casero.



Bacalao, almendras y trufa

Después de la comida conocimos a Gema Gimeno Catalán, jefa de cocina y copropietaria del establecimiento, con la que mantuvimos una interesante tertulia gastronómica. La chef es una apasionada de la gastronomía, enamorada de la cocina del norte de España, y ésto se ve reflejado en su cocina. Busca ir mejorando e introduciendo nuevos platos día a día.

Podríamos decir que el restaurante El Cid es la perfecta simbiosis entre una cocina bien ejecutada y reflexionada desde una perspectiva creativa, con una buena materia prima, y la profesionalidad y el excelente trato que se le brinda al cliente. Sin duda, la chef y el mañtre nada tienen que envidiar al Cid Campeador y a Doña Jimena, Juan y Gema bien podrían convertirse en una pareja de leyenda.

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

Foie y cacao



Doña Jimena





En cuanto a los vinos, Juan elabora la carta a su criterio, escuchando también los gustos de sus clientes. Sus nociones de sumillería le vienen a través de cursos realizados en Asothur y el CDT de Castellón. No tiene cambio de carta de vino, pero sí que la va revisando todos los años, dando entrada a vinos nuevos, y salida a los vinos que durante un cierto periodo de tiempo no han tenido rotación.

La carta sigue una línea clásica, donde encontramos referencias conocidas y que a todos nos pueden venir a la mente. En cuanto a los tintos se refiere, el grueso de la carta la dedica a las dos grandes denominaciones de origen de España, las cuales son Rioja y Ribera del Duero. También hace hincapié en Priorat, Tierra de Castilla-León, IGP Castellón, Valencia, Alicante, Extremadura y Somontano, con un par de vinos por denominación. Una pequeña aportación de blancos, entre verdejo, albariño, chardonnay, gewürztraminer, entre otras variedades, un rosado, tres espumosos de la D.O. Cava y dos espumosos de A.O.C. Champagne terminan de completar la carta.

Para el menú degustación nos ofrecieron un Baigorri crianza, D.O. Ca. Rioja, con 14 meses de bodega. Con la uva tempranillo como principal y algo de garnacha, de color picota intenso de capa media alta, aromas a fruta negra y compotada, espaciados, lácteos y larga vía retronasal. En boca es elegante y sedoso. Un vino que maridó muy bien con los diferentes platos que nos presentaron.

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

Restaurante El Cid

C/ Virgen Carmen, 13, Onda

Teléfono: 964 60 00 45 · www.restauranteelcid.com

Los que ya hemos visitado

Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló)

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



Rest. Il Fragolino Due (Castellón)

C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00



Cal Paradis (Vall d'Alba)

Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31



Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana)

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



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
presencia de nuevo, 3 Premios 2012*

**2012
WORLD CHEESE
AWARD**

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

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Rest. María de Luna (Segorbe)
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01



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



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



Rest. Mediterráneo (Grao de Castellón)
P.º Buenavista, 46 - 964 28 46 09



Restaurante Al d'Emilio (Vila-real)
C/ Pere Gil, 3 - 964 53 53 41



La Cuina de Fernando (Castellón)
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35



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



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



La Mar de Bó (Benicarló)
Avda. Marqués, 30 - 964 04 40 58



Restaurante RamSol (Xert)
Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57



El Vasco Restaurante (Vila-real)
C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41



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

Maridar es tendencia



Yeray Monforte

Barman

Lo primero que nos preguntamos es... ¿Qué es maridar?

El maridaje, en la gastronomía, es la combinación natural entre una comida y una bebida elegidas para potenciarse mutuamente.

Varios locales en Castellón ya ofrecen este tipo de eventos, con vinos, gin&tonic, cervezas, etc. A nivel personal lo recomiendo, ya que es una forma de introducir la bebida como parte de la experiencia gastronómica, pero la tendencia en auge nacional es el maridaje con cócteles.

En la actualidad ya hay locales con esta temática, como el afamado StreetXo de David Muñoz, o en varias coctelerías acompañan sus creaciones con pequeños aperitivos. En competiciones como World Class, la más importante del mundo de coctelería, se les da una gran importancia al hecho fusionar ambos mundos, y es una tendencia que terminará llegando a nuestra provincia, a continuación os dejo una pequeña referencia de cómo combinarlos.

Los cócteles ácidos conjugan excelentemente con comidas grasas.

Los cócteles secos se alternan mejor con las comidas proteicas y grasas.

Los cócteles dulces van magníficamente con comidas dulces e incluso, según el cóctel, también con las saladas.

Los cócteles de alta graduación no deberían mezclarse con comidas ligeras, puesto que podemos lograr que la comida no nos sepa a nada.





David Sanjuan

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Clos d'esgarracordes

Para la reseña de este mes hemos elegido un vino que se ha convertido por derecho propio en un clásico entre los vinos de la I.G.P. Castelló. Estamos hablando del Clos d'Esgarracordes tinto barrica que bodegas Barón d'Alba viene elaborando en Les Useres desde la añada 2008 y que en diferentes añadas ha obtenido 90 puntos en la prestigiosa Guía Peñín, considerándolo como excepcional.

En la añada 2013, que es la que nos ocupa, se ha elaborado con uvas de las variedades Monastrell, Garnacha y Tempranillo y nos encontramos ante un vino tinto de corte clásico pero a la vez muy versátil.

De color granate y capa media, en nariz se nos muestra intenso y con claras notas de frutos rojos (cereza, frambuesa), mentolados, lácticos (crema pastelera) y especias (vainillas). Aunque su cuerpo no es excesivo, es un vino que llena la boca y se muestra sabroso, con el tanino aún presente debido a que todavía se encuentra en el inicio de su periodo óptimo de consumo (y auguramos gran potencial de evolución). No obstante, tiene un final cremoso y elegante fruto de la calidad de las barricas en las que se cría este vino (alrededor de 12 meses en función de la añada). La persistencia en boca es considerable y durante la misma nos devuelven amplificados los aromas que hemos percibido en nariz.

Estas características lo hacen muy versátil y se comporta excelentemente tanto para un "chateo" de nivel con los amigos y una buena selección de charcutería, quesos no excesivamente curados, anchoas, etc. de por medio, como para acompañar cualquier comida en la que los protagonistas sean las carnes a la brasa y guisos de pescado con tomate y/o pimentón.

Precio medio: 8€





Venta Guillamón



Manuel Gil Guillamón junto a su equipo de cocina y servicio

Sin duda alguna la "Venta de Guillamón" es uno de esos establecimientos que es imprescindible visitar. Llegar a las 9 de la mañana y contemplar la barra, ya es uno de los placeres de la vida: manitas de cerdo, huevos con patatas al estilo Lucio, conejo y pollo al ajillo, col y ajos tiernos con bacalao, carrilleras, tortillas, longanizas y morcillas con pimiento y tomate, y un largo etc. de propuestas hacen que uno pierda los ojos y le entren ganas de comer, aún teniéndola ausente. Sin duda uno de los templos del buen comer de nuestra provincia.



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.*



Y si tenemos la suerte de poder disfrutar de su especialidad, ya es casi como visitar el cielo. Manuel Gil Guillamón, propietario de la "Venta Guillamón" presume (y les puedo asegurar, que con toda la razón del mundo) de preparar uno de los "pulpos guisados" mejores de la Plana. Solo por comer este delicioso plato ya es obligatorio acercarse a esta venta que lleva más de 60 años ofreciendo comidas.

Además Manuel cuenta con un equipo de profesionales que conocen a la perfección los gustos de cada cliente que habitualmente disfrutan de esta barra.

Buena barra, magnífica atención y profesional dirección hacen de esta venta uno de los lugares preferidos no solo para el almuerzo, sino también para comer o cenar, porque aquí se sirven comidas caseras.

