

Castelló turisme i gastronomia




CASTELLÓ AL MES | Nº 78 - Agosto 2017 - 2€



Ain:
tesoro de la Sierra de Espadan

HOTEL & SPA
PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES
.....

Bar Trafalgar
(Grao de Castellón)

10 LOCALES
DONDE TOMAR
UN CÓCTEL 



L'Anunci

27 D'AGOST 2017
MORELLA

La excelencia de los frutos
secos de Castelló

Foto portada: Magistratus

SUMARIO

| | |
|--|----|
| Ashotur | 4 |
| L'Anunci de Morella | 5 |
| Literatura y viaje | 8 |
| Castellón Ciudad: Descúbrela | 10 |
| El windsurf vive un nuevo auge | 12 |
| La Vuelta a España en Castellón | 14 |
| Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites | 16 |
| Restaurante Bergantín (Vinaròs) | 19 |
| Coctelería | 24 |
| El vino del mes: Mistela Tinta - Mas de Rander | 25 |
| Tomate natural en conserva | 26 |
| El arte de la sala | 27 |
| Hora d'esmorzar: Bar Trafalgar | 28 |
| Desde el CdT Castellón | 30 |
| Mermelades Magistratus | 32 |
| F. Javier Galán: Afilador de cuchillería | 34 |
| Productos Gourmet | 36 |
| Panadería y repostería Artesanal: Frutos secos | 38 |
| Cocina tradicional | 40 |
| Alimentos congelados | 42 |
| Los tesoros de la provincia: Aín | 44 |
| Isles Columbretes | 46 |
| Aeroport de Castelló | 47 |
| Agenda cultural y de ocio - AGOSTO | 48 |
| Universitat Jaume I | 49 |
| Diputació provincial: Turismo y cultura | 50 |





Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Hay que mimar la oferta gastronómica

No a todo el mundo le gustan los museos, el deporte de riesgo, pernoctar en un camping o practicar el esquí; aunque sí hay una cosa que gusta a todos: comer y beber bien.

Para el turista de calidad, nuestra gastronomía es un elemento clave a la hora de elegir destino. Se trata de un atributo diferenciador de la Marca España, con gran prestigio y reconocimiento mundial. De hecho las últimas encuestas valoran a nuestra gastronomía en 8.3 puntos sobre 10.

Cada día son más los turistas que visitan nuestro país seducidos por lo que se cuece en los fogones españoles; es el negocio emergente de nuestra economía nacional. Y es por ello que debemos cuidarlo, mimarlo y proyectar el futuro. A ver si, como en otras ocasiones, acabamos lamentándonos.

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



¿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 se afianza en nuestra provincia

En plena campaña estival se ha publicado el estudio de la evolución del aeropuerto de Castellón en la primera mitad del año. Del mismo se extrae la progresión de las cifras de pasajeros, que se han incrementado en un 80% respecto al mismo periodo de 2016. Según los datos, en los seis primeros meses del presente año se contabilizan 72.990 usuarios, frente a los 40.393 de la primera mitad de 2016. Durante el pasado junio, se registraron 15.300 pasajeros, frente a los 9.719 de junio de 2016. Se ha rebasado la cifra de 200.000 viajeros desde el inicio de las operaciones regulares en septiembre de 2015.

El aeropuerto incrementará próximamente sus servicios con la apertura de un comercio «duty free» en la zona de embarque y ya acoge dos cafeterías, un quiosco, dos puntos de venta de productos locales, una agencia de viajes, dos empresas de alquiler de vehículos y una de alquiler de viviendas vacacionales, además de la oficina de información turística y el proyecto de arte “Sala 30”.

Igualmente, la provincia ha superado la barrera de los dos millones de pernoctaciones durante los cinco primeros meses del año, concretamente han sido un total de 2.045.144, lo que supone un incremento del 11%. Entre enero y mayo, han llegado 551.072 turistas, lo que representa un 8% más que en los mismos meses de 2016, gracias a la recuperación del mercado nacional pero, sobre todo, a la ambiciosa política de promoción turística emprendida por el gobierno provincial de la mano del empresariado turístico de Castellón.

Con todos estos datos, podemos indicar que el Turismo se afianza en nuestra provincia como un sector productivo de primer orden y un pilar fundamental sobre el que se sustenta el tejido económico y laboral de Castellón. Nuestro empresariado ha provisto de empleo a 18.549 castellonenses de media, empleados cada mes. El turismo es ya una opción de trabajo para miles de castellonenses y no únicamente durante los tres meses de verano.



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

L'Anunci

27 D'AGOST 2017
MORELLA



***M**orella, con su inconfundible silueta, es uno de los iconos turísticos de la provincia de Castellón. Coronada por el castillo y protegida por una recia muralla, ha sabido conservar un importante patrimonio cultural, artístico e histórico, además de ser fiel a tradiciones y fiestas ancestrales.*

De ellas, el Senxenni es la más relevante. Se remonta a 1673, cuando las autoridades civiles de la Villa, a petición del pueblo morellano, juraron un Voto a la Virgen de Vallivana en señal de agradecimiento tras librarse de una terrible plaga de peste. El voto consistía en el compromiso de celebrar un solemne Novenario cada seis años en honor de la Virgen. Desde ese año este juramento se ha cumplido, interrumpido solo en tiempos de guerras, y se seguirá cumpliendo del 18 al 27 de agosto del 2018.



Mientras tanto, como preludeo a esta gran celebración, que ya ha traspasado fronteras, Morella vivirá este año otra fiesta importante: L'Anunci, que es la gran llamada de las fiestas sexenales. Será el próximo 27 de agosto cuando la población morellana se vuelque en un espectacular desfile de carrozas, adornadas con papel rizado, donde el confeti es el principal protagonista.

Un total de 40 carrozas, la participación de 1.300 personas en el desfile, 60 toneladas de confeti y 40.000 visitantes en Morella son los datos numéricos de la fiesta con más alegría y diversión de la ciudad.

Los primeros Sexennis, hace casi tres siglos, se anunciaban a los vecinos desde el púlpito, al final de la misa solemne del día 15 de agosto, festividad de la Asunción de la Virgen María, a quien está dedicada la iglesia arciprestal. Este día y los siguientes domingos de agosto, los vecinos de algunas calles y barrios organizaban fiestas religiosas y profanas, para anunciar las que se celebrarían al año siguiente.

Las celebraciones con el tiempo fueron evolucionando, pareciéndose cada vez más a una cabalgata, la gente participaba vestida con disfraces y desfilando en grupas y carros engalanados. En 1903 se celebró por primera vez una cabalgata única en la que participaron todas las calles y barrios.

Será el próximo 27 de agosto cuando Morella se vuelque en un espectacular desfile de carrozas adornadas con papel rizado, donde el confeti es el principal protagonista

Esta cabalgata ha llegado hasta nuestros días con algunos cambios para adaptarse al paso del tiempo. De hecho, con los años, los carros engalanados, cubiertos de brosta y adornados con flores de papel, se convirtieron en carrozas cada vez más elaboradas que, poco a poco, fueron sustituidas por vehículos a motor, desde los que los participantes tiran en la actualidad toneladas y toneladas de confeti que inundan las calles de la capital de Els Ports.

Y es que cuando todos los participantes han ocupado sus carrozas, comienza el desfile y una gran batalla de confeti entre sus ocupantes y las gentes situadas en los balcones y las calles del recorrido.

Por eso, al finalizar el día toneladas de confeti cubren el suelo, que en algunas calles alcanza una altura de 40 centímetros.



Junto a esta cabalgata, esta fiesta de L'Anuci, declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, incluye también otros actos, como la exposición de las carrozas, el pregón a caballo del bando oficial que proclama las próximas fiestas del Sexenni y el desfile a pie de los participantes de l'Anunci.

Además, L'Anunci también asoma a la vida de Morella con la presencia de Ninots en distintas calles de la ciudad, durante los tres primeros domingos de agosto. Estos muñecos, confeccionados artesanalmente por los vecinos, escenifican con gracia y humor aspectos cotidianos de la vida morellana. Además, en la calle La Font se instalan Els Volantins, tres muñecos que penden de un enorme tronco que atraviesa la calle, colgando de balcones. Estos volantins bailan al son de la música y las procesiones.

Es una oportunidad única para vivir y disfrutar de una celebración que llena de alegría y colorido las calles de un pueblo cada seis años.

Un fin de semana intenso...

Sábado 26 de Agosto:

8h Inicio de la subida de las carrozas del Anunci.

Mañana y Tarde Exposición de las carrozas

20h Concierto VI Morella Sonora con Lodi Luka y Antonio Serratore

24h Concierto Tributo a Queen y Extremoduro

Domingo 27 de Agosto:

Mañana Exposición carrozas de l'Anunci

9h Diana a cargo de los Gaiteros de Morella

9:30h Subida de la Vila

10h Santa Misa. Basílica Arciprestal

12h Salida del Pregón de l'Anunci del 54 Sexenni

15:30h Desde San Miguel, desfile de los participantes de l'Anunci

16:30h Tradicional desfile de carrozas.

22:30h Cena fin de fiestas de l'Anunci del 54 Sexenni. Espacio Ferial

23:30h Orquesta De Luxe y Macrodiscomóvil. Espacio Ferial

Desde el Ayuntamiento se facilitará el acceso a Morella a través de un servicio de autobuses que conectará las zonas de aparcamiento, repartidas fuera de las murallas, con el casco histórico. Para más información: www.morellaturistica.com.

Morella y su "Anuncio del Sexenio"



Víctor J. Maicas.
Escritor

Durante este mes de agosto tendrá lugar "L'Anunci" de las próximas fiestas sexenales que se celebrarán en 2018 en Morella. Será el domingo 27 cuando algo más de 50.000 kilos de confeti invadirán las calles de este pequeño e histórico municipio para de esa forma inundar con una inmensa nube multicolor, las sucesivas carrozas adornadas con papel rizado que sus habitantes han elaborado artesanalmente a lo largo de todo el año.

Pero si este hecho por sí solo, ya constituye una excusa perfecta para visitar esta bellísima población, a continuación les daré otros motivos para que así se sientan mucho más atraídos ante tal perspectiva que, sin duda, no les defraudará.

Si se dirigen a Morella atravesando el puerto de Querol, a escasos kilómetros de éste se encontrarán con un singular paso denominado el "Coll d'Embelleta" desde donde sus ojos podrán observar la impresionante silueta de la ciudad que, desde lo alto de una montaña, se eleva orgullosa con su viejo Castillo al frente mientras éste, atento como si de un gran general se tratara, vigila que sus murallas resistan el paso del tiempo imitando así a fieles soldados que nunca abandonan su puesto. Y una vez recreada la vista, podrán observar que, justo detrás, la silueta mimética de una montaña que lleva por nombre "Morella la vella" se prolonga haciéndonos creer que es su perpetua sombra. En ella, en "Morella la vella", las pinturas rupestres demuestran que desde tiempos ancestrales el ser humano buscó cobijo por esas tierras. Y ya en épocas posteriores, decir que estuvo ocupada por los musulmanes e incluso el Cid Campeador libró batallas por estos lares, pues, según nos indica la leyenda, llegó a tomar la ciudad introduciéndose en el castillo por la llamada "Puerta Ferrisa". No obstante, fue años más tarde cuando definitivamente se convirtió en cristiana mientras que, hace tan solo un par de siglos, campó a sus anchas por la ciudad el general carlista Cabrera, más conocido como el "Tigre del Maestrazgo". Pero no solo es su historia lo que da fama a esta población, pues sus viejas y remozadas casas, escalonadas en la ladera de una vieja montaña, confieren a la ciudad un encanto difícilmente imitable.

