Castelló turisme i gastronomia

CASTELLÓ AL MES | Nº 80 - Octubre 2017 - 2€

SUMARIO

Ashotur 4
¡ATAULA! Gastrobar (Castellón) 5
Restaurantes recomendados 9
Conservas 11
Hora d'esmorzar: Bar - Rest. CaixAlmassora 12
Coctelería 14
El Vino del mes: Xiulit 15
Comprometidos con el turismo sostenible 16
Alimentos naturales 17
El arte de la sala 18
Bodegas Peset Vallés (Traiguera) 20
Cocina tradicional 22
Producto Gourmet: Pedro Ximénez 24
Panadería y repostería Artesanal 26
Alimentos congelados 28
Desde el CdT Castellón 30
Turismo activo 32
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) 33
Alojamientos recomendados 36
Literatura y viaje: Aruba y Curaçao 38
Aeroport de Castelló 39
Castellón ciudad: Descúbrela 40
Turismo provincial: Fanzara 42
Los tesoros de la provincia: La Todolella 44
Premio "I Concurs Provincial Cuina Familiar" 47
Agenda Cultural y de Ocio 48
Universitat Jaume I 49
Diputación provincial: Turismo y cultura 50

*Habitación del **Gran Hotel Las Fuentes** (Alcossebre)*

Javier Navarro
Director de TURISME i GASTRONOMIA de Castelló

La Turismofobia

¿Cómo se puede odiar al turista?¿Quién no lo ha sido alguna vez?¿Cómo es posible que los españoles nos estemos haciendo el haraquiri, cuando el turismo genera el 11% de la riqueza nacional y dos de cada diez puestos de trabajo?

Lo que ahora denominamos fobia al turismo es una epidemia que ya ha sucedido en otros lugares (síndrome de Venecia). Se trata de la reacción de los propios residentes ante los modelos de un turismo insostenible, mal programado y masivo.

La apuesta por un turismo de cantidad en lugar de buscar un turismo de calidad genera la turismofobia, así que, mientras no se tomen nuevas medidas para modificar el modelo turístico español, el odio a los turistas irá creciendo, lo que conllevará movimientos sociales que pueden llegar a matar la gallina de los huevos de oro. Todavía estamos a tiempo de salvar a la gallina, pero hay que cambiar a un nuevo modelo de turismo sostenible y equilibrado.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de la Provincia

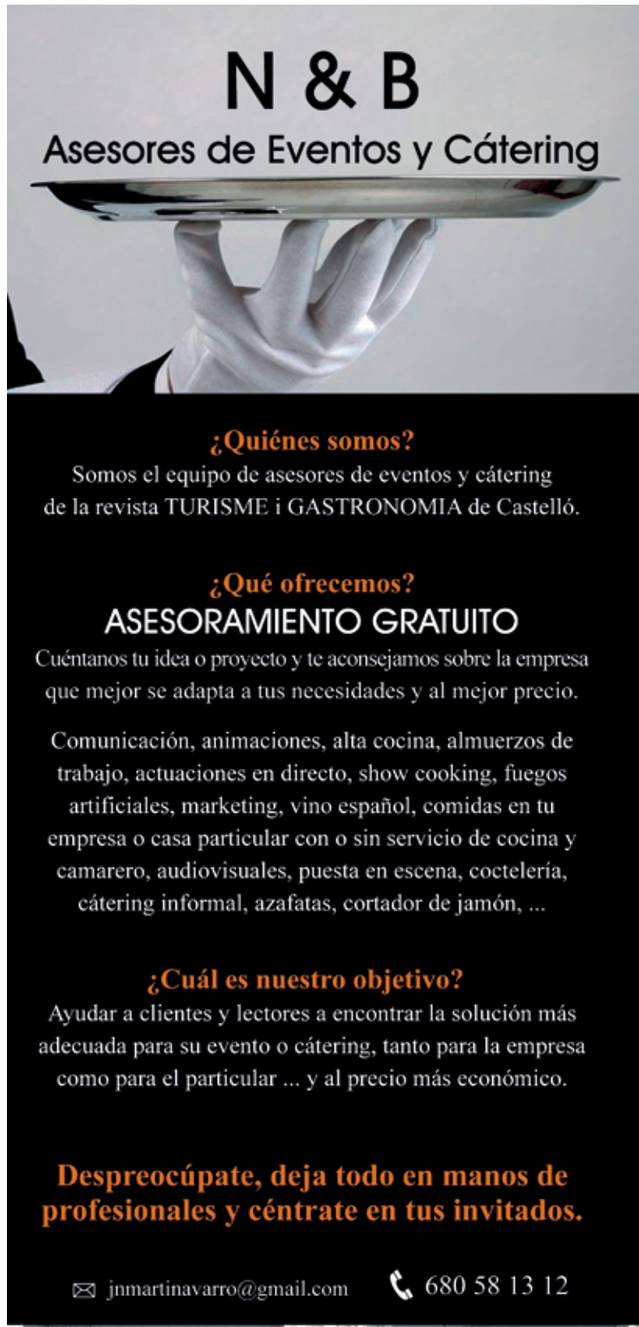
www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Carlos Escorihuela Artola.

