

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 79 - Septiembre 2017 - 2€

Hotel Spa  
**Xauen**  
(Montanejos)

Bar-Restaurante  
**Casa Julián**  
(La Barona)

SeGo  Be  
entrada de toros  
y caballos

De  
**LEVANTE**  
BY *Miquel Barrera*

Restaurante

*Castelló,*  
una ciudad de tradición agraria

VUELTA AL COLE CON  
PAN ARTESANO

**¡YA ESTÁ AQUÍ EL**

**2** CONCURS  
provincial de  
Culina Familiar



# SUMARIO

Ashotur .....	4
Restaurante ReLevante (Castellón) .....	5
Hora d'esmorzar: Bar - Rest. Casa Julián .....	10
El vino del mes: Magnanimus blanco .....	12
Coctelería .....	13
El arte de la sala .....	14
Lácteos artesanos Els Masets (La Torre d'en Besora) .....	16
Cocina tradicional .....	18
Productos Gourmet .....	20
Panadería y repostería Artesanal: Pan artesano .....	22
Alimentos congelados .....	24
Desde el CdT Castellón .....	26
Hotel Spa Xauen (Montanejos) .....	30
Literatura y viaje: Zanzíbar .....	33
Castellón ciudad: Descúbrela .....	34
Turismo provincial: Segorbe .....	36
Los tesoros de la provincia: Villahermosa .....	40
Escenario Deportivo: La Vuelta a España .....	42
Turismo activo .....	43
II Concurs Provincial de Cuina Familiar .....	44
Distintivo "Establecimiento Recomendado" .....	46
Aeroport de Castelló .....	47
Agenda cultural y de ocio - SEPTIEMBRE .....	48
Universitat Jaume I .....	49
Diputació provincial: Turismo y cultura .....	50





**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

## La importancia de la "Marca"

**E**l negocio actual del turismo se mueve en un campo donde los empresarios son cada vez más competitivos y los clientes más exigentes.

El turista de hoy ya no desea solo una cama o una mesa limpia, porque todo eso lo presupone; busca un plus, una experiencia que le quede en el recuerdo y una atención personalizada y profesional.

La Marca es el corazón de la experiencia del cliente; el sello de calidad de la casa y la identidad única del establecimiento. La Marca debe ser el fiel reflejo del estándar de calidad, credibilidad, singularidad y aval de buen hacer.

Si ya tiene Marca, cuídela y consolide su posición y si todavía no cuenta con ella, debería crearla, porque la Marca es el ADN de un establecimiento.

**Castelló turisme i gastronomia**

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro  
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.  
Tel: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

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

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



**56** *Visita la nova web*  
**NOTÍCIES COMARCALS**  
[www.canal56.com](http://www.canal56.com)  
Comarques del Maestrat

# N & B

## Asesores de Eventos y Cátering



### ¿Quiénes somos?

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

### ¿Qué ofrecemos?

#### ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

### ¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ [jnmartinavarro@gmail.com](mailto: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 mejor agosto de la historia

**A**gosto del 2017 se ha convertido en el mejor de la historia, título que hasta ahora ostentaba agosto del 2016. Justo hace un año la provincia contabilizó 316.022 turistas y 1.719.646 pernотaciones, sumando la ocupación de plazas en hoteles, cámpings, apartamentos y casas rurales.

La vuelta a la época dorada del consumo de vacaciones de los españoles y los multitudinarios eventos que se desarrollan en nuestra provincia, como los festivales costeros del Arenal Sound y Rototom o la fiesta del Anunci en Morella, elevan al máximo las previsiones del sector en el que se ha registrado una ocupación de más del 92% en el litoral.

Además, uno de cada cuatro turistas que se alojan en Castellón a lo largo del año elige un cámping para sus escapadas situando el Instituto Nacional de Estadística a la provincia como quinta del ranking nacional en junio, en viajeros y pernотaciones en sus cámpings, frente al resto de zonas costeras turísticas. De los 1.737.954 viajeros que recibió la provincia en el 2016 un 24,11%, casi una cuarta parte, se hospedaron en cámpings. En pernотaciones, la cuota resultó superior, del 26,37%, con 1.978.980 de las más de 7,5 millones de reservas totales. La duración media de la estancia, de 8,07 días para los españoles y 11 para extranjeros.

Pero no todos los datos son positivos, la Agencia Valenciana de Turismo (AVT) ha a florado en la provincia de Castellón cerca de 300 viviendas turísticas clandestinas, solo en este pasado mes de julio. Un balance más que significativo si se tiene en cuenta que prácticamente la mitad de las 635 viviendas inspeccionadas en la campaña carecían de registro. Y es que internet es, según los propios empresarios legales de alquiler de apartamentos, el canal por el que se cuelan más ofertas y reservas de carácter irregular.

La lucha contra el intrusismo y la oferta no reglada debe ser una de las principales prioridades del sector para el 2018. La buena imagen y el prestigio que ha alcanzado nuestro destino dentro del panorama nacional gracias al buen hacer de nuestro empresariado se puede ver seriamente perjudicado por este tipo de alojamientos que no ofrecen ningún tipo de garantía ni seguridad jurídica al usuario y que representa una competencia desleal importantísima a los empresarios de nuestra provincia y un fraude a la sociedad.



### 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

# De LEVANTE

BY Miguel Barrera

NH MINDORO



**H**oy nos quedamos en la ciudad para visitar el restaurante ReLevante en el hotel NH Mindoro. A pesar de la reticencia de algunos por este tipo de restaurantes que pertenecen a hoteles, vemos cada día un mayor auge de estos espacios gastronómicos. Sin duda los tiempos cambian y el sector hotelero está apostando por grandes chefs para llevar sus cocinas. Así pues, tenemos que despojarnos de esos prejuicios un tanto arcaicos y dejarnos llevar por el paladar. Desde NH Hotel Group son muy conscientes de que la gastronomía forma parte de la experiencia del cliente y proyectos como el de NH Mindoro lo corroboran. La apertura del restaurante ReLevante by Miguel Barrera en NH Mindoro supone continuar un camino iniciado hace varios años y que les ha posicionado como cadena hotelera gastronómica de referencia en España.

Nos recibe Elena Moratal, la directora del hotel, y nos explica el concepto gastronómico que ofrecen. Miguel Barrera es el chef ejecutivo del restaurante y su propuesta gastronómica está basada en los productos de la zona, una carta que tiene mucho que ver con el lugar en el que se ubica el NH Mindoro y con la gastronomía local. Ofrece dos menús, el Menú del día y el Menú ReLevante y una amplia carta. A ello se suman las sugerencias del día que van variando en base al producto local del día.



## Nos invita a la mesa para degustar los siguientes platos:

### **Sardina marinada con fresones en vinagre y huevas de arenque**

Pequeño y sabroso bocado de un lomo de sardina marinado suavemente en vinagre de módena y jerez, presentado en forma circular y relleno con una *brunoise* de fresas y zanahoria, terminado con el sabor salino y mineral que le aportan las huevas de arenque y una hoja de acelga de tallo rojo.



### **Coca tradicional de verduras a la brasa y foie micuit**

Interesante interpretación de un plato tan nuestro como las cocas, masa fina y crujiente, agradable el toque ahumado de las verduras escalibadas y sobre éstas una lámina de *foie micuit* aderezado con azúcar moreno y sal maldon.

### **Menestra de verduras frescas con gambeta roja confitada**

Sobre una base de puré de guisantes se presenta la menestra de verduras de temporada. Cocinadas perfectamente, no excesivamente crudas, y servidas tibias. Unas láminas de cebolla encurtida le aportan acidez al plato. Las colas de gamba confitada y el jugo de las mismas completan este plato.



### **Guiso tradicional de manitas de cerdo y chips de verduras**

Plato untuoso, para mojar pan, sabor a tradición, a cocina hecha sin prisas. Las manitas deshuesadas con unos taquitos de jamón. Una buena majada le aportan textura y sabor al guiso. Unos chips en hilos de verduras crujientes terminan el plato. Un bocado exquisito.

### **Salmonetes con bollit de ramallo de mar, clóchina valenciana y ñoras**

Excelente bollit presentado en forma de sopa como base del plato, elaborado con patata, cebolla, espinacas y el alga codium, que le aporta un sabor excelente y un matiz salino. Unas clóchinas de base y sobre éstas encontramos el lomo de salmonete, con la piel crujiente y el langostino. Unos puntos de puré de ñora terminan la elaboración.



**Molleja de ternera,  
brasas y crema de chirivía asada**

Presentadas como plato final en este menú encontramos estas finas, crujientes y jugosas láminas de molleja de ternera, acompañadas por un aterciopelado puré de chirivía y el punto a brasa que le aporta el falso carbón. Un plato excelente.



**“Orxata i fartons”,  
jugo de cerezas y cardamomo**

Interpretación de la merienda valenciana por excelencia, “orxata i fartons”. Encontramos en boca frescor en un estupendo y goloso helado de “orxata”, dulzor en el “fartón”, acidez de la sopa de cereza, y un toque amargo del cardamomo. Postre completo, agradable y bien ejecutado en la suma de todos los elementos que lo componen.



Después de degustar las diferentes elaboraciones conocemos a Carlos Monsonís, actual jefe de cocina. Este joven cocinero formado en la CIPFP Costa Azahar tiene un trayectoria admirable, participó con tan solo 18 años como ayudante en el Bocuse d’Or y además ha seguido formándose en algunas de las mejores cocinas de este país como El Celler de Can Roca, Vertical, Sucursal o l’Escalaeta. Tenemos la suerte de tenerlo en Castellón y, sin duda, es más que “relevante” su maestría en los fogones.



Carlos Monsonís



Manuel Segarra



Sofía Valdés

Sorprende, y para bien, la carta de vinos del restaurante ReLevante: fresca, dinámica y bastante completa. Manuel Segarra se encarga de la gestión del restaurante, eventos, sala y carta de vinos. Nos explica que a la hora de realizar la carta se dejan aconsejar por clientes y distribuidores, no sin antes catar los vinos que puedan componer la misma. Una de las cosas que más me ha gustado es que catan los vinos junto al equipo de cocina, ya que el vino es un complemento perfecto de la carta del restaurante.

El cambio de carta suele ser para el mes de septiembre, pero durante todo el año están abiertos a cambios puntuales, ya que últimamente el mundo del vino no deja de sorprendernos, tanto en nuevas variedades (más que nuevas, olvidadas), como en elaboraciones diferentes (barro, cristal, cemento, etc.), y etiquetas de todo tipo.

En la carta actual, tienen muy presente los vinos locales tanto en blancos como en tintos. Entre los blancos, encontramos 8 denominaciones de origen diferentes, además de 4 vinos extranjeros (California, Sudáfrica, Francia y Alemania). No hay que olvidar que el restaurante se encuentra ubicado en el hotel NH MINDORO, y que durante el año reciben gente de todo el mundo, y casi son obligados los vinos extranjeros para completar la carta. Los rosados también tienen su hueco en la carta, con tres españoles y dos franceses.

El grueso está en los tintos (como en la mayoría de cartas), con 16 denominaciones de origen diferentes, intentando albergar una nutrida representación de la península y de las islas. En este apartado no contemplamos ningún vino extranjero. Hay que tener en cuenta que los vinos españoles son los mejores del mundo en relación calidad-precio. En cuanto a los espumosos nos encontramos con una variedad de la D.O. Cava, tanto catalanes como valencianos, algún espumoso fuera de D.O., y algún Champagne, así como un espumoso chileno. Para rematar tienen un pequeño lugar para los vinos dulces, que bajo mi modesta opinión deberían de estar en todas las cartas.

Nuestros platos fueron maridados con un vino blanco de la D.O. Ribeiro, Ramón do Casar, elaborado con las variedades treixadura, albariño y godello. Un vino con un color amarillo pajizo con destellos verdosos, con un aroma intenso, complejo y elegante, donde destacan las notas frutales, en boca tiene un paso muy agradable, largo y con buena acidez.

*Texto Carta de vinos: Félix Tejada*



*Hotel NH Mindoro  
C/ de Moyano, 4. Castellón  
Teléfono: 964 22 23 00  
www.re-levante.com*

## Los que ya hemos visitado

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



**Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló)**  
P. Mestres del Temple, 3 - 964 82 84 12



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**Restaurante Pairal** (Castellón)  
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



**Restaurante Bergantín** (Vinaròs)  
Calle Varadero, 8 - 964 455 990



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

Hora d'esmorzar



Bar - Restaurante  
Casa Julián

(La Barona)





Julián ha sabido encontrar el perfecto equilibrio entre la calidad que ofrece, la atención que presta y el precio razonable que se paga. De ahí, la etiqueta de "ese establecimiento siempre está lleno - ¿por qué será?

Si eres amigo de los buenos y genuinos almuerzos, este es tu establecimiento; Casa Julián es un referente provincial a la hora de homenajearse con la hogaza de pan tostado con ajoaceite o tomate; disfrutar de una brasa al punto; saborear un bocadillo de las mil propuestas que te pueden ofrecer o degustar una ración cumplida de las muchas ofertas de barra. Ah! Y no te olvides de pedir el carajillo de la casa.