Ah!! si se les ocurre venir a comer el famoso pulpo, obligatoriamente deben llamar e indicar que quieren que les guisen una cazuela para "x" raciones.

Yo de ustedes visitaría esta barra. Seguro que me lo agradecerán.

Venta Guillamón

(Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa)

Tel. 964 76 78 30



Sección patrocinada por

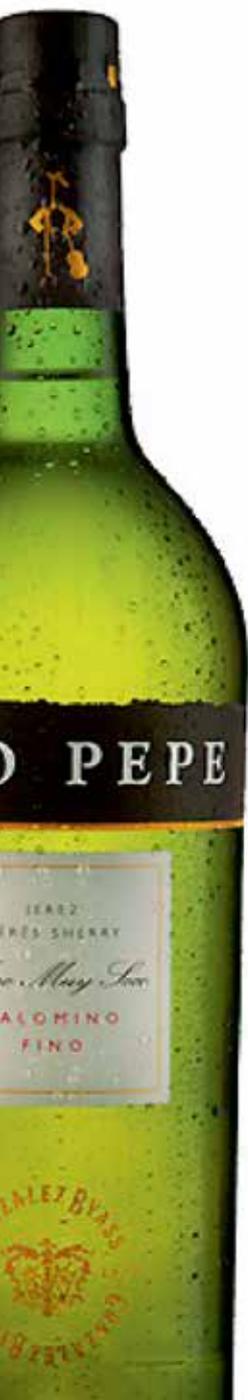


La dinámica del maridaje y sus nuevos amigos

El vinarocense Alex Carlos Nolla, sumiller del restaurante tres estrellas Michelin, El Celler de Can Roca, impartió una clase magistral en el CdT

La sabia combinación entre comida y vino se ha convertido en un "arte". Más allá de la clásica fórmula de que los pescados deben acompañarse con vino blanco y los platos de carne, con tinto, un buen maridaje depende en la actualidad de otros factores, algunos ajustados a ciertas normas y otros, sencillamente al gusto del paladar.

El objetivo es muy sencillo: que el vino potencie el sabor del plato y que el plato no enmascare el sabor del vino. Para ello se pueden encontrar "armonías" y "contrastes" entre el vino y el alimento que aumenten el disfrute de una comida. En esa unión de sabores y aromas, siempre han existido alimentos aliados del vino; mientras otros, tradicionalmente, se han considerado incompatibles. Sin embargo, esto no tiene por que ser una estricta regla. Sólo hace falta encontrar el equilibrio de gustos y olores que permita descubrir el vino apropiado para cada uno de estos "alimentos tabú", como pueden ser el picante, las alcachofas, algunas verduras, germinados...



Alex Carlos Nolla, Sumiller del restaurante El Celler de Can Roca

Con este propósito, Alex Carlos Nolla (Vinaròs, 1986), sumiller del prestigioso restaurante El Celler de Can Roca (Girona), impartió en el Centro de Turismo (CdT) de Castellón un curso que, bajo el sugestivo título de "Los nuevos anti-maridajes", intentó demostrar a los alumnos que es posible encontrar "vinos amigos" a estos alimentos tabú.

En la primera parte de la jornada formativa sobre *dinámica del maridaje y sus nuevos amigos*, Alex Carlos ofreció nociones teóricas sobre el concepto del maridaje y sus reglas básicas, así como los tipos que existen y el sentido de los mismos. Ya en la segunda parte realizaron un didáctico juego de ingredientes y vinos, donde se combinó:

- Tempe con palo cortado.
- Salsa de naranja con aceite de oliva con un Riesling auslese.
- Corazón de alcachofa con un vino blanco, un tinto y un Riesling Auslese. Los asistentes comprobaron cual de los dos funciona mejor con la alcachofa.
- Guisantes y menta con un Suvignon Blanc.
- Foie con un Sauternes. Maridaje clásico
- Anchoas con manzanilla de Sanlucar.
- Garbanzos con un *Chenin blanc*.
- Pimientos con *Cabernet sauvignon*.
- Tapenade con un *Syrah*.
- Tequila y cerveza con chiles.
- Especias como el curry con un blanc y un tinto.

Finalmente, probaron 12 maridajes con vinos, té y sake. En ellos vieron como "los productos tabú o los llamados enemigos del vino se convierten en nuevos amigos del vino", explicó Alex Carlos.





"Hicimos una demostración de la técnica de la perfumección a la vista del cliente, que consiste en impregnar las partículas aromáticas de un vino mediante unas piedras calientes creando vapor y dejando cocinar las cigalas en el mismo recipiente donde hay unas piedras calientes y añadimos un amontillado y tapamos para impregnar y cocinar a la vez la cigala pelada". "También vimos el vino como salsa integrada en un plato de óstra al cava, acompañado del cava solid", destacó el prestigioso sumiller de Vinaròs.

Después, los asistentes al curso tuvieron la oportunidad de degustar estos extraordinarios maridajes:

- Espinacas, hinojo, shiso verde y terminados acompañado de un Té Matcha.
- Espárragos verdes con fruta de la pasión acompañado de un vino blanco de Rueda; un verdejo El Transistor 2015.
- Un ceviche donde no llega el vino llega el pisco fino.
- Foie rosas y lichis con un Gewuztraminer, de Alsace.
- Crema de queso Comté avellanas y cebolla con una manzanilla pasada.
- Alcachofas en veloute foie, salsa de naranja y trufa. Lo probamos con dos vinos: un Riesling Auslese y un Cream de Jerez de Gonzalez Byass.
- Escudella de Bacalao con vinos blanco de la terra alta Cent x Cent.
- Atún marinado en soja y wuasabi un un sake.
- Mejillas de roca al azafrán con un vino blanco de alemania, un Riesling Trocken, de Heyman Lowenstein.
- Yema de huevo a baja temperatura con colmenillas acompañado de un Oloroso V.OR.S 30 de las Bodegas Tradición.
- Cochinillo a la Rioja (las salsas que lo acompañan -canela y pera arandanos y vainilla choco y regaliz, naranja y clavo- representan los aromas de los vinos de Rioja. Es uno de los conceptos creativos del Celler de Can Roca: la cocina del vino) con un vino de un pequeño productor de la Rioja, Pedro Balda, cosecha 2013.
- Crema de Jengibre con un Moscatel Ochoa de Navarra.



Alex Carlos Nolla, a sus 30 años, está trabajando desde hace siete en el **El Celler de Can Roca**, de tres estrellas Michelin, elegido en 2017 como tercer mejor restaurante del mundo.

Una vez en la sala, *"yo soy ante todo camarero, no nos centramos sólo en el vino"*, asegura este joven que explicó: *"Mi trabajo consiste en atender al cliente en cuanto a bebida alcohólica y no alcohólica se refiere"*. *"Hay que pensar en el aroma, sabor y textura y probar maridajes a la hora de dar servicio al cliente"*, indicó. Y para eso hay que tener una sólida formación en cocina, además de vinos, cafés, aceites, quesos, destilados, etc...

De hecho, Alex Carlos estudió cocina y pastelería en la Escuela de Hostelería de Benicarló; después el ciclo de restauración en la Escuela de Hostelería de Castellón y también se formó como sumiller en la Universidad de Girona. Además, en **El Celler de Can Roca** tiene la oportunidad de aprender cada día, viajar y conocer culturas gastronómicas distintas. En su opinión, la labor de las Escuelas y centros como el CdT es importantísima porque ofrecen una base a partir de la cual indagar y formarse.



Nidori Media es una **productora audiovisual** para quienes la satisfacción del cliente es su principal objetivo. Productora especializada en eventos deportivos, corporativos y diferentes acontecimientos, tanto en la provincia de Castellón como en el resto de España. Precios especiales para empresa.