Si se empieza a caminar desde su parte baja, sus intrincadas calles y callejuelas repletas de innumerables escalones de piedra hacen que el viajero agote sus fuerzas en pos de una recompensa que, sin duda, recibe al llegar al "Placet de L'Església", en donde la bellísima "Basílica de Santa María la Mayor" demuestra que el arte no pasó de largo al pasar por esta población. La magnificencia de la "Puerta de los Apóstoles" te embelesa, mientras que en su interior el "Altar Mayor" y la "Escalinata del coro" hacen que su esplendor rivalice con cualquier Catedral gótica del mundo.

Pero si lo que realmente se busca es el entretenimiento y el bullicio, hay que dirigirse a la calle Blasco de Alagón, la de "los porches", en donde tiendas y bares te ofrecen lo mejor de sus productos. Si en un momento determinado te agobias por el ajetreo, no tienes más que dirigirte a la plaza de Colón o subirte un poco más arriba, en donde "El Pla dels Estudis" te dará la bienvenida exhibiendo un gigantesco reloj solar. Desde allí las vistas son magníficas, pero si lo que buscas es relajar tu mente y oxigenar tu cuerpo, no tienes más que acercarte hasta la Alameda, en donde un inmenso ejército de pinos te recibirá en medio de una reconfortante brisa.

Así pues, disfruten de la visita.



DESCUBRE NUESTROS
VIAJES ESTRELLA
SÓLO CON NOSOTROS

Halón
viajes

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

ESTA ES LA MEJOR OPORTUNIDAD DE TENERLO TODO

IBIZA FULL CONNECT

por **9.990€***



*Sujeto a financiación de la marca 48 meses. Financiado: 9.500€

Si sabes lo que quieres, si lo tienes claro, ya es tuyo. Porque ahora puedes conseguirlo con todo lo que deseas por solo 9.990 euros y en 15 días. El Ibiza Full Connect con su icónico diseño en el exterior y, además, un tecnológico equipamiento en su interior. Ha llegado ese maravilloso momento de acostumbrarse a tener lo que quieres y más.

INCLUYE:

CONFIANZA SEAT

4 | **GARANTÍA**
AÑOS | **MANTENIMIENTO**
ASISTENCIA EN CARRETERA

+ SEGURO A TODO RIESGO



SEAT
Sevi-Real
Vila-real
Michavila
Castellón

SEAT Michavila

Avda. Castell Vell 87, Castellón.

964 342 900

www.michavilaautomocion.net

SEVI-REAL

Camí Travessa 26, Vila-real.

964 527 722

www.sevi-real.net



facebook.com/miseat



twitter.com/miseat



La peste bubónica y la protección de San Roque



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y Periodista Cultural

Castellón ciudad: descúbrela avanza hacia el siglo XVII conociendo algunos trazos de la historia de la capital de La Plana. Tras la expulsión de los moriscos el siguiente hito histórico fue la Guerra de los 30 años en tiempos de Felipe IV y su valido, el todopoderoso Conde Duque de Olivares. Un monarca que, por cierto, visitó Castellón de camino hacia las cortes de Teruel un 24 de abril de 1632. En plena guerra tuvimos otro brote muy grave de epidemia de peste bubónica procedente, seguramente, de Argel y que llegó por el puerto de Valencia en 1647. En pocos meses la enfermedad ya se había extendido por tierras de Alicante, Castellón y Aragón.

Sería hacia noviembre de 1647 cuando la enfermedad llamaba peligrosamente a las puertas de la ciudad. Cualquier sospechoso de padecer la enfermedad se trasladaba de inmediato a la ermita de la Magdalena por un periodo de aislamiento. El año 1648 fue, sin duda, el peor para Castellón. Cuando finalmente la enfermedad estaba ya intramuros se decidió construir un hospital de apestados conocido como la Casa Blanca, en la zona del área del Pla, que más tarde se ampliaría con un hospital de convalecientes y un cementerio (ya que el de la plaza Mayor se reveló insuficiente para tanta defunción). En ese mismo lugar y dos años después se levantaría la ermita de San Roque, un santo protector y peregrino que dedicó su vida a recorrer Italia para curar a todos los enfermos de peste.

Ermíta de San Roc de Canet





Aguafuerte de Felipe IV custodiado en el museo de bellas artes de Castellón



Cuadro sobre peste conservado en el museo de la catedral de Segorbe

Fue tal el temor de los vecinos que la ciudad de Castellón llegó a tener dos ermitas dedicadas a este santo, la ermita de Sant Roc del Pla que acabamos de mentar, -ya desaparecida-, y la ermita de Sant Roc de Canet. El origen de ambas hay que buscarlo en la protección dispensada por el santo contra pestes y epidemias. Después de las pestes de 1647 y 1648, el Consejo Municipal castellanense acordó construir una ermita dedicada a San Roque sobre lo que fue Casa Blanca, hospital de apestados y cementerio, en la actual plaza de Teodoro Izquierdo, junto al Estadio Castalia. El 24 de enero de 1651 se coloca la primera piedra de la nueva ermita y tras la paralización temporal de los trabajos a causa de una nueva serie de brotes de peste, se reinician las obras bajo la dirección de Pedro Vilallave. La ermita se concluye en el año 1658.

Poco después, en 1681, los Jurados castellanenses contratan con el escultor Lázaro Catani la realización de un retablo de madera para el altar mayor, ocupando el lugar central la pintura de San Roque, tradicionalmente atribuida a Ribalta, depositada ahora en el Ayuntamiento. El lienzo ha sido relacionado últimamente por los investigadores con el pintor Urbano Fos, que lo realizaría entre 1649-1650 para la antigua Casa Blanca, pasando con posterioridad a la ermita de Sant Roc del Pla. El edificio fue reconstruido en 1713 pero en 1847 con motivo de las guerras carlistas fue acordada su demolición.

La ermita de Sant Roc de Canet por su parte fue construida en 1652 habilitando una antigua alquería como iglesia donde venerar también al santo abogado contra las pestes. El templo está emplazado al borde del Camí Vell de Canet, al norte de la capital. El ermitorio, escasamente utilizado excepto el día de la Magdalena como parada final en la Romería de les Canyes, ha sido cedido a la Colla Pixaví.


Se trata de un edificio blanqueado, de dos plantas, similar a una masía y con la capilla situada en su parte derecha, a la que se accede por puerta de madera bajo arco de medio punto. Tiene un porche previo con cubierta de tejas inclinadas hacia un lado y poyo corrido. Para lo que fue la casa del ermitaño u hospedería hay una puerta de acceso independiente y ventana abalconada, y en su lateral otra puerta elevada a la que se llega por escalera adosada al muro. Sobre ella hay un vistoso reloj de sol hecho con azulejos cerámicos. El interior es rectangular, con nave única de un solo tramo y cubierta con techumbre plana. Esta ermita conservaba algunos objetos valiosos, como un cáliz barroco, probablemente de tiempos de la fundación del templo, y un retablo-relicario del siglo XVII. Ambos están depositados actualmente en el Museo de la Catedral. Destaca en el exterior la espadaña de ladrillo sobre el alero.

El windsurf vive un nuevo auge



El Club Deportivo Eolo Castellón nació en 2014 para dar forma a un grupo de amigos que llevaban navegando juntos desde hacía más de 25 años. Así lo explica su actual presidente Miguel Ángel Bisbal, quien se subió a una tabla de windsurf con 8 años y “aún no han conseguido que me baje”, asegura. Y es que, como les ocurre al resto de sus compañeros: “Una vez consigues desplazarte los primeros 15 metros... ya estás enganchado para toda la vida”.

Por este grupo que creó el Club Deportivo Eolo ha pasado muchísima gente de Castellón. “Algunos estamos desde el principio; otros han abandonado la práctica del deporte (aunque en el fondo siempre serán windsurfistas), y muchos lo dejaron y han vuelto”, recuerda Bisbal. En su opinión “el windsurf está viviendo un nuevo auge, quizá potenciado por la entrada en escena del nuevo deporte, el kitesurf. El principio es el mismo, una tabla propulsada por el viento, pero en vez de vela, utiliza una cometa. Es una modalidad que apareció con mucha fuerza hace unos quince años, pero que ha evolucionado increíblemente, tanto en el desarrollo del material como en número de adeptos. Su espectacularidad y la relativa facilidad de aprendizaje ha favorecido este boom”.



Miguel Ángel Bisbal quiso recordar que en el año el 2000, Tomás de Rosa y Marco Doppioni (verdaderos pioneros de este deporte), llegaron a Castellón con dos artefactos un tanto extraños, eran como un parapente, pilotado sobre una especie de tabla de surf... 17 años después, la flota de “cometeros” ha crecido, y el Club Eolo cuenta con excelentes kites: César del Arco (6º de España en 2016), Carlos Puig (4º en el Campeonato de España celebrado en Denia recientemente) toda una proeza si se tiene en cuenta que las condiciones de Castellón para este deporte de competición no son las mejores. “Pero los castellonenses lo compen-samos con humor, ilusión, pasión por estos deportes... y muchas horas a pié de playa esperando al viento...”, explica Bisbal.

Y es que el presidente del Club destaca la espectacularidad de las playas de la provincia de Castellón, con fondos de arena, y muy abiertas: (Peñíscola, Burriana, Cap I Corb, Almazora, Morro de Gos en Oropesa, Benicasim...). Pero, añade: “Tienen un inconveniente: hay muy poquitos días de viento adecuado; para navegar a gusto se necesitan por lo menos 12 nudos, y solo una o dos veces al mes sopla así. Por eso tiene tanto mérito que los regatistas locales quedemos en buenos puestos en las competiciones nacionales, midiéndonos con regatistas catalanes de Rosas o Tarragona, de Tarifa, Cádiz, Málaga o Almería... zonas privilegiadas en cuanto a viento...”.

Aunque es cierto que desde el club se percibe una “vuelta al mar” de la gente. No solo el kite está de moda: El surf está volviendo con mucha fuerza, el padel surf (SUP), los “foils”, las piraguas y kayaks... Al final, lo que le gusta a la gente, es estar en el mar, con el deporte que sea, pero en el mar...

Por eso, “en el club damos cabida a todas estas disciplinas, aunando esfuerzos e iniciativas”, afirma Miguel Ángel Bisbal, quien resalta que están a favor de popularizar estos deportes, pero siempre de forma ordenada. No puede ser que las playas llenas de bañistas y otros usuarios se vean invadidas por velas, cometas o cualquier tipo de embarcaciones. Pero tampoco entienden que se prohíba.

Desde el club se anima a todos los castellonenses a que se acerquen al mar... ¡y disfruten con nosotros!



LA VUELTA

vuelve a #CSEscena

Por tercer año consecutivo, uno de los eventos deportivos más mediáticos del mundo volverá a recorrer la provincia de Castellón. Los próximos 23 y 24 de agosto el mejor escenario deportivo al aire libre del Mediterráneo acogerá la quinta y la sexta etapa de La Vuelta a España.

23 de agosto: Benicàssim - Alcossebre

24 de agosto: Vila-real - Sagunt



Javier Vilar

Escenario Deportivo



CASTELLÓN,
ESCENARIO
DEPORTIVO



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.



CASTELLÓN
RUTA DE
SABOR

Infórmate sobre eventos y ferias gastronómicas de la provincia

www.castellorutadesabor.es



Hotel & Spa PEÑÍSCOLA PLAZA SUITES

(PEÑÍSCOLA)

El hotel Peñíscola Plaza Suite es un resort vacacional para toda la familia



El hotel dispone de instalaciones y servicios exclusivamente para los niños, como el Zetty Club



Situado en primera línea de la Playa Norte de Peñíscola, el Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites es un excelente resort vacacional familiar para quienes deseen disfrutar de unas vacaciones o pasar unos días de ocio junto al mar en un complejo dotado de una amplia oferta de instalaciones y servicios adaptados a diferentes gustos y edades, con variedad de restaurantes, piscina al aire libre, gimnasio y spa. Además, está abierto todo el año.