Imprescindible llamar para reservar: 964 32 01 65



## Los que ya hemos visitado

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



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



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



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



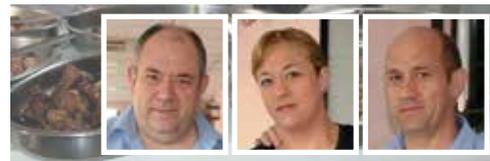
**Bar – Restaurante Menfis (Vila-Real)**  
C/ Borriol, 68 – 964 53 40 87



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



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



**Bar Trafalgar (Grao de Castellón)**  
C/ Chamberga i Jose Maria, 4 - 964 051 289



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.**



**David Sanjuan**

Gerente de Cinquanta,  
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

# MAGNANIMVS blanco

## (Bodega Mayo García)

**Y**a al final de este verano especialmente caluroso aún apetecen vinos frescos y ligeros, por este motivo el vino elegido para la reseña de este mes es el Magnanimvs blanco que elabora Gabriel Mayo en su bodega de Vilafamés.

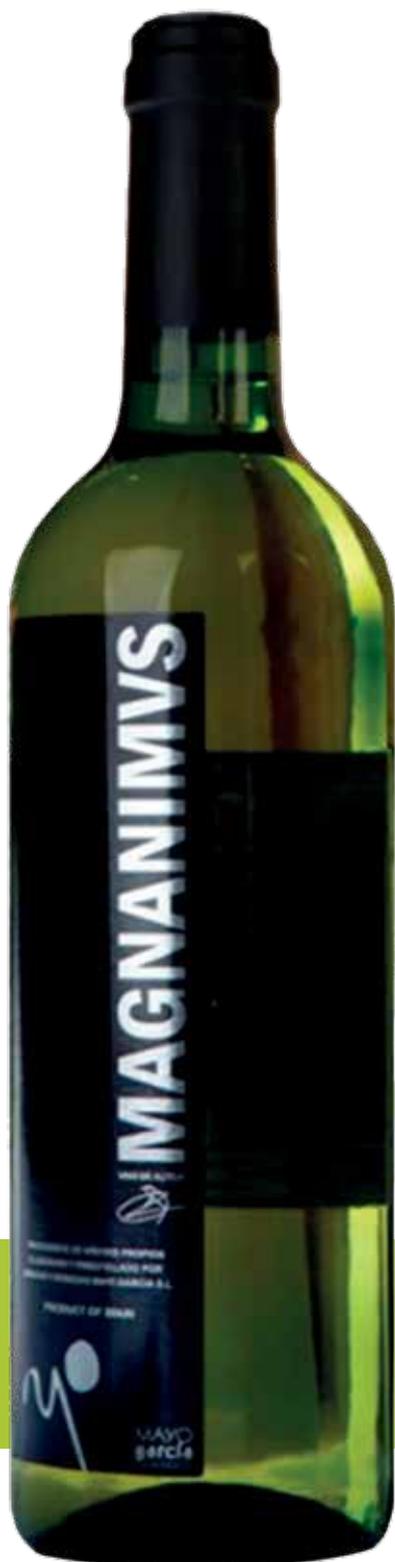
La bodega Mayo García comienza su andadura en 2005 y ya desde sus orígenes se decanta por la elaboración de vinos con una personalidad muy marcada, lo que se conoce comúnmente en el mundo del vino como “vinos de autor”. Fruto de ello son los primeros tintos Magnanimvs que atraen inmediatamente las miradas tanto de profesionales como de aficionados.

La primera añada del Magnánimvs blanco que sale al mercado es la 2009. Se trata de un vino blanco joven en el que cada vez toma más importancia la variedad autóctona Moscatell de Benicàssim recuperada de las viñas viejas del abuelo de Gabriel. Esta variedad se complementa con las “francesas” Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Cuando lo olemos nos encontramos ante un vino de una intensidad aromática muy alta, en la que sobresalen las notas del Moscatel y el Sauvignon blanc, con notas de flor blanca, fruta tropical, naranja confitada y hierbabuena. Al beberlo es un vino ligero pero a la vez sabroso con un final de acidez que invita a seguir bebiendo.

Es un vino ideal para aperitivos, encuentros o ágapes distendidos y también para tomar solo en una tarde de verano. En las comidas armonizará perfectamente con los platos ligeros típicos de los aperitivos incluso también con pescados y carnes blancas a la plancha que realzarán especialmente los aromas del vino si se encuentran sazonados con hierbas aromáticas como romero, tomillo y hierbabuena.

Precio medio: 6,5 €





Yeray Monforte

Barman

# La culturización en la coctelería

Si hay una premisa que cabe destacar en cualquier ámbito es “Calidad antes de cantidad” y no nos referimos a centilitro por copa cuando vas a tu local habitual.

El alcohol siempre ha tenido y tendrá el estigma de embriagador, y por desgracia un bartender nunca podrá compararse a un cocinero, por una simple razón, necesitamos comer para vivir y los cocktails son mero placer, pero es algo que tenemos que aprovechar.

Si bien se ha extendido tener una amplia gama de destilados, no significa que el local conozca cada una de las referencias para una experiencia perfecta. El conocimiento es la clave del éxito, y más aún en el mundo de la coctelería. Al trabajar en un negocio en el cual se vive por y para el público, siempre se debe ofrecer la máxima calidad y no hay otra forma sino conociendo bien nuestros productos.

Por desgracia en la mayoría de ocasiones la masificación de oferta supera con creces al conocimiento de los barman. La profesionalización del bartender es un hecho, y tenemos la obligación de no solo conocer los productos; debemos explicar las características (aunque sea brevemente), acercarnos a los gustos del cliente y ofrecerle el producto que más se le adapte. A la hora del servicio no es suficiente con el “perfect serve” que nos explica la marca, hace falta estudiar y sumergirse en la esencia de cada destilado. Cada vez los clientes tienen más ofertas y mucho más criterio en cuanto a sus gustos. La clave para un local está en no ofrecer un genérico en todo, nos diferenciamos desde él porque utilizamos una técnica hasta el garnish, o incluso el trato que damos.

Esta exclusividad para los sentidos solo se puede ofrecer estudiando... y el futuro es un cliente exigente y locales diferenciadores por su trato personalizado, no se habla de protocolo más bien de “Cómo me lo tomaría yo en mi casa”.

Las respuestas genéricas simples atraen a clientes planos, sin curiosidad ni evolución del paladar, y si la coctelería ha crecido tanto en nuestro país es porque nos hemos querido reflejar en el extranjero. Donde la cultura que prima es la de calidad antes que cantidad.





**Javier Salgado**

Jefe De Sala Ataula Gastrobar  
Grupo Civis Hoteles.

## Libertad, fraternidad y ... gastronomía

La revolución Francesa supone un punto de inflexión, para entender, lo que hoy en día llamamos restaurante. La burguesía, que empezaba a florecer en el renacimiento, poco a poco se iba haciendo con el poder, y por este motivo, algunos nobles se vieron afectados económicamente. Esto supuso que los trinchantes, chefs y criados de esas casas, buscasen una salida a su situación económica. La solución era ser emprendedor.

El primero en abrir un restaurante fue Boulanger, en el año 1764. En la entrada de su puerta, colgó el siguiente letrero: **“Venid a mí, vosotros que tenéis un estómago que grita miseria y yo os restauraré”**. En él se servía un caldo vigorizante y alimenticio llamado “caldo restaurador”. La palabra Restaurant, procede del término *restaurater*- restaurar.

Para poder abrir el local, creó el gremio de la sopa, el cual derivó al gremio del restaurant. Lugares donde los clientes podían sentarse en mesas individuales y escoger entre una variedad de platos. Las decoraciones de mármol, los manteles de lino, las servilletas, la introducción del cuchillo, una bodega bien cuidada, así como la figura del camarero (del latín *camararius* que significa criado, la cual hace referencia a la cría, es decir, persona que es criada, a cambio de su servicio). Todo esto supuso un reclamo turístico a la altura de Notre-Dame, y aparecían en las publicaciones sobre viajes de toda Europa. Para destacar sobre la competencia, los primeros restaurantes comenzaron a darle gran importancia al trato y la atención a sus clientes, esforzándose en contratar camareros excelentemente formados, muchos de los cuales habían sido anteriormente mayordomos o criados de la aristocracia parisina.

Incluso había un “*tripadvisor*” de la época, llamado el **“Almanaque de los golosos”**, en el cual quedaban reflejadas las experiencias de los comensales, sus inventores Brillat-Savarin y Grimod de la Reyniere, se podría decir que fueron los pioneros en guías gastronómicas.

También escribieron el libro, **“Manual de los anfitriones”**, en el que se pretendía sentar una base de la ciencia que emergía, la gastronomía y enseñar a comer a la burguesía que se posicionaba, pero sin los modales de la nobleza.

Así pues, la Revolución Francesa supone la creación del restaurante, tal y como hoy lo entendemos, que nace de dos valores fundamentales. El primero es un acto de servicio hacia el prójimo, reflejado en la frase de la puerta del restaurante de Boulanger, y el segundo es la felicidad, los clientes buscaban y buscan la felicidad cuando visitan los restaurantes, y nosotros con nuestro servicio, debemos de satisfacerles en ambas direcciones, restaurar su estómago y su alma.





seat.es/ibiza

# Si tu estómago habla, escúchalo.

**Start  
moving.**



**Nuevo  
SEAT Ibiza.**

Creado para seguir tus instintos. Llegar a cualquier parte con el Connectivity Box con cargador inalámbrico, las luces Full LED y un acabado Xcellence para que además lo hagas con un toque de clase. Si lo dice tu estómago, ve a por ello.

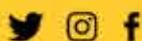


**Sevi Real**

C. Camí Travessa, 26 - Vila-real - Tel. 964 527 722 - [www.sevi-real.es](http://www.sevi-real.es)

**Michavila**

Av. Castell Vell, 87 - Castellón de la Plana - Tel. 964 34 29 00 - [www.michavilaautomocion.com](http://www.michavilaautomocion.com)



Consumo medio combinado de 4,7 a 4,9 l/100 km. Emisiones de CO<sub>2</sub> de 106 a 112 g/km. Imagen acabado Ibiza Xcellence con opcionales.



# ELS MASETS



(La Torre d'en Besora)

## El triunfo de los productos lácteos artesanos

**S**us exquisitas cuajadas artesanas son sólo una muestra del amplio catálogo de Lácteos Els Maset's SL, una empresa familiar creada en el 2009 y especializada en el cuidado tradicional de ovejas de la raza Lacaune y en la producción de leche y su posterior envasado, así como la elaboración artesanal de derivados lácteos. Precisamente, el control de todo este proceso productivo en instalaciones propias es la clave del éxito de esta compañía, asentada en La Torre d'en Besora, con una clara apuesta por la calidad y la innovación, así como el desarrollo económico de los pueblos del interior.



La elaboración de los productos de Els Masets se realiza con leche de gran calidad de su propia granja, que pasa los controles precisos de calidad y bacteriología, para comprobar que esté siempre en las mejores condiciones. De hecho, las ovejas son la pieza clave dentro de todo el ciclo de producción. Se trata de ganado con la mejor genética para la producción de leche de alta calidad y con el autoabastecimiento de la materia prima logran aportar un plus de calidad y frescura al producto final: Cuajadas, yogures, quesos frescos y curados, postres y leche.

Dentro de sus cuajadas, Els Masets ofrece la azucarada de leche de oveja, de textura suave y cremosa; además de la de turrón, la de chocolate, la de café y la cuajada natural. También dispone de cinco tipos de yogures, todos muy cremosos: natural y azucarado, con un alto potencial aromático; y aquellos con los distintivos sabores de fresa, de lima y de plátano. A esta variedad de yogures de oveja, hay que añadir recientemente los elaborados con leche de vaca y sus distintas variedades.

Por lo que se refiere a los quesos, en la categoría de frescos sobresale la variedad tronchón, la casoleta (con y sin sal) y el requesón, muy bajo en calorías. Su familia de quesos curados y semicurados cuenta con varios tamaños y formatos, con romero o pimienta. También el llamado "queso de Servilleta". Finalmente, también destaca el exquisito flan de requesón y las tartas de queso y leche pasteurizada 100% de oveja en envases de un litro, ideal para la elaboración de cuajadas caseras.

Así, desde el corazón del Maestrat, Els Masets busca el tan deseado equilibrio entre tradición e innovación para elaborar y comercializar productos artesanos de calidad, al mismo tiempo que revitalizan esta zona rural del interior de la provincia de Castellón.



