

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 77 - Julio 2017 - 2€

Cortes de Arenoso
valioso legado natural

Restaurante

Brisamar

(Groc de Castellón)

Restaurante
(Vila-real)

Aenfis

Elabora tu propia
leche merengada

Camping y Bungalows

Oasis

(Orpesa)

Coctelería:

Yeray Monforte. Top 10 España

Berenjena y Sandía: Las estrellas del verano

SUMARIO

Ashotur	4
Turismo provincial	6
Castellón Ciudad: Descúbrela	8
Castellón, el mejor escenario al aire libre	10
Literatura y viaje: Escandinavia	12
Camping y bungalows Oasis (Oropesa)	14
Restaurante Brisamar (Grao de Castellón)	17
El vino del mes: Bellmunt i Oliver - Gran Brut	22
Este verano busca coctelería de calidad	23
El arte de la sala. Historia del Maestro de Sala	24
Bar - Restaurante Menfis (Vila-real)	26
Volver a disfrutar de la carne de cordero	28
Productos de Castellón: Sentiments Gourmet	30
Berenjena y Sandía. Productos de temporada	32
Productos Gourmet: Cava Recaredo - Hongo Matsutake	34
Panadería y repostería artesanal: Pilotes y Pasqualets	36
Cocina tradicional: Olla de cardos - leche merengada...	38
Alimentos congelados: Marisco	40
Tesoros de la provincia: Sot de Ferrer	42
Deportes Náuticos	44
Aeropuerto de Castelló	45
UJI: Ruta por los molinos harineros hidráulicos	47
Diputación provincial. Noticias destacadas	48
Agenda cultural y de ocio	50





Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

La formación especializada en gestión hotelera y gastronómica sigue siendo una de las asignaturas pendientes para los profesionales del sector en nuestra provincia.

Está claro que dirigir, gestionar y liderar una empresa en los tiempos que corren es cada vez más exigente. Por tanto, en lo que se refiere a las aptitudes y actitudes que debe reunir hoy en día el directivo de una empresa hostelera para tener éxito está en la combinación de dos variables importantes: por un lado el conocimiento de las herramientas del management enfocadas específicamente a cada empresa, sea hotel o sea restaurante; por otro lado, la capacidad de adaptación a los nuevos tiempos y la demanda del turista.

Hoy en día para dirigir un hotel o un restaurante la formación es condición imprescindible. No basta con querer sino que hay que saber, para convertir el negocio en rentable y altamente competitivo.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



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 es el protagonista de la temporada estival

El turismo es, sin duda, el gran protagonista de la temporada estival en nuestra provincia convirtiéndose en un pilar económico y laboral fundamental de nuestra economía.

Para que efectivamente esto sea posible, empresarios e instituciones prolongarán durante todo el verano la campaña de promoción turística gestada desde el Patronato Provincial de Turismo y Ashotur con el objetivo de atraer grandes masas de visitantes y que nuestra provincia se convierta en uno de los principales destinos vacacionales de nuestras costas escogido por más de un millón de turistas.

Así, después de que entre los meses de junio y septiembre del año pasado llegarán a la provincia un total de 976.123 visitantes, desde todos los agentes implicados llevamos meses trabajando para que esa cifra se quede corta y superemos la barrera del millón de turistas, cifra que convertirá al turismo en la principal fuente de ingresos y oportunidades laborales para miles de castellonenses.

Por tanto, durante los dos próximos meses la Diputación de Castellón llevará a cabo numerosas actividades para promocionar la provincia, que darán continuidad a las acciones estratégicas ya materializadas a través de los *presstrip* y viajes de familiarización con prescriptores de Alemania, Francia, Bélgica e Inglaterra realizados a lo largo de mayo. Entre las acciones se programó la presencia, el pasado 11 de junio, en la ciudad gala de Dijon, con un stand en la zona de expositores de la prueba de la Copa del Mundo de Patinaje.

Igualmente, para incentivar la llegada de turistas procedentes de Francia, entre el 19 y el 23 de junio se programó un viaje de prensa con dos medios digitales especializados en senderismo y *trekking Blog trip*.



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

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>

Cortes de Arenoso y su valioso legado natural

Un espectacular paisaje -rodeado de una de las formaciones de pinos y rebollos más importantes de la Comunidad Valenciana- resguarda la histórica población de Cortes de Arenoso, en el límite con la provincia de Teruel. Fue habitada por íberos, romanos y árabes hasta su reconquista por Ximén Pérez de Tarazona, señor de Arenós y lugarteniente de Jaime I El Conquistador. De hecho, en la actualidad, sus vecinos se muestran orgullosos de conservar todavía un Rebollo de más de 700 años de edad, que se ha convertido en el árbol de su especie más viejo de España. Muchos le llaman de forma entrañable “El Abuelo” y constituye un importante legado natural de Cortes de Arenoso, junto a sus fuentes, cuyas aguas han sido calificadas como “minerales naturales”, entre las mejores de España.

Además, con una altitud de 1.710 metros sobre el nivel del mar, alberga el segundo pico más alto de la provincia, el Cabezo de la Cruz, y numerosos senderos a lo largo del término municipal invitan al visitante a disfrutar de increíbles parajes.

En el núcleo urbano de Cortes también se conservan importantes edificaciones históricas, como el Ayuntamiento y la Iglesia de Nuestra Señora de los Ángeles. El órgano es de 1775, obra de Martín Usarla, del que quedan algunos restos.

Una de las visitas obligadas por su antigüedad y singularidad es el Museo Etnológico del Pan, antiguamente horno comunal moruno, utilizado para amasar el pan hasta los años 90. Actualmente se puede admirar, la antigua cúpula árabe, el horno, los viejos utensilios y unidades de medida, de origen musulmán.

Por otra parte, destaca San Vicente de Piedrahita, pedanía cercana, fundada por los árabes, donde predicó San Vicente Ferrer. Junto a la pedanía de San Vicente, y comunicado por una cuesta, se encuentra el conocido como Caseríos del Cerrito, un conjunto construido en piedra en seco y declarado Casco Histórico y de Interés Singular.

Respecto a la gastronomía típica de Cortes recoge platos como el trufado de gallina, la pepitoria de sangre de cordero, la potente olla y las güeñas con ajo. En repostería destacan las higas albardadas en el carnaval, las paciencias, el mostillo de miel, el bollo de azúcar y la cuajada.

Información y fotografías:



**Ayuntamiento de
Cortes de Arenoso**
Calle Mayor 1
Telf.: 964 38 31 10







Innovamos para
el bienestar de mañana



Gama de grises: La Expulsión de los moriscos



Patricia Mir Soria.

*Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural*

La sección 'Castellón ciudad, descúbrela' nos lleva en este tórrido mes de julio hasta los primeros años del pasado siglo XVII. La centuria arranca con 'La expulsión de los moriscos', decreto del rey Felipe III en 1609 por el cual se expulsa a los moriscos del Reino de Valencia, una población muy numerosa por estas latitudes. Nos recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio J. Gascó Sidro, que los sarracenos suponían un tercio de los habitantes en el Levante. No hay que olvidar que se trataba de mano de obra muy barata para el cultivo de las tierras de los nobles valencianos.

En la provincia de Castellón los islámicos salieron en embarcaciones desde los puertos de Vinaròs y Moncofa; 15.208 y 5.690 personas respectivamente. Señala Gascó que de la ciudad de Castellón está documentado que salieron cerca de 24 familias moriscas.

Para recrear este momento capital de la historia recomendamos al visitante la visita al Museu de Belles Arts de Castellón, donde se custodia el magnífico lienzo que el pintor Gabriel Puig Roda pintó en 1894.

El cuadro de tema histórico tiene unas dimensiones de 5,40 x 3,60 metros. Puig Roda lo pintó para la Diputación de Castellón como agradecimiento al pensionado que la corporación provincial le otorgó para ampliar sus estudios en Roma. Otro maestro de los pinceles, el pintor Porcar, reconoció en este cuadro una de las obras más brillantes del autor. "El tema revela la gran maestría alcanzada y la plenitud de su genio", señalaba Porcar.



Si el espectador se sitúa frente a esta obra podrá sobrecogerse ante las escenas que Puig Roda plas-
mó. Una composición de expolio y desespero ante el horizonte de la emigración, decía Gonzalo Puerto
Mezquita. “La gama de grises, apareciendo las figuras en un atardecer de nuestras playas, hacia el oeste
africano, nimbando horizontes lejanos detrás de las galeras que esperan a los forzosos emigrantes”, afirma
el teórico castellonense.

El pintor incluyó la cruz de término de Tírig, peirón de la Valltorta, para indicar al espectador que el
embarque ocurrió en una de las playas próximas a Vinaròs. En el margen izquierdo un alguacil revisa las
pertenencias guardadas en un cofre ahora abierto y saqueado. En el centro un grupo de dos mujeres y un
niño resumen el lamento de todo un pueblo.

Los cristianos borraron toda huella islámica. En la capital la antigua mezquita se derribó levantándose
en su lugar la iglesia de San Nicolás de Bari, hoy calle Alloza 143. Ermita que sufrió una importante reforma
entre 1608 y 1611, cuando se encarga al escultor Joan Baptista Vázquez un retablo para el altar mayor. En
1685, y bajo la dirección del maestro Pere Vilallave, se construyen las tres capillas laterales y se prolonga
la nave un tramo más.

Pero no fue hasta 1736 cuando el templo acaba de adquirir su configuración actual con una nueva
restauración y ampliación de la sacristía. En 1780 se construye adosada a un lateral la casa del ermitaño,
que se desplomó hace varias décadas. Tras su utilización durante la Guerra Civil como sede de una logia
masónica, se reformó de nuevo en 1942.

Según la descripción del catálogo municipal, la fachada de la ermita es elegante, enmarcada por pi-
lastras hasta la cornisa mixtilínea y con dibujo figurando sillares regulares. El acceso es adintelado, con
portada de piedra y zócalo del mismo material. En su lateral hay un retablo cerámico con imagen del santo.
Sobre la puerta se abre un amplio óculo acristalado y enrejado y, más arriba, espadaña con campana y
adornos de jarrones.

El interior es de una sola nave de cuatro tramos, con tres capillas laterales y cubierta de cañón salvo
en el presbiterio, separado por cancela metálica, que se cubre con cúpula ciega. El grupo escultórico
del altar, presidido por San Nicolás en su hornacina, es obra del escultor de San Jordi, Joan Baptista
Folía Pradez, realizado en los años cuarenta del pasado siglo. La ermita conservaba también un valioso
óleo representando al titular que fue pintado por el artista segorbino José Camerón Bonanat hacia 1775,
actualmente en el Museo de la Catedral.



Castellón, el mejor escenario deportivo al aire libre del Mediterráneo

El deporte se ha convertido en un importante atractivo turístico para la provincia de Castellón y por eso desde la Diputación se trabaja para que esta tierra sea un referente internacional y el mejor escenario deportivo al aire libre de todo el Mediterráneo. En este sentido, ha organizado un completo programa de circuitos en la costa. De ellos, la principal novedad es el I Circuito Provincial Aguas Abiertas de la Diputació, que reunirá en aguas del mar Mediterráneo a centenares de nadadores. Con diez pruebas, el III Circuito Provincial Tennis Playa es el que más fechas comprende desde su inicio en Alcossebre. Por su parte, el IV Circuito de Triatlón, llegará a distintas poblaciones del litoral; de igual modo que el Circuito de Carreras Nocturnas alcanzará este verano su cuarta edición y consolida el calendario de competiciones.