Carreras BTT Montaña



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/NidoriMedia



HIDROMIEL ILERCA

(Castellón)

El sabor que marca la diferencia

El hidromiel o “bebida de los Dioses”, como llegó a conocerse en la Antigüedad, vuelve a estar de moda. Se trata de la bebida alcohólica fermentada más antigua conocida, de producción artesanal, que se elabora a partir de una mezcla de miel, agua y levaduras. Con una graduación alcohólica de entre 4 a 20º, se cree que se descubrió al recoger un panal de abejas en el que se había acumulado el agua de la lluvia. Desde la Antigüedad, griegos, romanos, iberos y vikingos, entre otros, la consumieron. Incluso, el emperador Julio César la convirtió en su bebida favorita. De hecho, su consumo en Europa estuvo muy extendido hasta la Edad Media, cuando la introducción masiva del cultivo de la vid fue desplazando la hidromiel hacia los países del norte del continente europeo.

En la actualidad, empresas como Vikinga Brewery, han recuperado su producción artesanal en Castellón y han impuesto en el mercado un nuevo producto, fresco y burbujeante con sabor a añejo. Hasta ahora se comercializaba como Hidromiel La Vikinga, rebautizada recientemente como Hidromiel Ilerca, en recuerdo de los moradores de tierras castellonenes. El nombre “Ilerca” procede de los “iberos ilercavones” que eran los que habitaban la zona de Castellón y Tarragona. Ilerca fue su principal asentamiento, aunque todavía no se ha localizado su ubicación exacta.

El hidromiel Ilerca está elaborada únicamente con agua miel de flores y levadura sin ningún tipo de aditivo. “Nuestro hidromiel es una bebida semiseca y con burbuja”, aseguran desde la empresa Vikinga Brewery. “A la gente le recuerda a productos como la sidra o el cava ya que tiene matices de sabor similares. Sin embargo tiene un sabor propio ya que se utilizan materias primas diferentes”, aseguran los productores de esta bebida, que explican: “Se elabora mediante el método ancestral que consiste en utilizar los azúcares iniciales del producto para conseguir la carbonatación”. “Es un método que se diferencia del proceso conocido como “champanoise”, donde se agotan los azúcares del mosto en una primera fermentación y se añaden otros azúcares para conseguir el gas antes de embotellar”.

“En el sistema ancestral no se agotan los azúcares y es el propio azúcar residual el que genera la carbonatación”, añaden los responsables de la Vikinga Brewery, una empresa que impulsó Óscar García en principio como una afición que finalmente se convirtió en un negocio.



En la actualidad, la empresa Vikinga Brewery está formada por Óscar García, Jorge Martínez y Juanma Rodríguez, que pretenden realizar una ampliación y constituir una cooperativa con más trabajadores asociados para continuar con la elaboración y comercialización de Ilerca. Además, también pretenden reforzar la producción de su cerveza artesanal, Malaspina.

Cerveza Malaspina

La “Malaspina Blat” es una cerveza de trigo de estilo alemán, elaborada de manera artesanal a partir de una mezcla de maltas de cebada y trigo, dando como resultado una cerveza ligera y refrescante de color ámbar oscuro con un sabor suave y un intenso aroma a trigo, presentando una espuma consistente obtenida de forma natural a partir de una segunda fermentación en botella.

La “Malaspina Torrada” es una cerveza tostada de estilo *Brown Ale*, elaborada de manera artesanal a partir de una selección de maltas de cebada, dando como resultado una cerveza de color cobrizo oscuro, con un sabor suave y un amargor equilibrado, presentando un intenso aroma tostado y una espuma consistente obtenida mediante una segunda fermentación en botella.

La Vikinga Brewery

hidromiel.lavikinga@gmail.com



Fotos: Clara Rodríguez

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

LEXUS CASTELLÓN

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

LEXUS
AMAZING IN MOTION



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Taittinger · Comtes de Champagne Blanc de Blancs

Fundada en 1734 por Jacques Fournoux, comerciante de vinos, Champagne Taittinger es propiedad de la familia Taittinger desde 1932 y está considerada una de las bodegas elaboradoras de champagne más antiguas. Establecida en la histórica mansión de los Condes de Champagne, cuenta con unas magníficas cavas subterráneas construidas en el s. IV por los monjes benedictinos de la Abadía de Saint Nicaise.

Elaborado en las bodegas de la antigua abadía de San-Nicasio en Reims (siglo XVIII), Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs disfruta hasta su apogeo de una sucesión de atentos cuidados, y sólo se elabora en los años que reúnen las condiciones excepcionales que conforman toda su rareza.

La cosecha Comtes de Champagne Blanc de Blancs está elaborada al 100% a partir de Chardonnays de los más grandes viñedos de las prestigiosa Côte des Blancs.

Sólo se produce cuando la vendimia resulta ser de una excepcional calidad y digna de merecer una añada. Tan sólo se utiliza el vino de primer prensado – la Cuvée – aval absoluto de finura.

El 5% de los vinos que entran en su composición han envejecido 4 meses en barricas de roble nuevas (un tercio de las cuales se renueva cada año), lo que realza las cualidades intrínsecas del ensamblaje final.

Sólo después de una lenta y paciente crianza de varios años en las Crayères de Saint-Nicaise, esta cosecha de excepción ve la luz.

La capa es de color amarillo pálido. Las burbujas, muy ligeras y abundantes, se elevan regularmente formando un cordón de espuma fina. La nariz, muy pura, se abre a un contraste entre una intensidad ya confirmada y una finura que se revela a través de aromas de pera, ciruela claudia, flor blanca.

La intensidad, se expresa al airearse con una riqueza aromática y una madurez que demuestra un vino en toda la expresión de su potencial.

En boca, el ataque es vivo, franco, preciso, dominado por sabores de piel de limón confitado y de piña fresca.

El medio de boca es muy fresco, pero nada incisivo. Dominan las sensaciones de generosidad, voluptuosidad y volumen, iluminadas por notas de cítricos con un toque muy característico de pomelo.

El final, acidulado, expresa una hermosa longitud. Asociando finura e intensidad aromática, este champagne es una promesa, que proporciona ya mucho placer, pero aún mucho más potencial.

Su precio está alrededor de 150€ botella.



• Caviar Almas •

El Caviar Más Caro del Mundo



Almas en ruso significa “diamante”. Una palabra que no puede ser más apropiada para denominar a este caviar. El caviar más caro del mundo proviene del pez esturión beluga (*Huso huso*). La palabra caviar proviene de la palabra persa Khag-avar, que significa generador de huevas. Un aspecto importante del caviar es que cuando más viejos sean los peces, más elegante y exquisito es su sabor. El caviar Almas viene de Irán, el cual lo hace extremadamente raro y muy caro.

Este increíble caviar proviene de un extraño pez esturión belga iraní de 70 años del Mar Caspio, el mayor lago de agua salada en el mundo. El exquisito caviar Beluga está compuesto de huevas (o huevos) del tamaño de un guisante y grises. En general, entre más claro sea el color, más caro es el caviar. Los grados son 0 (color más fuerte), 00 (tono medio) y 000 (color más claro). El grado 000 es el más caro y se conoce como “caviar real”.

El esturión Beluga está en la actualidad en peligro de extinción, haciendo que el Servicio de Pesca y Vida Silvestre de los Estados Unidos, prohibiera en el 2005 la importación de caviar Beluga, que se originó en la cuenca del Mar Negro y el Mar Caspio.

Almas es uno de esos artículos que no se encuentra a la venta en cualquier lugar. Para adquirirlo, tendrá que acercarse hasta una de las escasas y selectas tiendas de Caviar House & Prunier, el único lugar del mundo donde está a la venta. Su elegante diseño lo convierte en un regalo único. Viene servido en un recipiente metálico bañado en oro de 24 quilates. ¿Su precio? Un kilo puede costar alrededor de 25.000 dólares (22.200 euros). Almas es un caviar con personalidad propia. Es un producto muy complejo, lleno de matices, para paladares que buscan las sensaciones del auténtico caviar iraní elaborado bajo los procesos más tradicionales, propios de un alimento tan raro.