## **LACTEOS ELS MASETS, S.L.**

Pla Avencs pol. 4 parcela 8  
La Torre d'en Besora  
E-mail: [info@elsmaset.com](mailto:info@elsmaset.com)



## Pastel de calamares y sepia

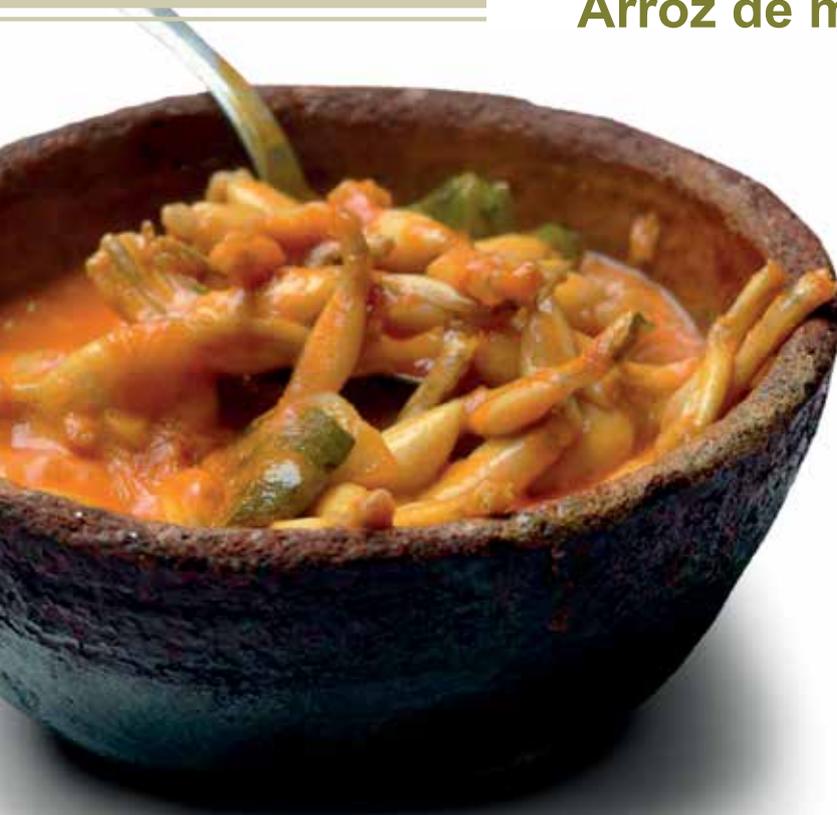
**Ingredientes:** 700 gramos de calamares, una sepia mediana, dos cebollas medianas, cuatro tomates medianos, el jugo de medio limón, aceite, tres huevos, manteca., nuez moscada y sal.

**Elaboración:** Limpiaremos los calamares y la sepia, se regarán con el jugo del limón y se sofríe con aceite de oliva. Una vez frito y enfriados, se picaran con un aparato de picar.

Aparte pelaremos, cortaremos y picaremos la cebolla y el tomate. Los mezclaremos con el pescado picado, todo aderezado con ralladura de nuez moscada y un poquito de sal. Añadiremos tres huevos batidos y lo mezclaremos todo. Untaremos un molde con manteca y echaremos en él todo el preparado de antes, cociéndolo al baño maría, hasta que esté cuajado. A la hora de servir, se vaciará en una fuente y se adornará con trocitos de pimiento rojo asado y mahonesa.



## Arroz de marjal



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

**Ingredientes:** Fundamentalmente las ancas de rana, la anguila y algún pescado, cebolla, ajos, guisantes, anafrán, agua y sal.

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

## Horchata líquida

Es un refresco único de nuestro país. aunque el centro de producción está en los alrededores de los pueblos de la huerta de Valencia. Sin embargo aquí, además de grandes consumidores, en tiempos pasados era muy normal poder adquirir la materia prima, la chufa en las tiendas o mercados. para poder hacerla en casa.

El procedimiento era muy fácil. Se ponían las chufas en remojo durante dos o tres días. Después de lavarlas bien para quitarles la tierra que tenían cogida de la recolección. Una vez limpias se ponían en remojo, cambiándoles el agua varias veces. Cuando estaban hinchadas, -llenas de agua- se picaban o majaban, la pulpa y el jugo se ponían con una cierta cantidad de agua, dejándolas un tiempo en maceración. Finalmente se colaba con un tejido espeso y ya teníamos la horchata hecha, que es un líquido blanco lechoso y dulce. Después se enfriaba con una heladora y se servía en vaso alto y muy frío, sin que llegara a solidificarse. Sirve como refresco.



## Hígado al jerez



En una cazuela con aceite sofreiremos un poco unas tajadas de hígado, lo sacaremos y reservaremos. Con el aceite de la fritura, haremos un sofrito de cebolla y tomate, unos ajos y perejil, todo bien picado con cuchillo. Listo el sofrito echaremos un vaso de agua, el hígado y un vasito de vino de jerez seco, sazonaremos con pimienta negra en grano y si se quiere un poco de nuez moscada rallada. Lo dejaremos cocer a fuego medio, hasta que se reduzca el jugo. Ha de resultar espeso.



## Sequillos

Muy tradicionales en Chóvar.  
**Ingredientes:** 12 huevos, aceite, 600 gramos de azúcar glass y harina la que admita.

**Elaboración:** Separaremos siete claras y reservaremos para hacer el "carat blanco" (Cobertura sucedánea de chocolate blanco, de alta calidad). El resto de huevos y las yemas de los siete huevos los batiremos, añadiendo el aceite y la harina que admita. Haremos las barritas o sequillos, que coceremos al horno. Las siete claras las batiremos a punto de nieve. Añadiremos todo el azúcar hasta obtener el "carat" bien duro. Una vez cocidos los sequillos se pone el "carat" por encima y se secan al sol por una cara. Después se les da la vuelta, los cubriremos de "carat" por la otra cara y dejaremos secar al sol.



*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)*

LEXUS CASTELLÓN

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

LEXUS  
AMAZING IN MOTION



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

## Amontillado Reliquia Barbadillo

D.O. Jerez-Xerez-Sherry

Como indica su nombre, una auténtica reliquia guardada celosamente en la sacristía de la mítica bodega de Sanlúcar de Barrameda. Un vino único e irrepetible, cuyo peculiar carácter procede de una larga crianza oxidativa –de más de 100 años– que le hace merecedor de un calificativo más que singular: “vino de meditación”. Todos los años la DO Jerez consigue las puntuaciones medias más altas de toda España. El Reliquia Amontillado de Barbadillo es uno de esos vinos que te obliga a reflexionar. Su larguísima crianza te empuja a pensar cuál será el límite de envejecimiento, algo difícil de cuantificar cuando el sistema pasa por las mezclas de cosechas y la homogeneización de producto. Este vino no se detiene ahí, continúa avanzando por la mente del catador y lo pone a prueba con unos matices de crianza y una concentración extrema que roza los límites de lo “socialmente” admisible. Un vino complicado y complejo.

Amontillado es probablemente la categoría más compleja de todo el Marco de Jerez, por aunar en un mismo vino dos tipos de crianza, la biológica y la oxidativa, por conseguir reunir en una misma copa lo mejor de cada una de ellas. El equilibrio aquí juega un papel de vital importancia, por ser éste el soporte para transformar un buen vino en un gran vino, especialmente si cuenta con una marcada personalidad, como es el caso. Y ahí está en el Reliquia Amontillado, el equilibrio perfecto de un vino afortunado y para afortunados. Son unas escasísimas 40 botellas anuales a un precio que hace dudar, 1.200 euros. Sin embargo, cuando tienes la fortuna de estar frente a él sabes que te encuentras ante un pedazo de historia viva del vino de Jerez. Precisamente cuando en Jerez se cuestiona la idoneidad del sistema de corrimiento de criaderas, Reliquia Amontillado llega para reivindicar la grandeza de este tipo de elaboraciones y el profundo legado enológico que deja para la posteridad.

Con un color oro viejo limpio y brillante, y una nariz punzante, seco y elegante, nos lleva por recuerdos a cáscaras y almendra amarga, en boca es amplio y muy seco, recuerdo salino de su lejana crianza biológica como manzanilla con toques a maderas nobles.

La variedad Palomino Fino en todo su esplendor.



# Espardenya, un manjar del mar

**T**ambién llamada Pepino de mar, Espardenya, Cohombro de mar o Llongo. Es un equinodermo que pertenece a la clase de los Holothurioidea (holoturias). Viven en fondos arenosos y en los fondos formados por piedras. También se encuentra en grietas de paredes rocosas. Habitan a profundidades entre 1 m. y 400 m.

Son animales eminentemente solitarios, aunque a veces es posible encontrarlos en grupos pequeños de varios ejemplares. Se alimentan, filtrando el agua y la arena, de pequeñas partículas en suspensión o sedimentadas.

La carne, blanca, de esta especie es apreciadísima para recetas de alta cocina, por su sabor y su escasez en el mercado, ya que se pesca en pequeñas cantidades, en pequeñas barcas en la costa mediterránea con un arte especial para esta especie, el arrastre, y nos llega de ahí muy fresco para que podamos llevarlo hasta tu plato.



Su elevado precio se justifica por el arte de pesca que su captura precisa. Antiguamente era un plato que sólo apreciaban los hombres del mar, especialmente en Cataluña, Valencia y Baleares.

Muy valorado por el sabor de su carne blanca y por la dificultad de encontrarlo en el mercado, el llongo es un ingrediente elegido por la alta cocina. Se pesca entre los meses de febrero, marzo y abril.

Poseen un sabor y una textura difícil de definir... recuerdan a los moluscos (aunque no lo sean propiamente). Presentan un sabor gustoso, suave y pronunciado, que puede recordar al calamar grande o a las navajas (aunque éstas son más tersas), sobre todo por su alargada forma y por hacerlas a la plancha.

Las recetas tradicionales de los pescadores mediterráneos proponen comerlas con arroz, cocinadas con sofrito, salteadas con ajo y perejil, a la plancha o a la brasa, o en recetas de platos denominados en Cataluña como "mar y montaña".

Su precio está alrededor de 350€ el kilo.



**SERVICIOS PANADERIA**  
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

  [comercial@serviciospanaderia.com](mailto:comercial@serviciospanaderia.com)

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



# Vuelta al “cole” con pan artesano

**C**omienza el “cole” y para que los más pequeños tengan la energía necesaria para realizar todas las tareas diarias que les exige el calendario escolar, es importante darles una alimentación adecuada en la que no debe faltar el pan artesano de los hornos tradicionales.

Desde las panaderías artesanas de la provincia de Castellón se elaboran formatos para todas las edades, como los panecillos y bocadillos para almuerzos, las hogazas para rebanadas, barras, chapatas, etc... Y para quienes quieren más diversidad, también hay muchas variedades de pan artesano, como el integral o los panes de cereales que se están haciendo actualmente y que incorporan los aportes nutricionales de alimentos como el sésamo, la espelta, la chia o el agua de mar, entre otros.





El Maestro Mayor del Gremi de Forners de Castelló, José Miró, asegura que “es importante enseñar a las nuevas generaciones lo importante que es apostar por el pan tradicional artesano, frente a los productos industriales”. “Por eso, es labor de los padres incluir el pan artesano en el desayuno, almuerzo y meriendas de sus hijos, porque en contra de la creencia popular de que el pan engorda, la realidad es que ya sea repartido en las diferentes comidas como consumido de una sola vez, no aporta muchas calorías”, concluye Miró.

La primera consideración de la nutricionista Mery Ortiz, de Nutribalanç, que ha realizado una exhaustiva comparativa entre algunas galletas y cereales y el pan artesano, es que el pan artesano está hecho exclusivamente de harina, agua, levadura y sal. No lleva azúcares, ni grasas, ni aditivos. “Sin embargo, las galletas y cereales son alimentos procesados y en su mayoría llevan azúcares añadidos y grasas, de las cuales algunas pueden ser de aceite de palma, grasas trans o hidrogenadas”, asegura la profesional.

En este tipo de productos también se suele utilizar mucho la publicidad de “bajo en azúcar” o “rico en fibra”. Pues bien, para que un alimento sea considerado bajo en azúcar, debe llevar menos de 5 gramos de azúcar por cada 100 gramos. En el caso de la fibra, que un alimento sea declarado con alto contenido en fibra tiene que tener más de 6 g de fibra/100 gramos”, asegura la nutricionista. Un requisito que no se cumple en muchas de las galletas y cereales de conocidas marcas -utilizados en desayunos y almuerzos-. En opinión de Mery Ortiz, “la conclusión es que tanto las galletas como los cereales tiene muchos azúcares añadidos”.

La nutricionista explica que “100 gramos de pan tienen menos calorías” que muchas de las galletas y cereales que se usan habitualmente en los desayunos y meriendas. “Mencionar también que el pan presenta un alto contenido en proteínas y que es rico en potasio, vitamina B1, B6 y Acido Fólico. Si además se elige la opción integral podremos beneficiarnos de su alto contenido en fibra”, destaca.

Por lo que desde Nutribalanç se recomienda “tanto a niños como a mayores, reducir el consumo de alimentos procesados, en su lugar utilizar el pan artesano preferiblemente con aceite de oliva virgen extra, y llevar una dieta variada y rica en alimentos naturales donde las frutas y verduras sean la base de nuestra alimentación”.

Y ese rico pan artesano -en sus distintas variedades- se puede encontrar en todas las panaderías artesanas de la provincia de Castellón.



## Alimentos congelados

Sección patrocinada por



50 años con mucho gusto

www.congeladosdil.com

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

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

# Calidad y sabor en los platos precocinados



**A**brir, calentar y comer. La comida precocinada ha encontrado la receta perfecta para hacerse un hueco cada vez más importante en nuestra nevera.

Las pautas de alimentación han ido cambiando, en gran medida por la falta de tiempo que generan los nuevos estilos de vida y, por supuesto, por la comodidad que aporta el consumo de alimentos que requieren de poca elaboración. La adaptación de los platos precocinados y los preparados congelados a los nuevos hábitos de consumo los convierte en una gama de productos en auge debido, principalmente, a la rapidez y facilidad en su elaboración, así como la gran variedad existente. Además, el consumidor, cada vez más exigente, quiere disfrutar de una excelente comida, cena o reunión de amigos sin pasarse horas en la cocina.