I Trofeo Aguas Abiertas Diputación 2017

- Travessia Platja d'Almassora - 8 de julio
- Travessia Xilxes - 16 de julio
- Travessia Platges d'Oropesa - 29 de julio
- Travessia Playa del Gurugú Grao de Castellón - 30 de julio
- Travessia Rototom Sunsplash Benicàssim - 5 de agosto
- Travessia Platja Casablanca d'Almenara

III Circuito Provincial de Tenis Playa

- Alcossebre - 1 de julio
- Oropesa del Mar - 8 de julio
- Almassora - 15 de julio
- Cabanes - 16 de julio
- Benicàssim - 22 de julio
- Castellón - 29 de julio
- Almenara - 6 agosto
- Nules - 12 de agosto
- Peñíscola - 19 de agosto
- Benicàssim - 26 de agosto

IV Circuito de carreras populares nocturnas Diputación de Castellón

- 10K Oropesa - 15 de julio
- 10K Vinaròs - 12 de agosto
- 10K Benicàssim - 26 de agosto

IV Circuit Triatló Diputació de Castelló

- Alcossebre - 23 de juliol
- Burriana - 27 de agost
- Benicàssim - 2 de setembre



En Castellón hay algo que nos une a ti. Una línea que conecta nuestra tierra con tu mesa, nuestro mar con tu despensa.



Una ruta por llanuras y montañas para llevarte el aroma de nuestros productos, una experiencia que te guiará por los sabores más naturales y entrañables de la provincia.



Vuelve a sentir el sabor de lo auténtico.



Infórmate sobre eventos y ferias gastronómicas de la provincia

www.castellorutadesabor.es  

Escandinavia

Naturaleza y bienestar



Víctor J. Maicas.

Escritor

Es difícil encontrar en cualquier otro lugar del mundo una armonía entre naturaleza y bienestar como el que se produce en estos países del norte de Europa. Un lugar en donde la solidaridad está presente tanto entre los individuos que allí viven, como la relación de estos con su entorno natural. Y es que además de amar a la naturaleza, estos países están organizados en sociedades solidarias en donde todo el mundo ha de colaborar para así conservar y fortalecer su admirado “Estado del Bienestar”.

Así pues, en esta ocasión les hablaré brevemente de lo que pude observar en estos países escandinavos a través de un mar diferente, de un mar sobrio y frío que solo ofrece su cara más amable en los dos meses escasos en que dura su verano. Sí, estoy hablando del mar Báltico y sus adyacentes, cuyas aguas bañan, entre otras, las costas de Suecia, Noruega y Dinamarca. Las visité precisamente en esa época, en esa estación en la que la noche se confunde con el día, y en la que el sol se empeña día tras día en mostrar sus virtudes en detrimento de una oscuridad que apenas se deja entrever. Los paisajes son espectaculares y sus inmensos bosques verdes son acariciados por infinidad de riachuelos originados por el deshielo, iniciado unos meses atrás. Cada ladera de montaña deja caer sus lágrimas hacia un río que no lo es, puesto que los fiordos son parte de un mar que hace millones de años decidió adentrarse hacia el interior de aquellas tierras para, posiblemente, descubrir así su inmensa belleza. La naturaleza, sin lugar a dudas, se muestra en toda su plenitud en esta parte del planeta.

Visité varias ciudades, pero hoy solo les hablaré de un par de ellas. Una de las que más me impresionó por su belleza, fue sin duda Estocolmo. Su conglomerado de pequeños islotes, unidos entre ellos por una infinidad de puentes, le dan a la ciudad un cierto aire de hermanamiento con el mar. Su casco viejo, el Gamla Stan, mezcla la belleza de sus antiguas casas con la majestuosidad de su Palacio Real. El casco histórico te sorprende a cada paso, mientras que sus innumerables canales te trasladan a infinidad de bosques dentro de la ciudad, demostrando una vez más el amor que estos pueblos sienten por la naturaleza y el mar.

Pero no solo Estocolmo me mostró sus encantos, pues también Copenhague lo hizo. Se dice de los daneses que son los latinos del norte, y la verdad es que así me lo pareció al visitar su capital. Quizá fue solo una impresión, pero pude observar cómo y de qué forma en ella hay más vida en la calle que en el resto de ciudades de esta zona. Su antiguo puerto, El Nyhavn, es un hervidero de juventud al caer la tarde durante el período estival. Sus calles peatonales están repletas de gente, y el aspecto de las mismas y de sus casas se asemeja, salvando las distancias, a las de cualquier calle de Ámsterdam. La ciudad rebosa vida, y la mirada de sus gentes te contagia ese bienestar y seguridad que produce una sociedad sana en sus habitantes.

DESCUBRE NUESTROS
VIAJES ESTRELLA
 SÓLO CON NOSOTROS

Halón
viajes

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

ENTREGA
INMEDIATA

el éxito del verano

2.000 € de ahorro
en Seminuevos Volkswagen y SEAT.
SOLO DEL 3 AL 8 DE JULIO

Das WeltAuto.

Vehículos de Ocasión de calidad. Garantizados.



Bonificación sobre PVP, IVA incluido, para clientes particulares y autónomos que financien a través de Volkswagen Finance SA EFC (según condiciones contractuales), aplicable a todos los vehículos Das WeltAuto de la marca SEAT y Volkswagen con hasta dos años de antigüedad disponibles en la Red Das WeltAuto Volkswagen y SEAT sujeta a un capital mínimo de 10.000 € para la marca SEAT, y un capital mínimo de 10.500 € para la marca Volkswagen, y una duración y permanencia mínima de la financiación de 48 meses. TIN 8,99%. TAE 10,80%. Ejemplo de cuota 217,91 €. Com. de Apertura: 3,00% (315,0 €). Importe total del crédito: 10.500 €. Importe total adeudado: 13.389,71 €. Oferta válida para unidades comercializadas hasta el 08/07/2017. Incompatible con otras ofertas financieras.

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

Camping Oasis

(Oropesa del Mar)



Excelente ubicación y constante innovación en sus servicios han convertido el Camping Oasis de Oropesa del Mar en un auténtico "refugio turístico" donde poder divertirse, relajarse y disfrutar del sol, la playa y la amplísima oferta lúdica, gastronómica y cultural de este rincón del Mediterráneo. Y es que sus playas extensas y abiertas en el norte, junto a sus bahías, acantilados y hermosas calas convierten a Oropesa del Mar en un verdadero paraíso para los viajeros que buscan mar y buen clima.

A escasos 200 metros de la playa de Les Amplaries y dentro de la ciudad de vacaciones Marina D'Or, el Camping Oasis dispone de renovadas instalaciones, con parque infantil y piscina para niños y adultos, con cascadas terapéuticas. Además, se caracteriza por disponer de unos confortables bungalows de madera, de diferentes modelos, que cuentan con sala de estar con TV vía satélite, zona de cocina y pequeño porche. También hay parcelas de unos 80 metros cuadrados, con aseo privado, ducha, lavabo y fregadero, que tienen sombra en verano y sol, en invierno.

El camping tiene, incluso, un gran Jacuzzi de agua caliente exterior, bar-restaurante, supermercado, lavandería, duchas con agua caliente gratis, antena parabólica, conexión WI-FI y ordenadores de acceso público. A todo ello hay que sumar la variada animación turística con juegos y concursos infantiles, así como la disponibilidad de alquiler de bicicletas.

Desde este excepcional alojamiento, el visitante puede descubrir la costa de Oropesa, que se extiende a lo largo de 12 kilómetros con siete playas que se distinguen principalmente por su diversidad y la pureza de sus aguas.

Al norte del cabo de Oropesa del Mar, se abren las extensas playas de Les Amplaries y de Morro de Gos, de blancas arenas, ideales para practicar deportes náuticos y, más hacia el sur, la bahía de la Concha, de aguas quietas y tranquilas, con una longitud de quinientos metros de fina arena que acaba fundiéndose con el paseo marítimo.

Además, se puede recorrer a pie o en bicicleta las bellas rutas que ofrecen los diversos parajes naturales de la zona, practicar todo tipo de deportes tanto en tierra como en mar y pasarlo en grande con un sinfín de fiestas y actividades durante todo el año. Por ello, durante toda la temporada de verano existen numerosos actos culturales y deportivos.

Es interesante también recorrer el casco antiguo de esta bella e histórica población, visitando las ruinas de murallas y el castillo árabe, la ermita Virgen de la Paciencia y la ciudad de los anticuarios. Los paseos marítimos se caracterizan por la longitud de su recorrido y la tranquilidad que ofrecen a los visitantes: se extienden desde el puerto, y a lo largo de las playas de la Concha y Morro de Gos, pasando por el Cabo de Oropesa, coronado por la torre del Rey y el faro.

Verdaderamente, el Camping Oasis se presenta como un alojamiento moderno, confortable y familiar, donde poder desconectar y disfrutar de unas merecidas vacaciones.

Camping Oasis

Avenida Barcelona s/n (Junto a Marina d'Or)

Teléfono: 964 31 96 77

oasis@camping-oropesa.com



Los que ya hemos publicado

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



Hotel María de Luna (Segorbe)
Avda. Com. Valenciana, 2 - 964 711 312



Thalasso Hotel El Palasiè (Benicàssim)
C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250



C. Rurals Penyagolosa (Vistabella)
Camí Cementeri, 1 - 600 381 045



Palau dels Osset (Forcall)
Plaza Mayor, 16 - 964 171 180



H. Rosaleda del Mijares (Montanejos)
Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079



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



Hotel-Rest. Viñas Viejas (Fuentes de Ayódar)
Ctra. de Ayódar S/N - 964 618 111



Hotel-Rest. Muvabeach (Peñíscola)
C/ Porteta 1 - 964 845 162



Hotel El Faixero (Cinctorres)
Carretera Iglesias, 7 - 964 18 10 75



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



Hotel-Rest. La Castellana (Benassal)
Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17



Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418



Mar de Fulles (Alfondegulla)
Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809



El Pati de L'Oroneta (Serra d'en Galcerà)
C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143



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



Hotel Rest. Cardenal Ram (Morella)
Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46



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



Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu)
Calle de Historiador Beti, 9 - 964 416 082



Hotel Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso)
Plaza Iglesia - 964 124 529



Hotel Rural El Prat (Llucena)
Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203



Restaurante Brisamar

(Grao de Castellón)

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

Historia y gastronomía: 4 generaciones



Juan, Ángel y Javier, soporte del Restaurante Brisamar

Hoy vamos al Grao de Castellón para conocer el Restaurante Brisamar. Nos recibe el propietario Ángel Nicolau Cano quien nos cuenta los orígenes del establecimiento. El restaurante es el fruto de una empresa familiar, emprendida en el año 1927. Vicente Bastán “Nasi” y Manuela Solsona “Nela”, compraron la “Taberna de Tom”, un humilde local que se dedicaba a la venta de vino. Con el paso del tiempo se incluyeron otros servicios, como el café y juegos de mesa, para que los clientes, en su mayoría pescadores, amenizaran los días de mal tiempo en los que no podían salir a faenar. Desde ese momento se conocería como el “Café de Nasi”.