Estas huevas ofrecen una textura suave en boca dejando registros muy largos e intensos de sabor a nueces y crema. Un caviar pleno de sabores finos, elegantes y complejos, gracias al siempre delicado proceso de salazón. Todas estas características consiguen crear una *delicatesen* digna de un rey.

Para consumir este producto de tan elevada presencia, lo más aconsejable es servirlo solo, frío y preferiblemente en un recipiente no metálico, generalmente de vidrio, con hielo en su base para mantener su temperatura. No se recomienda utilizar recipientes de plata u otro metal por el posible sabor metálico que se podría transferir al degustarlo.

Los más puristas sobre la materia opinan que un vodka helado es uno de los mejores acompañamientos que puede tener un buen caviar, aunque lo más extendido, por regla general, es maridarlo con un buen champán francés.





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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00
comercial@serviciospanaderia.com

El "flaó" y la repostería morellana

La repostería que podemos encontrar en las panaderías artesanas de nuestra provincia es, sin duda, el apartado de nuestra cocina donde mejor se ha sabido conservar la tradición. Muchos de los postres y dulces típicos de la provincia son herederos de la cultura latina y árabe, con aportaciones que pudieron haber hecho bárbaros y cristianos, como ocurre con los populares "patissets". De hecho, en algunos casos su elaboración prácticamente no ha cambiado desde el siglo XV, a excepción de la utilización de ciertas especies de aquella época que han caído en desuso en la actualidad.

Normalmente, los "patissets" tradicionales están rellenos de confitura de boniato, cabello de ángel o calabaza. Sin embargo, la gran excepción son los famosísimos "flaons", rellenos de requesón y almendra, que se han convertido en seña de identidad de Morella. Son una elaboración a base de almendras molidas, requesón, canela y miel envuelta con una masa que se hornea. Estos productos frescos y de primera calidad constituyen la esencia del "flaó", uno de los primeros recuerdos que se lleva el viajero cuando pasa por Morella. Y es que esta pasta de origen árabe y medieval ocupa un lugar privilegiado en los escaparates de las pastelerías de la capital de Els Ports, donde se puede degustar una amplia variedad de pastas y dulces que forman parte de la rica repostería morellana, donde tienen un papel muy importante los productos lácteos, la almendra y la miel, entre otros.

Uno de los productos lácteos que gozan de reconocido prestigio es la cuajada de leche de oveja elaborada con el pistilo de la flor de la alcachofa, que le confiere un sabor excepcional. También tiene relevancia el requesón y de él, junto con la almendra, se elabora el ya mencionado "flaó".



El almendro, árbol con tradición milenaria en la comarca, así como la recolección de otro producto de especial valor en la zona, como es la miel, también conforman la base del florecimiento de la repostería que mezcla estos ingredientes con la filosofía gastronómica de los pastores íberos y romanos y de las tradiciones culinarias árabes, judías y cristianas. Los "flaons", los "carquinyols", los bizcochos, las "pinyonades", "coquetes", mantecados, almendrados, "coc en mel", "mostatxons" y el panoli son sólo algunos de los dulces que se elaboran en hornos de leña y en las panaderías artesanas fieles a una tradición de recetas ancestrales. Otros dulces artesanales de Morella son el "arrop" o calabaza confitada con miel; los "pastissets", de boniato y calabaza; la tarta de miel; las pastas de manteca, aceite y aguardiente; los buñuelos de aire con miel o rellenos de crema; así como el hojaldre con nata y frutas.

La amplia variedad, originalidad y calidad en cada uno de los dulces componen una repostería artesanal muy cuidada tanto en la elaboración en pastelerías, casas y restaurantes. Son el fiel reflejo de un viaje a los sabores de antaño, que se quieren legar a las generaciones venideras.

El "flaó" en la literatura

El "flaó" también ha estado presente en la literatura. En "Los Mares del Sur", el escritor Manuel Vázquez Montalbán hablaba así:

...Se puso Fuster a la tarea mientras Beser les daba a picar migas de pan fritas con chorizo y butifarras de sangre de Morella. Sacó una garrafa de vino de Aragón, y los vasos parecían una cadena de cubos de agua en el trance de apagar un incendio. Fuster había traído del coche una caja de cartón aceitosa a la que trataba como si guardara un tesoro. Curioseó Beser el contenido y gritó:

--¡Flaons! ¿Tú has hecho esto por mí, Enric?

Se abrazaron como dos paisanos que se encuentran en el Polo y explicaron al avinado Carvalho que los flaons son el escalón superior del pastisset, de todos los pastisssets dels Països Catalans. En todo el Maestrazgo se hacen con harina amasada en aceite, anís y azúcar, y se rellenan de requesón, almendra molida, huevo, canela y raspadura de limón.

--Mi hermana me los trajo ayer. El requesón es una cosa muy jodida y se estropea en seguida....

LOS MARES DEL SUR
Manuel Vázquez Montalbán



Cocina Tradicional de Castellón

El tombet de Benassal



El lunes de Pascua de Pentecostes se hacía una romería a la ermita de San Cristóbal y el plato obligado a la hora de comer era el tombet. De segundo era costumbre comer albóndigas de carne y los postres eran a base de pastas, entre las que no faltaban nunca las “reganyacles” de semillas de anís y los turrone y para beber vino y aguardiente.

Para hacer este tombet primero había que limpiar y hervir los caracoles de montaña, perfumados por buenas hierbas (romero y tomillo).

Aparte se cogían trozos medianos de cordero o de conejo (aproximadamente un kilo), se ponían en una olla de barro con 1/8 de litro de aceite y sal. Hay quien le pone además 1/2 vasito de vino blanco y 1/4 de vaso de agua.

Cuando empieza a hervir se reduce el fuego al mínimo y se deja cocer lentamente, agitándola con frecuencia y vigilando que no se quede seca. Si es necesario añadiremos un poco de agua caliente de vez en cuando. Cuando la carne está ya casi hecha, añadiremos los caracoles. Aparte, en un mortero tendremos preparada una picada de almendras, ajos, la yema de un huevo duro, azafrán y perejil, todo muy bien picado, que agregaremos a la olla con la carne y los caracoles ya cocidos. Lo removeremos todo meneando la olla para que se mezcle. Dejaremos reposar un rato y serviremos. La carne ha de quedar jugosa y si es posible no añadiremos agua durante la cocción.

Allipebre de langostinos

Haremos primero una picada con: Un puñado de almendras y uno de piñones, los dos tostados o fritos, y una rebanada de pan frito, 4 ajos y sal. Prepararemos media cabeza de ajos enteros partidos por la mitad con piel y todo.

Ingredientes: Aceite de oliva, 1 /2 litro de caldo de pescado, 1/2 cucharada de pimentón picante, sal, pimienta, 1 hoja de laurel y 24 langostinos grandes.

Elaboración: En una cazuela con aceite, freiremos los ajos que hemos partido por la mitad para perfumar el aceite y darle sabor. Los sacaremos y tiraremos. Añadiremos al aceite, el pimentón y a continuación el caldo de pescado. Salaremos, pondremos un poco de pimienta blanca y dejaremos hervir durante 10 minutos a fuego lento. Mientras, habremos aclarado la picada con un poco del caldo y la añadiremos a la cazuela. Pondremos a continuación los langostinos y los dejaremos cocer hasta que estén cocidos (unos 6 minutos más o menos).



Arroz de marjal

Este era un guisado típico de la gente de El Grau y de la gente de la marjal. Cuando en las acequias se podían coger ranas, anguilas y algún que otro pez, junto con la verdura del tiempo hacían una cazuela de arroz que ni era seco ni jugoso.