Por ello, estos platos precocinados se presentan en la actualidad como productos de calidad, sabrosos y saludables, además de fáciles de preparar. Además, en muchos casos están elaborados de manera artesanal siguiendo valiosas recetas heredadas de la tradición e incluso, ajustados a las nuevas demandas, como la falta de gluten. Y es que los platos preparados y precocinados se dirigen por el camino de la sofisticación, en lo que se refiere a sus envases, contenidos y tendencias...

En estos momentos en el mercado existe una amplia gama de productos congelados, desde los ingredientes hasta los platos preparados, siguiendo tres premisas básicas: calidad, naturalidad y sabor. Canelones, croquetas, pizzas caseras, empanadillas, calamares, gambas, merluza rebozada, espaguetis, lasañas, sopas, cremas, patatas fritas, e, incluso, la tradicional tortilla de patata española, son sólo algunos de los platos que más triunfan entre los consumidores. En toda esta oferta, la variedad es uno de los secretos del éxito. Por ejemplo, con o sin cebolla, de espinacas, verduras o calabacín, se elaboran tortillas a partir de productos frescos para su posterior comercialización.

También el auge de la demanda y la competencia entre empresas han obligado a responder a un mayor valor nutricional de los productos precocinados que se comercializan. Aunque hay que destacar que hay marcas y marcas, y también diferentes calidades y procesamientos, de ahí la importancia de leer de forma adecuada el etiquetado de los alimentos. Porque hay que responder a las exigencias y estilo de vida actual sin renunciar a la calidad de la materia prima.



# Asegura tu futuro. Nuevas propuestas formativas

**E**l Centro de Turismo (CdT) de Castellón pone en marcha de nuevo su oferta formativa del próximo cuatrimestre, es decir, del periodo comprendido entre septiembre y diciembre de 2017, incluyendo tanto los cursos monográficos para la especialización de profesionales en activo como los cursos de media y larga duración dirigidos a la inserción laboral de desempleados así como los específicos para jóvenes incluidos dentro del Programa de Garantía Juvenil. Se trata de una formación totalmente gratuita para el alumno, gracias a la cofinanciación de la Generalitat Valenciana y el Fondo Social Europeo. Los alumnos pueden inscribirse a los cursos que deseen, en función de sus necesidades formativas y su situación laboral a través de la web [www.cdt.gva.es](http://www.cdt.gva.es)

## Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas desempleadas.

Formación gratuita  
cofinanciada por el Fondo Social Europeo

### CURSOS CERTIFICADO PROFESIONALIDAD

#### OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

(HOTR0108) - 350 h.

Fechas: del 19 de septiembre al 20 de diciembre

Horario: lunes, jueves y viernes de 9 a 15 h. Martes y miércoles, de 9 a 16 h.

Prueba capacidades/aptitudes: 08/09/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 3 de septiembre.

#### OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

(HOTR0208) - 290 h.

Fechas: del 2 de octubre al 18 de diciembre

Horario: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y miércoles, de 9 a 17 h.

Prueba capacidades/aptitudes: 20/09/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 17 de septiembre.

#### COCINA (HOTR0408) - 810 h.

Fechas: del 23 de octubre de 2017 al 7 de junio de 2018

Horario: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y miércoles, de 9 a 16 h.

Prueba competencias clave y prueba capacidades/aptitudes: 16/10/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 9 de octubre.

#### SERVICIOS DE RESTAURANTE (HOTR0608) - 580 h.

Fechas: del 23 de octubre de 2017 al 21 de marzo de 2018

Horario: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y Miércoles, de 9 a 17 h.

Prueba competencias clave y prueba capacidades/aptitudes: 06/10/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 1 de octubre.



#### REPOSTERÍA (HOTR0509) - 500 h.

Fechas: del 2 de noviembre 2017 al 2 de abril 2018

Horario: lunes a viernes, de 9 a 15 h.

Prueba competencia clave y prueba capacidades/aptitudes: 19/10/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 15 de octubre.

#### DOCENCIA DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO (SSCE0110) - 380 h.

Fechas: del 4 de diciembre de 2017 al 25 de mayo de 2018

Horario: de lunes a jueves, de 15 a 20 h.

Prueba competencias clave y prueba capacidades/aptitudes: 23/11/2017, a las 9:30 h.

Inscripciones abiertas hasta el 19 de noviembre.



## Cursos de Formación Profesional para el Empleo.

Dirigidos a personas desempleadas. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo

### SERVICIOS DE SALA

Operaciones Básicas de Restaurante y Bar –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0208 (290 h.)**  
 Del 2 de octubre al 18 de diciembre: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y miércoles de 9 a 17 h.

Camarero/a iniciación (Oropesa del Mar) (60 h.)  
 Del 16 al 31 de octubre, de lunes a viernes, de 9 a 14 h.

Servicios de Restaurante –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0608 (580 h.)**  
 Del 23 de octubre de 2017 al 21 de marzo de 2018: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y miércoles de 9 a 17 h.

### FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Guías para “birdwatching” (Peñíscola) (20 h.)  
 Del 19 al 22 de septiembre, de 9 a 14 h.

Guías para “birdwatching” (Torreblanca) (20 h.)  
 Del 25 al 28 de septiembre, de 9 a 14 h.

Animación infantil para eventos (Vinaròs) (20 h.)  
 Del 26 al 29 de septiembre, de 9 a 14 h.

Monitor/a de rutas verdes, senderismo y medio ambiente (Vinaròs) (20 h.)  
 Del 16 al 19 de octubre, de 9 a 14 h.

Monitor/a de rutas verdes, senderismo y medio ambiente (Almassora) (20 h.)  
 Del 20 al 23 de noviembre, de 9 a 14 h.

Dinamizador/a de recursos turísticos naturales, senderismo y “birdwatching” (La Vall D’Uixó) (20 h.)  
 Del 27 al 30 de noviembre, de 9 a 14 h.

Docencia de la formación profesional para el empleo –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD SSCE0110 (380 h.)**  
 Del 4 de diciembre de 2017 al 25 de mayo de 2018: de lunes a jueves, de 15 a 20 h.

Animación turística dirigida a la 3ª edad (Benicarló) (20 h.)  
 Del 11 al 14 de diciembre, de 9 a 14 h.

Taller de emprendimiento y nuevos valores empresariales en turismo (20 h.) **Imprescindible haber realizado cursos de Certificado de Profesionalidad cursados en la Red CdT (horario de 9 a 14 h.)**

Castellón Del 23 al 26 de octubre  
 Castellón Del 13 al 16 de noviembre  
 Castellón Del 16 al 21 de noviembre  
 Castellón Del 21 al 24 de noviembre  
 Castellón Del 23 al 28 de noviembre

### COCINA/REPOSTERÍA

Operaciones Básicas de Cocina –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0108 (350 h.)**  
 Del 19 de septiembre al 20 de diciembre: lunes, jueves y viernes, de 9 a 15 h. Martes y miércoles de 9 a 16 h.

Cocina –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0408 (810 h.)**  
 Del 23 de octubre de 2017 al 7 de junio de 2018: lunes, jueves y viernes de 9 a 15 h. Martes y miércoles de 9 a 16 h.

Repostería –  
**CERTIFICADO PROFESIONALIDAD HOTR0509 (500 h.)**  
 Del 2 de noviembre 2017 al 2 de abril 2018: lunes a viernes de 9 a 15 h.

Cocinero/a Arrocer/a (100 h.)  
 Del 20 de noviembre al 20 de diciembre, de lunes a viernes de 8:30 a 13:30 h.

### ALOJAMIENTO

Camarero/a de pisos (Vinaròs) (90 h.)  
 Del 6 al 29 de noviembre, de lunes a viernes, de 9:30 a 14:30 h.

### FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y GESTIÓN DE ALÉRGICOS

Todas las ediciones de 9 a 14 h (5 h.)

<b>Almassora</b>	Miércoles 20 de septiembre
<b>Castellón</b>	Jueves 21 de septiembre
<b>La Vilavella</b>	Lunes 25 de septiembre
<b>Onda</b>	Miércoles 27 de septiembre
<b>Castellón</b>	Jueves 5 de octubre
<b>Segorbe</b>	Jueves 19 de octubre
<b>Castellón</b>	Viernes 20 de octubre
<b>Castellón</b>	Viernes 3 de noviembre
<b>Oropesa del Mar</b>	Viernes 10 de noviembre
<b>Peñíscola</b>	Jueves 16 de noviembre
<b>Castellón</b>	Viernes 17 de noviembre
<b>Benicarló</b>	Martes 21 de noviembre
<b>Castellón</b>	Viernes 1 de diciembre
<b>Vinaròs</b>	Martes 5 de diciembre
<b>Onda</b>	Miércoles 13 de diciembre
<b>La Vall d’ Uixó</b>	Jueves 14 de diciembre
<b>Almassora</b>	Viernes 15 de diciembre
<b>Castellón</b>	Martes 19 de diciembre

## COCINA

### Crear y gestionar un menú del día rentable

25 de septiembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Gastronomía con raíces locales y Km. 0 (La Vall d'Uixó)

27 de septiembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Elaboración de conservas de temporada (Torreblanca)

Lunes 2 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Tartas creativas (Navajas)

Lunes 2 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Panes con diferentes sabores dulces y salados para sorprender a tu cliente en cada plato

16 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Gastronomía con raíces locales y Km. 0

(Alcalà de Xivert-Alcossebre)

16 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Cocina Vegetariana (Morella)

23 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Cocina de desechos

23 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Legumbres: nuevas elaboraciones y técnicas

30 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 (8 h.)

### Cocina de temporada: setas y trufa

6 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Ayudante de cocina (Navajas)

Del 13 al 16 de noviembre, de 16 a 20 h. (16 h.)

### Cocina con D.O. de la Comunitat Valenciana

13 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Postres de restaurante (Alcalà de Xivert-Alcossebre)

20 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Cocina de innovación (Peñíscola)

20 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Arroces especiales y creativos (Navajas)

27 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Cocina 45 (Productos de 4ª y 5ª gama)

27 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Postres con té y chocolates del mundo

4 de diciembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Repostería y dulces navideños

11 de diciembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 (8 h.)

## SERVICIO DE SALA

### Rioja clásico vs Rioja moderno

26 de septiembre, de 17 a 20 h. (3 h.)

### Camarero/a de sala (Navajas)

Del 2 al 5 de octubre, de 16 a 20 h. (16 h.)

### Sumillería - Nivel I

del 2 de octubre al 18 de diciembre, de 9 a 12 h. (60 h.)

### Coctelería moderna y de vanguardia

3 y 4 de octubre, de 16 a 20 h. (8 h.)

### El vermouth (Benicarló)

18 de octubre, de 16 a 20 h. (4 h.)

### Iniciación a la enología (Onda)

25 y 26 de octubre, de 16 a 20 h. (8 h.)

### Camarero/a de sala (Alcalà de Xivert-Alcossebre)

del 6 al 16 de noviembre, de 16 a 20 h. (16 h.)

### El mundo de las ostras

14 de noviembre, de 17 a 20 h. (3 h.)

### Bebidas navideñas: champagne y cava

28 y 29 de noviembre, de 17 a 20 h. (6 h.)

### Jamón: corte y servicio (Morella)

29 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Barista (Benicarló)

30 de noviembre, de 16 a 20 h. (4 h.)

### Maridaje con alcachofa

11 de diciembre, de 17 a 20 h. (3 h.)

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

### Formación básica en higiene alimentaria, manipulación de alimentos y gestión de alérgenos (Segorbe)

29 de noviembre, de 9 a 14 h. (5 h.)

## DIRECCIÓN Y GESTIÓN

### Nuevas tecnologías para la elaboración y evaluación de las encuestas de satisfacción (SICTED) (Benicàssim)

28 de septiembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Turismo agroalimentario (Benicarló)

28 de septiembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

### Primeros auxilios con desfibrilador (Peñíscola)

3 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)



## Maniobras básicas con cuerdas en actividades de turismo activo

Del 17 al 19 de octubre, de 9 a 14 y de 15 a 18 h. (24 h.)

## Nuevas tecnologías aplicadas a la fotografía y el vídeo en el sector turístico (La Pobla de Benifassà)

18 y 19 de octubre, Miércoles de 11 a 14 y 16 a 20 h.

Jueves de 9 a 14 h. (12 h.)

## Trato accesible: atención al cliente con discapacidades físicas, visuales y auditivas

19 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Marketing on line y posicionamiento web

Del 24 al 26 de octubre, de 16 a 20 h. (12 h.)

## Proceso de legalización de apartamentos turísticos (Torreblanca)

25 de octubre, de 16 a 20 h. (4 h.)

## Buenas prácticas en redes sociales (La Vall d'Uixó)

25 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Atención al cliente y fidelización (Peñíscola)

25 de octubre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Nuevas tecnologías aplicadas a la fotografía y el vídeo en el sector turístico (Benicàssim)

26, 30 y 31 de octubre, de 16 a 20 h. (12 h.)

## Selección de seguros de responsabilidad civil y accidentes en turismo activo

2 de noviembre, de 9 a 14 y de 15 a 18 h. (8 h.)