Unos años antes de la contienda civil, en vísperas de fiestas se organizaban espectáculos de flamenco, debido a la gran afición en la zona por el cante. Durante la Guerra Civil, el local fue requisado por el ejército para la caballería, pero por la mediación del cura de aquel entonces, Mosen Llorens, al no tener iglesia donde oficiar, hizo los trámites pertinentes para habilitar el Café como templo religioso hasta 1939.

En la posguerra se fue volviendo poco a poco a la normalidad, el Café se convierte en punto de reunión y tertulia, acogiendo peñas culturales y deportivas. La más famosa la “Peña Basilio” que aupaba al C.D. Castellón.

El negocio familiar se fue ampliando, con la segunda generación de hosteleros, Manuela Bastán “Neleta” y Ramón Nicolau. Ellos fueron los primeros abastecedores del Club Náutico, el cual regentaron durante 22 años, también atendían al mismo tiempo la Cantina de la Lonja y el Comedor del Puerto. Una vez finalizada la regencia del Club Náutico se procedió a remodelar el bar original, que en aquel entonces se llamaba “Miramar”, con nuevos servicios, siendo bodega, pastelería, lechería con reparto diario a domicilio y despacho de quinielas. En 1957 se acomete la reforma más importante y pasa a su nombre actual “Brisamar”.

Desde 1970 el negocio pasa a la tercera generación, Ángel Ramón Nicolau y Erundina Cano, realizan varias reformas en el local para adaptar el negocio a las nuevas demandas, la más importante en 1984, en la cual, desaparecen las habitaciones y se pasa a disponer de nuevos espacios para el servicio de restaurante.

Actualmente es la cuarta generación quien está al frente del negocio familiar. El local cuenta con un comedor para unos ochenta comensales, tres privados y una terraza exterior. Es un local de corte clásico tanto en mantelería como en cubertería, en el espacio resalta la madera y el estilo marinero.

Nos sentamos a la mesa para degustar el siguiente menú:

Crema de calabaza, carabinero, pipas y brotes

Crema fría de calabaza de textura aterciopelada donde el sabor dulzón de ésta contrasta con la potencia del carabinero. Las pipas le aportan un toque crujiente y casan bien con los demás ingredientes. Los brotes refrescan y suavizan la intensidad del bocado.

Atún confitado, piña braseada, mermelada de tomate e hilos de Kataifi

Sobre una rodaja de piña marcada en plancha encontramos un generoso taco de atún cocinado perfectamente en aceite aromatizado con ajo. Le acompaña una compota de tomate que no está excesivamente dulce. Bocado bien equilibrado. La pasta Kataifi le da volumen al plato y además aporta una textura crujiente.



Sepionet a la plancha, habitas, ajos tiernos y chips de alcachofa

Crema de calabaza, carabinero, pipas y brotes



Atún confitado, piña braseada, mermelada de tomate e hilos de Kataifi



Timbal de patata y pulpo



Arroz con galera, sepia, pulpo y alcachofas



Soufflé de merengue



Café Brisamar



Timbal de patata y pulpo

Sobre un puré de patata sencillo, sin grasas y de textura sedosa encontramos rodajas de pulpo de roca de la zona. El ingrediente principal tiene la perfecta cocción, está jugoso y sabroso, se deshace en la boca. Aromatizado con aceite de ajo y pimentón dulce. Un bocado exquisito.

Sepionet a la plancha, habitas, ajos tiernos y chips de alcachofa

Esta combinación difícilmente puede fallar si se hace bien. Y además, aquí la materia prima es de calidad, el sepionet está exquisito y los ajos tiernos y las habas en su punto.

Arroz con galera, sepia, pulpo y alcachofas

Color precioso con matices verdosos que le aporta la alcachofa. Se nota la generosidad del chef en cuanto al número de trozos de sepia y pulpo. Sabor intenso y punto de arroz perfecto. Un bocado exquisito.

Soufflé de merengue

Postre clásico que en muy pocos lugares podemos encontrar. En el interior del merengue encontramos una base de galletas y helado de vainilla. El soufflé está decorado con frutas y el camarero lo flambea con ron a la vista del cliente. Un auténtico placer poder degustar este postre.

Café Brisamar

Este café servido en copa es una delicia. Trifásico en el que encontramos en el fondo ron blanco con una guinda, en la segunda capa café y por último nata montada. Bebida divertida y apetecible.





Como hemos podido observar la oferta gastronómica es una propuesta de cocina mediterránea, donde la materia prima es de calidad, sobre todo los pescados traídos directamente de la lonja, los cuales son tratados con respeto destacando los procesos de horneado y a la sal.

Cuentan con una carta y además participan en las jornadas del pulpo y la sepia, de la galera y en la del arroz a banda ofreciendo menús degustación. El chef Juan García sabe muy bien manejarse en su cocina y prueba de ello son los 41 años que lleva en ella. El servicio es excepcional, Javier Bernat es el modelo del perfecto maître y también lleva en el restaurante casi 30 años.

Se nota que en esta casa los trabajadores también son parte de la familia. Los clientes, cuatro generaciones después, siguen recibiendo la calidez y el buen trato que se inició hace ya más de cincuenta años.

Restaurante Brisamar

Paseo Buenavista, 26. Grao de Castellón

Teléfono: 964 283 664

www.rtebrisamar.es info@rtebrisamar.es

Los que ya hemos visitado

Cal Paradis (Vall d'Alba)

Avda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31



Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló)

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



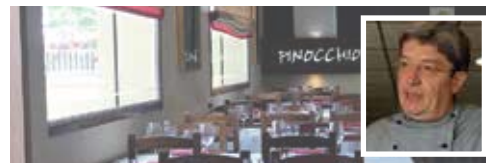
Rest. Il Fragolino Due (Castellón)

C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00



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



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



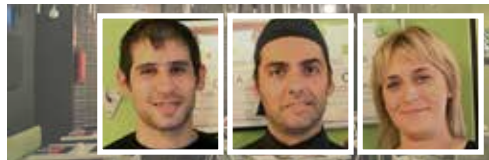
Rest. Rafael (Grao de Castellón)
C/ Churruca, 28 - 964 28 21 85



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



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



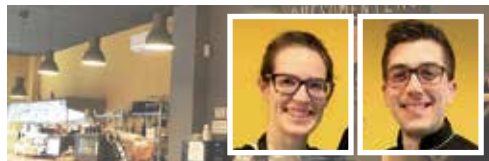
Restaurante La Llenega (Castellón)
C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26



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



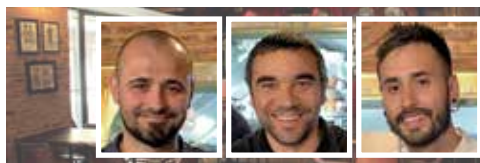
Ous & Caragols (l'Alcora)
Avda. Cortes Valencianas, 3 - 678 528 339



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



Restaurante El Cid (Onda)
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045



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



David Sanjuan

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

BELLMUNT I OLIVER GRAN BRUT



Con la canícula ya asentada después de este final de junio tan caluroso, apetece un vino refrescante con el que poder soportar mejor estas temperaturas de inicio de verano. Por ese motivo el elegido para la reseña de este mes es el espumoso Bellmunt i Oliver Gran Brut que elabora Ildvm Vinarius en Cabanes.

Este vino, del que actualmente se encuentra a la venta la añada 2014, se elabora dentro de la I.G.P. Castelló con uvas de las variedades Chardonnay y Pinot Noir de las viñas que Victor Bellmunt tiene plantadas a 350m de altura en terrazas calizas de la partida de la Argamassa de Cabanes que le confieren una mineralidad y, sobre todo, un frescor muy apetecibles en este periodo del año.

Después de la primera fermentación recibe una crianza de alrededor de 20 meses en botella con sus lías para proporcionarle mayor estructura y potencial de guarda.

Cuando lo observamos en la copa apreciamos un color amarillo pajizo con verdes y una burbuja vibrante. Al olerlo presenta notas herbáceas (hinojo), fruta blanca (manzana verde) y levaduras (panadería). Incluso podemos apreciar tal como se va abriendo el vino, como también ocurre en los grandes Champagnes franceses elaborados en su totalidad o en parte con Pinot Noir, los frutos rojos (fresa, frambuesa) tan característicos que aporta esta variedad de uva a los vinos espumosos.

Durante el trago sentimos un gran frescor fruto de la marcada acidez y las burbujas, dejando un final vibrante y a la vez cremoso fruto de la larga crianza.

Este espumoso se disfruta perfectamente tomado solo como aperitivo pero donde realmente sobresale es durante las comidas. Platos de pescado y marisco en todas sus modalidades y aperitivos ligeros se disfrutarán aún más si van acompañados por este vino.

Además, también con los escabeches, que habitualmente son muy difíciles de maridar, debido a su buena acidez este vino nos dará grandes momentos de placer.

Precio medio: 9€

ESTE VERANO BUSCA COCTELERÍA DE CALIDAD



Yeray Monforte
Barman

Llega el verano, y la fiebre de la coctelería aparece en muchos bares, restaurantes, chiringuitos, pubs, discotecas, especialmente costeros, pero la coctelería de temporalidad ha hecho mucho daño al sector de nuestro país, especialmente a la figura del barman profesional.

Os dejo 5 claves que suelo buscar en un local de coctelería veraniega.

1. Cockteleria NO, Coctelería.

Está muy de moda los carteles graciosos en los locales para inducir al consumo, pero aún no hemos llegado a ese punto en la coctelería, y escribir “cockteleria” para mí no es sinónimo de confianza. ¿Entraríais a comer en un Restaurante con faltas de ortografía graves?

2. Buenos productos y precios ajustados.

La buena coctelería se hace con buenos productos, pongamos el ejemplo de un mojito, ron blanco de calidad (8-12€), zumo de lima natural, azúcar, hierbabuena fresca y soda. En un mojito necesito encontrar el destilado, cítrico, fresca y dulzura..es difícil cumplir todos los requisitos a precios como 2-3€ la unidad.

3. La carta.

Es importante conocer los Clásicos de la coctelería para crear tus propias propuestas, pero obviamente en la playa a 40 grados no vamos a pedir un dry martini... lo que apetece en verano es la coctelería fresca, y hacer variantes con el sello personal es un voto de confianza para mí.

4. Cítricos SÍ, pero frescos.

Es cierto que en España somos de trago largo y dulce, pero el cítrico fresco tendría que ser una premisa en la mayoría de coctelerías de nuestro país, cierto es que en algunas barras de alto volumen utilizan concentrados de muy buena calidad, pero es imposible imitar el sabor de un cítrico recién exprimido.

5. La figura del barman.

Las coctelerías las hacen los barmans, y es una de las mayores claves. Es cierto que en varios locales los barmans, hacen de camareros o lo que haga falta...pero tan solo hablando un momento con el encargado de hacer las mezclas notas lo más importante, la PASIÓN que te transmite.



Historia de la figura del maestre de sala



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles.