Así, el Hotel & Spa Peñíscola Plaza Suites dispone de cinco modelos de alojamiento entre Suites Temáticas -clásicas, romanas, japonesas, árabes y africanas-; Suites Privilege y Suite Plaza; habitaciones estándar y las Suites Zetty, tematizadas en torno a la figura de la mascota del hotel. Las habitaciones y suites son amplias y con aire acondicionado, balcón privado y TV vía satélite. También tienen caja fuerte, minibar y baño con secador de pelo y artículos de aseo. Además, las suites incluyen una sala de estar independiente.

La restauración en este resort vacacional familiar de Peñíscola también es muy completa, con tres restaurantes buffet, cuatro restaurantes temáticos que ofrecen gastronomía italiana, americana, francesa y mediterránea; cuatro cafeterías y un pub. Y todo ello, además, pudiendo escoger un régimen de “todo incluido”

El entretenimiento de toda la familia está asegurado también en el Hotel Peñíscola Plaza Suites con zona de juegos infantiles, el Zetty Club, para los más pequeños; el Maxi Club, para los

niños de 8 a 12 años y el Junior Club, destinado al disfrute de adolescentes entre 13 y 17 años. También dispone de actividades de animación para los adultos y las familias, especialmente en verano.

Y como no, pensando en el bienestar y relax, el resort incluye el Spa Minos, con gimnasio y una gran zona de aguas -piscina climatizada, saunas, bañeras de hidromasaje...- y 15 cabinas para tratamientos especializados de salud y belleza. Además, el Resort ofrece la posibilidad de alquilar bicicletas mountain bike para realizar excursiones y conocer los atractivos de Peñíscola, que es un auténtico mirador hacia el mar con sus 17 kilómetros de litoral: por un lado se pueden descubrir las largas playas de arena que se prolongan hacia el norte, donde se localiza el Hotel & Spa Peñíscola Plaza; y por otro, las cada vez más agrestes y naturales playas y acantilados medios que se encuentran hacia el sur, en la cercana Serra d'Irta, un parque natural excepcional que constituye uno de los escasos reductos libres de la urbanización en la costa. Los senderos que recorren esa parte de la Serra d'Irta son ideales para practicar el senderismo y en ellos se pueden encontrar edificaciones como la Torre Badum, una antigua torre de vigilancia contra los piratas bereberes de los siglos XVII y XVIII.

Uno de los lugares imprescindibles para visitar es la península amurallada que se adentra en el mar, coronada en lo más alto del peñón por el Castillo del Papa Luna (Benedicto XIII), una fortaleza templaria datada del año 1307 que se convierte en una torre vigía inexpugnable, rodeada de un conjunto de murallas que protegen la ciudad antigua, llena de estrechas y empinadas calles, de trazado tortuoso e irregular, que van girando lentamente en su ascensión hasta la fortaleza de góticos sillares.

Sin duda, visitar Peñíscola es siempre una buena idea para conocer de cerca la historia y el legado patrimonial de la provincia, al mismo tiempo que se puede disfrutar de sus excelentes playas y las instalaciones y servicios del Hotel Peñíscola Plaza Suites.

Peñíscola Plaza Suites

*Avda. Papa Luna nº156. Peñíscola.
<http://peniscola.zthotels.com>*



El hotel está abierto todo el año



Las habitaciones y suites son amplias y cuentan con todas las comodidades para disfrutar de unas vacaciones inolvidables



Restaurante Mare Nostrum



El resort incluye el Spa Minos

Los que ya hemos publicado

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



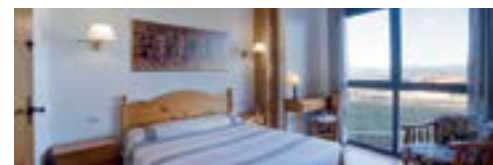
Hotel María de Luna (Segorbe)
Avda. Com. Valenciana, 2 - 964 711 312



Thalasso Hotel El Palasiet (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 Iglesuela, 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



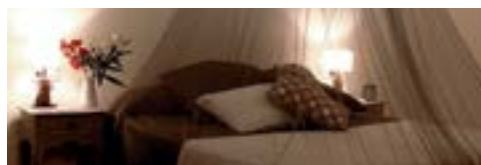
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418



Mar de Fulles (Alfondeguilla)
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



Camping Oasis (Oropesa del Mar)
Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77





Restaurantes recomendados de la provincia.

A bordo del restaurante Bergantín (Vinaròs)

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán



Un rincón de la sala del restaurante



Carlos Albiol junto a su hermana Inma

Este mes nos desplazamos a Vinaròs, ciudad marinera, turística y siempre asociada a uno de los tesoros gastronómicos más representativos de nuestra provincia, el langostino. En la zona del puerto, junto a la plaza de toros encontramos el restaurante Bergantín, fundado en 1967 por la familia Albiol. Nos recibe Carlos Albiol Querol, maître del establecimiento, quien forma equipo junto a sus dos hermanas Inma y Cristina, a cargo de los fogones.

El comedor, con capacidad para 75 comensales está bien iluminado con grandes ventanales y decorado con detalles marineros. Las mesas amplias, vestidas con una mantelería blanca sobre la que encontramos el detalle de un centro de flores naturales.

La cocina de Bergantín es una cocina marinera, con productos de la tierra, una cocina de temporada donde destacan en la carta mariscos, arroces y pescados como la dorada y la lubina, pescados con caña, o el San Pedro y la escorpa. Además de los arroces tradicionales de nuestras costas, encontramos también algunos arroces curiosos como el de ortigas de mar y espardeñes, el arroz al cava, cocinado con pescados y mojado con cava o el arroz ciego en costra, variante singular del tradicional arroz en costra alicantino que se realiza con carnes.

Además de la carta cuenta con diferentes menús que oscilan entre los 22 y 45 euros y en los que siempre aparece el langostino como insignia de la zona.

Nos comenta Carlos que además de esta oferta, generalmente también cuentan con diferentes menús temáticos ya que participan en todas las jornadas que se realizan durante el año en la localidad: la de la galera, la del langostino, las del rancho marinero, de los arroces, de la fideuà, etc.

Nos sentamos a la mesa y empezamos:



Salteado de langostinos y rape sobre suave de puerros, concha de queso y gelatina de naranja

En el interior de una concha crujiente de queso encontramos una base cremosa de puerro sobre la cual se sirve unos dados de langostino y rape salteados, acompañados con la gelatina de naranja, unos brotes de cebolla, chips de puerro y una brocheta de langostino envuelta en puerro. Este platillo es con el que participan en la jornada Tapa Tour langostino de Vinaroz.

Mejillones a la pimienta

Excelente mejillón de roca, cocinado con abundante aceite de oliva virgen y pimienta blanca molida, sin más elementos que perturben el agradable sabor del mejillón, donde el aceite le aporta una untuosidad al molusco y la pimienta potencia en la medida justa el sabor del mismo.



Pulpo a la gallega

Sobre una base de una crema parmentier se disponen las láminas del pulpo, terso en apariencia, pero que estaba perfectamente cocinado, sal gruesa y pimentón.

Ortiguillas de mar

Servidas fritas, con un rebozado crujiente, contrasta con la textura gelatinosa y fluida de la ortiguilla, de sabor intenso a mar, a yodo, un delicioso bocado para los amantes de los sabores marinos.



Langostinos de Vinaroz

Salteados con aceite de oliva, sal y en su justo punto de cocción, más no se puede pedir ni decir sobre este plato, solo que hay que ir a probarlo. Un bocado exquisito.



Arrossejat

Riquísimo el arroz, sabroso, en su punto de cocción, con el grano suelto y la justa medida de aceite, un poco meloso y sin ningún tipo de colorante, pimentón u otros elementos que se le suelen añadir a los arroces para aportan sabor y color, solamente unos tropezones de sepia y calamar.



Degustación de postres

Empezamos por un refrescante helado de limón cubierto de una capa de chocolate, una tarta de queso y arándanos y el más goloso de los tres, la tarta de chocolate y galleta, la de casa; postre que lleva con ellos desde los inicios del restaurante.



Bergantín es un claro ejemplo de esos restaurantes que respetan su zona y a la vez realzan las cualidades gracias a su buen hacer.

Para los amantes de la cocina mediterránea y de los pescados y mariscos visitar este local es toda una experiencia para el paladar, sobre todo por la calidad de los productos. Navegar en este **Bergantín** vinarocense, donde sus tripulantes saben ajustar la buena cocina con un excelente servicio, es un auténtico placer.

CARTA DE VINOS

En relación a los vinos, la carta se actualiza una vez al año, y Carlos se deja llevar por sus viajes a bodegas, gustos particulares y diferentes catas. Sin ser un sumiller profesional, se nota en la carta su inquietud por el mundo del vino, y por las novedades que aporta el mercado vinícola.

Tenemos ante nosotros una carta con un especial hincapié en los vinos catalanes, como pueden ser Priorat, Montsant, Terra Alta, Penedés, Costers del Segre y algunas más, tanto en blancos, tintos, rosados y espumosos. Se trata de una carta bastante amplia, sin dejar de lado el resto de los vinos de la Península Ibérica: Rioja, Ribera, Toro, Castelló, así como otras más, terminan de llenar la carta, sin olvidarnos de los espumosos de la D.O. Cava y la A.O.C. Champagne.

También tienen su lugar los espumosos de calidad de la Conca del Riu Anoia, que con su vino Raventós i Blanc, Blanc de Blancs nos sirvió para maridar nuestra agradable comida. Un cava afrutado, con las variedades macabeo, xarel.lo y parellada. Suave, con una acidez equilibrada, muy refrescante y con abundante burbuja.

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

Restaurante Bergantín

Calle Varadero, 8. Vinaròs
Teléfonos: 627 52 31 14 - 964 455 990
www.restaurantebergantin.com

Los que ya hemos visitado

Rest. El Fragolino Due (Castellón)
C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00



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



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



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



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



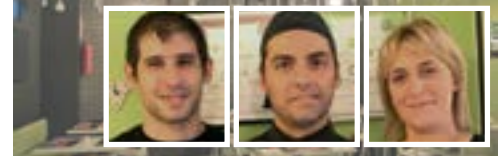
Rest. Rafael (Grao de Castellón)
C/ Churruca, 28 - 964 28 21 85



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)
Pº 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



Rest. Brisamar (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664



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

10 locales 10

donde tomar un cocktail este verano



Yeray Monforte

Barman

Nuestra provincia está creciendo en nivel de coctelería y eso es gracias a la profesionalización, pasión, creatividad y crecimiento de nuestros bartenders. Si este verano queréis tomar un cocktail, os recomiendo estos locales que un servidor ha visitado con sensaciones muy positivas.

BENICARLÓ

El candil: Regentado por el actual campeón de jefes de bar de ABCV Toni Cortés, prepara unos gin&tonics sencillos y complejos, y una carta de coctelería reducida pero muy equilibrada. En verano verle trabajar cara al público en su terraza es todo un gusto para la vista y los sentidos.

BENICÀSSIM

Bombo: En este local podrás degustar las creaciones de Ivans Gins, donde la especialidad de la casa es el gin&tonic.

Le Club: Otro local que apuesta por la coctelería de mano de su dueño Iván y su bartender en constante crecimiento Valentín Staicu.

Umami/Casablanca: El recorrido aquí sería cena en El Restaurante Umami terminando con un combinado "made in" Nell Urbina, y después un cocktail en la terraza exterior de Casablanca a manos de Jhonier y Lubos Prokop.