Ingredientes: Los ingredientes principales eran fundamentalmente el arroz, las ancas de rana, la anguila y algún pescado, cebolla, ajos, guisantes, azafrán, agua y sal.

Elaboración: En una cazuela freían con aceite las ancas de rana y la anguila troceada, les daban unas vueltas y lo sacaban de la cazuela. Con el mismo aceite, hacían el sofrito de ajos, cebolla picada y guisantes, añadían el agua, el azafrán y la sal y lo hervían todo un momento. Después echaban el arroz y cuando estaba a medio cocer, volvían a poner las ancas de rana y la anguila en la cazuela y lo dejaban cocer todo junto. La cazuela se saca del fuego cuando el arroz está cocido, pero faltándole un punto.



Helado de crema (mantecao)

Ingredientes: 2 litros de leche, 8 yemas de huevo bien batidas, azúcar al gusto. Es optativa la vainilla.

Elaboración: Pondremos en un cazo los dos litros de leche, las yemas de huevo batidas y el azúcar al gusto, removiéndolo continuamente. Pondremos el cazo a fuego muy lento e iremos cociéndolo, sin dejar de remover, procurando que no hierva. Una vez esté cocido y haya tornado el gusto de todo, lo dejaremos enfriar y lo pasaremos al congelador.



Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: Joan Agustí i Vicent

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



50 años con mucho gusto

50 años Desde 1967

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

7 Mares De Casa FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolà MAIZENA KROZEMAR LA OULA McCain

Bacalao:

alimento nutritivo y sabroso



¿Por qué comer bacalao? En principio, porque los pescados son esenciales en toda dieta sana, variada y equilibrada. Y de entre ellos, el bacalao, detrás de su característico color blanco, es un alimento nutritivo y sabroso. Una fuente de proteínas, vitaminas y ácidos grasos Omega 3, que además, por su bajo contenido calórico, se convierte en un buen aliado para mantener un peso equilibrado.

Además, el bacalao es uno de los pescados más empleados en la gastronomía española. Su versalidad en el plato hace que se pueda tomar a la plancha, frito y rebozado; formando parte de un guiso, con legumbres, patatas y arroz; dentro de empanadas, pasteles y sopas; aprovechando los restos para rellenar por ejemplo unas croquetas; gratinado con verduras o con queso. Todo esto sin olvidarse de los platos tradicionales: en caldeirada, en salsa verde, al pil-pil, a la vizcaína...

La temporada del bacalao se extiende desde principios de diciembre hasta finales de mayo, aunque se puede encontrar todo el año, gracias a diferentes técnicas de conservación como congelado, desecado, salazón o ahumado. De entre ellas, la mayoría de consumidores se decanta por el pescado congelado por varias razones, desde la mayor duración y disposición en cualquier momento hasta la garantía de su correcto valor nutricional. Y es que este pescado es una buena fuente de ácidos grasos omega-3 y es especialmente rico en proteínas magras y vitaminas D, B y A. Además, con el proceso de congelación se evita el desarrollo de bacterias y el riesgo de parásitos, como el Anisakis. Sin olvidar la importancia en la presentación del bacalao congelado en filetes, rodajas o varitas, entre otras, lo convierten en un alimento atractivo para toda la familia.



Bacalao de Alaska

Entre las especies más conocidas de bacalao se encuentran: *Gadus morhua callaris* (especie europea localizada en el mar Báltico); el *Gadus morhua morhua* (especie europea que se encuentra en las zonas que van del golfo de Vizcaya hasta el mar de Barents); *Gadus macrocephalus* (también conocida con el nombre de bacalao del Pacífico) y *Gadus ogac* (nombre con el que se denomina al bacalao de Groenlandia).

Aunque cada especie puede ofrecer unas características que las distingue, todas comparten la riqueza en nutrientes y su bajo nivel en grasa y calorías, además de ofrecer innumerables posibilidades de preparación gracias a su sabor y textura. Asimismo, optar por el bacalao congelado es garantía de calidad. Y es que el continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite preservar el valor nutricional de los alimentos, retrasar su natural degradación y evitar el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos. Primordial, nunca romper la cadena del frío.

Aunque cada especie puede ofrecer unas características que las distingue, todas comparten la riqueza en nutrientes y su bajo nivel en grasa y calorías, además de ofrecer innumerables posibilidades de preparación gracias a su sabor y textura. Asimismo, optar por el bacalao congelado es garantía de calidad. Y es que el continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite preservar el valor nutricional de los alimentos, retrasar su natural degradación y evitar el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos. Primordial, nunca romper la cadena del frío.

Celebraciones por el 50º aniversario de Dil S.L.

Congelados Dil S. L. organizó durante el mes de mayo una serie de actos coincidiendo con el 50º aniversario de la empresa. Por un lado, se quiso rendir un homenaje a los empleados y jubilados de la firma castellonense en las renovadas instalaciones de **Dil**. Por otro lado, también tuvo lugar una Jornada de Puertas Abiertas a Clientes de la empresa de congelados, donde muchos de los proveedores y colaboradores expusieron sus productos.





Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Las Grisallas de la ermita de la Mare de Déu de la Font

Castellfort

Viajero, si te adentras en lo más profundo de las tierras de Castelló, ya en la comarca del Ports, desde Ares puedes subir a Castellfort y en el camino no tendrás otro remedio que cruzar por el ermitorio de la Mare de Déu de la Font. Este lugar declarado Monumento Histórico - Artístico desde 1979, se estructura en un grupo de edificios, en torno al camino a Castellfort.

El primer sábado de mayo, al menos, desde 1424, los peregrinos de Catí suben a Sant Pere de Castellfort y al día siguiente regresan a Catí pasando por la Mare de Déu de la Font. Los vecinos de Castellfort van a la ermita el 22 de mayo, por Santa Quiteria, donde son bendecidas y repartidas las tradicionales «primes». Y vuelven a la ermita el 8 de septiembre, fiesta de la Natividad de la Virgen, al menos desde 1495. También conocemos romerías al lugar, por ejemplo desde Morella en 1478 y continúan, hoy en día, su peregrinación anual a la ermita los habitantes de Ares, en el mes de abril.



En este lugar, en 1450 comienza a construirse una capilla, a partir de una pequeña cueva donde brota un manantial, por devoción a la virgen. La pequeña capilla, hoy con un aire gótico y decorada al gusto renacentista, como podemos ver en los ángeles músicos del arco, se rehace en 1502. El templo tiene diferentes ampliaciones y mejoras durante el siglo XVI, hasta conformar la iglesia actual, edificándose el presbiterio y la portada en el siglo XVII, al igual que la sacristía y otras dependencias.

Así, entre los edificios, portadas del santuario, caballerizas, cocinas, «casa de la Cofradía», sacristía, el templo, la fuente nueva, etc... tenemos la Hospedería. Ésta, edificada a partir de 1566, incluye una magnífica estancia decorada en el primer piso, con pinturas del siglo XVI, ahora restauradas.

La impresionante «Sala Pintada», según la leyenda, la traza un ángel disfrazado de peregrino, durante una noche, en pago por su estancia en la hospedería, desapareciendo después. En realidad, la espaciosa estancia y dormitorios, los decora, en 1597, el artista, Cerdá, por lo que recibe «cent reals castellans, dic 191 sous, 8 dinés».



San Juan
Evangelista



La Anunciación



La Inmaculada Concepción

Al entrar en la estancia, vemos en frente una hornacina con la Mare de Déu de la Font. A la derecha se disponen las puertas de acceso a otras habitaciones interiores de la hospedería y a la izquierda dos grandes puertas que dan al balcón exterior. En todos los muros, adaptándose a los huecos, se disponen escenas de la vida de la Virgen y de la Pasión de Jesús.