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

Ocupación de récord

Playas completamente llenas desde principios de junio, ayuntamientos que tienen que regular la instalación de sombrillas en primera línea, chiringuitos y otros negocios de restauración que no dan abasto en diversos momentos del día, aumento del empleo vinculado al sector... Son las realidades del turismo de costa, que vive un auténtico boom y cuyas previsiones de ocupación para verano han llegado ha superar el 90%.

Pero según los últimos datos publicados por la Agència Valenciana del Turisme (AVT) los hoteles del interior de la provincia de Castellón registraron una ocupación de récord el pasado mes de agosto y han cerrado el verano también con unas cifras excelentes. Así el hospedaje en los hoteles rurales castellonenses rozó el 80%. Este dato supone 13,7 puntos porcentuales más que en el mismo mes del año pasado, y es el incremento más significativo de todo el territorio autonómico, por encima del alza de 8,5 puntos de Valencia. Eso sí, en esta provincia la ocupación media fue mayor, del 88,69%, según la AVT.

Desde la AVT también apuntan a un buen incremento en Castellón. En este contexto, hay que resaltar el aumento de la demanda extranjera en el interior de la Comunitat, donde los turistas extranjeros han crecido un 58% hasta julio y el número de pernoctaciones en alojamientos rurales es el que más crece, con un 14,5% interanual.

Por tanto, en el interior, muchos establecimientos han trabajado este verano, también, a pleno rendimiento.

gescit software
Informática personalizada para empresas

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.
SEPA

contacit
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.
SEPA

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

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán

¡ATAULA!

GASTROBAR (Castellón)

Javier Salgado, jefe de sala junto a Rafael Gresa, chef de ATAULA

Hoy nos quedamos en Castellón para probar los platos del chef Rafael Gresa, visitamos ¡ATAULA! Gastrobar, establecimiento que lleva abierto apenas un año. El restaurante pertenece al Hotel Sercotel Jaime I. Tras el éxito de la cadena hotelera con el restaurante del Hotel Luz, vemos cómo el grupo sigue apostando por la gastronomía y buen ejemplo de ello es el local donde nos encontramos.

El espacio tiene mucho encanto y el ambiente es muy agradable, destaca un mobiliario de diseño actual, moderno y de tono desenfadado. Nos recibe el jefe de sala Javier Salgado quien nos explica los diferentes menús que ofertan, además de la carta.

Ofrecen dos menús, uno corto que consta de tres entrantes, un segundo y un postre; y el menú gastronómico que consta de diez platos, ocho salados y dos postres. Es muy interesante la propuesta que realizan de maridaje para acompañar las diferentes elaboraciones. Y lo más importante, los menús se modifican mensualmente, lo que le permite al chef utilizar los productos de temporada. Sin más, y como reza el nombre del establecimiento, no podemos resistirnos a sentarnos ¡ATAULA!.