Tabú: De la mano de Cata y el buen gusto de Alex Mihai prueba uno de sus cócteles de autor de este "Fresh Air Club".

CASTELLÓN

Canalla: Pequeño local de estilo urbano, con Jesús Mora al mando y una carta de coctelería muy cuidada. Si quieres un buen cóctel en Castellón éste es tu lugar.

Jaleo: Local de moda de la ciudad, donde el combinado es el rey, pero si preguntáis por Borja Mateu, os hará un cocktail a vuestra medida.

GRAO DE CASTELLÓN

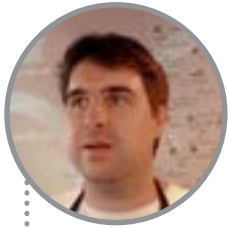
Mediterráneo: Excelente restaurante con especialidad en el pescado, regentado por uno de los mejores sumilleres de España, Sergio Rodríguez, pide uno de sus excelentes cócteles aperitivos fuera de carta.

Tumbao: Posiblemente el mejor beach club de la provincia con una carta de autor diseñada por Rhut Martín y Carlos Warney, visita obligatoria.

ONDA

Druida: Local emblemático en el corazón de Onda, donde su dueño Manu Llorens es un apasionado de la coctelería, con una carta muy cuidada, no te dejará indiferente.

Y si eres amante de la coctelería no olvides el hashtag **#castellonseagita** en tus publicaciones en redes sociales, para darle identidad a nuestra provincia.



David Sanjuan

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Mistela tinta

Mas de Rander



No solo de vinos secos vive el hombre y en esta tierra siempre se han elaborado excelentes moscateles, mistelas y, hasta no hace mucho, vinos rancios de calidad. Por lo que después de abordar en reseñas anteriores un vino blanco, un tinto y un espumoso, este mes damos un paso más con uno de los vinos dulces más representativos de nuestra provincia como es la mistela tinta de Mas de Rander. Esta bodega, situada en la zona este del término de Benlloch y muy cercana a la autovía CV10 y el aeropuerto comenzó su andadura a principios de milenio comandada por Juan Domingo Tárrega.

Entre sus referencias más singulares encontramos una mistela que, contrariamente a lo habitual, es tinta cuya primera añada de elaboración fue la del 2004. Este vino se produce dentro de la I.G.P. Castelló a partir de uvas de la variedad blanca moscatel de Alejandría y la tinta moscatel de Hamburgo que es la que le confiere el color rojizo. Como todas las mistelas se obtiene a partir de mosto de uva sobremadurada (pasificada), la cual tiene una concentración superior en azúcares al haber perdido parte del agua del grano, al que se añade alcohol de vino hasta alcanzar los 15° y así detener la fermentación.

El color del vino en copa es un rojo pálido anaranjado y cuando lo olemos presenta gran variedad de matices fruto del ensamblaje de uva tinta y blanca: notas florales (miel y flor blanca), frutales (fresa, cereza, albaricoque) y un punto balsámico (romero y hierbabuena). En boca es denso, ya que se trata de un vino dulce, pero a la vez fresco fruto de la buena acidez y los balsámicos que presenta y nos vuelve a recordar los olores identificados al olerlo, dejando después del trago un largo postgusto a frutas rojas en mermelada.

Este vino podemos tomarlo solo, tanto en un aperitivo o encuentro informal como postre/digestivo al final de las comidas, aunque también armoniza perfectamente con dulces como pastas secas (patissets, carquinyols, rotllets, flaons, etc) y postres de chocolate. También podemos buscar el contraste en platos "salados" como el foie y los quesos de intensidad alta a los que complementará estupendamente.

Precio medio: 9 €



Tomate natural en conserva

La conserva casera de tomate natural es una tradición que han mantenido muchas familias en la provincia de Castellón. Aunque en la actualidad se pueden encontrar tomates frescos en los supermercados durante todo el año, es de julio hasta finales de septiembre, cuando están en su mejor momento. Antiguamente, en Castellón, solían recogerse a finales del verano cuando las tomateras estaban cargadas de frutos maduros y para evitar su deterioro se almacenaban en conserva con el fin de poder usarlos durante todo el año. Y es que los tomates pertenecen al grupo de frutos ácidos, lo cual hace que sea un producto que pueda conservarse con garantías, ya que su tratamiento de esterilización puede hacerse con recipientes tratados al baño maría a 100 grados o si se quiere con olla a presión, a temperatura superior.

Aunque se puede hacer conserva con cualquier variedad de tomate, cuando está bien madura, el del tipo llamado “de pera”, es muy apreciado para ello. Los tomates de piel fina, carnosos y de pocas semillas son los mejores para la conserva. Así, en primer lugar, se seleccionan solo los tomates que no estén pasados, sin taras ni grietas.

Proceso

Escaldar: Después de limpios y seleccionados, se tienen que escaldar en una olla durante un minuto y a continuación se enfriarán en otra olla fría, lo cual permitirá pelarlos con mayor facilidad.

Pelar: Cuando los tomates están a una temperatura que permita cogerlos con la mano con comodidad, extrae, con la ayuda de un cuchillo, el ojo de la cabeza del tomate –donde estaba unido al tallo– para a continuación desprender la piel, lo cual resulta muy sencillo si han escaldado bien.

Envasar: Una vez pelados pueden partirse a trozos, picarlos pequeños o dejarlos enteros. En cualquier caso, se preparan antes botes de cristal previamente esterilizados en agua hirviendo y sobre todo bien limpios, que se irán llenando. Una vez los botes estén repletos de tomate con su jugo, se puede añadir una cucharada de jugo de limón por bote de un litro.

Hervir: Una vez llenos, se colocan en un recipiente con agua al fuego y se hace un precalentamiento de 10 minutos, antes de taponarlos perfectamente. Después, en el recipiente tienen que estar hirviendo 50 ó 60 minutos.

Etiquetar: Todas las conservas es conveniente etiquetarlas, poniendo la fecha para saber el tiempo transcurrido desde la elaboración para su consumo. Estas conservas caseras de tomate natural aguantarán perfectamente varios meses.

Guardar: Una vez esterilizados, se dejan enfriar los botes y se guardan en lugar seco y fresco, si es posible boca abajo, para comprobar si están cerrados herméticamente.



El Renacimiento en la mesa

La sala como reflejo de una sociedad



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles.

La gastronomía que vivimos en nuestros días, es herencia de nuestros antepasados y si hay un periodo que elevó el arte del servicio en la sala, ese fue el Renacimiento. Aportó la técnica, el refinamiento más elevado a la hora de sentarse a comer, los ingredientes fueron minuciosamente seleccionados, la calidad de los alimentos tomaron vital importancia, así como el imprescindible arte de saber estar en la mesa.

Tal es el caso de los escritos de Leonardo Da Vinci, con los comportamientos en la mesa (ampliando lo escrito por Bonvesin De La Riva), la novedad es como sentar a los comensales y como preparar una mesa para un acto festivo. El gran Leonardo también contribuyó con su saber en la mesa, inventó la servilleta, hasta entonces los comensales se limpiaban con el mantel. En el Renacimiento, los adeptos al servicio de la mesa, son profesionales, y para las recepciones y los banquetes contaban con la colaboración de los artistas y artesanos nobles de la época.

En la jerarquía de los adeptos al servicio, el trinchante es el que decide la forma y el contenido de las comidas a realizar, y la disposición del banquete, así como los actos a realizar, quedando el cheff como ejecutor de las órdenes de éste, estando incluso el botellero (actual sumiller), por encima del cheff.

Cabe destacar a Mesisbugo, como un gran trinchante de la época, Scappi, cheff secreto (personal) de Papa Pio V, Francisco de Reinoso (superior de Scappi), trinchante y camarero personal del Papa, del cual sabemos las cualidades que un profesional debe de tener; Cuidadoso, vigilante de los dependientes, vigilante de la higiene, rico en creatividad, rápido, paciente, educado, modesto y devoto del patrón.

Los matrimonios realizados entre monarcas europeos, con reinas de otras nacionalidades, contribuyeron a la expansión del movimiento, llevando el refinamiento de la mesa a países como Francia (Catalina de Medicis), España (Carlos V) e Inglaterra (Reina Ana).

Lo verdaderamente importante de la época, fue el despertar y la inquietud por el conocimiento en cualquier ámbito de la vida, viéndose la gastronomía y más concretamente, las salas de los actos festivos, como una exaltación de vida, y un lugar de concentración de la sociedad, que en aquel entonces latía.

Como vemos, cualquier sala puede convertirse, en un escaparate del mundo que vivimos, entendiendo esto, podemos acertar más en nuestras decisiones. El arte del buen comer y del buen beber se lo debemos en gran parte a este movimiento.

El siguiente gran salto se produce en la revolución francesa, pero eso ya se lo contaremos en el próximo mes de septiembre.



Hora d'esmorzar

Trafalgar

C/ Chamberga y José María,4. Grao de Castellón
Tel. 964 051 289 – 695 550 183



Isabel, Hugo y Eusebio





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.*



El almuerzo es, para los castellonenses, nuestra piedra filosofal gastronómica (sí, así de claro). "L'esmorzar" es el momento de reponer fuerzas, hacer un "kit kat" en el trabajo y sobre todo, momento de las conversaciones intransigentes.

Y si además la queremos convertir en placer, no hay que perderse este establecimiento ubicado en la C/ Chamberga i Jose Maria nº4 del Grao de Castellón, donde Eusebio e Isabel son venerados como los dioses del almuerzo.

Aquí se almuerza como en pocos sitios, tanto por la completa propuesta en barra, como por la calidad del producto, elaboración y servicio.

Pero como todo en esta vida, tiene su cara B, la de este establecimiento es lo difícil de encontrar mesa; así que ya sabe, si quiere disfrutar de uno de los mejores locales de la provincia para almorzar, les aconsejo que reserven o que a las 8.30 de la mañana estén haciendo guardia.

Bar Trafalgar

C/ Chamberga i Jose Maria nº4. Grao de Castellón
Bar: 964 05 12 89 - Eusebio 695 55 01 83



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



Los que ya hemos visitado

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



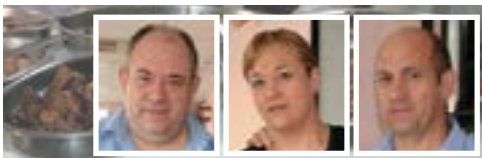
Bar - Restaurante El Miso (Vila-real)
Plaza de la Vila, 6 - 964 52 00 45



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



Bar - Restaurante Menfis (Vila-Real)
C/ Borriol, 68 - 964 53 40 87



Completo programa formativo en el CdT



El Centre de Turisme de Castellón finalizó la programación formativa del primer semestre de 2017 con un balance de 1.540 alumnos, 93 cursos y 3.323 horas de formación impartidas tanto para profesionales en activo del sector de hostelería y turismo como para personas desempleadas que quieren cualificarse para incorporarse a este sector. De esta manera, durante todo el curso lectivo, desde septiembre a junio, han pasado por las instalaciones del CdT unos 3.000 estudiantes y se han ofrecido unos 150 cursos.

Junto a Castellón, las clases se han impartido en sedes de otros municipios, como Albocàsser, Alcalà de Xivert, Almassora, Benicarló, Benicàssim, Cabanes, Castellón, Morella, Navajas, Onda, Oropesa, Peñíscola, Segorbe, Torreblanca, la Vall d'Uixó y Vinaròs.

Cerrado este primer semestre del año y tras la celebración del Consejo Asesor, se ha hecho balance de la actividad desarrollada en estos últimos meses en el CdT con la satisfacción de una serie de objetivos cumplidos.