## Taller de fotografía para restaurantes. Fotografía de alimentos.

6, 7 y 8 de noviembre, de 16 a 20 h. (12 h.)

## Creación y gestión de encuestas on line - Destinos SICTED (Peñíscola)

7 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Creación y gestión de encuestas on line - Destinos SICTED (Benicàssim)

9 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Monta tu propia APP para tu negocio (Segorbe)

9, 10 y 13 de noviembre, Jueves 9 y viernes 10, de 9 a 14.

Lunes 13, de 9 a 13 h. (14 h.)

## Decoración navideña en establecimientos hoteleros y de restauración

20 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Decoración navideña en establecimientos hoteleros y de restauración (Morella)

21 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Marketing on line y posicionamiento web (Onda)

Del 21 al 23 de noviembre, de 16 a 20 h. (12 h.)

## Técnicas de captación y fidelización de clientes (Torreblanca)

22 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Geolocalización e innovación turística

23 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Manejo y conocimiento de la gestión total del restaurante con el programa BDP

30 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Cómo ser un "TOP 10" en Turismo Familiar (Peñíscola)

30 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Instagram: saca el máximo rendimiento a la red social líder en fotos y vídeos

30 de noviembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)

## Creación de experiencias memorables - Destinos SICTED (Benicàssim)

13 de diciembre, de 9:30 a 14 y de 15:30 a 19 h. (8 h.)



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



Carreras BTT Montaña



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

 [www.nidorimedia.com](http://www.nidorimedia.com)

 [hola@nidorimedia.com](mailto:hola@nidorimedia.com)

 605620077

 [vimeo.com/nidorimedia](https://vimeo.com/nidorimedia)

 [facebook.com/nidorimedia](https://facebook.com/nidorimedia)

 [twitter.com/NidoriMedia](https://twitter.com/NidoriMedia)



# HOTEL SPA XAUEN

MONTANEJOS



**E**scendido entre montañas, en un paraje espectacular se encuentra Montanejos (Alto Mijares). Un lugar privilegiado, bañado por el río Mijares, por donde discurren las aguas que surgen del manantial de la Fuente de Baños, a una temperatura constante de 25°C, y que lo han convertido en uno de los principales destinos termales de España. Precisamente en un idílico emplazamiento frente al Mijares, el Hotel Xauen ofrece un alojamiento confortable, excelente ambiente familiar, un circulito "spa" y una variada y cuidada cocina tradicional.

Este establecimiento hotelero de tres estrellas con un encanto especial es ideal para aquellos visitantes que quieran realizar una escapada de turismo de salud, romántica, cultural o de naturaleza. Y es que junto a las propiedades minero-medicinales que poseen las aguas del manantial de Las Fuentes, se puede disfrutar del baño en las distintas piscinas naturales que forma el caudal del Río Mijares a su paso por Montanejos, recorrer los numerosos senderos que cruzan impresionantes parajes naturales y descubrir un interesante patrimonio histórico, como la Iglesia de Montanejos (de los s. XVII - XVIII), la ermita de la Alquería, la Torre Árabe Circular, el puente de San José o las ruinas del Castillo.



El Hotel Xauen dispone de 79 habitaciones, restaurante, cafetería, salones, zona SPA, zona WIFI, gimnasio y terraza exterior. Sus habitaciones individuales, dobles y triples son amplias y exteriores con vistas a la montaña y al pueblo. Todas ellas tienen calefacción, baño totalmente equipado, televisión, teléfono, aire acondicionado y secador de pelo. Además, las superiores disponen de terraza solarium.

El Spa es otro de los atractivos del hotel Xauen, que cuenta con piscina climatizada, hidromasaje, sauna finlandesa, tumbonas calefactadas, pediluvio, cabinas de hidromasaje y baño turco. Además, ofrece servicios de masajes.



En este establecimiento hotelero también se puede degustar la gastronomía del Alto Mijares, mezcla de las provincias de Teruel y Castellón, donde destacan carnes, arroces e infinidad de platos que saborear.

Por otra parte, cerca del Hotel Xauen, existe la posibilidad de practicar todo tipo de actividades, como senderismo, bicicleta de montaña, piragüismo, escalada, tirolina, espeleología, barranquismo, puenting, pesca, paseos, etc. Además, en el Valle de Mijares, de gran tradición turística, existe gran variedad de monte de típica flora mediterránea, que lo hace una zona ideal para realizar fantásticas excursiones.

Hospedarse en el Hotel Xauen es una oportunidad de disfrutar de un alojamiento tranquilo y confortable, al mismo tiempo que se saborea una excelente cocina rodeado de una espectacular belleza natural.



**Hotel Spa Xauen**  
Avda. Fuente de Baños, 26  
Montanjenos  
[www.hotelxauen.com](http://www.hotelxauen.com)

# Los que ya hemos publicado

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



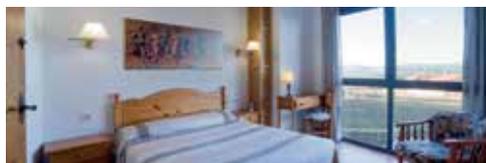
**Hotel María de Luna (Segorbe)**  
Avda. Com. Valenciana, 2 - 964 711 312



**Thalasso Hotel El 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 Iglesiasuela, 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



**Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola)**  
Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00





**Víctor J. Maicas.**

Escritor

# Zanzíbar

un paraíso inmerso  
en la necesidad

**E**l Índico es, si cabe, mucho más bello que otros mares que he tenido ocasión de visitar, ya que sus aguas transparentes te hacen soñar en un mar de cristal mientras sus playas rebosan de una vegetación exultante, repleta de cocoteros y plantas tropicales. Sus arrecifes de coral te invitan a descubrir un mundo de ensueño, con peces de mil colores acostumbrados a la presencia humana. Desde Indonesia hasta África sus aguas son cálidas y acogedoras, pero hoy les hablaré de mi viaje a Zanzíbar, pues las excelencias de esta isla, pegada a las costas de Tanzania, son espectaculares pero además se puede observar en ella unos preocupantes y alarmantes contrastes. Sus playas de arena blanca compiten en belleza con sus verdes y frondosos bosques, al tiempo que sus gentes intentan convivir en armonía con la naturaleza, si bien esto es cada vez más complicado en nuestro mundo. Zanzíbar es la isla de las especias, y sus mercados son todo un regalo para los sentidos. Sus aromas te sugieren mil sensaciones, mientras tus oídos y ojos se desbordan intentando captarlo todo sin perder el más mínimo detalle. El tacto y el gusto no se quedan atrás, y son otra vez tus ojos los que te empujan hacia otro mundo por descubrir, la ciudad de piedra, su capital.

Adentrarse en Stone Town no sólo es adentrarte en un mundo diferente, es más aún, es retroceder en el tiempo. Sus callejuelas estrechas y sus casas de piedra soportando estoicamente el evidente paso del tiempo, se entremezclan con espectaculares puertas de madera tallada y arcos árabes que trasladan al visitante a un tiempo pasado. Pareciese que sus gentes viven acorde con ese ambiente, puesto que en pleno centro de la ciudad puedes observar plazas repletas de vendedores ambulantes que te ofrecen desde frutas de todo tipo, a gallinas esperando un nuevo dueño. Pero sigues caminando, y es entonces cuando compruebas lo sobrecogedor que resulta ver los rústicos andamios hechos de cuerdas y palos, por donde los albañiles corretean como si de equilibristas se tratara. Y si te acercas hasta el puerto, puedes observar la frenética actividad de sus gentes preparando mil y un manjares sacados del mar, a la espera de algún turista ávido de nuevas sensaciones. La ciudad, de alguna forma, nos cautiva, pero detrás de todo esto se esconde la dura realidad.

Al visitar esta pequeña y olvidada isla descubrí cómo muchos de sus habitantes subsisten sin luz eléctrica, en aldeas incrustadas en mitad de la selva, acibillados por esos mosquitos tropicales que te hacen enfermar de malaria y que, por falta de medicamentos, una parte de sus habitantes no puede sobrevivir a la misma. Si te adentrabas en dichas aldeas interiores, observabas al paso de los focos del vehículo cómo la gente estaba sentada junto a sus casas, a oscuras, sin otro entretenimiento que la simple conversación u observación de aquellos extranjeros «motorizados» camino de sus lujosos hoteles. Los hoteles son como oasis en un desierto, centros de riqueza en medio de la miseria. Sólo mi habitación tenía más metros cuadrados que tres de sus casas juntas y un sinfín de lámparas que hubiesen hecho las delicias de aquella pobre gente. La piscina estaba situada frente a aquel mar de coral que hechizaba los sentidos, y casi a pie de playa se encontraban aquellos guardias jurados que «nos protegían» de cualquier incursión que pudiera quebrar nuestro remanso de paz. Los vendedores ambulantes estaban ojo avizor para intentar aliviar su maltrecha economía, y entre ellos «los chicos de la playa», adolescentes y no tan adolescentes, que te ofrecían excursiones por un precio irrisorio.

Yo sólo había visto Zanzíbar a través de aquellas revistas de viajes que te mostraban que el paraíso existía. Y no se equivocaban a su belleza natural, pero la miseria y penalidades de los habitantes de este «paraíso» son un tema tabú para las sociedades ricas e industrializadas del primer mundo. Pero lo más llamativo del caso es que Zanzíbar es rica en recursos naturales, pero curiosamente, y al menos por lo que me comentaron, sus riquezas sólo llegan a unos cuantos, a algunos de esos dirigentes corruptos que hacen negocios espectaculares sin tener en cuenta las necesidades de los suyos.

CANADA  
SRI LANKA

DESCUBRE NUESTROS

## VIAJES ESTRELLA

SÓLO CON NOSOTROS

Calle Asensi, 27. Castellón.

**Halcón**  
viajes

Teléfono: 964 26 00 18



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y Periodista Cultural

## Castellón, una ciudad de tradición agraria

Con la sección 'Castellón ciudad, descúbrela' estamos inmersos en la intensa centuria del XVII en la capital de La Plana. Este mes abordaremos la ligazón que une la ciudad con el campo. Su población, eminentemente agrícola, ha levantado edificios como la lonja para marcar los precios o pequeñas ermitas alrededor del Caminàs, en plena zona agraria.

Tras la construcción del Fadri (torre campanario de la iglesia mayor) una nueva edificación empezó a surgir ante los ojos de los castellonenses. Se trataba de la lonja o también conocida como Llotja del Cànem, emplazada en la esquina de la calle Colón con la Calle Caballeros (antes calle del Batlle) número 1. El edificio se alza en la llamada plaza de la Hierba, sobre el solar de la casa del boticario Jaume Gumbau. Los terrenos se compraron en 1604 y dos años después comenzaron las obras.

La función original de este edificio era la de comercio de productos agrarios. Nació como mercado de frutas y, más tarde, se convertiría en lonja o almacén de cáñamo. En una primera fase se construyó la planta baja. Unas obras que se prolongaron entre 1606 y 1617, primer tercio del siglo XVII, bajo el gusto de un Renacimiento tardío pese a las fechas claramente barrocas.

El maestro encargado de las obras fue Francesc Galiança, el mismo que había levantado la torre campanario. Del inmueble señalar el trabajo de sillería, los dos arcos de medio punto geminados y las columnas con collarino y leve basamento de orden toscano. El edificio posee una construcción sencilla, desprovista de toda decoración escultórica. Es apenas un local porticado, cómodo para su función de intercambio comercial de productos agrarios. Como único elemento a reseñar el gran escudo de la villa sobre la enjuta recayente a la plaza. Nos recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio Gascó, que el escudo circunscrito por un marco de guirnaldas señala la propiedad municipal del edificio. Cuando lleguemos a finales del siglo XVIII volveremos a retomar el edificio para hablar de la segunda ampliación, hoy visible gracias a la restauración de la UJI. Su visita es más que recomendable.



También en esta centuria se levantan numerosas ermitas a lo largo del entorno rural conocido como el Caminàs. El mes pasado recordamos las dos ermitas de Sant Roc y en esta ocasión mencionaremos la ermita de Sant Isidre i Sant Pere de Censal. Un templo que podemos visitar en el borde del Camí Vell de la Mar, que parte del Caminàs en dirección al Grau. El origen de esta ermita lo encontramos en la donación de estos terrenos que en 1628 hizo el rico labrador Antoni Castell a la Cofradia de Llauradors para edificar en ellos una ermita dedicada a Sant Isidre y a Sant Pere. La primera piedra se colocó el 10 de junio de 1631, finalizándose las obras en 1644.

De su perfil hay que destacar la amplia fachada, coronada por espadaña con campana. Tiene porche previo envigado con tejado a una sola vertiente, completamente abierto ya que está sostenido por delgadas columnas cilíndricas. Bajo él se abre la puerta de entrada, con grandes mirillas, en arco de medio punto y con lápidas de piedra y poyos corridos a ambos lados. La cubierta del edificio es de tejas a dos aguas, y posee casa del ermitaño anexa. El interior es singular, ya que mantiene algunos elementos constructivos góticos poco habituales en los templos de la huerta castellonense. Es de nave única, de tres tramos y presbiterio, con cubierta de madera a doble vertiente soportada por arcos fajones. Lo más llamativo es el presbiterio, rectangular y de menor altura, al que se accede por un arco triunfal sobre pilastras adosadas y que se cubre con bóveda de tracería con florón central con imagen de San Isidro.