Détox de carlota y sashimi de sardina

Para comenzar nos sirven este aperitivo fresco y sabroso. Sobre un licuado de zanahoria con un toque de jengibre, encontramos unas láminas de sardina; unas perlas de wasabi le aportan un punto divertido. Unos germinados de mandarina terminan el plato, este matiz nos dejó encantados. Un plato que hace un guiño a las nuevas tendencias de los batidos desintoxicantes, convirtiéndose en un bocado excelente.

Marinados marinos

Sobre una cama de ajo verde de guisantes y cilantro encontramos cinco lomos de pescados marinados. Le acompaña taquitos de huevas de maruca y huevas de salmón. Unos brotes refrescan el bocado. Un plato sabroso, donde no predominan los vinagres y se respeta la textura de los diferentes pescados.

El dúo dinámico

Plato de contrastes, de mar y montaña. Primero nos sirven un nigiri de langostino y trufa de verano y después uno de panceta ibérica. Los dos bocados están ricos, pero el segundo es mucho más goloso porque la salsa yakiniku (propia de las barbacoas japonesas) potencia el sabor de la carne.

Pad thai de calamar

Tiras de calamar salteado en su jugo, con cilantro y una picada de cacahuetes. Nos recuerda a unos calamares encebollados pero con una apariencia oriental.

Tataki de asado negro

Versión del plato venezolano, combina el ajo negro y la presa ibérica. Se trata de una propuesta original donde el punto de cocción y el sabor casan a la perfección. Destacamos la salsa del asado negro, debería convertirse en un elemento esencial de todos los menús.

Arroz thai y pulpo de roca asado en hoja de banano

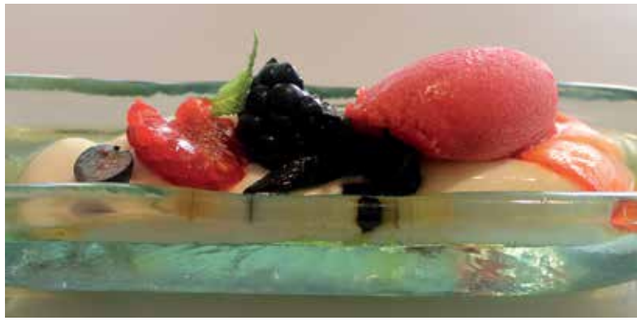
Arroz que queda cremoso al añadirle una emulsión de coco y lima. El pulpo que lo acompaña tiene una textura agradable. Plato interesante.

Ají de perdiz

Versión de la receta peruana. La carne de la perdiz queda desmechada y tiene un matiz picante. El bocado es untuoso, de sabor potente. Los fideos de arroz frito le aportan al plato un toque picante y una especie de polvo de aceituna negra termina el plato.

Ensalada de frutas del bosque y trompetillas

Postre fresco y sabroso. Sobre una base de crema pastelera encontramos diferentes frutas del bosque. Un toque dulzón de miel y las trompetas confitadas contrastan con la acidez del helado y las frutas. Sorprendente la trompeta en almíbar.



Panna cotta de higos y haba tonkan

Una panna cotta diferente, encontramos sobre ésta un helado de haba tonka que le aporta unos matices amargos que son agradables y que contrastan a la perfección con la mermelada de higo de la base.

Visitar el restaurante ¡ATAULA! ha sido una experiencia divertida y sorprendente. Sin duda, el chef Rafael Gresa propone una cocina que nos hace viajar a través de la gastronomía de diferentes países, nos acerca a diferentes culturas. Los platos son realizados con mucho mimo y el chef les aporta su particular visión desde el dominio de las bases de cocina y del sabor tradicional de la comida española. La simbiosis conceptual de su oferta gastronómica no deja indiferente.

Nos encontramos con una carta de vinos moderna, dinámica y agradable, en la que notamos la mano del jefe de sala, Javier Salgado.