Por un lado, en el área de Formación Profesional de Empleo, dentro de la Línea desempleados con Certificado de Profesionalidad, se han realizado en el Nivel I, operaciones básicas de cocina y de restaurante y bar; en el Nivel II, cocina y servicios de restauración; y en el Nivel III, Docencia de la Formación Profesional para el Empleo.

Por otro lado, a los desempleados, sin certificado de profesionalidad se les han ofrecido diferentes cursos: Camarero/a de pisos; Camarero/a de sala; Animación turística dirigida a la 3ª Edad;



Monitor/a de rutas verdes, senderismo y medioambiente; dinamizador/a de recursos turísticos, Taller de Emprendimiento y Técnicas de Búsqueda de Empleo; emprendedores ACETUR; y la Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos.

En el área destinada a profesionales en activo del sector de hostelería, el CdT ha llevado a cabo 20 cursos de Dirección / Gestión (Agroalimentarias y Turismo Activo), del que se han beneficiado 170 alumnos; seguido de los 13 de Cocina y Repostería, que han tenido 151 participantes. También se han organizado 9 cursos de Servicio de Sala, con 93 alumnos; dos de formación complementaria (21 estudiantes) y uno de alojamiento (10 alumnos).

En el Consejo Asesor del CdT también se expusieron una serie de líneas estratégicas de programación para la formación ocupacional y del programa de garantía social para el segundo semestre del 2017 (septiembre-diciembre). En este último, se realizaron varias actuaciones en el marco de empleo juvenil impulsado por la Unión Europea.

Así, tienen previsto programar Certificados de Profesionalidad de nivel I como Operaciones Básicas de Cocina y Operaciones Básicas de Restaurante y Bar, dirigidos a un perfil de alumno joven desempleado, entre 16 y 29 años, que no se encuentra cursando ningún tipo de formación y que representa un colectivo con altísimo nivel de desocupación.

En cuanto a la Formación Profesional para el Empleo, de la línea de ocupados, se quiere incidir en los cursos monográficos de Cocina y Sala, siguiendo las temáticas propuestas por el Consejo y el alumnado, para adecuar a los profesionales a las nuevas tendencias de la demanda.

En Dirección/Gestión se seguirá apostando por cursos de Nuevas Tecnologías aplicadas al sector, Comercialización on line, RRSS, Marketing y ventas, Atención y fidelización de clientes... Finalmente, en Formación Complementaria se proseguirá con cursos de informática aplicada al sector turístico y formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos, e idiomas vía On-Line.



Nidorimedia 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



Mermelades

MAGISTRATUS

(Xert)

Les mermelades Magistratus es caracteritzen per ser un producte cent per cent natural. Continuen mantenint el nom de Magistratus, que significa "del Maestrat" en llatí, fent referència a la comarca en la qual es produeixen les alquímies de l'autora, havent canviat la persona que ho elabora, així com també la seva ubicació.

La seua elaboració segueix fent-se en el Baix Maestrat. Ara, al Barri d'En Roig de la població de Xert, representant un trosset d'aquesta comarca important en la seva conservació i reivindicació de les xicotetes poblacions, que hi ha que mantenir, perquè representen un patrimoni cultural i de gran valor ecològic amb les seves oliveres, ametlers, etc...



María Benages Roig és la nova i jove emprenedora, de 22 anys, amb estudis de nutrició i dietètica, que continua amb els productes que ja s'hi elaboraven, però vol innovar i introduir alguns altres sabors i noves combinacions.

Magistratus ofereix tota una història de màgia, sabor i alquímia. L'objectiu d'aquesta xicoteta empresa és produir al paladar els colors més meravellosos i sorprenents, respectant les característiques, essències i cromatismes de cada fruit. Cada mermelada està produïda de manera totalment artesanal. L'autèntica protagonista es la fruita. On respectant la tradició culinària dels avantpassats intenta lligar el seu segell personal i la passió de transmetre el plaer d'assaborir la màgia de les mermelades.

Les mermelades de María Benages són produïdes exclusivament amb fruita natural, en el seu punt de maduració (60 % aproximadament) algunes de collita pròpia i d'altres de zones de proximitat, el més naturals i produïdes de la manera més tradicionals possible, algunes d'elles també ecològiques, que poc a poc introduïm; i sucre (aproximadament 40%).

Magistratus compta amb dues línies de treball els sabors de sempre i les combinacions d'autora:

Sabors de sempre: mermelades artesanes elaborades seguint la tradició culinària familiar, aprofitant productes de collita pròpia i productors locals. Cada dia introdueix més varietats o productes ecològics. Varietats: carabassa, pebrera roja, poma, codony, taronja amarga, taronja dolça, tomaca, cirera i figues. A més, per a posteriors produccions, tenint en compte els moments de la collita de diferents fruites com la de les maduixes, nispros i albercocs.

Combinacions d'autora: mermelades artesanes creades a partir de l'alquímia de sabors. Varietats: taronja i canyella, figues amb espècies, figues i codony, cirera en el seu propi licor, figues al cava, taronja amb xocolata i canella, pastanaga amb taronja i lima, mandarina i gingebre, carabassa pastanaga, mandarina amb taronja i llima, poma i codony, poma i llima, cirera amb taronja i lima i taronja i xocolata.

Les noves varietats que dintre d'uns mesos aproximadament introduirà seran les de: Ceba al moscatell i ceba amb mel. Totes aquestes noves introduccions has estat proposades per diferents clients i alguns restaurants. Les Mermelades Magistratus es poden encontrar en la pàgina web www.magistratus.es i en diferents tendes especialitzades de la província.



Mermeladas Magistratus

info@magistratus.es

649 391 509

www.magistratus.es



Francisco Javier Galán Méndez.

Afilador de cuchillería



Francisco Javier Galán Méndez. Afilador de cuchillería

Francisco Javier Galán se introdujo en el mundo de la cuchillería hace cinco años y ahora ha convertido esta afición en su oficio. Comenzó como autodidacta y poco a poco ha ido investigando e invirtiendo en cuchillería. En la actualidad, ha conseguido la Distribución Oficial para España de la prestigiosa marca japonesa MAC y ha trabajado para reputados clientes como: Gasma, Escuela de Hostelería Azahar, Cafeterías UJI, Relevante (Hotel Mindoro), Restaurante Flote, La Cuina de Fernando, Tasca del Puerto, Brisamar, Club Nautico, La Marina, El Vasco, Pa Negre, Villa del Mar, El Palasiet... hasta llegar casi al centenar.

¿Por qué es tan importante un buen cuchillo afilado en la cocina?

Previene accidentes; disminuye lesiones de muñecas y manos; reduce el esfuerzo y cansancio y optimiza la agudeza y limpieza del corte. Es muy importante también en presentaciones y emplatados.

¿Cuándo se sabe que un cuchillo está bien afilado?

Podemos utilizar diferentes formas para comprobarlo: cuando se puede cortar limpiamente con la hoja y la punta del cuchillo papel de periódico. Cuanto menos se oiga el corte más nítido es el filo. En la cocina, pasando el filo sobre los alimentos, como por ejemplo un tomate, y se realiza un corte limpio, sin presión y sin esfuerzo. También hay una fórmula muy rústica, sobre una uña, rayando ésta.

¿Cada cuánto tiempo es conveniente afilar un cuchillo?

Es una apreciación del usuario. Depende del desgaste al que ha sido sometida la herramienta. También depende si el uso es doméstico o profesional. En el ámbito profesional cada 3 ó 4 semanas es un intervalo correcto.

Dicen que el cuchillo es una herramienta muy personalizada, que se va desgastando de acuerdo a la forma como la utiliza el dueño ¿comparte esa idea?

Hay que distinguir entre el uso común de la cuchillería en una cocina profesional y uso individual de cuchillos propios. La cuchillería de uso común en una cocina, por regla general no se desgasta, se deteriora. A nivel individual normalmente hay desgaste pero no tanto deterioro ya que el individuo usa y conserva más correctamente la herramienta. El deterioro y desgaste disminuye cuando se utiliza cada tipo de cuchillo para su fin de trabajo.

En mantenimiento de cuchillos, ¿alguna recomendación?

Es muy importante adquirir cuchillos de cierta calidad y utilizar cada cuchillo para el cometido que ha sido fabricado. En muchas ocasiones no se tiene en cuenta un buen almacenaje, que se debería realizar en cuchilleros e imanes. Nunca hay que guardarlos en cajones amontonados. También es bueno repasar frecuentemente las hojas con chaira o piedras de afilar. Necesita una



Javier Galán es el distribuidor Oficial para España de la prestigiosa marca japonesa MAC

limpieza continua, no usar estropajos ni limpiar en lavavajillas. Limpiar con paños húmedos o chorro de agua y luego secar.

¿Cuáles son los imprescindibles en una cocina?

Cebollero o chef / santoku; puntilla; deshuesador; fileteador; macheta y tijera.

¿Que características deben cumplir los cuchillos para saber que son de calidad?

- A primera vista, marca conocida y reconocida.
- Procedencia. Se fabrican buenos cuchillos en Albacete, Alemania, Suiza, Francia, Italia, algún país escandinavo y Japón. Pero no es sinónimo de garantía.
- Tipo de acero. Normalmente en Alemania y especialmente en Japón se utilizan aceros de mayor calidad.
- Dureza del acero (HRC). A partir de un grado 58 se dan los condicionantes para tener un buen y fácil afilado, un menor desgaste y una mayor durabilidad de filo.
- Normalmente las marcas con estándares altos de calidad indican el acero utilizado (AUS8, AUS10, VG10...) y su dureza (HRC). Las marcas de baja calidad se limitan a indicar que el cuchillo está fabricado en "Acero Inoxidable" o Molivdeno /Vanadio/Cromo (componentes comunes a todos los aceros inoxidables)

¿En qué ha cambiado el oficio de afilador?

En lo referido al tradicional, es más estático y en tienda, algunos han evolucionado hacia empresas más industriales. También ha cambiado y evolucionado la maquinaria y los sistemas de afilado, unos han diversificado la actividad hacia diferentes sectores donde se utiliza algún tipo de herramienta de corte, alejados de lo que es ya la cuchillería; otros se han especializado en determinados afilados: herramientas de peluquería, cuchillos jamoneros,

afilados manuales tipo japonés (muy de moda)... Conlleva una labor más comercial (por lo menos en mi caso): visitas, seguimientos, contactos en determinados sectores profesionales, etc.

¿Qué tipo de cliente es el del afilador hoy en día?

En mi caso, mayoritariamente cocinas profesionales que han empezado a retomar la necesidad de tener las herramientas de trabajo en buen estado. A nivel particular, profesionales de la restauración. Generalmente son amantes de los cuchillos: consumen marcas de gama alta, les gusta tenerlos en perfectas condiciones.

¿En qué consiste el trabajo?

Inicialmente visitar y vender el servicio; posteriormente seguimientos de los clientes y locales; con cada cliente o local se establece una forma de trabajo en función de su comodidad: in situ, recogida y afilado después de servicios de comida con entrega para el días siguiente o preparación de servicio y afilado en día de cierre por descanso.

¿Considera que es un oficio artesanal que se está perdiendo?

Es un oficio artesano que no está considerado como tal. Se perderá la figura tal y como la conocemos: una persona por la calle con una bicicleta o moto y tocando la "chifla". Y siempre aparecerá el oportunista de verano. La labor de afilado permanecerá mientras existan cuchillos, hay afiladores de prestigio y hay quién aprende de ellos. En Japón afilar es más que un oficio artesano, es todo un arte. Y algo de esto estamos importando y aprendiendo.

masquefilos@gmail.com
info@macknives-cuchillos.es
Tel. 610 888 481



Felix Tejeda.