El origen de la figura del jefe de sala, maître, metre, maestre de sala... se remonta varios siglos atrás. La sala se basa necesariamente en el arte de recibir y en asumir el rol como anfitrión, y esto, como veremos a continuación, ha sido así desde hace muchos años.

Existen documentos, en los que hablan de los banquetes que en Constantinopla (Siglo XVII), se ofrecían, en los cuales ya existía la figura del Epi Tes Trapezes (el encargado de la mesa), eran oficiales responsables de atender a la mesa imperial durante los banquetes, y de organizar dicho acto.

También en el Califato de Córdoba (siglos IX-X), eran famosos los convites que se ofrecían, bajo la supervisión de Zyriab, famoso cantor kurdo, procedente de Bagdad, al cual le debemos el uso de la cuchara, de las copas de cristal, y fue el que le dio un orden al servicio, a los platos tal y como hoy los conocemos, primero los caldos, luego los entremeses, seguido del pescado, carnes y postres.

Aunque, el primer escrito que hace referencia a la figura del maître, no fue hasta el siglo XIV, en la corte del Conde de Saboya, donde se nombra al Maitre Chiquart, un maestro en el arte de restauración de aquella época, al cual se lo disputaban, tanto el Duque de Borgoña, como el de Saboya, ya que eran constantes las invitaciones entre ambos duques, para realzar su poder y su majestuosidad, y como no, la figura del Maitre Chiquart, era motivo de disputa, habiendo éste, trabajado para los dos duques en algún momento de su vida.

Como vemos la figura del jefe de sala o director de la misma, siempre ha estado muy cotizada, siendo el origen de la revolución y transformación de la gastronomía, tal y como hoy la conocemos.

Tanto Zyriab, como el Maître Chiquart, no solo tenían el don de acompañar, con una magnífica puesta en escena, el menú que estaban sirviendo, sino que también eran conocedores de las técnicas culinarias, todo esto bajo su supervisión y dirección, como si de una orquesta se tratara.

Al mismo tiempo, eran capaces de hacer de anfitriones, pues su sola presencia, daba tranquilidad tanto a los cocineros como a las personas encargadas de servir el acto, y como no, a sus "jefes", los cuales alimentaban su ego, con el espectáculo ofrecido, por estos dos virtuosos de la gastronomía de los siglos X y XIV.





Un “hoster”, es el nexo de unión entre los mundos que se forman en una cocina, y después lo que acontece en la sala.

Un buen jefe de sala, puede ser capaz, de hacer mejor, el menú que se está sirviendo, con su servicio y saber estar, pero, aunque tuvieras al mismísimo Ferran Adrià en la cocina, sin un buen director de sala, sus platos no sabrían igual, por supuesto Ferran Adrià tenía a Juli Soler como garantía de su cocina, en la sala.

Trabajamos con personas y somos generadores de sentimientos, ahí radica el arte, la alquimia del siglo XXI, ser capaz de acompañar las emociones, las del cocinero a la hora de crear un plato y la del cliente a la hora de visitarnos. Saber conjugar todo esto, es lo que crea el tándem perfecto para el disfrute de nuestro cliente.

El jefe de sala, debe tener casi los mismos conocimientos de cocina, que el propio cocinero, por lo menos saber los ingredientes de los platos, su origen, procedencia y algunas técnicas utilizadas para su ejecución.

Pero a la inversa, también es muy conveniente que ocurra, es decir, el cocinero debe saber lo que es hacer de anfitrión del establecimiento.

Normalmente, siempre tendemos a ese choque de egos en la hostelería entre sala y cocina, pero si cada uno de ellos se integrara en la parte del otro, es cuando ocurre ese tándem perfecto, y a la postre el disfrute del cliente, que es el fin último de la creación de la hostelería, con la consiguiente gratificación del trabajo bien hecho, por parte de todo el equipo.

Por aquella época (siglos XIII-XIV) un tal Bonvesin de la Riva, fraile perteneciente a la orden de los humildes, esbozó un escrito, sobre los modales que se deben de tener alrededor de una mesa, *“Cincuenta cortesías en la mesa”*, hoy en día, todavía son seguidos por la gran mayoría de nosotros, sin saber, que hace mas de 600 años que se instauraron, primero en la aristocracia, y luego en el pueblo.

No obstante, es en el Renacimiento (siglo XV-XVI), cuando se produce la primera gran transformación en el mundo de la sala, convirtiéndose esta en un arte, el cual tenemos la obligación de mantener.

El mes que viene, veremos cuáles fueron los conceptos, que durante el Renacimiento, se ampliaron, así como los personajes que influyeron en ella y sus aportaciones.



Este fue nuestro almuerzo. Excelente

Bar Restaurante **Menfis**

(Vila-real)

Menfis es un referente en Vila-Real a la hora de elegir lugar donde almorzar, aunque también les podemos asegurar que cuenta con buenos menús tanto a la hora de comer o cenar, y a precios muy, pero que muy competitivos.

Miguel Escamilla junto a su hermana Isabel, que hace las funciones de sumiller y jefa de sala, dirigen este precioso local en el que diariamente almuerzan unas 100 personas y que presume de hacer uno de los mejores carajillos de la provincia.

Variedad de tortillas, carnes y embutidos a la brasa, huevos rotos, conejo al ajillo, verduras asadas, excelentes jamones y quesos con D.O., morcillas con cebolla, y hasta unas 30 propuestas, hacen de Menfis un lugar donde antorzar para



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.*



Miguel Escamilla, Gerente de Menfis. Isabel Escamilla, Sumiller y Jefa de Sala

disfrutar un sábado con los amigos. Eso sí, ese día olvidense de la comida, aquí se almuerza muy bien, a precio de escándalo. Muy bien podríamos colocarlo en el podium de "barras con encanto".

Además cuenta con una extensa bodega, aunque debo decir que el vino de la casa, un vino joven rioja, es una opción más que acertada. Relación calidad - precio, excelente.

Bar – Restaurante Menfis

C/ Borriol, 68 – Vila-Real
Tel. 964 53 40 87



Miguel se precia de servir uno de los mejores carajillos de la provincia

Los que ya hemos visitado

Casa Mercedes (Castellón)
Calle Segorbe, 51 - 964 25 09 45



Bar - Restaurante Florida (Almassora)
Avda. José Ortiz, 169 - 964 56 16 01



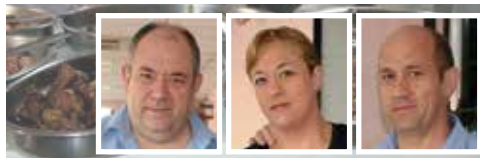
Bar – Restaurante El Miso (Vila-real)
Plaza de la Vila, 6 – 964 52 00 45



Asador - Rest. Casa Dario (Castellón)
C/ Segorbe, 73 - 964 21 26 77



El Perrico (Castellón)
Cno. Serradal nº 365 - 964 28 15 97



Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes – Partida Benadresa) - 964 76 78 30



Volver a disfrutar de la carne de Cordero



Baudilio Martínez, Coordinador de la marca Ruta de Sabors; la directora del CdT, Esther Labaig; la presentadora de la campaña, Alba Juanes; el maestro cocinero, Alejandro Vaquero; y el maestro carnicero, Paco Zaragoza

La Interprofesional del Ovino y Caprino de Carne (INTEROVIC), en colaboración con la Unió de Llauradors i Ramaders, ha dado a conocer en el Centre de Turisme (CdT) de Castellón su campaña europea de promoción para aumentar el consumo de cordero y lechal, que tiene como base fundamental la modernización del producto a través de siete nuevos cortes y tres elaboraciones de carne: **medallones, tournedó, filete de pierna, churrasco, churrasquitos, filete de carillón, collares, pincho moruno, brocheta y hamburguesa.**

Profesionales del sector cárnico y alumnos del curso de cocina del CdT atendieron las explicaciones del maestro carnicero, Paco Zaragoza; el maestro cocinero, Alejandro Vaquero; y la presentadora de campaña, Alba Juanes, quien recordó que el consumo de cordero y lechal se ha limitado a Navidades y comidas festivas durante los últimos diez años, lo que ha provocado un descenso en las ventas de más del 40%.

Volver a introducir a la carne de cordero y lechal dentro de la cesta de compra diaria, a precios asequibles, es uno de los principales objetivos de la campaña financiada con fondos europeos (50%), Ministerio de Agricultura (25%) e INTEROVIC (25%).



Alba Juanes explicando la campaña



Entre los asistentes estaban los alumnos de cocina del CdT



Medallones, tournedó, filete de pierna, churrasco, churrasquitos, filete de carillón, collares, pincho moruno, brocheta y hamburguesa son los nuevos cortes y preparados de carne

Para ello, se ha lanzado al mercado nuevos cortes de carne de lechal y cordero para adaptar el producto a las actuales exigencias de los consumidores y para ayudar a los profesionales a sacarle mayor rentabilidad a la canal. Unos cortes más pequeños, con menos grasa y más fáciles y rápidos de cocinar, que hacen de la carne de cordero y lechal un alimento mucho más versátil y atractivo.

Hasta la fecha, el abanico de posibilidades para cocinar esta carne se cerraba, por lo general, a dos opciones -al horno o a la brasa chuleteado- por la complejidad que presenan los tradicionales cortes (pierna, paletilla, jarrete, cuello, costillar, bajo o falda) y el tiempo de elaboración que requería.

Sin embargo, con estos nuevos cortes y presentaciones, se abre el abanico de posibilidades porque son más pequeños, fáciles de cocinar y que además invitan a realizar nuevas creaciones culinarias.

Además, con esta nueva guía de cortes no sólo se busca modificar tendencias en el consumo, sino también ayudar a los profesionales del sector a sacar mayor rentabilidad a la canal del cordero, incidiendo también en que se pueden reducir costes y poner a la venta estas piezas a precios de mercado muy competitivos.

Para finalizar, los representantes de INTEROVIC destacaron que el cordero y lechal es una carne jugosa, con muchas propiedades nutritivas, y exquisita para el paladar de la que se puede disfrutar todos los días, a buenos precios.



El maestro carnicero demostró cómo realizar los cortes



Nidori Media es una **productora audiovisual** para quien 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

Productos de Castellón

Sección patrocinada por



Carrefour.es

Tu compra online

Carrefour

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



Sentiments gourmets

(Vila-real)

Protegido por un atractivo y elegante embalaje, el Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) Sentiments Gourmet, en Vila-real, se distingue especialmente por la calidad de un producto capaz de emocionar y sorprender a los paladares más exigentes y la alta gastronomía nacional e internacional.

Y es que Sentiments Gourmets es una marca llena de ilusiones, vivencias y futuros proyectos, que aúna experiencia y una visión contemporánea en el sector de la alta gama de productos gourmet.

Poner en valor el aceite de oliva virgen extra de las tierras del Alto Mijares fue el punto de partida de Sentiments Gourmet, que nació de la mano de familia Puig y su búsqueda de armonizar el arraigo a la tierra, la gastronomía y la tradición.

Así, Sentiments Gourmets produce tres tipos de aceites de alta gama: arbequina, arbequina ecológico y ensamblaje ("coupage") de arbequina, arbosana y koroneiki, todas ellas procedentes de plantaciones en diversas zonas del Alto Mijares.