Javier se ha basado en sus gustos personales y recomendaciones de profesionales del sector para tener esta carta, en la que vemos una amplia gama de cervezas tanto clásicas como artesanas, así como espumosos de calidad, (cavas, sidras y champagnes), vinos tintos, blancos y rosados, de gran parte de la geografía española, e internacional.

También encontramos una gran variedad de vinos por copas y entre ellos nos sorprende la gama de dulces y fortificados.

Cabe destacar los menús maridados, un acierto para los amantes de los vinos, ya que se tiene la posibilidad de catar varios en diferentes platos, (muy recomendable).

Nuestro menú maridado fue el siguiente:

Un aperitivo de "Detox de carlota y sashimi de sardina", con una sidra ecológica, MAELOC, elaborada 100% con manzanas ecológicas gallegas, con un color amarillo dorado, un aroma de notas frutales, equilibrado y un sabor dulce, chispeante y con notas cítricas.

Los dos primeros platos del menú, "marinados marinos" y "niguiri de langostino y trufa de verano" y "niguiri de panceta ibérica bbq", con un espumoso de la D.O. Cava AA MIRGIN, Brut Nature reserva, con las variedades xarel.lo, macabeo, parellada y chardonnay, ligero, estructurado, afrutado y con buena acidez.

Para las "tortitas de plátano y pad thai de calamar", y el "tataki de asado negro" nos sirvieron un vino blanco de la D.O. Xerez , Ximenez-Spinola Exceptional Harvest, elaborado con uva Pedro Ximénez, con un color oro intenso, un aroma frutal y a especias dulces, en boca es corpulento, sedoso y con un final largo.

Con el "arroz thai y pulpo de roca" y el "ají de perdiz" con otro espumoso, esta vez rosado MIRGIN ROSÉ, con pinot noir y mataró, color rosado ligero, con aromas de crianza, y en boca ligero y fresco, recordando aromas a frutas rojas.

Y para postre "ensalada de frutas del bosque y trompetillas" y "panna cotta de higos y haba tonkan", con un dulce, DOLÇ MATARÓ, color cereza intenso, con aromas a fruta confitada, higos secos y piel de naranja, en boca es untuoso, sabroso y dulce.

Un verdadero placer.

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

¡ATAULA! Gastrobar *(Hotel Jaime I)*
Ronda Mijares, 67. Castellón
Teléfono: 964 25 03 00
www.hoteljaimei.com/restaurante

Restaurantes recomendados

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

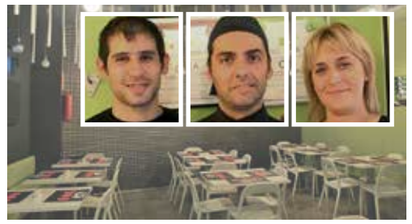
Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana)
C/ de L'Escullera de Ponent, 1 - 964 586 513

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)
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09

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

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

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

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

La Mar de Bó (Benicarló)
Avda. del 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)
C/ Varadero, 8 - 964 455 990

Restaurante ReLevante (Castellón)
C/ de Moyano, 4 - 964 22 23 00

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

José Abad Prieto
Gerente de "El Colmado"

Las conservas
y sus propuesas gatronómicas

La revista Turisme i Gastronomia de Castelló inicia una nueva sección para descubrir el mundo de las conservas, que ofrecen un sinfín de propuestas gastronómicas.

Hay cosas que todos tenemos en nuestras despensas, tomate frito, unos paquetes de arroz y pasta, y conservas de pescado, sobre todo atún, pero también sardinillas, mejillones en escabeche, y si hay suerte unos buenos berberechos gallegos.