Director Gerente de DiVino

COSME PALACIO 1894 BLANCO D.O.CA. RIOJA

A los pies de Laguardia, entre la Sierra de Cantabria y el curso sinuoso del Ebro, Bodegas Palacio mantiene vivo el espíritu dinámico de sus orígenes. Más de 120 años en la elaboración y crianza de vinos de calidad en la Rioja.

Viñedos de 70 a 85 años y de bajo rendimiento, situados a una altitud a más de 600 metros, en pagos de Laguardia.

Con un 93% de viura y un 7% de malvasia, en laderas de viñedos viejos ubicados en la Rioja Alavesa, donde la exposición al sol hace que maduren de manera perfecta, el Cosme Palacio 1894 blanco fermentado en barrica, hace de este vino uno de los mejores blancos con crianza de la D.O. Ca. Rioja.

Con un proceso de vinificación independiente, la fermentación alcohólica se realiza en su totalidad en barricas de roble francés de 500 litros a baja temperatura en cámaras climatizadas a 16°C durante 14 días.

La maceración es de un día de contacto con la piel a fin de extraer todo el potencial aromático.

El envejecimiento es de 7 meses en barricas de roble francés de 500 litros de 1º, 2º y 3º año de tostado medio. Permanencia sobre sus lías finas con battonage semanal. Para la crianza se seleccionan barricas de roble de las mejores tonelerías francesa.

Su color es amarillo entre pajizo y limon, de gran limpieza y brillantez.

En nariz su gran intensidad y su fragancia están llenas de detalles elegantes como el polen de la manzanilla y el hinojo tan característicos de esa tierra con ligeras pinceladas de pomelo, cítricos y frutas escar-chadas con final avainillado y mineral.

En boca es envolvente, carnoso y vivo debido a su frescura aportada por su equilibrada acidez natural aportando un sinfín de sensaciones incluso con poderosa retronasal donde la viura de gran calidad aparece con enorme personalidad. Una joya enológica que os hará disfrutar, con un precio alrededor de 40,00€.



YUBARI. Un melón a precio de oro

Este melón que se cultiva en la ciudad de Yubari, en Hokkaido, la segunda isla más grande de Japón, ha llegado a venderse en subasta a 18.000 € la pareja. Hablamos de una fruta que se encuentra entre los productos más lujosos del mundo, por encima de las trufas, las ostras o el caviar.

El invento comenzó allá por los años 60, cuando esta especie híbrida se empezó a cultivar en un suelo rico en ceniza volcánica con un sistema de riego muy complejo cuyo funcionamiento se mantiene todavía en secreto y del que solo se sabe que se hace a través de tuberías colocadas matemáticamente.

Nada puede quedar en manos del azar en el cultivo de este manjar de los dioses, que crece en unos invernaderos en los que absolutamente todo está estudiado hasta el milímetro: desde la temperatura y la pureza del agua a la humedad.

En la actualidad, solo unos 150 agricultores lo cultivan, por lo que estaríamos hablando de la gallina de los huevos de oro de este área de Japón: todo lo que rodea al melón Yubari supone el 97% de la renta agraria de Yubari.

Todos los años, a principios de mayo, tiene lugar la subasta de los primeros melones de la temporada, que son también los mejores, los más sabrosos y, por lo tanto, los más caros. Dicen quienes han tenido la suerte de asistir a las pujas que es un espectáculo.

Los melones se venden en parejas –de hecho es muy común adquirirlos siempre de dos en dos–, y han llegado a pagarse por ellos hasta 27.000 \$, en 2016, aunque su precio suele oscilar entre los 11.000 € y 13.000 €. Son los melones más caros del planeta, sólo al alcance de unos cuantos, y se conocen entre la población local como los 'Cadillac de Japón'.

A medida que avanza la temporada, sin embargo, los precios se van ajustando, y un melón Yubari puede oscilar entre los 3.000 € y 4.000 €.

Ni que decir tiene que los estándares de calidad de los Yubari son muy estrictos. Para que se comercialicen deben ser perfectamente redondos, sin irregularidades y de piel muy fina con surcos en forma de red. Su pedúnculo se corta en forma de T y su sabor oscila milagrosamente entre el dulce y el picante, con una carne anaranjada, pulposa y muy fina. Las autoridades japonesas establecen duros castigos para los intentos de falsificación de esta pieza.





La excelencia de los *frutos secos* en la repostería provincial

Los maestros artesanos de las panaderías y pastelerías de la provincia de Castellón sacan el máximo provecho a la materia primera castellonense de gran calidad a la hora de elaborar sus dulces y pastas artesanas. Por eso, las propiedades nutricionales de los frutos secos, capitaneados por la almendra y la avellana, están presentes en nuestra repostería más tradicional. Y es que el cultivo de estos productos se ha consolidado durante los últimos años en la provincia y se han convertido en un referente de la excelencia culinaria.

Albocàsser es una localidad con una arraigada tradición en el cultivo de la almendra y atesora un amplio abanico de dulces en los que este fruto seco juega un papel primordial para su preparación. La receta más extendida entre los hogares y pastelerías de la localidad es la "coca celestial", elaborada con frutos secos y confitura de calabaza. Se trata de una inigualable composición de sabores entre los que destaca la almendra. De hecho, es tan jugosa y buena que quien la prueba, sin duda, repite. En el recetario tradicional de Albocàsser también se encuentran las almendras garrapiñadas, el flan de almendra y "pastisssets", entre otros muchos ejemplos de la repostería local.





En la misma comarca del Maestrat, Benassal es la cuna del cultivo de la avellana. Fue en los años 60 cuando empezó la "fiebre" de este fruto seco y desde entonces la población se ha afianzado como un importante productor de avellanas. Por ese motivo, desde hace años la avellana se ha convertido también en el rey indiscutible de muchos de sus postres y pastas tradicionales, como la coca de Benassal, mantecados y magdalenas de avellana. También se encuentran en la repostería tradicional de Benassal los "rosegons" y los almendrados. Se preparan incluso flanes y helados de avellana.

En el resto de poblaciones de la provincia de Castellón también se utilizan los frutos secos como un ingrediente saludable, verstátil y delicioso para incluir en todo tipo de combinaciones para panadería y pastelería. Así, se elaboran diferentes tipos de "cocas", "rosegons" y almendrados. Estos últimos reciben además numerosos nombres dependiendo de su procedencia, como "sultanas", "repelats", "suspiros", "clarianas", etc... Todos ellos comparten una premisa: se disfruta el sabor de la almendra en toda su intensidad. Su minuciosa elaboración requiere de la mano del artesano para la cuidada selección de cada almendra para colocarla en el punto preciso. Al igual que ocurre con los "rossegons", para los que se requiere desde luego de una buena dentadura. Se convierten en crujientes mordiscos compuestos de almendras enteras envueltas de una dulce masa que aporta una sensación refrescante en su paso por boca. Todo un lujo para los sentidos.

El cultivo de frutos de secos de gran calidad en el interior de la provincia es una realidad cada vez más consolidada, lo que se traduce en que nutre a los maestros artesanos de las panaderías y pastelerías de una excelente materia prima para la elaboración de riquísimas pastas, tartas y otros productos de la repostería tradicional. No hay que olvidar que los frutos secos son ricos en proteínas, ácidos grasos esenciales y minerales de calidad necesarios para el correcto funcionamiento del organismo.



Pollo salteado



Ingredientes: Pollo, jamón bien picado, cebolla, aceite y sal.

Elaboración: Trocearemos el pollo y cogeremos las pechugas, las entrepiernas y los muslos. Con el resto prepararemos un caldo. En un cazo con aceite, sofreiremos un poco de cebolla y un trozo de jamón bien picado y cuando esté hecho el sofrito, añadiremos dos cucharadas de harina, removiendo sin parar. Cuando comience a dorarse, añadiremos el caldo que hemos preparado y cuando la salsa esté espesa, la pasaremos por un colador.

En una cazuela con manteca volveremos a hacer un sofrito con cebolla, jamón y la carne. Cuando ésta esté dorada, removiéndola con frecuencia, añadiremos la salsa y dejaremos cocer a fuego lento.

Ensalada o entrante de alubias, cebolla y bacalao



Ingredientes: 1 tomate mediano, 1 bote de 250 g de alubias blancas en conserva, 1 cebolla, 100 g de bacalao desmigado semidesalado.

Elaboración: Sacaremos las alubias de la lata y las enjuagaremos en agua abundante y las dejaremos escurrir. Pelaremos, lavaremos y picaremos bien pequeña con cuchillo la cebolla. Pelaremos y cortaremos a dados pequeños el tomate. Desalaremos el bacalao y pondremos todos los ingredientes en un recipiente. Los removeremos para que estén bien mezclados y sazonaremos. Aliñaremos con un poco de sal, aceite y vinagre.

Rosquilletas

Ingredientes: 1 litro y medio de agua, 1/2 litro de aceite, sal, 4 kilos aproximadamente de harina y levadura.

Elaboración: Se elabora la masa como si se preparara pan. En primer lugar se mezcla la levadura con un poco de agua. Se espera unos minutos hasta que la levadura se haya disuelto bien en el agua.

A continuación se le añade a la levadura la harina, el aceite y un poco de sal. A medida que se remueve todo, se añade más agua con cuidado. Hay que remover bien la masa hasta que ésta quede uniforme. La masa debe quedar un poco consistente. En ningún caso puede quedar dura o demasiado líquida. Se deja reposar la masa durante tres cuartos de hora aproximadamente antes de continuar con el siguiente paso.

Una vez pasado el tiempo se arrancan pequeños trozos y se hacen pequeñas tiras redondas y alargadas, de unos 15 ó 20 centímetros, para darle forma a las rosquilletas. Las tenemos que dejar reposar un buen rato antes de ponerlas en el horno, a una temperatura moderada.

Tradicionalmente se hacía en un horno. Pero en el horno de casa, bastaría con unos 30 minutos. Tienen que quedar ligeramente doradas y muy crujientes.



Dosetes



Hay que hacer la misma receta que con las rosquilletas, pero añadiendo una pequeña porción de anises.

Su forma es diferente de la de las rosquilletas. Mientras que éstas son redondas y alargadas, de unos 15/20 centímetros, las dosetes son un poco más cortas, más aplastadas y más anchas del medio que de las puntas, rayándose normalmente por el centro a lo largo, como una barra de pan, pero en pequeño.



Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: Joan Agustí i Vicent

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

Sección patrocinada por



A la mesa, en perfecto estado

La ultracongelación es un excelente método de conservación de los alimentos. Por un lado, se consigue que mantengan en perfecto estado sus propiedades nutritivas, aroma, sabor, textura y color. Además, se evita que los microorganismos se desarrollen, por lo que se conservan perfectamente y se impide su deterioro. Por todo ello, la ultracongelación representa un paso adelante en calidad y seguridad de los alimentos.

Sin embargo, si se quiere conseguir que estos productos lleguen a la mesa en las mejores condiciones de consumo, es muy importante que a la hora de adquirirlos y de consumirlos se tengan en cuenta una serie de recomendaciones:

Mantener la cadena de frío. Se debe tener en cuenta que la cadena del frío debe seguirse hasta que el alimento llega al congelador de casa. Es esencial coger siempre los congelados al final de la compra, transportarlos en embalajes isotérmicos que conserven el frío y guardarlos en el congelador en cuanto se llegue a casa. Es en este intervalo desde la compra hasta el almacenaje en nuestra nevera donde a veces se pierden todas las ventajas de la congelación en cuanto a conservación de alimentos se refiere.