*Retablo de la ermita Sant Isidre*

Su pieza más valiosa es el dorado retablo realizado en 1652 por el escultor valenciano Antoni López y Francisco Mercer, que aún se conserva en su emplazamiento original en el altar mayor. El retablo de madera, que ahora alberga una talla de San Isidro, exhibía originalmente un lienzo de autor anónimo, del siglo XVII, que representa a los dos santos titulares acompañados de algunas figuras, una de las cuales se cree que pueda ser el propio Antoni Castell, promotor de la ermita. También había otro lienzo de la misma época con San Miguel y San Roque, atribuido al pintor barroco Urbano Fos (1610-1678) o su entorno por las similitudes que guarda con otra del Ayuntamiento de Castellón. Las dos pinturas del templo fueron retiradas en 1936 y se conservan en el Museo de la Concatedral de Santa María.

Gascó nos habla todavía de otra construcción esta vez próxima a la costa: la Torre del Mar, erigida en la segunda mitad del siglo XVII. Una edificación que se construyó, por cierto, sobre la primitiva torre levantada en 1571. La torre vigía debió ser muy similar a la de San Vicente de Benicàssim o la del mar de Burriana. Recientes excavaciones en la carretera vieja del Grau han sacado a la luz algunos restos pero son escasos.



# Segorbe

ciudad milenaria, episcopal y señorial

La afamada “Entrada de Toros y Caballos” de Segorbe es una excelente oportunidad para descubrir una ciudad milenaria, episcopal y señorial, ubicada entre dos Parques Naturales: la Sierra Espadán y Calderona, con multitud de enclaves paisajísticos y una rica gastronomía.

La semana del 4 al 10 de septiembre tiene lugar este histórico espectáculo -cuyos orígenes documentados se remontan al siglo XIV- en el que trece jinetes a lomos de sus caballos y provistos de una fina vara de latonero, guían a seis toros bravos por medio de la calle Colón de la ciudad de Segorbe, a toda velocidad, entre una multitud, y sin que medie ningún tipo de barrera entre el público, que se abre y se cierra creando un pasillo según avanzan los toros y los caballos. Sin duda, una oportunidad única de disfrutar de una Fiesta declarada de Interés Turístico Internacional y Bien de Interés Cultural Inmaterial, por su peculiaridad y tradición.

La “Entrada de Toros y Caballos” consta de cinco partes diferenciadas: Hacia las 11 de la mañana los pastores sacan a las reses a pastar por la vega del río Palancia, situado en las inmediaciones del pueblo. Es entonces cuando tiene lugar la “Tría”, la selección de los seis toros que van a realizar la entrada en ese día. Después llega el momento de la Subida por el Rialé, el camino por el que se conduce a pie a los toros hasta los corrales provisionales, junto al acueducto, en torno a la 13:00. Allí esperarán hasta las 14:00 horas, marcadas puntualmente por la campana de la catedral, y, tras anunciarse la suelta de los toros con el disparo de carcasa, estos saldrán disparados en estampida hacia la calle Colón.

Los caballistas esperan a las reses en la plaza de los Mesones, donde se produce la Reunión con los Toros; los jinetes los rodean sobre la marcha y los acompañan, manteniendo el cerco, durante toda la carrera propiamente dicha por la calle Colón hasta la plaza de la Cueva Santa. Una vez finalizada la entrada, los caballistas vuelven sobre sus pasos por la calle de Colón a modo de desfile, mientras la multitud los aclama y los vitorea por su valentía.





*La Entrada de Caballos y Toros de Segorbe se celebra este año del 4 al 10 de septiembre*



*El conjunto artístico de la Catedral de Santa María es un monumento de gran belleza*

Segorbe es una ciudad que sorprende. Además de vivir esta celebración ancestral, merece la pena también realizar un recorrido urbano por la ciudad. Su importante pasado histórico ha dejado huella en monumentos de gran belleza como el conjunto artístico de la Catedral de Santa María, formado por el templo, la Torre Campanario, el Claustro y el Museo Catedralicio, considerado como uno de los más importantes en arte sacro de la Comunidad Valenciana; además de los vestigios de la antigua muralla, que conserva las torres cilíndricas del Botxí y de la Cárcel, junto con el Arco de la Verónica.

El paseo por el casco antiguo de Segorbe -declarado Bien de Interés Cultural- permite descubrir al visitante otras joyas arquitectónicas. Los restos del castillo medieval, situado en el vecino cerro de La Estrella, hacen referencia a los orígenes regios de Segorbe. La plaza Agua limpia, denominada así por la abundancia de manantiales en la zona, es su centro neurálgico y en ella se levanta el Ayuntamiento, del siglo XVI, que fue antiguo palacio de los duques de Medinaceli. Dentro del trazado medieval de Segorbe, que es todavía sede episcopal, llama también la atención el antiguo hospital o el museo municipal de Arqueología y Etnología;



*Muralla y torres de Segorbe*



Paraje de la Fuente de los 50 Caños

el Teatro Serrano, el Seminario y varias iglesias. De visita obligada también es el Museo del Aceite y el Centro de Interpretación de “La Entrada de Toros y Caballos”.

Imprescindible hacer un alto en el camino para degustar la rica y diversa gastronomía, destacando la olla segorbina así como embutidos artesanos y jamones, sin olvidar el magnífico aceite de oliva galardonado con multitud de premios por su altísima calidad.

Para los amantes de la naturaleza, los espacios naturales como el Paseo de Sopeña, Paraje de la Fuente de los 50 Caños y Paraje Natural Municipal de la Esperanza, junto al manantial de agua. Durante los meses de verano, lo ideal es refrescarse en el Complejo Acuático Segóbriga Park.

Segorbe, un lugar ideal para disfrutar conociendo la ciudad que supo adaptarse a los tiempos sin renunciar a su propia identidad.



Más información

[www.turismo.segorbe.es](http://www.turismo.segorbe.es)

Plaza Alto Palancia, s/n



# Hotel MARTIN el HUMANO



Segorbe - Castellón

Edificio histórico, hospital del siglo XVIII, rehabilitado en 2012 para convertirse en el HOTEL SPA MARTIN EL HUMANO \*\*\*\*. Hotel de 37 habitaciones con encanto especial para escapadas de turismo, románticas, naturaleza o negocios. La conservación de elementos originales dan a sus grandes habitaciones y claustro acristalado un carácter muy especial.



C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7, Segorbe (Castellón)

Teléfono 964 71 36 01

[info@hotelmartinelhumano.es](mailto:info@hotelmartinelhumano.es)

[www.hotelmartinelhumano.es](http://www.hotelmartinelhumano.es)



**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

## Pintura gótica del Maestro de Villahermosa

**V**iajero, si te adentras en el interior de las comarcas de Castelló, en dirección a Teruel, y concretamente en el Alto Mijares, encontrarás a Villahermosa del Río.

Villahermosa está ubicada sobre el río del mismo nombre, afluente del Mijares, rodeada de una naturaleza maravillosa y espectacular, a los pies del macizo del Penyagolosa. Poco después de la conquista cristiana del siglo XIII, el territorio se cedió a Zeit-abu-Zeit, último rey musulmán de València, quien, ya cristianizado, firmó la concesión de una Carta Poble a cristianos repobladores en 1243. Con el tiempo, Villahermosa, se integró en el señorío de Arenós; pasando diversas vicisitudes hasta que en 1477 da nombre al ducado de Villahermosa. Durante la guerra de Sucesión, en 1707, el castillo y villa son totalmente destruidos en un incendio y su reconstrucción se emprende, años después, en el lugar que ocupa en la actualidad. Durante el siglo XIX, su territorio vino a ser campo de batalla de las guerras Carlistas y en el XX, al terminar la guerra Civil, también sufrió los rigores de los encontronazos entre maquis – guerrilleros y la Guardia Civil.

Pese a que la arquitectura de la villa, no tiene nada de especial, salvo ser la típica de los pueblos de montaña, es un placer pasear y recorrer las cuevas, calles, plazuelas de Villahermosa. Cuando llegas a la población, te ubicas en una explanada o mirador que además de ser la entrada al núcleo urbano, dispone en un costado los restos del castillo y en el otro de la iglesia parroquial. Parroquia que es construida bajo la dirección del arquitecto valenciano Vicente Gascó en 1768, ya dentro de un estilo academicista, superando el movimiento barroco. Hoy está catalogada como Bien de Relevancia Local con la categoría de Monumento de Interés Local.

Cabe señalar, que durante la guerra Civil, la iglesia parroquial, perdió parte de sus tesoros pero conserva una de las mejores colecciones de retablos góticos y renacentistas valencianos de los siglos XIV y XV. Los retablos de la Institución de la Eucaristía, de San Lorenzo y San Esteban, y de la Virgen; donde aparece alguna tabla perteneciente a otro retablo desaparecido, son atribuidas al taller del Maestro de Villahermosa a finales del siglo XIV. Y el Retablo de Santa Catalina a Joan Reixach, de 1448. Además conserva la bella talla escultórica de San Bartolomé, del siglo XIII o XIV, que se conservaba en su ermita. Pasar un largo rato contemplando esas tablas y recorriendo sus detalles, riqueza, dibujos, precisión, estilo, etc.. es todo un placer que no podemos dejar de aconsejar.



Retablo de San Lorenzo y San Esteban



Retablo de Santa Catalina

Tenemos el retablo de la Institución de la Eucaristía o Corpus Christi, realizado entre 1385 y 1390 por el taller del Maestro de Villahermosa. Este retablo está considerado «una de las piezas más importantes de la pintura gótica valenciana». Su estructura tiene tres calles y tres pisos, donde aparecen la Última Cena, la Crucifixión, la Anunciación, la Natividad, la elevación de la Sagrada Forma y la procesión del Corpus Christi, etc... sobre una predela con Cristo, rodeado de santos.



*Iglesia de Nuestra Señora de la Natividad de Villahermosa del Río*

El retablo de San Lorenzo y San Esteban, se pinta entre 1390 y 1395, por el obrador del Maestro de Villahermosa, y está considerado «como una de las más hermosas piezas pictóricas de primitivos valencianos conservadas en nuestras tierras». Consta de tres calles y tres pisos, con ático y predela y remates. Vemos a los santos, a los que está dedicado el retablo, rodeados de escenas de sus vidas. En el ático aparece una escena del Calvario.

Explendoroso es el Retablo Mayor, de los gozos de María o de la Virgen de la Leche, atribuido también al obrador del Maestro de Villahermosa y realizado entre 1390 y 1395. Estructurado en tres calles y tres pisos, encontramos a la Virgen de la Leche, la Ascensión, la Expulsión del Paraíso; la Natividad, la Epifanía, la Presentación de Cristo al templo, la Resurrección, la Dormición de la Virgen y el Pentecostés. Este retablo ha perdido las tablas de la Natividad y la Resurrección y la predela no es de la misma época, considerándose de un autor anónimo valenciano que realiza su trabajo entre 1432 y 1440, dentro de un estilo del gótico internacional.



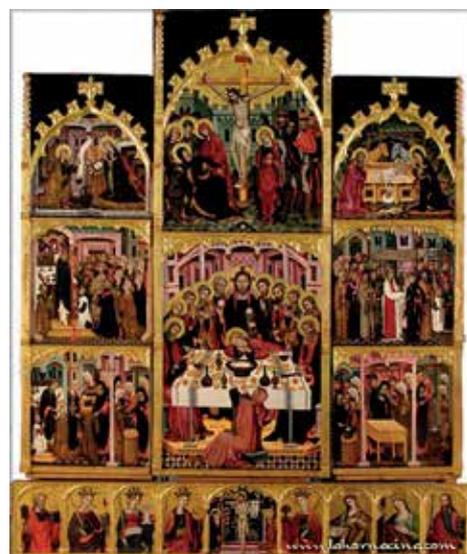
*Retablo Mayor*

Otro maravilloso e importantísimo retablo es el de Santa Catalina de Alejandría de 1448, atribuido al taller del artista Joan Reixach. Consta de tres calles y tres pisos, con ático, predela y remates. Sus tablas, al temple, representan el nacimiento de Jesús, el calvario y escenas de la vida de Santa Catalina de Alejandría, apareciendo diversos santos en la predela. Está considerado como «un retablo de gran belleza y un valor incalculable, una verdadera obra de arte que deja embelesado al visitante».

También se muestran restos de un retablo del Maestro de Villahermosa, del cual se conservan tres tablas: la entrada de los justos a la Gloria, la resurrección de los muertos y un Cristo.

Cabe decir que todos los investigadores atribuyen la autoría del Maestro de Villahermosa o los obradores de Llorenç Saragossa o de Francesc Serra II, insignes maestros del siglo XIV, que además de aquí, podemos admirar en un conjunto de tablas distribuidas a lo largo de la geografía valenciana, con unas características técnicas similares.

No lo dudes, visita Villahermosa del Río, pasea por sus calles, disfruta de su entorno natural, recorre el Penyagolosa, pero no dejes de visitar su parroquia y los tesoros pictóricos que en ella se conservan, más ahora que han renacido y muestran todo su esplendor una vez restaurados.