La necesidad humana de conservar los alimentos existe desde la mÁs antigua historia, guardándolos en vasijas, añadiéndoles sal, miel, etc.. estas técnicas avanzaron hasta la actual conserva moderna ya sea en lata o en frasco de cristal, nuestras actuales conservas se las debemos al francés Nicolás Appert, que a principios del s. XIX ideó el sistema de conservación que tiene su nombre por el cual un alimento herméticamente cerrado en un frasco y posteriormente calentado conserva sus propiedades durante mucho más tiempo.

Las conservas son ya parte de nuestra cultura "socio-gastronómica" hemos disfrutado de ellas en esos bocatas que nos llevaban nuestras madres al colegio, son parte fundamental de muchos platos de restaurantes, desde el humilde bar de carretera hasta del tres estrellas Michelin, se han convertido en uno de los souvenirs más vendidos en Portugal, y son un icono visual de la cultura pop, y por supuesto forman parte de nuestro vocabulario como la expresión de "apretados como sardinas en lata".

A través de esta sección cada mes os mostraremos un tipo de conserva diferente, intentaremos añadir a vuestras alacenas algo más allá que el trió de atún claro, os daremos ideas para vuestras recetas e intentaremos haceros disfrutar con algo tan cotidiano como un alimente en aceite o agua dentro de una lata de aluminio.

Hora d'esmorzar

Bar - Restaurante CaixAlmassora

(El Casino - Sindicat) Almassora

Sin temor a equivocarnos, el Bar del Sindicat o del Casino de Almassora es uno de los establecimientos más prestigiosos, a la hora del almuerzo, desde hace más de 50 años en nuestra provincia.

Todos los "abastecederos" de este magnífico local, propiedad de CaixAlmassora, han puesto el listón muy alto, pero los actuales gerentes, Jose Lorenzo y Carmina Llorens, han sabido conservar y mejorar el prestigio del establecimiento.

Más de 40 propuestas en barra y una cocina abierta a los paladares más exigentes, se pueden disfrutar cualquier día de la semana.

El Mercado Central, las mejores tiendas de alimentación y las marcas con mejor reputación son su despensa; aquí se come calidad y cantidad a precio razonable, con el añadido de su elaboración. El jefe de cocina, Jose, es un profesional como la copa de un pino y de sus manos salen los mejores platos con los que se puede soñar. Después de un buen almuerzo y un espectacular carajillo, uno ya se puede ir tranquilo al otro mundo.

Bar - Restaurante CaixAlmassora

C/ Trinidad, 20 - Almassora
Telf. 964 56 00 36

Los que ya hemos visitado

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

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

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

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

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

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

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

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

Casa Julián (La Barona)
Plaza Aldea, 10 - 964 32 01 65

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.***

Hay vida más allá del gin tonic

Yeray Monforte
Barman

Si bien son muchos los asiduos a la combinación de ginebra y tónica, no lo son tantos los que reconocen que es un cóctel. Se ha dado un nuevo boom en coctelería e incluso los grandes clásicos están teniendo un nuevo resurgir con pequeñas modificaciones de autor. Sin embargo fuera de las capitales alejadas del “turismeo” el rey indiscutible de cualquier bar es el gin-tonic.

Lo que empezó siendo una moda que, como otras tantas, debería haberse extinguido se consolidó aún más en nuestras costas. Es fácilmente entendible. Abarca a un gran número de adeptos gracias a su versatilidad y es el combinado más personalizable.

Además España es un país con tendencia hacia el trago largo y dulce, por lo que la frescura de la copa encaja perfectamente con nuestro sol y alegría. Pero no sólo de gin-tonic vive el hombre...

Referentes como somos en gastronomía hemos sabido innovar, experimentar y abrirnos camino. Clientes y expertos han conseguido avanzar desde un básico entrenamiento del paladar hasta llegar a ofrecer los mejores fogones del mundo.

Es ese mismo público que sacó del hermetismo a la cocina, el que reaviva las ganas de hacer una coctelería que es arte. Una coctelería más alla del gin-tonic. Tiene mucho que aportar, no solo hay barmans, hay artistas del líquido y artesanos del hielo. Al igual que en la cocina se arriesga y se crea.