Con el tiempo y la experiencia adquirida gracias a la producción del aceite de oliva virgen extra, la firma ha ido desarrollando, siempre fieles a su filosofía, otros productos gourmets, como el licor de mandarina y las perlas de aceite, que son esferificaciones de AOVE. Elaboradas mediante la técnica culinaria de la encapsulación, se consiguen delicadas perlas esféricas de pequeño diámetro, que al encontrarse en la boca ofrecen repentinamente el sabor con toda su intensidad. Así, en el catálogo de perlas de aceite destacan: Perlas Aove Ensamblaje, Perlas Aove Licopeno; Perlas Aove Naranja; Perlas Aove Trufa Blanca y Perlas Vinagre Balsámico.

Desde Sentiments destacan: "Cada nueva creación es reflejo de múltiples sentimientos, ilusión, esfuerzo, satisfacción... además de implementar un proceso productivo propio". En la actualidad han lanzado al mercado nuevos productos selectos, siguiendo con el ideario de unir tradición e innovación.



Sentiments Gourmet

C/ Aviador Franco 40. Vila-real
www.sentimentsgourmets.com
info@sentimentsgourmets.com

Berenjena

Un producto muy versátil en la cocina

Se dice que originalmente llegó desde la India hace más de 4.000 años. Más tarde, se introdujo en Europa hacia el siglo XIII a través de los árabes. En la actualidad, la berenjena es un alimento rico en vitaminas y minerales, muy común en la dieta mediterránea, que se puede encontrar en muchas recetas.

Existen diferentes variedades de berenjenas, pero la más habitual de nuestros mercados es la morada, principalmente, durante estos meses de verano. Aporta minerales (sobre todo magnesio, potasio y fósforo), vitaminas A, B, C y E y muy pocas calorías, lo que la convierte en una de las hortalizas más recomendables para la salud, puesto que más del 90% es agua. Además, se recomienda no tirar la piel, porque es dónde residen buena parte de sus nutrientes y tiene potentes propiedades antioxidantes, pero se debe tomar siempre cocida.

La berenjena siempre ha sido popular en la cocina porque es muy sabrosa, saludable y versátil. Se puede preparar de muchas formas y combina a la perfección con diversos alimentos. Así, desde el punto de vista culinario, las posibilidades de la berenjena son enormes. Por ejemplo, tradicionalmente se ha preparado frita y rebozada con huevo, cortada simplemente en láminas y frita en aceite hirviendo, gratinada, o rellena. Es, asimismo, una socorrida guarnición para las carnes y pescados. La berenjena se relaciona muy bien con otras hortalizas en general, y con las bases de harina, como cocas o simplemente rebozadas.

A la hora de comprar la berenjena se tienen que tener en cuenta ciertos aspectos, como que el color de la cáscara debe ser intenso, brillante y sin decoloraciones, cicatrices o magulladuras. El tallo y hojas en la parte superior tampoco deben estar descolorados. Es importante escoger las berenjenas que se sientan firmes y pesadas para su tamaño. También hay que tener en cuenta que las berenjenas se dañan pronto, pues son sensibles tanto al calor como al frío, por eso es conveniente guardarlas enteras, en una bolsa plástica, en la nevera, para que duren unos días. Si se cortan antes de guardarlas, se dañarán rápido.

Una vez cocinadas, pueden guardarse en la nevera hasta tres días.



Sandía

La fruta del verano

La sandía es la fruta de temporada por excelencia del verano. De gran tamaño, jugosa y con una característica pulpa carnosa de color rojizo, la sandía es uno de los mejores refrescos para combatir las elevadas temperaturas del estío. Y es que el 95% de su peso es agua, por lo que además de ser nutritiva es ideal para hidratarse y aporta muy pocas calorías.

Las sandías provienen de una planta rastrera que no levanta más de dos palmos del suelo y en la provincia de Castellón su cultivo adquiere año tras año una mayor importancia, sobre todo, en el área de marjal de la Plana Baixa y el Baix Maestrat, donde agricultores, cooperativas y empresas provinciales comercializan la sandía durante los meses estivales.

Actualmente existe un amplio catálogo de variedades de sandía, que se clasifican por diferentes características, como el color de la corteza, tamaño del fruto, forma, sabor, etc. Si bien las variedades tradicionales de sandía tienen semillas de color negro en los últimos años han aparecido variedades sin pepitas.

Para escoger una buena sandía basta con fijarse en que la mancha de la cáscara en contacto con el suelo sea amarillenta y que al darle golpes con los dedos o las palmas de las manos suene a hueco. Así, como regla general, se sabe si está madura. Por el contrario, una mancha blanca o verdosa señala que fue recogida antes de tiempo y resultará insípida. A la hora de comprar la sandía abierta, es mejor fijarse en si la carne está firme y jugosa.

Aunque en la mayoría de las ocasiones se suele comer como postre refrescante o como tentempié entre horas, también existe la posibilidad de probar cosas distintas. Puede consumirse en trocitos con la ensalada, un plato perfecto para la cena tras un largo día en la playa. Otra opción es preparar una versión del gazpacho tradicional pero añadiendo sandía y remolacha; u optar por una sopa fría. Además, entre otras posibilidades, con la sandía se puede preparar un rico helado. Sólo hace falta batir la sandía, pelada y sin pepitas, con nata de montar, sal y un poco de zumo de limón para conseguir un refrescante helado tras reposar unas cuantas horas en el congelador. Hay mil y unas posibilidades para disfrutar de esta fruta esencialmente veraniega que además proporciona múltiples beneficios para el organismo.





Félix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Recaredo Reserva Particular 2005 D.O. Cava

Josep Mata Capellades, con la complicidad de sus hijos Josep y Antoni, creó en 1962 el Reserva Particular de Recaredo con la idea original de transmitir la delicadeza y la sutil complejidad que puede alcanzar un gran cava de larga crianza.

Fieles a esta idea, Reserva Particular de Recaredo representa el Mediterráneo en su estado más puro, interpreta las tierras calcáreas del Penedès oriental y muestra el carácter profundo de los viñedos más viejos de xarel·lo y macabeo. Las variedades mediterráneas de xarel·lo y macabeo con las que se elabora el Reserva Particular proceden de viñedos de Recaredo plantados entre 1950 y 1955 en la zona del Costers del río Bitlles, en el Alt Penedès.

Viñedos cultivados sin herbicidas ni insecticidas de origen químico, sólo con abono orgánico de origen natural. La vinificación, la elaboración y la crianza se llevan a cabo íntegramente en Recaredo, en un compromiso por garantizar el rigor en el origen de la uva y la máxima transparencia en los procesos de elaboración.

La crianza en botella se realiza exclusivamente con tapón de corcho natural. El corcho es sostenible, reciclable y técnicamente idóneo para preservar el sentido originario de un cava de larga crianza. El degüelle (expulsión de las lías de la segunda fermentación en botella) se realiza a mano sin congelar el cuello de la botella. Profesionalidad artesana y respeto por el medio ambiente.

Reserva Particular 2005, ha permanecido un mínimo de 118 meses en las cavas (casi diez años). Un Brut Nature Gran Reserva, sin nada de adición de azúcar, con un 55% de uva xarel·lo y un 45% de macabeo, hacen de este espumoso uno de los mejores de la D.O. Cava.

Han sido numerosos los reconocimientos y valoraciones en guías especializadas que Reserva Particular de Recaredo 2005 ha recibido a lo largo de este año:

- . Cava mejor puntuado en la Guía Proensa 2017: 96 puntos.
- . Podio de los mejores cavas en la Guía Peñín 2017: 96 puntos.
- . Podio de los mejores cavas en la Guía Gourmets: 96 puntos.
- . The Wine Advocate Robert Parker: 94 puntos.

Y como colofón, la publicación especializada "Vivir El Vino La Guía", le ha otorgado el premio de Mejor Espumoso del Año 2017.

Por cierto, su precio ronda los 50,00€/bot. y de esta añada se han elaborado 11.576 botellas.



Hongo Matsutake

El clima húmedo de la provincia china de Yunnan es muy propicio para que crezcan hongos y setas. Desde siempre los lugareños las han incluido en su dieta, y muchos de los platos típicos de Yunnan llevan setas entre sus ingredientes.

En el extremo noroccidental de la provincia, limitando con el Tibet se encuentra la provincia autónoma de Deqin, cuyos habitantes en su mayoría pertenecen a la etnia tibetana. En sus bosques crecen gran variedad de setas, y entre ellas destaca una llamada matsutake ó songrong, que se ha convertido en una bendición para estos pueblos.

Crece en los bosques de pino, creando una relación simbiótica con las raíces de las coníferas. Lo que hace especial a los matsutake es la afición que tiene por ellas el pueblo japonés.

Siendo más valiosas si crecen en los pies del pino rojo japonés, y se alimentan de materiales del piso forestal y de las hojas que caen. Son difíciles de cosechar y se producen menos de mil toneladas al año en todo el mundo. Cuanto más fuerte es su aroma, mejor calidad y más alto es su precio.

Son muy apreciadas pues su consumo se asocia a la longevidad. Los árboles que producen el alimento de este hongo fueron diezmos hace unos años por una plaga de insectos, lo que provocó una subida en la cotización de este producto, que se transformó en una rareza.

Desde hace varios años la economía de estos pueblos de Yunnan ha dado un giro asombroso gracias a la recolección de los matsutake. Los habitantes de las aldeas dejan sus actividades durante los meses de verano y se dedican a la recolección de las setas, para después venderlas en el mercado de Deqin. Hasta allí llegan enormes camiones que las conducen hasta Zhongdian, desde donde vuelan a Kunming, y después hasta Tokio.

A principios de temporada, los ejemplares de mayor calidad y frescos alcanzan los 2000 yuanes (unos 200 euros) por kilo en el mercado de Deqin, mientras que las setas secas se venden por unos 180 yuanes el kilo. En Japón, fácilmente triplican el precio. En Europa se han llegado a pagar a 1.800 € el kilo.

Ahora es común ver en los pueblos de Deqin elegantes casas de madera en tres alturas, pagadas gracias a las setas. Y eso que esta ha sido siempre una de las zonas más pobres e inaccesibles de China.





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

Y de postre:

“Pilotes de frare” y “Pasqualets”

La repostería típica de las pastelerías y panaderías de la provincia de Castellón ofrecen variedades singulares que se convierten en verdaderos iconos gastronómicos de una población o región. Tienen en común que son productos artesanos de primera calidad, tanto por sus ingredientes como por su elaboración, sin conservantes ni grasas saturadas y con el delicioso sabor de siempre.

Unos bocados dulces que se traducen en grandes sensaciones porque nos evocan también recuerdos. Así ocurre con "Les Pilotes de frare" y "Els Pasqualets", dos pasteles típicos de Vila-real, sencillos de elaborar y deliciosos, donde cobra especial relevancia la crema pastelera. Relacionados con festividades, comidas dominicales o acompañando a un café, estos dulces tradicionales forman parte ya de la cultura repostera de Vila-real.



Doradas y crujientes por fuera, espolvoreadas generosamente con azúcar, esponjosas por dentro y rellenas de una sabrosa crema pastelera. "Les Pilotes de frare" son muy populares en las poblaciones de la comarca de La Plana y, concretamente, en Vila-real es ya un clásico de los escaparates de las pastelerías tradicionales.