*Retablo de la Eucaristía*

# La Vuelta generó ingresos cercanos a los tres millones de euros

La estrategia emprendida por la Diputación a la hora de hacer del deporte un elemento dinamizador del territorio y un aliado del turismo provincial ha permitido que Castellón aproveche un año más el inmejorable escaparate turístico que le ofrece La Vuelta a España, uno de los eventos deportivos con mayor proyección internacional haciendo del deporte “una fuente inagotable de oportunidades económicas” que a través de esta prueba ha generado ingresos en la provincia cercanos a los tres millones de euros.

A este respecto, el diputado de Deportes, Luis Martínez, ha destacado la innegable relevancia mediática, turística, social y económica de una competición que “trasciende más allá de lo meramente deportivo para convertirse en una oportunidad única para proyectar por todo el mundo las incontables bondades de esta tierra única y atraer riqueza y crecimiento a la provincia por lo que era imprescindible subirmos de nuevo al pelotón de esta gran competición ciclista”.

No en vano, las dos jornadas que esta gran ronda ciclista se ha disputado en tierras castellanenses han traído consigo a los más de 3.000 integrantes que conforman la caravana de La Vuelta y que se han hospedado en la red hotelera castellanense. Convertirnos durante dos días en sede de la caravana de La Vuelta, ha supuesto cerca de 10.000 pernoctaciones en los establecimientos de la provincia, según se destaca desde la Diputación.

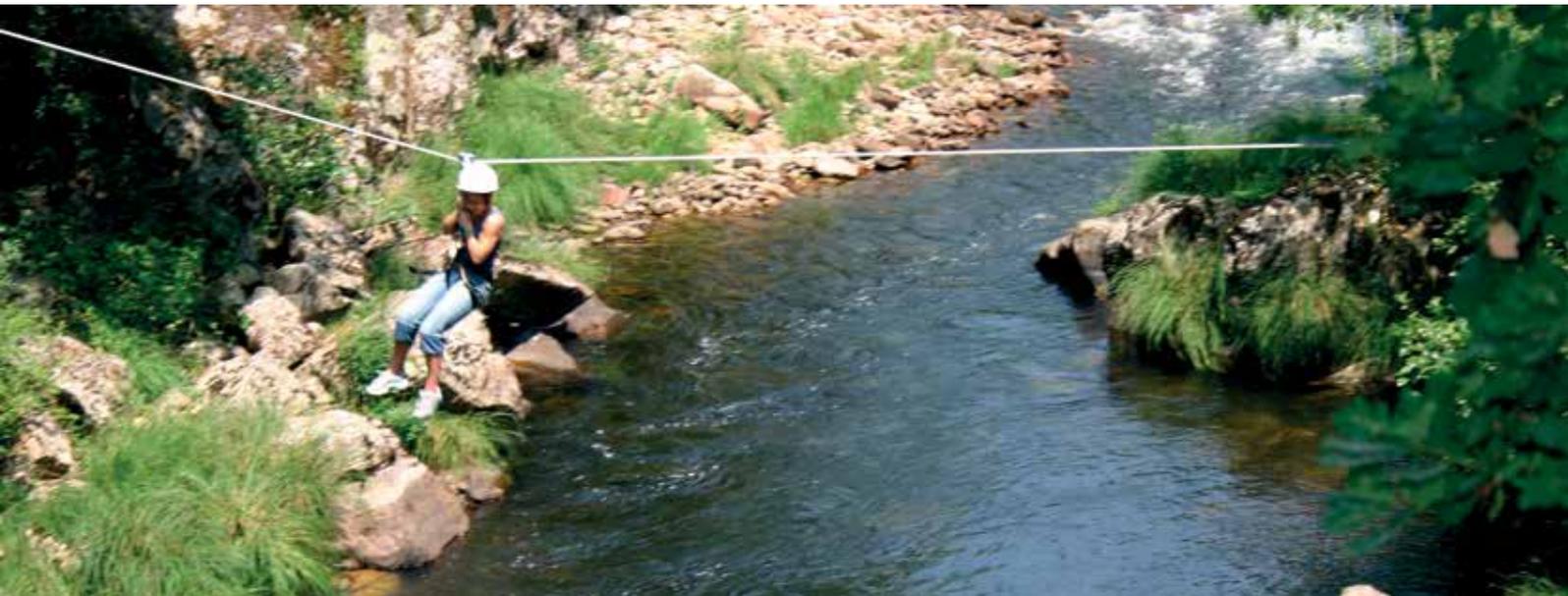
A todo ello hay que sumarle la trascendencia mediática de una prueba para la que están acreditados 1.400 periodistas y fotógrafos de hasta 320 medios diferentes y que tendrá cobertura televisiva en 190 países de todo el mundo.

Cabe recordar que La Vuelta llegó a territorio castellanense con una etapa íntegramente castellanense que unió Benicàssim y Santa Lucía en Alcalá de Xivert, pasando por Oropesa del Mar, Cabanes, Vall d'Alba, Serra d'en Galceran, Benlloch, Vilanova d'Alcolea, La Torre d'en Domènech, La Serratella y Les Coves de Vinromà.

Por su parte, la segunda de las etapas provinciales, arrancó desde Vila-real para antes de llegar a Sagunto recorrer Nules, Vilavella, Betxí, Onda, Tales, Alcudia de Veo, Aín, Esli-da, Azuébar, Soneja, Segorbe y Altura.



# Turismo *activo*



**E**l turismo activo es una tipología de turismo en la que el motivo principal del viaje es la participación directa y activa en la naturaleza. Está fuertemente ligado al medio natural ya que la mayoría de los deportes de aventura se desarrollan en el mismo.

Además te permite ver un pueblo desde una colina a la que sólo se accede escalando, o un cañón desde dentro, mientras saltas a una poza de agua cristalina, o simplemente observar los pájaros desde un mirador, al que sólo se accede andando por un estrecho sendero. Estos paisajes, con su fauna y flora, nunca podrán verse igual desde el borde de la carretera.

En nuestra provincia existen varias empresas de aventura; una de las que cuenta con mayor reputación es “*Sargantana Serveis de Turisme i Multiaventura*”, ubicada en Onda.

[www.sargantanaaventura.com](http://www.sargantanaaventura.com). Telf. 622 72 43 43. Correo: [info@sargantanaaventura.com](mailto:info@sargantanaaventura.com)



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](http://www.castellorutadesabor.es)  



# 2 CONCURS provincial de CUINA FAMILIAR

Ya está aquí el "II Concurs Provincial de Cuina Familiar" que organiza la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló"

**L**es recordamos cómo fue la primera edición de este concurso que ha movido a todos los alumnos de la provincia que están cursando los estudios de PRIMARIA.

El "I Concurs Provincial de Cuina Familiar" estuvo organizado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló; revista de ámbito provincial que se distribuye en todos los quioscos de la provincia y cuyo contenido trata sobre turismo y gastronomía de nuestras comarcas.

Portada dípticos promocionales del concurso:

**"Si lo que te gusta es la cocina, divertirse en familia, enseñar a tus hijos buenas pautas de alimentación, inculcarles la dieta mediterránea, consumir productos de la tierra y el comer saludable":**

**!!!Este es vuestro concurso !!!**

En su primera edición más de 10.000 familias conocieron el concurso a través de la Federación Provincial de AMPAS, además de publicitarse en radio, prensa y televisiones locales, sin olvidar los 50.000 dípticos y 5.000 carteles que se repartieron por todas las poblaciones.

Los equipos debían estar formados por un niño/a que estuviera cursando los estudios de Primaria y un adulto, que obligatoriamente debía ser el padre, la madre, tutor o persona autorizada por los padres.

Se trataba de una gran oportunidad para que padres e hijos se pusieran el delantal y cocinaran un

delicioso plato elaborado con productos de la provincia. Participar en el "I Concurs Provincial de Cuina Familiar" era muy sencillo y completamente gratis. Solo había que grabar un simpático vídeo con el teléfono móvil de 5 minutos de duración, en el que mostraran sus habilidades en la cocina y mandarlo a la organización a través de WhatsApp.

Un jurado seleccionaría los equipos finalistas que deberían elaborar el mismo plato, pero en esta ocasión en las cocinas profesionales del Centro de Turismo del Grao de Castellón, ante la atenta mirada del jurado compuesto por profesores del CdT y un representante de la revista.



Al concurso se presentaron 57 equipos de 22 localidades diferentes y fueron 6 los equipos que llegaron a la gran final, siendo el equipo compuesto por la niña Mireia Moya de 10 años y su padre Agustín, de Benicarlo, el equipo vencedor de esta primera edición.

#### Premios:

Todos los equipos participantes tuvieron como premio el delantal oficial de Concurso; los finalistas el diploma acreditativo de finalistas, además de un lote de productos de la provincia y dos entradas para presenciar un partido del Villarreal C. F.

El equipo tercer clasificado, una comida en familia en el hotel Martín el Humano en Segorbe; el segundo, un fin de semana familiar en el Hotel el Faixero en Cinctorres y el equipo ganador, una

semana con todos los gastos pagados en el Gran Hotel Peñíscola.

Destacar que el concurso nació con la finalidad de:

- Potenciar el consumo saludable de la dieta mediterránea.
- Promocionar los productos de nuestra tierra.
- Fomentar la relación familiar a través de la cocina.

Patrocinaron el Concurso:

Generalitat Valenciana a través del Centro de Turismo de Castellón; La Diputación Provincial a través de Castelló Ruta de Sabor; la Federación Provincial de AMPAS; Centros Comerciales Carrefour; Agua de Benassal; Horchata y Granizados MGO; Quesos Almassora; Hotel Martín el Humano; Hotel El Faixero; Gran Hotel Peñíscola y Villarreal C.F.

Para esta segunda edición hemos sumado, al desarrollo del concurso, a la Universidad Jaume I y a la cadena de radio ONDACERO Castellón, quienes nos ayudarán, con la cátedra de gastronomía a divulgar las virtudes de una alimentación sana y equilibrada y a dar a conocer el concurso a través de la emisora de radio. Nuestro agradecimiento a ambos, porque contar con la UJI siempre es sinónimo de garantía y reputación, como también lo es, contar con la prestigiosa cadena de radio ONDACERO Castellón. A ambos, muchas gracias.

También para esta próxima edición se suma a ONDACERO y la UJI, la asociación provincial de empresarios de hostelería y turismo de Castellón – ASHOTUR, quienes colaborarán en el patrocinio de los 6 premios que se entregarán a los 6 finalistas (comidas y estancias en restaurantes y hoteles de la provincia).

En la próxima revista del mes de octubre saldrán las bases para el concurso, aunque si quieres puedes estar pendiente, porque próximamente las pondremos en la web de la revista:

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)





## Distintivo *Establecimiento Recomendado*

La revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, tiene como uno de sus fines, premiar y promocionar el esfuerzo y dedicación de los profesionales de la hostelería, restauración y todos aquellos profesionales que ofrecen productos o servicios que ayudan a engrandecer la provincia, en cuanto al turismo y la gastronomía se refiere.

En esta ocasión, hemos considerado oportuno crear un distintivo en forma de pegatina, que se colocará en lugar muy visible del establecimiento seleccionado para que el cliente sepa que se encuentra en un local recomendado por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló. El distintivo será de carácter bianual.

La excelencia culinaria, la calidad de la materia prima y su ejecución, el respeto por la cocina y los productos de la provincia, la carta de vino, el servicio tanto de mesa como en sala y la propia imagen del establecimiento son los elementos valorados a la hora de otorgar la distinción, en cuanto a restaurantes se refiere.

La calidad total del servicio, wifi gratuito, el entorno, confort, cocina de km. 0, parking, ofertas de ocio y el trato personalizado son los elementos valorados a la hora de otorgar la distinción en cuanto a alojamientos de nuestra provincia.

Promover el desarrollo del comercio provincial, ser más sabrosos y nutritivos, fomentar la agricultura y ganadería local, ser productos más saludables y sostenibles con el medio ambiente, estar sometidos a inspecciones y controles y contar con una cadena de distribución relativamente corta, son los elementos valorados a la hora de otorgar la distinción en cuanto a "productos de Castellón".

Que un negocio no figure con el distintivo de "establecimiento recomendado" por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, no quiere decir que lo valoremos como falta de calidad; nada más lejos de la realidad. También puede ser porque no lo hayamos visitado todavía y por lo tanto no hayamos podido comprobar su calidad. Lo que sí indica el distintivo es que estamos en un establecimiento con buena calidad, buen servicio, precio justo y atención excelente.

Hay vida más allá de las estrellas Michelin; en nuestro caso las distinciones se ofrecen a hoteles, restaurantes, productores locales, casas rurales, bares con barras 10, etc. que se esfuerzan por ofrecer buen producto y excelente servicio. El distintivo es garantía de calidad, servicios y atención.

Si consideras que tu negocio debe estar entre los recomendados por la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, llama al 680 58 13 12 (Javier) y te visitaremos con mucho gusto.

Castelló turisme i  
gastronomia

# El aeropuerto canaliza miles de turistas en la campaña estival



*Los vuelos internacionales registran un elevado porcentaje de ocupación durante los meses de verano*

**E**l aeropuerto de Castellón prosigue su senda ascendente y se está consolidando como la puerta de entrada para los turistas internacionales que visitan la provincia, como se está constatando a lo largo de la presente campaña estival.