Ya son unos cuantos los locales pioneros como "Bobby Gin" que abrió la veda con su “Gin Fonk” (mezcla de gin-tonic y cóctel) u otros como Dr. Stravinsky que ni siquiera tiene “mixers” comerciales. Otras nuevas aperturas como "Chapeau" (Mallorca), "MeetPoint" (Avilés) o "Lab-Cocktail" (Toledo) son claros ejemplos de bares en pequeñas ciudades que se han decidido por la coctelería.

En nuestras manos y nunca está mejor dicho, que los clientes abran su mente con un Tom Collins o un Gin Fizz.

XIULIT

Vins l’Estanquer

David Sanjuan
Gerente de Cinquanta, vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Para este mes de octubre en el que entramos de pleno en el otoño hemos elegido un vino cuyas características se adaptan perfectamente a esta estación ya que su trago nos evoca instantes como tordos fritos y setas en la mesa y tardes de tertulia junto a la chimenea del bar al resguardo de las incipientes inclemencias meteorológicas propias de la misma. Se trata del Xiulit que Vins l’Estanquer elabora en Canet lo Roig.

Vins l’Estanquer acumula una tradición familiar de más de 70 años en el mundo de la elaboración del vino en la que hasta hace pocos años se centraba en la producción de vinos destinados a su venta “a granel”. Es en 2011 cuando embotellan las primeras botellas sacando al mercado diferentes referencias para poner en valor su patrimonio de viñas viejas de variedades tan singulares y autóctonas como la carinyena blanca, verdiguell y embolicaire entre otras.

El Xiulit és un vino joven sin crianza en barrica y se elabora principalmente y en diferente proporción según la añada con la variedad Cabernet Sauvignon. Al olerlo se distinguen claramente notas de fruta roja (cereza) y negra (moras), vegetales (hojarasca) y especiados (pimienta negra). Ya cuando lo bebemos se muestra muy agradable, con cuerpo medio pero con la frescura que le confiere la no crianza en barrica y en el postgusto nos vuelven las notas pimienta y fondo de fruta con un punto de sobremaduración (pasas).

Estamos delante de un vino simple pero honesto y muy versátil, tanto para un chateo entre amigos como para acompañar en las comidas, e ideal para los platos habituales en esta estación. Armonizará perfectamente con guisos platos de elaboración simple como carne, tanto roja como blanca, a la brasa, guisos de legumbres y caza menor. También se comportará perfectamente con quesos de curación corta y media, embutidos y pasta o platos acompañados con cualquier salsa de tomate.