¿Cómo se puede saber antes de comprar un alimento congelado si se ha roto la cadena del frío? Existen indicios que indican que un producto congelado no se ha mantenido a la temperatura adecuada. Así, no se debe comprar productos congelados que estén cubiertos de escarcha o hielo (el envase y/o el alimento en sí), cuando el envase esté deteriorado o cuando el embalaje de cartón tenga aspecto de haberse mojado. Además, si se compran piezas enteras de carne o pescado hay que fijarse en que estén rígidas, sin deformaciones, rasgaduras ni erosiones y que además no existan cambios de color en las superficies de corte de la misma.

¿Los alimentos congelados caducan?

La congelación, como buen medio de conservación, aumenta considerablemente el periodo de caducidad de un alimento ya que la cristalización del agua del alimento ralentiza los procesos enzimáticos que hacen que éste se deteriore. Aún así, estos procesos no se detienen, únicamente se hacen más lentos, por lo que los alimentos congelados también tienen fecha de caducidad, que debe indicarse en el embalaje.

¿Cuál es la forma correcta de descongelar un alimento?

Es recomendable descongelar los alimentos en la nevera, sin que se vean sometidos a cambios bruscos de temperatura y siempre separados de los demás productos y cubiertos para evitar contaminaciones cruzadas. Descongelar a temperatura ambiente es una costumbre que lleva aparejados muchos riesgos. En muchas ocasiones, no es necesario descongelar el alimento para cocinarlo, hay que leer siempre las etiquetas del fabricante. Los alimentos descongelados deben ser consumidos o cocinados en el plazo de 24 horas tras su descongelación y nunca se deben congelar alimentos parcial o totalmente descongelados.





AÍN Un tesoro dentro del tesoro de la Sierra Espadán



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si te adentras en el maravilloso paraje de la Sierra de Espadán, seguro que el camino te lleva hasta el pueblo de Aín, en el corazón de la Sierra, en el cual no tendrás otro remedio que parar y dejar pasar el tiempo vagando por sus calles y entorno natural.

Aín, es un pueblo de origen anterior a la conquista cristiana y que conserva su trazado urbano medieval. En árabe significa “fuente”, seguramente indicando uno de la numerosos manantiales que brotan en sus alrededores, seguramente el de la “*Caritat*”, que da nombre al barranco más importante que cruza su término, que junto con el de “*Picaio*” y la “*Basseta*”, conforman la “*Rambla d'Eslida*” y ésta se convierte en el río “*Anna*”.

Ubicada en un valle donde marcan su paso varios lechos de barrancos, está rodeada de cumbrones importantes de la misma Sierra Espadán, donde además de poder realizar excursiones se puede disfrutar del paisaje y vistas desde las cimas de Cerro Gordo, 938 m, Peñablanca, 971 m, la Batalla, 974 m, el Gurugú - Peña del Pastor, 1.014 m y, especialmente, el Pico Espadán, 1.099 m.

En su término, todavía podemos subir a las ruinas de un castillo árabe, de Aín o de Benalí, del siglo XII, que mantiene restos de murallas, aljibes, una torre circular y lo que fue una torre exterior, de vigilancia. Esta fortaleza sigue en uso después de la conquista cristiana al acoger las diferentes revueltas y alzamientos de los moriscos de la zona, hasta su definitiva expulsión.

Ruinas del castillo de Benalí



El castillo y su territorio pasa a manos cristianas en época de Jaume I, en 1238, que otorga Carta Puebla para el Alcadiazgo de Eslida, dentro de la cual se encuentra Aín. En 1255, entra a la Baronía de Jérica, como “*Serra d’Eslida*”; y en 1436, en el territorio del Señorío y posterior Ducado de Segorbe. En 1526 tiene lugar la Rebelión de los Moriscos de Espadán, reprimida por el Duque de Segorbe. Con la expulsión de los moriscos, en 1609, la zona queda despoblada, precisando repobladores y una nueva Carta Puebla. En 1676, el Ducado de Segorbe, se une al Ducado de Medinaceli, al que pertenece Aín hasta la abolición de jurisdicciones señoriales en el siglo XIX.

Adéntrate en el pueblo y disfruta del placer de pasear por sus callejuelas, calles estrechas y tortuosas que suben y bajan siguiendo el cerro sobre el que ha crecido el pueblo, entre casas encaladas. En el casco urbano tenemos la iglesia parroquial, dedicada a San Miguel, del siglo XVIII, el lavadero típico de la población, así como un hermoso calvario, también del siglo XVIII, digno de visitar, los parajes del Río, el “*Molinet*” o los Corrales, entre otros.

En su término, podemos realizar excursiones a la nevera de L’Oret, del siglo XIX, al castillo, a “*l’Arquet*”, pequeño acueducto para llevar el agua al molino del mismo nombre, a los bien conservados cinco molinos hidráulicos harineros del barranco de la “*Caritat*”.

Hoy, además del patrimonio cultural que podemos admirar en sus calles y término, Aín, se ha convertido en un referente por lo que hace a las excursiones por sus bellos parajes, utilizando una serie de antiguos caminos y sendas que atraviesan las huertas y frutales que rodean el pueblo, la vegetación de rivera que sigue el curso de los barrancos o los impresionantes bosques de alcornoque o pino rodeno del término.

Entre estos recorridos que atraviesan el valle, están los antiguos caminos a pueblos vecinos como el que va de Chóvar a Caudiel y que discurre por el término de Aín, el que recorre el camino de Aín a Sueras, o la GR 36 de Nules - la Vilavella a Montanejos, cruzando todo el Parque Natura.

Otro aliciente que tiene Aín, es poder visitar sus cuevas, abiertas a su recorrido, excepto en época de cría del los murciélagos, que en ellas habitan, de marzo a octubre. Tenemos la Covatilla con una cascada natural en su interior de 5 metros y un recorrido total de 300 metros, “*l’Ereta*” o el Bartolo con un recorrido de 120 metros y la Cueva de “*l’Ondero*” con 160 metros de recorrido y una corriente de agua en su interior.

Además podemos visitar las fuentes y manantiales de su término, como la “*Font de la Caritat*”, la “*Font Calenta*”, las fuentes del “*Juncaret*”, Barranco del Rojo y Noguerales, otras como la “*Font de Sant Ambrós*”, del Beato, del Avellano o la “*Basseta*”.



Antiguo lavadero de Aín

Isles Columbretes

Un paraíso para el buceo



Cuando alguien habla de buceo, lo primero que nos viene a la cabeza son las playas tropicales del Caribe. Sin embargo no es necesario irse tan lejos para disfrutar de aguas cristalinas y una extraordinaria fauna marina. A 30 millas de la costa de Castellón, emergen cuatro grupos de islotes -la Gossa, la Ferrera, la Foradada y el Carallot- que conforman la Reserva Marina de las Islas Columbretes, donde es posible bucear con moreras, grandes meros, convinas, doncellas, nudibranquios, escórporas, barracudas, langostas rojas, rayas o salmonetes entre gorgonia roja y sobre praderas de laminarias.

Además de una excepcional riqueza de especies y variedad de comunidades bentónicas, aparecen singularidades como el coral rojo y el alga *Laminaria redriguezi*, muy escasa en el Mediterráneo. No hay que olvidar que en el año 1990 se le dio a las Columbretes protección como zona de reserva, asentada sobre un fondo marino de 80 metros de profundidad, lo que permite ver en la actualidad especies que prácticamente han desaparecido en el Mediterráneo.

Para poder acceder a las islas y bucear en sus alrededores hay que pedir permiso y concertar una visita con los responsables del Parque Marino. Sin duda, bucear en Las Islas Columbretes es una experiencia única.



Isles Columbretes

El aeropuerto inaugura el proyecto artístico **Sala 30**

El aeropuerto de Castellón acoge desde el pasado 30 de junio el proyecto 'Sala 30', que se desarrolla de forma conjunta con el Museu d'Art Contemporani Vicente Aguilera Cerni (Macvac) de Vilafamés y que consiste en la habilitación de espacios artísticos en la terminal de pasajeros. Su nombre deriva de las 29 salas existentes en el Macvac, ya que los espacios expositivos del aeropuerto se conciben como una extensión. El secretario autonómico de Turismo y presidente de la sociedad pública Aerocas, Francesc Colomer, asegura que con la puesta en marcha de este espacio se reafirma la certeza de la voluntad de construir un nuevo relato.

La iniciativa incluye una galería de arte, emplazada en el primer piso de la terminal, cuyo horario de apertura está adaptado al de los vuelos y cuyas exposiciones se renovarán semestralmente. La muestra inaugural, con el título "Cal·ligrafies convergents", cuenta con una docena de obras cedidas por el Macvac y estará vigente hasta el próximo 7 de enero. La exposición ha estado comisariada por la directora del Macvac, Rosalía Torrent, y la crítica de arte Patricia Mir. El Macvac presenta en esta exposición un total de doce piezas que establecen un diálogo de a dos enfrentando corrientes contemporáneas de la figuración y la abstracción. Artistas de la talla de Aurora Valero y María José Ricós; Oswaldo Guayasamín y Antoni Tàpies; Néstor Basterretxea y Ramón de Soto; Ricardo Carpani y Beatriz Guttman; Artur Heras y Carmen Grau; y, finalmente, Gabriel Cantalapiedra y Pilar Carpio.

En el corredor del acceso principal al edificio se ha instalado la representación escultórica "Al vuelo", de la artista valenciana Fanny Galera.



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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

1 al 6

Burriana

Música

Arenal Sound



Playa del Arenal. Burriana

1 al 12

Peñíscola

Música

XXII Festival Internacional de Música Antiga i Barroca

Castillo del Papa Luna,
Playa Norte, Iglesia de Santa María



3, 5 y 6

Benicàssim

Música

IX Festival Lírico Opera Benicàssim

Jueves 3 Sergio Escobar. Ensayo + charla
Sábado 5 Isabel Monar & Quartet Jazz.
Domingo 6 Sergio Escobar. "Solistas orquesta de Valencia"

Teatro Municipal Francisco Tárrega.
Más información en benicassimcultura.es

3, 10 y 17

Castellón

Música

Nits al Claustre

Jueves 3 Bacalhoeiro // **Jueves 10** Jalohe
Jueves 17 Debigote

Entrada gratuita.
Jueves a las 22:30 h. Museu de Belles Arts

5 al 6

Sant Jordi

Mostra

XVII Mostra d'Oficis Tradicionals

Lugar: Plaza Mayor y en las calles anexas.
Programa y más información en www.santjordi.es

26

Grau de Castellón

Música

Undergrau

17:00 h Purpurina Circus
19:00 h El Chamuyo
20:30 h Égalité
22:00 h Lèpoka
23:30h Ruth Baker Band
01:00h Alademoska

Auditori del Pinar del Grau (a l'aire lliure)
Organitza: Associació Cultural El Chamuyo i Ajuntament de Castelló

27

Morella

Acto

L'Anunci



TALÍA

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



SerigrafiasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



FRUIT OF LOOM



Am30

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

CARRITERA ONDA - VILA-REAL KM. 5,5 Tlf: 964 626 626 Fax: 964 626 633 www.serigrafiaslibra.com

Nuevo impulso a la investigación e innovación en el sector turístico



El rector de la Universitat Jaume I, Vicent Climent, junto a los cuatro rectores de las universidades públicas valencianas, ha firmado un acuerdo de colaboración con la Agencia Valenciana de Turismo para desarrollar actuaciones de fomento de la investigación e innovación en el sector turístico.

El secretario autonómico de la Agencia Valenciana de Turismo, Francesc Colomer, ha destacado que «con esta colaboración se espera que las universidades aporten valor y conocimiento al sector turístico valenciano» que, a su juicio, “es uno de los sectores productivos más relevantes e influyentes en la generación de riqueza, empleo, innovación, vertebración del territorio y remontada reputacional de la Comunitat Valenciana”. Así mismo, Colomer ha apuntado que “el papel de la academia y su capacidad de investigar e innovar resulta esencial para construir una estrategia de futuro que nos califique como destino turístico”.