Enmarcando la puerta, por la que se accede, aparece «La Crucifixión» con el sol y la luna y los motivos iconográficos de la misma, flanqueando la representación San Jerónimo Asceta y San Onofre de Hungría, con sus símbolos donde consta parte del nombre del artista del conjunto CER(DÁ) y el año, 1597. En la misma pared, después de un vacío en la pintura, vemos la imagen de San Juan Evangelista. En la pared interior, a la derecha del acceso, sobre las puertas a las tres habitaciones, aparecen las escenas de «La Coronación de Espinas», «La Oración en el Huerto de Getsemaní» y «La Asunción de María».

Entre las puertas se escenifica «La Flagelación de Cristo» y «La Última Cena», ajustándose, siempre, las escenas a los espacios. Al fondo vemos la hornacina de la Mare de Déu de la Font, policromada, a diferencia del resto de la sala. A su alrededor se disponen motivos vegetales y ángeles que sostienen un Ángel Custodio y a cada lado de la misma aparecen alegorías femeninas de la Fe y la Esperanza. A la derecha de la hornacina, motivo central de la sala, tenemos la escena de «El Tránsito de la Virgen» y a la izquierda «El Nacimiento de María».

En la pared con las dos puertas al balcón, aparecen sobre uno de los dinteles dos ángeles con un escudo, que representa la villa de Castellfort, y la fecha de las pinturas. Sobre el otro dintel tenemos «La Visitación de María a Isabel». Entre las jambas de ambas puertas se dispone «La Anunciación», con un magnífico ángel de estilo manierista. En el mismo lienzo de la sala, también se plasman las escenas de «La Presentación de María en el Templo» a la derecha y «La Inmaculada Concepción» a la izquierda de la pared. Cabe admirar y estudiar con detenimiento la Inmaculada y toda la serie de símbolos y representaciones alegóricas que aparecen a su alrededor.

Los investigadores suponen que la «Sala Pintada» está inspirada directamente en los artistas valencianos del siglo XVI, Vicent Macip y de su hijo Joan Vicent Macip, conocido como Joan de Joanes, dentro del manierismo, estilo procedente de Italia como transición entre el arte del Renacimiento y el del Barroco.

Viajero, si pasas por Castellfort, no dejes de visitar el ermitorio de la Mare de Déu de la Font y descubrirás todo un mundo religioso, cultural, simbólico, histórico, devocional, arquitectónico y artístico escondido en un hermoso paraje natural del interior de Castelló y seguro que quedarás satisfecho de haber hecho parada en dicho santuario.

Pasión por el Golf

El golfista Sergio García (Borriol, 1980) es un gran embajador de Castellón y su provincia. Desde que comenzó su carrera profesional ha promocionado su tierra y su pasión por el golf. Ahora, tras conquistar el Masters de Augusta (EEUU) -el torneo más importante del circuito mundial-, ha reactivado en nuestra provincia el interés por descubrir más sobre este deporte que se ha convertido también en un importante reclamo turístico tanto en el ámbito nacional como provincial.

Según los datos con los que trabaja la Administración Turística del Estado a través del Instituto de Turismo de España (Turespaña), la práctica del golf se ha popularizado considerablemente. Pero hay algo que ha crecido todavía más: los jugadores que viajan en busca de experiencias de golf. De hecho, es un turismo que mueve al año más de 1,6 millones de viajes en todo el mundo y del cual España es el principal destino de viajes de golf del mundo.

Cabe destacar asimismo el alto interés del turista de golf en realizar otro tipo de actividades alternativas durante su estancia, sobre todo disfrutar de una buena gastronomía, hacer compras y realizar excursiones. El clima es el principal motivo a la hora de escoger España, además de su fácil acceso y el atractivo de la zona.

El Golf es uno de esos deportes que todos conocemos y que al mismo tiempo pocos dominan. La mayoría podemos identificarlo sin ningún inconveniente. Incluso podríamos nombrar algún golfista famoso, como el castellonense Sergio García. Sin embargo pocos pueden explicar qué es un hoyo en uno, un bogey o qué diferencia un palo de otro.

A photograph showing two men, Sergio Garcia and Danny Willett, celebrating on a golf course. They are both wearing green jackets and are smiling. Garcia is in the foreground, and Willett is behind him, with his arm around Garcia's shoulder. They are holding a green jacket together.

Sergio Garcia se enfunda la Chaqueta Verde, ayudado por Danny Willett, campeón del año pasado



Hoy día, jugar al golf no es caro, ya no es un deporte exclusivo de la alta sociedad, es un juego para todos, desde los más pequeños a los mayores y cabe destacar que se puede disfrutar en compañía sin importar el nivel de juego ni la edad de los jugadores. Es un deporte de precisión cuyo objetivo es introducir una bola en los hoyos que están distribuidos en el campo con el menor número de golpes, utilizando para cada tipo de golpe uno de entre un conjunto de palos ligeramente diferentes entre sí.

Estos son los principios básicos de una actividad deportiva que, al igual que ocurre con el resto de España, atrae cada vez a más turistas. Según los estudios realizados, es un turismo en constante crecimiento y en la provincia de Castellón, la oferta se distribuye, principalmente, en tres campos de golf: El Club de Campo Mediterráneo en Borriol y el Panorámica Golf en Sant Jordi, ambos de 18 hoyos; y el Club de Golf Costa Azahar, en el Grao de Castellón, de 9 hoyos.

El mercado nacional representa un 30% de la demanda que recibe España, mientras que el 70% proviene de mercados internacionales. Los principales mercados emisores internacionales de este turismo de golf son: Reino Unido, Alemania y Escandinavia. Por ese motivo, en los últimos años se han incrementado los esfuerzos para mostrar las infraestructuras turísticas de la provincia a distintos Touroperadores europeos.

Según el Plan de Marketing Turístico de la Diputación de Castellón del año pasado, el turista de golf tiene un gasto medio elevado, de 216 € diarios, si está alojado en hotel. Es un turismo que contribuye a la desestacionalización, ya que los viajes se realizan principalmente en otoño (53%) y primavera (20%). Es un turista que llega al destino principalmente en avión, aunque en el caso de la provincia de Castellón, el vehículo particular sigue siendo el principal medio de transporte. El perfil socioeconómico del turista de golf en la Comunidad Valenciana es de un hombre (73%), edad media 60 años, nivel cultural medio-alto (87%). Un 33% está jubilado. Entre las actividades que realiza además de la práctica del golf, se encuentran la gastronomía, el ocio nocturno, las compras y las excursiones.



El Aeropuerto de Castellón amplía sus horizontes

La base acoge una importante operativa chárter que posibilita la llegada de 4.200 turistas austríacos

El aeropuerto de Castellón prosigue su trayectoria ascendente. Durante los meses de mayo y junio acoge una importante operativa chárter que va a suponer la llegada de 4.200 turistas austríacos del programa vacacional Salzburger Seniorenbund. Los responsables del aeropuerto trabajan de forma activa en la búsqueda de nuevas conexiones, en coordinación con la Generalitat y los empresarios turísticos. Las cifras confirman el crecimiento de la infraestructura, que en el primer cuatrimestre de este año casi ha duplicado los pasajeros registrados en el mismo periodo del ejercicio anterior.

La operativa chárter de los austríacos, que se desarrolla hasta el 13 de junio, se cerró en la edición de 2016 de la feria ITB de Berlín, en una reunión entre el presidente de la Generalitat, Ximo Puig, y el secretario autonómico de Turismo, Francesc Colomer, con la agencia mayorista Iristour. Estas gestiones de la Generalitat han posibilitado la llegada de 24 vuelos procedentes de Salzburgo, que van a aportar al aeropuerto cerca de 8.400 pasajeros, entre llegadas y salidas. Sobre esta operativa, el director de la empresa Edeis en el aeropuerto, Alexander Schroll, ha manifestado que "es importante multiplicar las iniciativas de este tipo para desarrollar la instalación. Cada vuelo cuenta". Por su parte, el director general de la sociedad pública Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha destacado el interés mostrado por el director gerente de la agencia Iristour, Pedro Rabal, en organizar en un futuro nuevas operativas, bien de tipo chárter, bien a través de las conexiones regulares del aeropuerto de Castellón.