Precio medio: 5 €

Comprometidos con el turismo sostenible

2017 AÑO INTERNACIONAL DEL TURISMO SOSTENIBLE PARA EL DESARROLLO

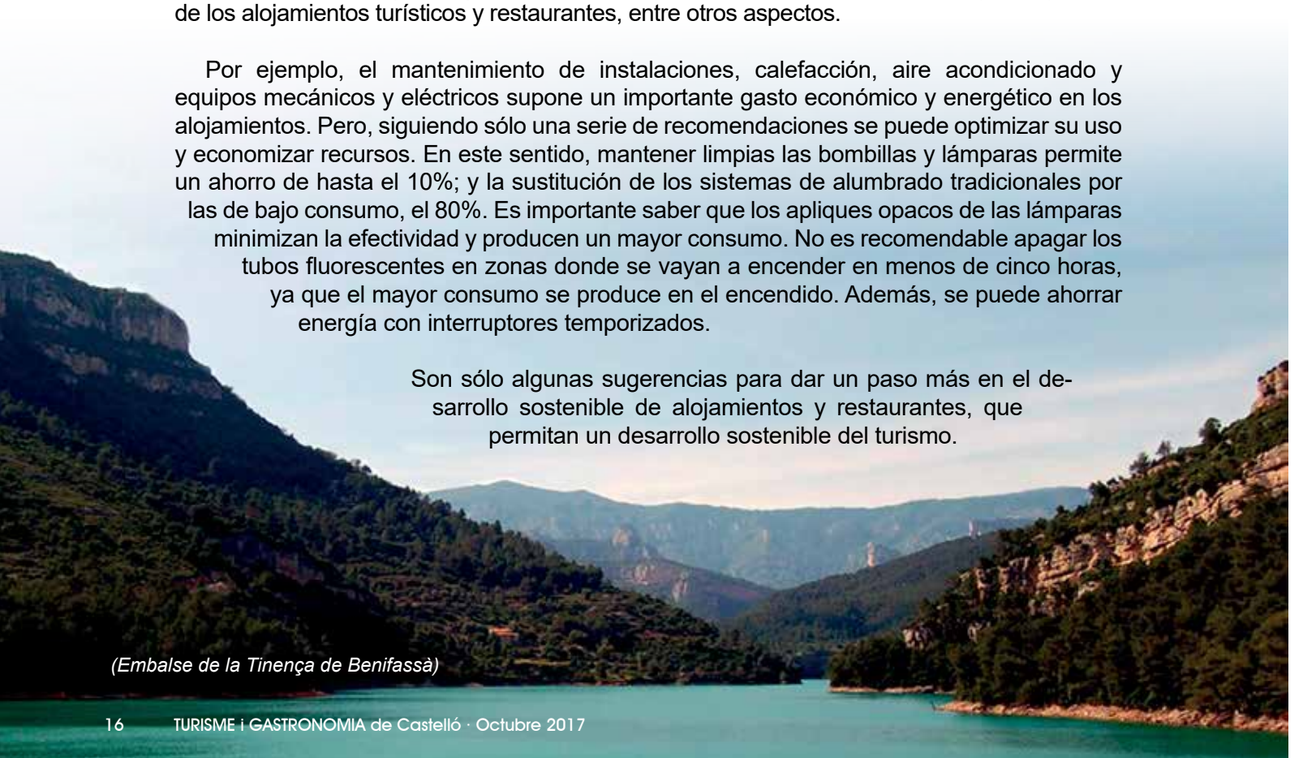
Naciones Unidas declaró el 2017 como Año Internacional del Turismo Sostenible para el Desarrollo, con el firme propósito de potenciar la contribución del turismo a los tres pilares de la sostenibilidad: económica, social y medioambiental. En este marco, la revista **Turisme i Gastronomia de Castelló** ha querido hacer público su compromiso con el medio ambiente, la sostenibilidad y los productos naturales. Y es que durante los últimos años, negocios e industrias de todo tipo han adquirido una fuerte responsabilidad ambiental y social con el objetivo de reducir el impacto sobre el entorno y promover una alimentación natural.

Tenemos claro que todas las actividades ligadas al turismo dejan una huella ambiental: el viaje al destino, las compras, el alojamiento o la producción de alimentos. La revista Turisme i Gastronomia inicia una nueva sección en la que se informará sobre buenas prácticas y normativas que permitirán disfrutar de alojamientos y restaurantes más sostenibles, donde se prioriza el ahorro de agua, el uso de energía renovable o la gestión de residuos y el reciclado. También es importante alertar sobre la necesidad de conservar la diversidad biológica, los ecosistemas naturales y los paisajes de forma que garanticen un uso sostenible a largo plazo.

Muchas veces no se requieren grandes inversiones para empezar a respetar el medio ambiente. Al iniciar acciones para minimizar residuos o emisiones, generalmente se plantea sustituir materiales, modificar los equipos de trabajo o el diseño de nuevos productos. Pero, en la mayoría de las ocasiones, se puede reducir el impacto ambiental negativo través de cambios de organización en los procesos y las actividades, únicamente a través de la implantación de buenas prácticas medioambientales, que son útiles por su simplicidad y bajo coste. De hecho, la Generalitat Valenciana editó una guía de “Buenas Prácticas Medioambiantales en la Hostería y Ocio” en las que se recogen diferentes consejos aplicables a la limpieza diaria; mantenimiento de servicios; control en organización de actividades con mayor incidencia medioambiental; compra de productos; cocina y la concienciación de usuarios y trabajadores de los alojamientos turísticos y restaurantes, entre otros aspectos.