Consiste en una masa similar al bollo que se fríe en aceite muy caliente, se rellena con una cantidad generosa de crema pastelera y finalmente se añade el azúcar. Aunque los ingredientes son siempre los mismos, como en cualquier dulce, puede variar el sabor final dependiendo del modo de elaboración.

En Vila-real se sigue la manera tradicional: Es importante cómo preparar la masa, con levadura, aceite, azúcar, leche y huevo. Después de realizar la mezcla hasta que quede una masa fina y no muy dura, se hacen bolitas pequeñas que se dejan en un trapo, sobre un espacio caliente. Hay que esperar una media hora para freirlas con aceite bien caliente y abundante.

Una media hora después las freiremos -mejor que su masa no quede muy refrita, más bien dorada- Cuando estén listas, se dejan enfriar y se parten por la mitad para introducir la crema, elaborada con leche, yemas de huevo, harina y azúcar al gusto.



Precisamente la crema pastelera también es el corazón de los conocidos en Vila-real como "Pasqualets". A grandes rasgos, se trata de una masa de bizcho enrollado y relleno de crema.

Su propio nombre, en honor al patrón de Vila-real, Sant Pasqual, también le confiere identidad propia a este pastel, que gusta tanto a niños como a mayores por la sencillez de sus ingredientes.

Y es que es importante destacar que se trata, sobre todo, de productos artesanales y por tanto sus ingredientes son naturales. Por eso, seguramente no podrán permanecer días, semanas o meses en la despensa; pero su calidad, textura y sabor son indiscutibles.

Y lo mejor es aprovechar el momento y disfrutar de un buen postre dulce, con la "Pilota de frare" o "El Pasqualet", porque es también muy sano -eso sí, siempre sin abusar-.



Cocina Tradicional de Castellón

Olla de cardos



Ingredientes: Un muslo de pollo, dos trozos de espinazo de cordero, 195 gramos de ternera, 195 gramos de tocino salado, un trozo de jamón, 2 morcillas de arroz, 2 morcillas de cebolla, 2 chorizos, 4 varas de cardos, 198 gramos de alubias, 198 gramos de garbanzos, cinco kilos de patatas, 198 gramos de judías, sal y azafrán. Las alubias y garbanzos los habremos puesto a remojo con agua la noche antes.

Elaboración: En una olla grande, con agua, se ponen a cocer el pollo, la ternera, el jamón, el tocino, las alubias, los garbanzos, las judías y los cardos, troceados y limpios. Cuando todos los ingredientes estén cocidos, se añaden las patatas troceadas y las morcillas, la sal y un poco de aceite. Si las morcillas son secas, se pueden poner con el resto de la carne. Una vez las patatas estén cocidas ya está listo para comer.

Arroz con cangrejos de río

Este arroz es típico de Jérica. Es parecido al que los marineros hacían con los cangrejos o cabra, pero sin verduras, sólo cebolla, ajos y guisantes.

Ingredientes: 8 cangrejos de río, 100 g de judías, 50 g de “bajocons”, 1 tomate maduro, 2 ajos, una cucharadita de pimentón, 500 g de arroz, aceite, azafrán, sal y aproximadamente 1 litro y 1 / 2 de agua.

Elaboración: Limpiaremos los cangrejos y preparemos las verduras cortadas. En una cazuela honda, caldero o paella con asas, calentaremos el aceite y freiremos los cangrejos. Cuando estén dorados, añadiremos la verdura y le daremos unas vueltas. Agregaremos el ajo y el tomate pelado y tallado; pondremos el pimentón y, a continuación, el agua a fuego lento. Dejaremos que hierva, hasta que la verdura esté cocida. Entonces añadiremos el arroz, el azafrán y ajustaremos la sal, dejándolo cocer todo a fuego lento, hasta que esté casi seco.





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)

Leche merengada

Ingredientes: 1 litro de leche, 4 claras de huevo, 1/2 canutillo de canela, un trozo de piel de limón y unas cucharadas de azúcar al gusto.

Elaboración: Pondremos en un cazo la leche, la canela, la piel de limón y el azúcar, removiendo de vez en cuando hasta que hierva. Sacaremos el cazo del fuego y dejaremos enfriar lo más pronto posible. Lo pondremos en el congelador, hasta que empiece a helarse. Entonces batiremos las claras a punto de nieve, sacaremos la leche del congelador y la batiremos bien batida con un tenedor. Añadiremos las claras y lo mezclaremos con la leche, poniéndolo de nuevo en el congelador, hasta que esté todo helado. Se removerá de vez en cuando. En una copa y con un poco de canela por encima es la manera más frecuente de servirla.

Pasta de hojaldre



Ingredientes: 3 partes de agua; 1 de vinagre; la harina que admita y manteca.

Elaboración: Pondremos en un barreño el agua, el vinagre e iremos tirando la harina y pastando, trabajándola muy bien. Ha de quedar una pasta fina y manipulable. Haremos una bola y la pesaremos. Según el peso pondremos la mitad de este peso de manteca fundida y colada o simplemente manteca. Aplastaremos la pasta bien fina con un rodillo y esparciremos con la ayuda de una espátula la grasa por toda la superficie. Plegaremos la pasta por la mitad y volveremos a plegarla en cuatro pliegues. Repetiremos la operación pasando el rodillo y la untaremos con manteca, doblándola tantas veces como sea necesario y toda la grasa se haya incorporado a la pasta. De esta operación depende que salga bueno el hojaldre.

Lomo de cerdo con jugo de limón

Ingredientes: Lomo de cerdo, vino, perejil picado, sal, pimienta, pan rallado, caldo de carne, jugo de limón.

Elaboración: Cortaremos el lomo a rodajas y lo pondremos en adobo con vino, perejil picado, sal y pimienta durante dos horas. Transcurrido el tiempo, lo sacaremos, lo pasaremos por el pan rallado, lo freiremos y reservaremos. En el mismo aceite pondremos una cucharada grande de pan rallado, una taza o taza y media de caldo de carne y el jugo de un limón. Dejaremos reducir la salsa a fuego lento, la colaremos y la pondremos en una salsera para acompañar la carne a la hora de servirla.



Sección patrocinada por



50 años con mucho gusto

www.congeladosdil.com

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

7Mares DeCasa FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA KRÜGER LA GULA McCain

Marisco

un manjar sobre la mesa



El marisco no es sólo para las Navidades. Al igual que ocurre con el pescado, es un alimento básico en la dieta mediterránea. Auténticos manjares sobre la mesa, convertidos en un bocado exquisito con el que poder elaborar recetas muy variadas. Pasteles, ensaladas, salsas, guisos... como acompañamiento o como protagonistas de nuestros menús, los mariscos son, hoy por hoy, uno de los alimentos más versátiles de la cocina.

El verano es el momento de los mejillones, las almejas, las navajas, el bogavante, la langosta, las ostras, el percebe y el cangrejo real, etc... Sin embargo, hay que tener en cuenta que podemos consumir marisco congelado todo el año. Actualmente, la ultracongelación se realiza en el momento justo de la pesca, por ello, la calidad del marisco se preserva y se dispone de él cuando se quiere. Además, conservan ese sabor a mar tan característico.

El sabor del marisco no se pierde ya que con el proceso de ultracongelación se conservan todas las propiedades, incluido el sabor intenso del marisco. Además, se mantienen los valores nutritivos de estos alimentos, ya que para su conservación no se emplea ningún conservante químico.

También se elimina la estacionalidad. Al estar congelados, se puede disponer de ellos a lo largo de todo el año, manteniendo una dieta equilibrada y permitiéndonos consumir marisco congelado en cualquier época del año. Los mariscos ultracongelados suponen una mayor comodidad ya que son fáciles de almacenar y vienen preparados para ser cocinados directamente sin que se tengan que lavar o limpiar.

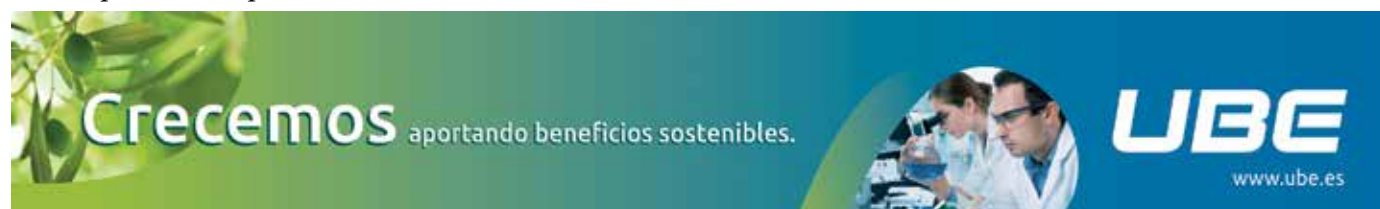
Actualmente se puede consumir marisco congelado todo el año, ya que la ultracongelación se realiza en el momento justo de la pesca, lo que hace que la calidad del marisco se preserve y se disponga de él cuando se quiera

Solo hay que tener en cuenta que a la hora de consumir cualquier producto congelado, como ocurre con el marisco, es de vital importancia seguir un proceso de descongelación adecuado, que permita mantener las propiedades nutritivas del producto

Un sólo bocado a un plato de marisco y nos trasladamos directamente al mar. Dependiendo de cómo se cocinen tendrán un sabor más o menos intenso, y su contenido calórico variará en función de cómo se preparen. Lo que hay que tener claro es que los mariscos en sí tienen pocas calorías. Están formados, sobre todo, por agua, y su carne es muy rica en proteínas de alto valor biológico. Además, con un corto tiempo de cocción podemos consumirlos como parte de una ensalada, de un salteado, de un pastel, de un guisado, etc...

En el mercado hay muchos tipos de marisco y cada uno tiene unas propiedades nutricionales distintas. ¿Por qué no aprovecharlas todas?





Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

El Calvario de Sot de Ferrer

Viajero, si recorres la comarca del Alto Palancia, antes de llegar a su principal ciudad, Segorbe, verás, ya desde la carretera un esplendoroso calvario que zigzagueante trepa por la ladera de un cerro, que tiene a sus pies el pueblo de Sot de Ferrer.

Según el diccionario, la palabra calvario, etimológicamente procede del latín *calvarium*, del término *calvis*, calavera. Pero, su primer significado viene del nombre del lugar de ejecución que existía en una colina al nordeste de Jerusalén, el monte Calvario o Gólgota. Este era el lugar donde, según el Evangelio, fue crucificado Jesús de Nazaret. Gólgota, en arameo *gulguthā*, tiene una traducción similar a la del latín *calvis*: cráneo o calavera. Por otra parte, de forma corriente, al calvario también lo denominamos Vía crucis. Este término nos refiere tanto el espacio sagrado del calvario, como el acto litúrgico que tiene lugar en él.

La mayoría de nuestros pueblos y ciudades han contado, desde siempre, a las afueras, con un calvario, en una colina o en un llano, normalmente protegido por un muro y cancela a la entrada. Este lugar era o es, donde se ha conservado o restaurado, un camino blanqueado, serpenteante, cuando asciende una colina, con un pequeño y ordenado bosquecillo de cipreses, auténtico símbolo de nuestros calvarios, y de catorce, y a veces quince, estaciones de cruces o altares normalmente con retablos o representaciones de azulejos cerámicos.