Estos cinco convenios se enmarcan dentro de la línea de colaboración que la Agencia Valenciana de Turismo ha puesto en marcha con las universidades de la Comunitat Valenciana para el fomento de investigación e innovación, y que ascienden a un total de 410.000 euros, de los cuales 80.000 se destinarán a la colaboración con la Universitat Jaume I.

En todos los casos las universidades se comprometen a contribuir a la generación de un cuerpo de investigación ligado a la Red de Investigación en Turismo de la Comunitat Valenciana, así como a participar, a solicitud de la Agencia Valenciana del Turismo, en las jornadas técnicas, mesas de trabajo, seminarios, o congresos científicos, que esta organice o promueva para la ejecución de las actividades relacionadas con el objeto de cada convenio y en difundir los resultados finales que de estos se obtengan.

Joan Carles González Pujalte gana el “VII Premio Manel Garcia Grau de Poesía”

El escritor Joan Carles González Pujalte ha resultado el ganador de la séptima edición del premio Manel Garcia Grau de poesía que otorga la Universitat Jaume I con el fin de impulsar el cultivo de la poesía y recordar la figura del poeta Manel Garcia Grau.

Nocturn sense acordions es el título del poemario con el que Joan Carles González Pujalte ha ganado esta edición del premio, en el que el poeta hace una crónica de sus noches e insomnios con versos que reflejan todas esas cosas que lo abisman: abandono, muerte de seres queridos, medicación y realidad odiada. Joan Carles González Pujalte (Mataró, 1963) es licenciado en Historia del Arte. Ha sido premiado en diferentes certámenes literarios tanto de poesía como de narrativa en Cataluña, el País Valenciano, Islas Baleares y Euskadi. Ha publicado cerca de una veintena de libros.



Nace el programa de viajes 'Caste

La Diputación convertirá a los jóvenes castellonenses en una fuente de oportunidades para toda la provincia. Al igual que ya sucede con los mayores y la iniciativa 'Castellón Senior', el Gobierno Provincial ha diseñado 'Castellón Junior', un programa de vacaciones para personas de entre 18 y 30 años que “favorecerá la desestacionalización del turismo al mismo tiempo que revoluciona la actividad turística entre nuestros jóvenes y fomenta el orgullo de pertenencia a Castellón”, según el presidente, Javier Moliner, quien dijo que se invertirán más de medio millón de euros. Así, se pondrá a disposición de todos los jóvenes empadronados en alguno de los 135 pueblos de la provincia un total de 4.520 plazas para que por tan sólo 50 euros “descubran a través del turismo activo los atractivos y experiencias únicas que ofrece esta tierra única y, a la vez, contribuyan a mantener abiertos los hoteles durante más meses al año, consolidar y crear nuevos empleos, y poner en valor nuestros atractivos y patrimonio dinamizando la actividad del mundo rural castellonense”.



Contratación de informadores turísticos



La Diputación abanderará la dinamización turística de una treintena de municipios de la provincia a través de su línea de ayudas para contratar informadores turísticos. El Gobierno Provincial destinará este año un total de 186.928 euros para que los 30 ayuntamientos que así lo han solicitado, puedan mantener abiertas sus Oficinas de Turismo durante todo el año. Los pueblos que se van a beneficiar de estas ayudas del Gobierno Provincial son los siguientes: Vinaròs, Onda, Oropesa del Mar, Peñíscola, Morella, Nules, Benicàssim, Torreblanca Albocàsser, Sant Mateu, Alcalà de Xivert, Almenara, Segorbe, Altura, Ares del Maestrat, Tirig, Benassal, Cabanes, Catí, Forcall, Jérica, La Pobla de Benifassà, Montanejos, Moncofa, Navajas, Traiguera, Vilafamés y Xilxes.

Inversión en turismo

La Diputación inyectará 1,7 millones de euros extra a su ambiciosa estrategia de promoción turística de la provincia a nivel nacional e internacional. Así, se eleva hasta los casi siete millones de euros el presupuesto destinado a la promoción y proyección turística.

Campaña cultural 'Viu l'estiu'

La Diputación está desarrollando una ambiciosa campaña cultural para este verano. Bajo el lema 'Viu l'estiu', el Gobierno Provincial llena de actividad cada rincón de la provincia mediante la organización de un total de 215 eventos durante estos dos meses de verano. Con el objetivo de llenar municipios y dinamizarlos económica y turísticamente”, el calendario cultural contempla medio centenar de actuaciones teatrales. Entre ellas, destacan el Festival de Teatro Clásico del Castillo de Peñíscola, la Campaña de Teatro para personas mayores o las cinco actuaciones de El Dolçainer de Tales de Xarxa Teatre. También hay música, festivales, y exposiciones, entre otras interesantes ofertas culturales.



“Estamos ante una edición histórica y extraordinaria. El FIB 2017 pasará a la historia como el FIB de la consolidación de nuevo de este destino, de esta ciudad y de esta provincia como el verdadero epicentro de la actividad musical en Europa a lo largo del verano”. Así de rotundo se ha expresado el presidente de la Diputación, Javier Moliner, durante el balance del festival. El presidente ha puesto en valor las cifras arrojadas por este macroevento musical al congregar a más de 177.000 asistentes a lo largo de los cuatro días; un 49% procedentes de Reino Unido e Irlanda y un 4% más de fibers internacionales de otros países de Europa.

El arte como reclamo turístico



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

La provincia de Castellón debe enorgullecerse de albergar un museo pionero en arte contemporáneo en España, que alberga más de 600 obras cuyos artistas son referente de la vanguardia artística, tanto en el ámbito nacional como internacional. Desde Vilafamés, el Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni (MACVAC) se abre a turistas y visitantes para que puedan disfrutar de una ruta expositiva extraordinaria. Sin embargo, la Diputación quiere ir más allá y maximizar la visibilidad de este centro de arte contemporáneo, al mismo tiempo que el arte se convierte en un reclamo turístico que dinamice nuestra provincia. Con este reto nace una nueva campaña de difusión cultural que lleva por título “MACVAC de norte a sur”, con la colaboración de la directora del museo, Rosalia Torrent, y bajo el comisariado de Patricia Mir.

Así, espacios tan emblemáticos como la Torre del Rey de Oropesa del Mar; el museo municipal de Jérica y La Costureta de Benassal acogerán exposiciones donde se muestran algunas obras del fondo museístico del MAVAC. Son 37 piezas, entre las que se incluyen pintura, cerámica, escultura y obra gráfica. Sin duda, una propuesta cultural que pretende poner en valor el arte contemporáneo junto al patrimonio histórico para convertirlos en un aliciente turístico. La primera en acoger una colección escultórica es Oro-

pesa, con el título “Piedra sobre Piedra”, hasta el 10 de septiembre. Por su parte, desde el 4 de agosto y hasta el 28 de octubre, Benassal presentará la colección “Introspección, una mirada al interior”. Por último, Jérica albergará del 12 de agosto al 14 de octubre la exposición “Paisaje, configurador de espacios”.

Estas obras han salido del Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni para enriquecer la oferta cultural de estos tres pueblos al mismo tiempo que los convertimos en embajadores del MACVAC.

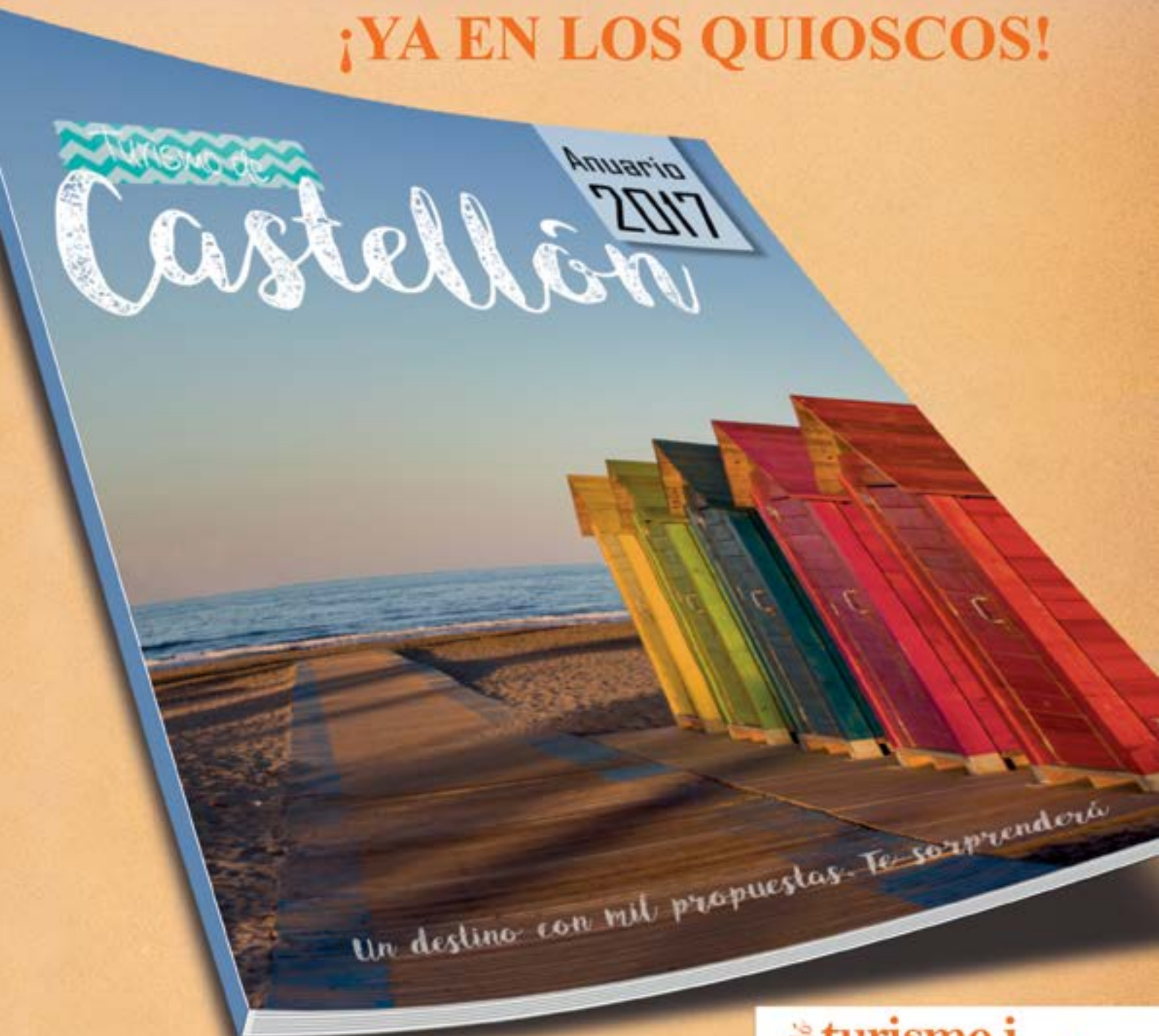
Y es que la Diputación ha hecho una importante apuesta por las propuestas culturales que persiguen dar a conocer cada encantador rincón de nuestra provincia, pero persigue además que la actividad comercial y social de los municipios, sobre todo los de interior, se reactive con nuevos visitantes. Las rutas de Territorio Templario, los yacimientos de Castellón Arqueológico, o las muestras de arte sacro de La Llum de la Memòria, se ven ahora complementadas con el arte contemporáneo del MACVAC, un contenedor cultural de altísimo nivel, y un reclamo turístico sin parangón para toda la provincia que viaja de norte a sur.

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!



Castellón **turisme i**
gastronomia