Las cifras confirman el crecimiento sostenido de la infraestructura. En julio se han registrado 14.208 pasajeros, frente a los 10.867 del mismo mes de 2016, lo que supone un incremento del 30 %. En los siete primeros meses de 2017, se contabilizan 87.198 viajeros, frente a los 51.260 del mismo periodo del año anterior.

Para el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, “la evolución de las cifras de pasajeros refleja que el aeropuerto de Castellón camina por el buen camino gracias a la incorporación de nuevas rutas y frecuencias”. Además, Bernat ha destacado el elevado porcentaje de ocupación de los vuelos durante la campaña estival.

La instalación está operativa los siete días de la semana con cuatro rutas regulares: Londres, Bristol, Sofía y Bucarest. A principios de noviembre, el aeropuerto sumará una quinta ruta internacional que conectará con la localidad polaca de Poznan.

Joan Serafí Bernat ha puesto en valor la acción promocional conjunta que están realizando el operador privado Edeis, Aerocas, la Agència Valenciana del Turisme y el sector empresarial con el objetivo de abrir nuevos mercados. En este sentido, ha anunciado que el aeropuerto estará presente en World Routes, el principal congreso internacional sobre aviación comercial, que se celebrará en septiembre en Barcelona y donde está prevista la presencia de unas 350 líneas aéreas, 700 aeropuertos y 3.000 delegados.

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

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

Algunas de nuestras propuestas

**1 al 7**

**Peñíscola**

**Ruta gastronómica**

## XII Ruta Gastronómica Chanclas y Tapas

El precio de tapa + consumición (copa de vino o cerveza) es de 3 euros.



**1 al 30**

**Rutas turísticas**

## II Jornadas de Centros Históricos e Itinerarios Culturales

Les Useres · Castillo De Villamalefa  
Atzeneta Del Maestrat · Culla · Ludiente  
Xodos · Vistabella Del Maestrat  
Villahermosa Del Río · Lluçena

Inscripción a través de  
[www.caminsdelpenyagolosa.es](http://www.caminsdelpenyagolosa.es)



**23**

**Castelló**

**Monòleg**

## Luis Piedrahita

Teatre Principal Castelló  
21.00 h. Entrada: 20 € / 15 €  
Organitza: Institut Valencià de Cultura



**24**

**Vall d'Uixó**



**Música**

## Ara Malikian: La increíble historia del violín

19:00 h. Edificio Cultural  
Leopoldo Peñarroja

# TALÍA

GUIARRISTA TÁRREGA, 22 - 2º y 5º  
TELÉFONO: 964 723 434 - FAX: 964 237 711  
E-mail: [talia@infonegocio.com](mailto:talia@infonegocio.com) - [www.espectaculotalia.com](http://www.espectaculotalia.com)



SerigrafíasLibra s.l.  
[www.serigrafiaslibra.com](http://www.serigrafiaslibra.com)



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

CARRERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633 [www.serigrafiaslibra.com](http://www.serigrafiaslibra.com)

# La UJI ofrece 19 talleres de vídeo, danza, fotografía, escritura, teatro y música

**E**l Servicio de Actividades Socioculturales (SASC) de la Universitat Jaume I ha organizado una variada oferta de cursos y talleres para el curso 2017/2018, que abordan temas como los audiovisuales, la fotografía, la escritura creativa, la danza, el teatro y la música. Se trata de 19 propuestas dirigidas a la comunidad universitaria y al público en general. La matrícula puede realizarse a partir del 4 de septiembre de 2017 a través de la página <http://inscripcio.uji.es>. En el mismo momento de la inscripción se puede consultar si quedan plazas o si se queda en lista de espera.

En el ámbito audiovisual, hay que destacar como principal novedad la primera edición del «Taller de intervenciones artísticas urbanas multimedia», que se desarrollará desde octubre hasta abril de 2017. La UJI continúa un año más con el Taller de vídeo «Trastorn visual», centrado en conceptos básicos del audiovisual, que arrancará el próximo 2 de octubre. El taller, impartido por Adam Brenes, se desarrollará por primera vez durante todo el curso académico, finalizando el 16 de mayo. El Taller de escritura creativa «Escribir lo que imagino» llega a su edición número 13 bajo la dirección de los profesores y escritores Pasqual Mas i Usó y Rosario Raro. El taller tendrá lugar del 3 de octubre al 24 de mayo.

Para los amantes de la fotografía, la UJI ha programado a lo largo del curso tres talleres de temática diferentes. El primero de ellos propone la «Creación y desarrollo de un proyecto fotográfico» bajo la dirección de Ana March, del 17 de octubre al 28 de noviembre. La segunda propuesta plantea la realización de «Fotografía y microvídeo con móvil» con un curso de 24 horas de duración que se impartirá del 6 al 21 de febrero. El taller estará impartido por el equipo fotográfico Fotolateras formado por Lola Barcia y Marinela Forcadell, quienes serán también las responsables del taller «Fotografía estenopeica ¿Cómo se pueden hacer fotos con una lata?» que se realizará del 7 de marzo al 6 de abril.



En el ámbito musical, la Universidad ofrece cuatro talleres: unas «Jornadas iniciales», que tendrán lugar el 4 y el 5 de octubre; el «Taller de big band», impartido por los profesores David Pastor, Víctor Colomer y Jordi Albert, que se celebrará del 4 de octubre de 2017 al 21 de mayo de 2018; los «Talleres monográficos» del Espai de jazz y el «Taller de canto coral. Orfeón».

En cuanto al Aula de Teatro, la UJI plantea para este año cuatro propuestas: un «Curso de iniciación al teatro» impartido por Regina Prades; un «Curso de interpretación Teatral» a cargo de Cesca Salazar; el «Taller de escenas de práctica teatral» dirigido por Joan Comas y una serie de «Cursos monográficos» del Aula de Teatro.

En el apartado de danza, ofrece este curso cinco talleres de danza coordinados por la profesora de danza clásica y contemporánea Pepa Cases. Para el curso 2017-2018 se ofertan talleres de ballet para adultos, danza contemporánea iniciación, intermedio y avanzado (nivel que se imparte por primera vez) y un taller coreográfico. Los talleres de 70 horas de duración empezarán a mediados de octubre y acabarán a finales de mayo.

## Impulso al Parc Miner de Culla-Torre d'en Besora



La Diputación ha intensificado la promoción del Parc Miner del Maestrat en Culla-Torre d'en Besora para reforzar su impronta en el turismo de interior en la provincia. No en vano, el parque minero se ha consolidado como el segundo recinto museístico con más visitas del interior de la provincia, tan sólo por detrás de un emblema turístico para la provincia como es el castillo de Morella. En lo que va de año estas antiguas minas de hierro -rehabilitadas para su explotación turística y abiertas al público desde el año 2011- han recibido 8.000 visitantes y se prevé superar la barrera histórica de los 12.000 a finales del 2017.

## La temporada de festivales supera los 730.000 espectadores

La temporada de grandes festivales en la provincia ha finalizado con 730.000 espectadores. La Diputación ha abanderado el liderazgo institucional de los festivales mediante un patrocinio de los cuatro macroeventos musicales que se celebran en la provincia, cifrado en 400.000 euros. El reparto entre los cuatro grandes festivales adjudicatarios de los contratos de patrocinio son: Arenal Sound (139.150 euros), FIB (121.000 euros), Rototom Sunsplash (90.750 euros) y SanSan Festival (47.795 euros).



## Benassal y Castellfort acogen "La Llum de la Memòria"

Benassal y Castellfort son hasta final de año las nuevas sedes de la segunda edición de la exposición 'La Llum de la Memòria', que pone en valor la mejor colección de arte sacro del norte de la provincia de Castellón, compuesta por 51 piezas de arqueología, escultura, pintura, orfebrería, papel y grabados provenientes de 27 instituciones diferentes de la provincia y Diócesis de Segorbe-Castellón y Tortosa. Además, el recorrido histórico comprende desde lápidas romanas, del yacimiento los cabañiles de Zucaina, a cruces góticas del siglo XV o dibujos del siglo XVIII propiedad de la Real Fábrica de l'Alcora. Estas obras se distribuyen en tres emplazamientos: la Torre de la Presó (siglo XIV) y el Forn de Dalt (siglo XVI), en Benassal, restauradas por la Diputación; así como el Ermitorio de la Mare de Déu de la Font de Castellfort, también rehabilitado por la administración provincial.

El presidente de la Diputación, Javier Moliner, explicó que "La Llum de la memoria" es la mayor iniciativa cultural que se desarrolla en la provincia de Castellón y "muestra al mundo un rico legado, recuperado por el Servicio de Restauración provincial". Además, este año, con dos sedes en Benassal y Castellfort, "estamos intentando dar un argumento a la gente para pasar un día o un fin de semana para poder recorrer este territorio, poder visitar las dos sedes y, porque no, poder disfrutar de otras cosas que tiene este territorio como es la cultura, la gastronomía, las tradiciones y el paisaje".

Para más información sobre la exposición y los horarios, se puede consultar la página: [llumdelamemoria.dipcas.es](http://llumdelamemoria.dipcas.es).



# Crece el turismo extranjero

La apuesta de la Diputación por promocionar la oferta turística provincial en los principales mercados europeos ha ayudado a consolidar un año 2017 como el más importante para el sector turístico. Tanto es así que los datos ya oficiales del primer semestre reflejan un aumento del 11,32% en las pernoctaciones hoteleras, impulsadas principalmente por el tirón de los extranjeros, que crecen un 14,59%.

El hecho es que el total pernoctaciones del primer semestre del año ha sido de: 2.872.589. Las nacionales han sido 1.812.379, mientras que las extranjeras han sido de 1.060.210. Estos buenos resultados también se están notando en la temporada más alta del año. Y es que la provincia de Castellón ha registrado un excelente comportamiento turístico en este verano.

De este modo, además de apostar por realizar acciones promocionales en aquellas comunidades como Madrid, Cataluña o Aragón que más turistas envían a la provincia, en el presupuesto de este año se incluyen más de 1,5 millones de euros para realizar acciones promocionales en aquellos países europeos que más visitantes envían como es el caso de Reino Unido y Francia así como en nuevos destinos que cuenten con conexión aérea directa con la provincia.



**Vicent Sales Mateu.**

Diputat provincial de Cultura

## “La llum de la memòria”

La “Llum de la memòria” hace posible que, tanto los turistas que nos visitan, como los vecinos de la provincia, disfruten y se sientan orgullosos del inagotable patrimonio histórico, cultural y religioso que atesora la provincia de Castellón, a través de esta ambiciosa iniciativa impulsada por la Diputación de Castellón.

La trascendencia de esta iniciativa que este año se ubica en Benassal y en Castellfort aprovecha la enorme riqueza patrimonial de nuestra provincia en beneficio del desarrollo y dinamización de nuestros municipios. Todo ello para conformar un ciclo expositivo que aúna lo mejor del patrimonio histórico que esconde cada rincón de la provincia y permite que los castellonenses admiren con orgullo su legado al mismo tiempo que este les brinda un espacio de oportunidades para desde el pasado construir un presente y futuro repleto de oportunidades.

Y es que esta iniciativa nació para recuperar nuestro legado pero también para hacer de él un recurso más dentro de la estrategia marcada por el Gobierno Provincial a la hora de poner en marcha todas las iniciativas y políticas a su alcance para dinamizar el mundo rural castellonense y frenar la despoblación que sufre el interior de la provincia.

En su primera edición la 'Llum de la Memòria' atrajo hasta Villahermosa del Río a más de 5.000 visitantes, gracias a los técnicos del Servicio de Restauración que cada año recuperan piezas, tanto de arte sacro como civil de estilo gótico y renacentista, que nos permiten divulgar y poner en valor nuestro patrimonio.

Así, estas exposiciones inéditas de esta segunda edición están compuestas por hasta 51 piezas de arqueología, escultura, pintura, orfebrería, papel y grabados provenientes de 27 instituciones diferentes de la provincia y Diócesis de Segorbe-Castellón y Tortosa. Además, el recorrido histórico comprende desde lápidas romanas, del yacimiento los cabañiles de Zucaina, a cruces góticas del siglo XV o dibujos del siglo XVIII propiedad de la Real Fábrica de l'Alcora.

Por tanto, invito a todos los castellonenses a que visiten las fantásticas obras restauradas por la Diputación de Castellón, que están expuestas en dos espacios tan emblemáticos para Benassal como son el Forn de Dalt y la Torre de la Presó; y en la sede de la Llum de la Memòria en Castellfort, en el Ermitorio de la Mare de Déu de la Font.



# Automoción Cano, Concesionario Oficial Kia.



**KIA MOTORS** Automoción  
Cano



The Power to Surprise

## **AUTOMOCIÓN CANO**

Pol. Autopista Sur. Ctra. Nac. 340, Km. 64,400  
Castellón de la Plana. Castellón  
Tel.: 964 25 70 47  
[www.automocioncano.es](http://www.automocioncano.es)

Carretera Uldecona, Km. 0  
Vinaroz. Castellón  
Tel.: 964 45 34 15

Avda. Fueros de Valencia, 15  
Villareal. Castellón  
Tel.: 964 53 25 92

Carrer Jerónimo Roure, 49  
Sagunto. Valencia  
Tel.: 963 11 89 07

\*Consultar manual de garantía Kia.