**Solemnitat del dia,
de silenci creixent.
Vells calvaris recorde,
emblanquinats i quiets.
(Tímid, muntanya amunt,
el de Sot de Ferrer).
Tomello, herba d'olives,
dignitat dels xiprers ...
Un tendre itinerari
d'antics calvaris vells.**

Vicent Andrés Estellés, 1966.



En muchos lugares, este camino suele culminar en una pequeña ermita o capilla, casi siempre del siglo XVIII o XIX, a veces cubierta con una cúpula. Este camino y todo el recinto, recuerda y evoca, en imágenes, el trance que vivió Jesucristo en su ascenso al Gólgota, la Pasión; marcando la tradición su máxima utilización en Viernes Santo, cuando se realiza el Vía Crucis.

Cabe aseverar, que estos recintos, en nuestra tierra, son más abundantes que en otros lugares. Así, todavía podemos contemplar muchos calvarios en nuestra geografía: Cincorres, Albocàsser, les Coves de Vinromà, Torreblanca, Benicàssim, la Pobla Tornesa, l'Alcora, Lluca, la Vilavella, Betxí, Artana, Ahín, Culla y Sot de Ferrer, por nombrar algunos de los más conocidos.

Sot de Ferrer es un pueblo de la comarca del Alto Palancia, ubicado en el valle de río que recorre la comarca, el Palancia. La villa, reconocida por su hermoso calvario, del siglo XIX, y la ermita que lo corona, del siglo XVII, tiene otros puntos de interés que la hacen muy recomendable visitar. En sus calles vemos, además del molino y el horno del Señor, el Palacio de los Señores de Sot, con restos de su origen gótico, como edificio del siglo XIII al XV que es. A su lado se alza la parroquia e iglesia de la Purísima Concepción, del siglo XVIII, que alberga entre otros, dos tesoros de valor. Una gran tabla de la Inmaculada, del siglo XVI, obra del pintor valenciano del renacimiento Juan de Juanes; y otra magnífica tabla de San Miguel Arcángel, del siglo XIV, de autor desconocido y de estilo gótico de procedencia seguramente italiana.

El calvario de Sot de Ferrer, se alza en el año 1801. Durante la Guerra Civil, muchas de las estaciones fueron destruidas y en la inmediata posguerra el lugar es ocupado por prisioneros, y no es hasta la década de 1940, cuando se reconstruye totalmente y llega hasta nosotros como una cuidada y hermosa estampa del pueblo; y como dicen algunos autores, «su integración en el paisaje» lo hacen único y referente en este tipo de lugares de devoción. Cabe recordar que este calvario está declarado Bien de Relevancia Local dentro del Patrimonio Local Valenciano.

Así la ermita y su calvario es la imagen más característica de Sot de Ferrer. La ermita de San Antonio de Padua, ya está documentada en el año 1681, es decorada en el siglo XVIII y reconstruida en el siglo XIX y tiene en su decoración barroca referencias hacia el otro san Antonio, el Abad. La ermita de planta de cruz latina y cúpula, tiene una ornamentación propia del barroco, en su exterior está desnuda de decoración.

Durante las fiestas del patrón de Sot de Ferrer, en honor a San Antonio de Padua y al Cristo de la Piedad, en junio, el santo es trasladado desde la ermita a la parroquia, donde permanece durante las fiestas. El segundo domingo desde su venida al pueblo, la imagen es subida por el calvario a la ermita, llevada a la carrera por los mozos.

Deportes Náuticos

Turismo emergente en la provincia

Vela, piragüismo, esquí acuático, surf, submarinismo y, en general, una variada oferta de posibilidades para disfrutar del mar Mediterráneo conforman el amplio catálogo de deportes náuticos que se pueden practicar a la provincia de Castellón, que aspira a convertirse en un referente turístico dentro del sector.

El turismo náutico ha estado siempre muy ligado al de sol y playa, y en la provincia de Castellón, el clima y las condiciones suaves de la costa hace que sea posible disfrutar de actividades náuticas a lo largo de todo el año. Además, dispone de una amplia oferta de recursos y productos para el deporte náutico.

Cuenta con siete Puertos Deportivos (Puerto Deportivo Las Fuentes de Alcalà-Alcossebre; Puerto Deportivo de Benicarló, Puerto Deportivo de Oropesa, Puerto Deportivo de Castellón y Puerto Deportivo de Burriana, junto a la Estación Náutica de Benicarló-Peníscola). De esta manera, según datos del Plan de Marketing Turístico de la provincia de Castellón, en la actualidad existen disponibles 3.153 amarres; dos Escolos de la Mar; 13 Escuelas de Vela; 13 Instalaciones Náuticas; 10 Escuelas de Vela; seis Centros de Buceo; y 12 Empresas de Turismo Activo.

En estos momentos, la oferta náutica de la provincia atrae principalmente a visitantes de Cataluña y del resto de la Comunidad Valenciana, que es el primer destino nacional en la práctica de deportes náuticos.

Además, cada vez más existe un turista internacional que viene a la provincia motivado por la posibilidad de bucear en les Illes Columbretes. Hay que destacar que esta Reserva Natural es uno de los espacios de buceo más reconocidos del mundo.

De acuerdo con el citado Plan de Marketing, los turistas náuticos están acostumbrados en buena medida a la práctica deportiva, tienen estudios y se informan sobre las actividades y el destino principalmente a través de internet, apoyado por las recomendaciones de amigos u otros aficionados a la actividad que practiquen.

También es mayoritaria la contratación de servicios desde casa en aquellas actividades que implican mayor gasto (buceo, alquiler embarcaciones...) y la contratación en destino de aquellas más ligadas al ocio, como el "snorkel".

Desde hace unos años, el Turismo Náutico es uno de los productos turísticos emergentes en la provincia de Castellón y hay que saber aprovecharlo.





*Vuelo de la operativa
chárter de Austria*

El aeropuerto de Castellón sigue al alza

El aeropuerto de Castellón prosigue su trayectoria ascendente y en el pasado mes de mayo registró 18.215 pasajeros, cifra que supone el récord mensual de la instalación desde su apertura al tráfico en diciembre de 2014. En los cinco primeros meses del presente año, el aeropuerto ha sumado 57.690 viajeros, frente a los 30.674 del mismo periodo de 2016, por lo que casi se duplican las cifras.

Los vuelos chárter que ha acogido el aeropuerto entre mayo y junio, que han posibilitado la llegada de más de 4.000 turistas austríacos, han contribuido a que la base castellonense alcance su máximo mensual de usuarios. La agencia mayorista que ha coordinado el programa vacacional, Iristour, ha expresado su interés en organizar en un futuro nuevas operativas a través del aeropuerto de Castellón.

A ello se suman las rutas regulares que conectan con Londres, Bristol, Sofía y Bucarest. Precisamente, la aerolínea Blue Air ha activado un tercer vuelo semanal a Bucarest, incrementando la actividad existente. Las conexiones internacionales se ampliarán a partir de octubre con la incorporación de una quinta ruta, operada por Ryanair, que enlazará de forma regular con la localidad polaca de Poznan.

El aeropuerto prosigue la exploración de nuevos mercados. A principios de junio, se realizó una misión comercial en Suecia y Finlandia que ha posibilitado la apertura de vías de negociación encaminadas a propiciar la llegada de turistas de los dos países nórdicos. Esta nueva acción promocional forma parte del plan de acción conjunto que desarrollan Aerocas, Edeis, la Agència Valenciana del Turisme y la iniciativa empresarial Introducing Castellón. Además, esta misión se ha visto reforzada gracias a las gestiones efectuadas a principios de mayo por el President de la Generalitat, Ximo Puig, en su viaje a Finlandia.

La terminal de pasajeros acoge el proyecto “Sala 30”

El aeropuerto de Castellón y el Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni (Macvac) de Vilafamés han puesto en marcha el proyecto ‘Sala 30’, consistente en la habilitación de espacios artísticos en la terminal de pasajeros del aeropuerto.

El proyecto ‘Sala 30’ incluye la apertura de una galería de arte situada en el primer piso de la terminal, próxima a la zona de embarque, que acogerá exposiciones semestrales.

En el proyecto participan, además del Macvac, la sociedad pública Aerocas, la empresa Edeis y la Agència Valenciana del Turisme.



Firma del acuerdo entre el aeropuerto y el Macvac

Yeray Monforte entre los 10 mejores bartenders de España



La competición consistía en 4 pruebas. La primera hacer dos cocktails, uno inspirado en los orígenes de cada barman y otro en México (donde se celebra la final mundial este año), el primero en español y el segundo en inglés.

La segunda cata a ciegas de destilados, y explicar todo lo que se supiera sobre la marca.

La tercera, test en inglés sobre la historia de los destilados y la coctelería.

Por último, un trepidante Speed Challenge, donde había que realizar 6 cocktails diferentes en 8 minutos.

No pudo alzarse con la victoria final, pero estaba entre los favoritos por su regularidad en todas las pruebas. El ganador fue el andaluz Angel Arruñada. Yeray seguro que luchará el año que viene por lograr el preciado galardón.

Como último detalle su local Dr. Stravinsky, en el que se junta un concepto revolucionario de coctelería artesana, fermentaciones, destilaciones, y un largo etc. ha sido recientemente nominado como una de las 10 mejores nuevas aperturas del mundo, por el congreso más prestigioso del mundo de la coctelería Tales of cocktail en Nueva Orleans.

El pasado 6 de Junio en Barcelona se celebró la final nacional de World Class, considerada la competición de coctelería más importante a nivel mundial.

En la fase final solo quedaron 10 de los mejores bartenders de todas partes de España, y no podía faltar a la cita por segundo año consecutivo nuestro colaborador Yeray Monforte, que esta vez participaba por el local Barcelonés Dr.Stravinsky.



En Castellón hay algo que nos une a ti. Una línea que conecta nuestra tierra con tu mesa, nuestro mar con tu despensa.



Una ruta por llanuras y montañas para llevarte el aroma de nuestros productos, una experiencia que te guiará por los sabores más naturales y entrañables de la provincia.



Vuelve a sentir
el sabor de lo auténtico.



Infórmate sobre eventos y ferias gastronómicas de la provincia

www.castellorutadesabor.es  

Un estudio plantea una ruta turística de los molinos harineros hidráulicos

El trabajo “Estudio de los molinos harineros hidráulicos del término municipal de Les Coves de Vinromà” realizado por el alumno del Grado en Arquitectura Técnica de la Universitat Jaume I de Castelló, Albert Cifre Colomer, compila y analiza los datos históricos, arquitectónicos y de construcción de los 17 molinos harineros hidráulicos de los que hay conocimiento en el término municipal de Les Coves de Vinromà, desde el siglo XIII hasta el XX. “La idea –expone el autor– era explicar desde el ámbito de la arquitectura una época importante para la economía de mi pueblo, relacionarla con las familias que viven en él y aportar una visión diferente de este tipo de construcciones”.