La instalación de Vilanova d'Alcolea-Benlloch acoge vuelos los siete días de la semana. Tiene operativas las rutas que enlazan con Londres, Bristol, Sofía y Bucarest. Esta última incorpora en este mes de junio un tercer vuelo semanal. A las

Avión chárter de la operativa de Austria





Misión comercial en París encabezada por el responsable de Estrategia de Aerocas, Javier Gallego



Visita del presidente Ximo Puig al aeropuerto de Castellón

actuales rutas habrá que añadir la nueva de Polonia, operada por Ryanair, que conectará Castellón con Poznan a partir de octubre. Toda esta actividad se traduce en un incremento de las cifras de pasajeros. Así, en el primer cuatrimestre de 2017 se han registrado 39.475 viajeros, frente a los 21.178 del mismo periodo de 2016, por lo que prácticamente se duplican las cifras. La previsión es seguir creciendo durante los meses de verano.

El aeropuerto desarrolla una intensa labor de búsqueda de nuevos mercados. Cuenta con el respaldo del gobierno de la Generalitat, como demostró el presidente Ximo Puig en su reciente visita a las instalaciones, acompañado por el secretario autonómico de Turismo y presidente de Aerocas, Francesc Colomer. Puig anunció que está en negociaciones desde hace tiempo con algunos operadores para conectar el aeropuerto con un *hub* importante, como Madrid o Barcelona, y multiplicar así sus opciones. El presidente también aprovechó su posterior viaje a Finlandia para ofrecer a los turoperadores la posibilidad de utilizar el aeropuerto de Castellón como puerta de entrada a la Comunitat Valenciana.

El aeropuerto (representado por Aerocas y Edeis), la Agència Valenciana del Turismo y la iniciativa empresarial Introducing Castellón desarrollan de forma conjunta un plan de acción contra la estacionalidad turística, que incluye la organización de misiones comerciales en diferentes países de Europa. Las últimas gestiones se han realizado en los mercados de Escandinavia y del norte de Francia. El objetivo es que el aeropuerto se consolide como una valiosa herramienta al servicio del sector turístico y de la sociedad castellanense.



Turistas austríacos a su llegada al aeropuerto



Turistas austríacos esperan sus equipajes

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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

9

Castelló

Concert

ANTILLECTUAL + Violets

Four Seasons. Sixties Club
Calle Castelldefels, 14
Entrada: 6€ / 8€



10 i 11

Castelló

Espectacle
Festival

Festival Internacional d'Arts Esceniques

TEATRE PRINCIPAL
Organitza: AVETID
Dissabte. 20:30 h i Diumenge. 19:00 h

15

Castelló

Orquesta

Abonament de Primavera

Orquesta Sinfónica Freixenet de la Escuela de Música Reina Sofía

AUDITORI CASTELLÓ. Sala Simfònica

A les 19:30 h. Entrada 20 / 15 / 9 €

Concert patrocinat per BP amb
motiu del 50 aniversari de la
Refineria de Castelló



17

Castelló

Presentación

18'30h. presentación del poemario
"Cuarenta Sonetos So-
nando en Cuarentena" a
cargo de su autor, Jaime Sidro.
Librería Babel



23

Castelló

Concert

Concert de guitarra clàssica Thu Le guitarist

Lloc: Menador espai cultural.
Pl. de l'Hort dels Corders, 4. Hora: 19 h
Preu: entrada lliure
fins completar l'aforament
Entitat: Universitat Jaume I



26 al 29

Benicàssim

Cine

El Bebé Jefazo

Teatre de Benicàssim. A las 20 horas
PRECIO: 2 €. Todos los públicos y
especialmente recomendado para la
infancia
Animación. USA. 97 min.
Dirección: Tom McGrath

TALIA

GUIARRISTA 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



La Universitat Jaume presenta els Cursos d'Estiu 2017, que és una oferta apta per a satisfer, d'una banda, la demanda de la seua comunitat universitària i, d'una altra, la de la societat pròxima a ella.

En la present edició, els cursos que s'ofereixen són: "Salva una vida en qualsevol lloc. Suport vital bàsic en el medi natural", "Mediació policial. La mirada de l'altre", "Permeables: educació, art i entorn". "Curs teoricopràctic de salut global i cooperació internacional: aplicant el coneixement", "Childrens' and Young Adult Literature and their pedagogical implications", "l'Orde de Santa Maria de Montesa. Una revisió històrica amb motiu del VII centenari de la seua fundació", "L'EF com a recurs pedagògic", "El foment de la creativitat des de la pedagogia i la filosofia per a la pau amb xiquets i xiquetes", "Pintar el rostre i l'ànima. El retrat en la Història de l'Art", "L'assaig: pensament en diàleg i models de llengua" i "Pintures rupestres i noves tecnologies: de l'estudi a la difusió".

"I d'aquesta manera, professors i professores de la Universitat Jaume I s'encarregaran d'articular les seues propostes substanciades davall aquests títols. Títols en què també col·laboren altres persones que des de diverses entitats externes, lligades al món de la ciència i la cultura, així mateix proposen, fomentant-se d'aquesta manera la col·laboració que relaciona uns centres amb altres de manera enriquidora", segons Wenceslao Rambla Zaragoza, Vicerector de Cultura, Extensió Universitària i Relacions Institucionals.

Les activitats és realitzaràn tant en el campus de la Universitat com en el MENADOR espai cultural i en la Llotja del Cànem, dins de la mateixa ciutat de Castelló, així com a Morella, Vilafamés i Sant Mateu.

L'UJI promou el patrimoni bèl·lic de la Guerra Civil com a producte turístic

El saló de premsa de la Universitat Jaume I ha acollit la jornada «Producte turístic del Patrimoni Bèl·lic de la Guerra Civil espanyola. Línia XYZ (Batalla de Llevant)», organitzada per l'Aula de Turisme de la Universitat Jaume I, la Federació Valenciana de Municipis i Províncies, l'Agència Valenciana de Turisme, i la Conselleria d'Educació, Investigació, Cultura i Esport. En aquesta sessió s'ha presentat el projecte de la «Línia XYZ», una sèrie de rutes de «memòria» ubicades entre Alcúdia de Veo i Algímia d'Almonacid, Almenara i La Llosa i Xèrica. Aquesta línia és considerada la línia defensiva més llarga en la història bèl·lica d'Espanya, va ser construïda durant la Guerra Civil, dins de la Batalla de Llevant, per frenar l'avanç de Franco cap a València.



Candidatura a Patrimonio de la Humanidad

La Diputación ha sumado un paso más en su ambición de convertir la candidatura 'Camins del Penyagolosa' en Patrimonio Mundial de la UNESCO, con la presentación del libro, 'Camins del Penyagolosa. Un itinerario cultural a conservar' y que se incluye dentro del expediente que la administración provincial está cerrando de la mano de la Cátedra de Centros Históricos e Itinerarios Culturales de la Universitat Jaume I para oficializar la candidatura.



Nueva edición de "Castelló, mar i muntanya"



La Diputación impulsa la segunda edición de 'Castelló, mar i muntanya', con una inversión de 70.000 euros. Esta iniciativa permitirá poner a disposición de miles de estudiantes de la provincia un total de 230 kilómetros de sendas de un total de 23 municipios: Vistabella, Benafigos, Culla, Catí, Morella, Xodos, Alcalà de Xivert, Santa Magdalena de Pulpis, Villahermosa del Río, Castell de Cabres, Herbés, Ain, Alcudia de Veo, Sueras, Montán, Montanejos, Eslda, Chóvar, Alfonteguil·la, Eslda, Fredes, Espadilla y Benicàssim. Por otra parte, los institutos castellonenses que así lo soliciten podrán organizar gracias a la segunda edición de 'Castelló, mar i muntanya' actividades de piragüismo y vela en el litoral de Burriana, Castellón, Oropesa del Mar y Vinaròs.