La investigación plantea también un proyecto de remodelación de algunas de las acequias para crear una ruta adaptada, apta para todos los públicos, con el propósito de dar a conocer y valorar el patrimonio histórico y arquitectónico de estas construcciones, que ejercieron un papel fundamental en el desarrollo económico de la población, así como de las acequias que los rodean, que forman una red de 24 kilómetros para el transporte de agua usada en la agricultura y la ganadería. “En 1921 hubo una riada –explica Cifre– y se perdieron más de la mitad de los que había en funcionamiento, pero de los 17 que se han estudiado, 15 formaban una red interconectada que aprovechaba el agua que uno dejaba caer para el siguiente, aunque no todos funcionaban a la vez”.

El estudio, tutorizado por el profesor del Área de Construcciones Arquitectónicas Ángel Miguel Pitarch Roig, ha sido galardonado por la Cátedra FACSA de Innovación en el Ciclo Integral del Agua de la Universitat Jaume I de Castelló en la categoría de Mejor Trabajo de Fin de Grado.

Expertos en patrimonio proponen la recuperación de los molinos hidráulicos



Ares del Maestrat ha acogido la primera “Jornada de Recuperación de Patrimonio Histórico Hidráulico: Molinos hidráulicos” de la provincia de Castellón, organizada por la cátedra FACSA de Innovación en el Ciclo Integral del Agua de la Universitat Jaume I, con la colaboración del Ayuntamiento de Ares y la Cátedra Diputación de Centros Históricos e Itinerarios Culturales de Castellón. Los ponentes han destacado la importancia histórica que han tenido los molinos para la provincia, la posibilidad de recuperarlos e, incluso, aprovecharlos como recurso turístico. Entre los ponentes estuvieron, Enric Guinot, catedrático de Historia de la Universitat de València; Sergi Selma, profesor de la UJI; el arquitecto Ángel Albert; Jordi Blay, profesor de la Universitat Rovira i Virgili; y Raquel Rambla, investigadora de la Cátedra Diputación de Centros Históricos e Itinerarios Culturales de Castellón.

En la mesa redonda, se ha apostado por la conservación de molinos y sistemas de regadío tradicionales anexos, también se habló de la necesidad de poner voz a los habitantes y propietarios de estos bienes culturales; y de una ayuda adecuada y constante a los municipios pequeños, por parte de las instituciones para abordar este tipo de proyectos.

“1, 2, 3... ¡Acción!” Empieza Cortometrando

Ya se conocen los nombres de los seis finalistas de la quinta edición del Festival Provincial de Cortometrajes de Castellón, Cortometrando: Juan Vicent, que rodará en Cirat '*Sra. Consuelo*'; Sergio Terán dará forma a '*Futuro 1.0*' en Les Coves de Vinromà; Alfondeguilla será el escenario de '*Huídas*', de Toni Vida; Nerea Pavón grabará '*Renacer*' en Vilanova d'Alcolea, mientras que '*90 primaveras*' de David Jiménez se rodará en Castellfort y '*Días de Amor y Penitencia*', de Ibán Asensio, hará lo propio en Costur.



El faro de Peñíscola es el nuevo centro de atención de visitantes del Castillo

La Diputación de Castellón ha invertido cerca de 300.000 euros para convertir el faro de Peñíscola en el nuevo centro de atención de visitantes y en las dependencias administrativas del Castillo. Las renovadas dependencias han permitido duplicar los puestos de atención al público, que añadidos a la venta por internet, reducirán sensiblemente el tiempo de espera y las largas colas que cada año se forman en las temporadas de mayor auge turístico.



“Castellón Arqueológico. Vuelta a los Orígenes”

La Diputación ha presentado el proyecto 'Castellón Arqueológico. Vuelta a los Orígenes'. El Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas junto a la Asociación para la Documentación y Divulgación 4D han completado la señalización, la documentación científica y la visita virtual en tres dimensiones de los yacimientos del Baix Maestrat, que son el Puig de la Nau de Benicarló, El Puig de la Misericordia de Vinaròs, la Torre Perengil de Vinaròs y Santa Llúcia de Alcalá de Xivert. Toda la documentación, información y mapas interactivos se pueden consultar en la web www.castellonarqueologico.es. Al resto de yacimientos, para los cuales el portal ya recoge documentación arqueológica, se irán incorporando gradualmente la señalización física y el visor en 3D.





Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

“Castellón Arqueológico. Vuelta a los Orígenes”

En la Diputación hemos apostado fuertemente por un ambicioso e innovador proyecto que convierte el vasto y rico patrimonio arqueológico de la provincia en reclamo turístico y cultural de primer nivel y así multiplicar las oportunidades para nuestros pueblos. “Castellón Arqueológico. Vuelta a los Orígenes”, lo forman 18 pueblos de la provincia, los cuales albergan los 20 yacimientos que forman parte de este proyecto con un importante objetivo divulgativo de la historia, pero también es una sugerente oferta de rutas señalizadas en las que el turista y los castellonenses pueden revivir otras épocas y disfrutar de los tesoros arquitectónicos, artísticos y culturales.

En una primera fase hemos completado la señalización en el término municipal, la documentación científica y la visita virtual en tres dimensiones de los yacimientos del Baix Maestrat, que son el Puig de la Nau de Benicarló, El Puig de la Misericordia de Vinaròs, la Torre Perengil de Vinaròs y Santa Llúcia de Alcalá de Xivert.

Además, este proyecto pondrá en valor los poblados ibéricos del Torrelló del Boverot de Almassora, La Lloja Comuna de Castellfort, Sant Josep de la Vall d'Uxó y Els Estrets de Vilafamés. En cuanto a cementerios ibéricos, también se trabajará por convertir en recurso cultural y turístico Los Cabañiles de Zucaina y Sant Joaquim de la Manadella de Forcall. Dentro de la ruta también encontramos yacimientos de gran valor histórico y arqueológico, del siglo VII a.C. como El Tossal del Mortorum de Cabanes, Los Morrones de Cortes de Arenoso, En Balaguer de Portell de Morella, La Torre de Foios de Lluçena, Vinamargo de Castellón, Benicató de Nules, Pujolet de Santa de l'Alcora, la Vía Augusta de Benlloch, el Arco de Cabanes y la ciudad romana Lesera de Forcall. Por último, perteneciente a la Edad del Bronce se contempla el Tossal de la Vila de la Serra d'En Galceran.

En el gobierno provincial tenemos como misión preservar y divulgar nuestro patrimonio, por eso hemos puesto esta herramienta a disposición de nuestros municipios e instituciones, del ámbito turístico, cultural, docente o científico, con el objetivo que todos podamos sacar el máximo provecho de ella y contribuir al desarrollo de esta tierra de la que nos sentimos orgullosos, especialmente del legado de los primeros castellonenses que ahora vuelve a relucir en todo su esplendor como fuente de oportunidades presentes y futuras.

Peñíscola acoge el Festival Internacional de Música Antigua y Barroca más ambicioso

El Festival Internacional de Música Antigua y Barroca convertirá al castillo de Peñíscola en un referente europeo durante la primera quincena de agosto. Una docena de conciertos y espectáculos musicales de primer nivel se concentrarán entre el 1 y el 12 de agosto de la mano de la Diputación, con la colaboración del Ayuntamiento de Peñíscola y el Institut Valencià de Cultura. El espectáculo de la compañía Scura Splats abrirá el ciclo que continuará con un programa muy atractivo con importantes conciertos de música clásica y barroca como la que ofrecerán Capella dels Ministrers, The Gonville Consort, Capriccio Stravagante o la Orquesta de Cambra de la Comunitat Valenciana. De hecho, también están previstos eventos vinculados a la música desde otros ámbitos, como la presentación del espectáculo piromusical que correrá a cargo de la Pirotecnia Peñarroja junto con óperas del Orfeón de Monteverdi, en el 450 aniversario de su nacimiento.

Las entradas anticipadas se pueden adquirir en la web www.entradas.com, mientras que a partir del 1 de agosto se podrán adquirir en la Oficina de Turismo de Peñíscola en el Paseo Marítimo, así como en las oficinas del propio Castillo de Peñíscola en los días de concierto. Las entradas tendrán un coste de 10 euros de forma individualizada, mientras que habrá un abono para todo el ciclo de espectáculos por 80 euros.

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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

Domingos
Oropesa del Mar

CINESTIVAL 2017

Día 2 Buscando a Dory

Playa La Concha

Día 9 Angry Birds

C/Les Roquetes (jardines) Urb. Marina d'Or

Día 16 Ice Age: El gran cataclismo

Playa La Concha

Día 23 La leyenda de Tarzán

C/Les Roquetes (jardines) Urb. Marina d'Or

Día 30 Zipi y Zape y la isla del capitán

Playa La Concha

Cine en las playas de Oropesa del Mar.

Todos los domingos de julio a las 22:30 h.

Más información en www.oropesadelmarturismo.com

6 - 7 - 8
Benlloch

MÚSICA

FESLLOCH 2017

Festival de música en valencià



6 al 30
Peñíscola

TEATRO

**XX FESTIVAL DE
TEATRO CLÁSICO
DE PEÑÍSCOLA**

Horario
de 9:30 a 21:00 h.

Entradas: 8,00 €
Venta anticipada en
www.castillodepeñíscola.es

Castillo de Peñíscola



9
Tírig

CONCENTRACIÓN

IV CONCENTRACIÓN DE MOTOS

100 aniversario de Valltorta. 9 h a 16 h



TALÍA

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



SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



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

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

10
Grao de
Castellón

TALLER

Constel·lacions en família

Planetari de Castelló. De 18 a 20 h
Taller de reciclatge i astronomia. Taller de reciclatge on es realitzarà l'escultura d'una constel·lació.
Organitza: Ajuntament de Castelló i Planetari de Castelló

13 al 16
Benicàssim

MÚSICA

FESTIVAL INTERNACIONAL DE BENICÀSSIM (FIB) 2017

Lugar: Recinto de Festivals.
Entradas y más información en fiberfib.com
Recinto de Festivals, Benicàssim



14 i 28
Benicàssim

TEATRO

XXIV FESTIVAL DE TEATRO CON BUEN HUMOR

- 14. **Albert Boadella "El sermón del bufón"**
23:00 h. 15€. Público adulto
- 28. **El pont flotant "El hijo que quiero tener"**
23:00 h. 6€. Público adulto

Más información www.benicassimcultura.es



20 al 24
Peñíscola

MÚSICA

XIV FESTIVAL JAZZ PEÑÍSCOLA 2017

Jueves 20 - Bron
Viernes 21 - Ximo Tébar Band
Sábado 22 - Sedajazz Big Band
Domingo 23 - Voro García & Toni Belenguer
Lunes 24 - Semilla Negra

Más información en www.peniscola.org

22 y 23
Benassal

EVENTO

IV FIRA D'OFICIS DE BENASSAL

Más información en Facebook: Fira oficis Benassal



Castellón

Razones de sobra para presumir

En este anuario encontrarás 23 destinos para perderte, disfrutar de un relajante baño en una playa con bandera azul o pasear entre callejuelas de pueblos con cientos de años de historia; podrás descubrir los mejores establecimientos donde descansar o elegir el restaurante adecuado para conocer nuestra rica gastronomía: pescados, mariscos, frutas y verduras de nuestras costas o carnes, setas, quesos y embutidos del interior. Castellón sigue siendo la despensa del Mediterráneo.

¡YA EN LOS QUIOSCOS!