Promoción turística de la provincia

La Diputación intensificó su campaña de promoción turística de la provincia con una decena de acciones estratégicas encaminadas a proyectar Castellón como destino turístico a nivel nacional e internacional. Así, han presentado la provincia de Castellón a touroperadores, periodistas y generadores de opinión procedentes de Alemania, Francia e Irlanda. Entre algunas de las actividades se realizó un recorrido por rutas senderistas de la provincia.





Apoyo a la Fundación Pro-Monasterio Basílica de San Pascual Bailón

La Diputación de Castellón ha consignado 10.000 euros para renovar su compromiso con la Fundación Pro-Monasterio Basílica de San Pascual Bailón. A través de un convenio de colaboración, el Gobierno Provincial favorecerá las acciones promovidas desde la entidad a la hora de convertir el patrimonio sacro de la Basílica y la figura de San Pascual en un atractivo turístico y cultural para Vila-real.



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Letras del Mediterráneo

Letras del Mediterráneo es una iniciativa de promoción de Castellón a través de la literatura, un innovador certamen literario ideado para descubrir la provincia a través de novelas de reconocidos escritores. Nació para revolucionar la actividad cultural y turística de toda la provincia y convertir la literatura en el mejor escaparate de los innumerables atractivos que atesoran nuestros municipios.

Con este ambicioso proyecto convertimos las plumas de reconocidos autores en nuestro mejor reclamo turístico y las bibliotecas de toda España en un escaparate que nos permite llegar a millones de potenciales turistas.

El galardón de Letras del Mediterráneo en su categoría de novela romántica ha recaído sobre **Megan Maxwell**, la más célebre escritora española de novela romántica y autora de numerosos bestsellers y con millones de ejemplares vendidos en todo el mundo.

En esta línea, y conscientes de que nuestra esencia y legado nos ofrecen un patrimonio histórico envidiable, la segunda edición de esta herramienta de promoción convierte la provincia en el eje de una novela histórica inspirada en la Guerra Carlista de la mano del escritor madrileño, **León Arsenal**.

Considerada para muchos como la gran dama europea de la novela negra, **Rosa Ribas** ambienta su novela, de corte fantástico, en la provincia de Castellón ayudándonos a toda la provincia a seguir escribiendo las mejores páginas de este rincón del Mediterráneo.

Por último, con el mismo objetivo, la pluma del escritor, **Julio César Cano**, será otra aliada turística de la provincia. El inspector Monfort, protagonista del libro 'Asesinato en la plaza de la Farola' repite la capital como escenario en su investigación.

El galardón se otorga en reconocimiento a esta trayectoria literaria, y el escritor distinguido, al aceptarlo, se compromete a que su trabajo se sitúe narrativamente también en la provincia de Castellón y sea publicado por una editorial con distribución nacional o internacional.

Además, siguiendo la estela literaria, el próximo día 29 de junio se pone en marcha la segunda edición de la Feria de la Novela Romántica. Será un punto de encuentro de escritores, lectores, editoriales y amantes del género. Durante 4 días, los libros inundarán el paseo Pilar Coloma de Benicàssim y se podrán encontrar las últimas publicaciones en una feria singular.

**Víctor J. Maicas.**

Escritor

Al dejar atrás Ontario y adentrarse en Quebec, uno piensa por unos instantes que la bandera roja y blanca con la hoja de arce en su centro ya no tiene nada que ver con estas tierras, pues la bandera azul con una gran cruz blanca es la que forma parte de su paisaje, sobre todo en su capital, es decir, en la propia ciudad de Quebec. Y es que como ustedes descubrirán no solo es la bandera lo que cambia, sino también la lengua, el estilo de construcción de las casas y la forma de vida y costumbres de la gente. Porque si en Ottawa se podría llegar a pensar que están en el mismísimo Londres, al entrar en la provincia de Quebec quizás sientan que acaban de entrar en la vieja Francia.

Sí, tanto en Montreal como en "La Ville de Québec", sus sentidos se impregnarán de un sabor francés. Así pues, en cuanto entren en Montreal despierten también a sus sentidos del olfato y del gusto para que, junto con los otros tres, empiecen a disfrutar al unísono de una ciudad que tiene mucho que ofrecerles tanto a nivel gastronómico como cultural. Visiten su legendario y espectacular Estadio Olímpico, sus barrios de enormes rascacielos así como también esos otros cuyas casas de pocas alturas les harán creer que están cerca de la campiña, pues no en vano la ciudad de Montreal goza de un sinfín de grandes parques y zonas ajardinadas. Por supuesto, paseen por sus grandes bulevares y no dejen de bajar al metro no precisamente para subirse a sus vagones, sino para descubrir una ciudad subterránea que resguarda a sus habitantes cuando el frío polar invade estas tierras. Tanto desde la calle como incluso desde muchos de sus edificios se puede acceder a esta

"ciudad bajo tierra", pues en ella se encuentran todo tipo de tiendas y lugares de ocio sin que uno tenga que subir a la superficie.

Y bueno, cómo no, acérquense a su coqueto puerto, puesto que justo enfrente de él encontrarán el centro histórico de la ciudad con su "Basilique de Notre-Dame", su "Champ de Mars", el "Hôtel de Ville", "Le Marché Bonsecours" o la "Place Jacques-Cartier". Y no, no estarán en París, pero desde luego el estilo arquitectónico de sus edificios y el ambiente que los rodea así se lo harán creer a su subconsciente en un determinado momento.

Pero si todavía no se han impregnado lo suficiente de ese sabor francés de la cosmopolita Montreal, entonces sigan el curso del río San Lorenzo para llegar a la ciudad de Quebec, esa que ahora sí les hará creer sin lugar a dudas que están en el mismo corazón de Europa. De un estilo totalmente francés y con el espectacular y majestuoso Castillo de Frontenac presidiendo la ciudad, los encantos de esta pequeña urbe les fascinarán desde un primer momento. Visiten la Ciudadela, sus alrededores y cada uno de los monumentos de su centro histórico, así como también el Parlamento y tantas otras edificaciones que no dejarán de sorprenderlos. Paseen por la "Terrasse Dufferin" para admirar el río San Lorenzo en su plenitud y tomen el funicular para acercarse a él, puesto que junto a su puerto descubrirán un barrio cuyas calles y callejuelas se asemejan a un delicado cuento de infancia. Calles empedradas, buhardillas al más puro estilo parisino y un sinfín de cafés que les darán la bienvenida mientras los músicos callejeros les regalan sus melodías al son del violín. Sin lugar a dudas, sabor latino en su plenitud.

Buen viaje y... ¡"au revoir"!

DESCUBRE NUESTROS
VIAJES ESTRELLA
SÓLO CON NOSOTROS

Halón
viajes

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

¡Ven al stand de Auto-Real / Sevi-Real en la Feria Motorocasión de Castellón!



Te esperamos del **8 al 11 de Junio**
en Refeyme, Recinto de Ferias
y Mercados de Castellón.

Das WeltAuto.

Vehículos de Ocasión de calidad. Garantizados.



Auto-Real (concesionario Oficial Volkswagen)
Camí de la Travessa, 26 - Vila-real - Tel. 964 52 01 58
dasweltauto.es/autoreal

Sevi-Real (concesionario Oficial SEAT)
Av. Castell Vell, 87 - Castellón - Tel. 964 34 29 00
dasweltauto.es/sevireal

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>