Por ejemplo, el mantenimiento de instalaciones, calefacción, aire acondicionado y equipos mecánicos y eléctricos supone un importante gasto económico y energético en los alojamientos. Pero, siguiendo sólo una serie de recomendaciones se puede optimizar su uso y economizar recursos. En este sentido, mantener limpias las bombillas y lámparas permite un ahorro de hasta el 10%; y la sustitución de los sistemas de alumbrado tradicionales por las de bajo consumo, el 80%. Es importante saber que los apliques opacos de las lámparas minimizan la efectividad y producen un mayor consumo. No es recomendable apagar los tubos fluorescentes en zonas donde se vayan a encender en menos de cinco horas, ya que el mayor consumo se produce en el encendido. Además, se puede ahorrar energía con interruptores temporizados.

Son sólo algunas sugerencias para dar un paso más en el desarrollo sostenible de alojamientos y restaurantes, que permitan un desarrollo sostenible del turismo.



(Embalse de la Tinença de Benifassà)

Alimentos Naturales

La preservación del medio ambiente y una actitud responsable en el uso de los recursos naturales son factores fundamentales para poder conservar la naturaleza, la biodiversidad y, en definitiva, el futuro de la humanidad. Cada uno puede aportar su granito de arena a la hora de cuidar el entorno y optar por productos locales y de temporada ya sea para elaborar la carta de un restaurante o llenar la despensa propia es una buena forma de despertar nuestra conciencia medioambiental.

En este ámbito, desde la revista **Turisme i Gastronomia de Castelló** nos hemos propuesto difundir las ventajas, tanto ambientales como saludables, de los alimentos naturales de temporada y proximidad. Y es que un menú equilibrado, con abundantes y diversas frutas y verduras, furtos secos, carnes y pescados, conforma una dieta sana pero también sostenible que puede ayudar a mantener el medio ambiente.

La huerta castellonense nutre la base de una alimentación suave y natural. Naranjas, alcachofas, limones, manzanas, peras, tomates, uvas, melones y cerezas, son solo algunas de las frutas y vegetales producidos en nuestra provincia. Un rico vergel, junto a olivos que proporcionan excelentes aceites de oliva virgen; almendros; avellanos y nogales, donde por suerte se tiene la oportunidad de elegir productos naturales cerca de casa.

Además, la especial orografía de la provincia de Castellón permite disfrutar de los mejores productos de mar y montaña. No hay excusa para degustar la mejor carne, mayoritariamente procedente del cordero, que pasta en lugares en los que abundan las hierbas aromáticas; de ganado vacuno, conejo del Maestrat y aquella procedente de la caza. También de la tradicional matanza de cerdo, se obtiene exquisito jamón, cecina y embutidos. Los caracoles de montaña; la recolección de setas, como el tradicional "rovelló", y la trufa son exquisitos productos de nuestra tierra. Los excelentes quesos, con leche de cabra u oveja, frescos y curados, son otro de estos productos cercanos que nos ayudan a mejorar el entorno natural. Y es que cada vez más el consumidor valora la producción de forma tradicional, en el que se controla directamente todo el proceso de producción y, en algunos casos, hasta la comercialización.

Las templadas aguas del Mar Mediteráneo, que baña de norte a sur Castellón, también proporciona exquistos pescados, mariscos y moluscos. De hecho, procedentes de las lonjas de la provincia se pueden encontrar excelentes langostinos, galeras, caracoles de mar, pulpo, sepia, berberechos, mejillones, boquerón, sardina, pescadilla, jurel, pajel, salmonete, dorada y lenguados, entre otras especies. Sin embargo, para degustar estos ricos productos del mar y respetar el medio ambiente es importante consumir solo aquellos pescados y mariscos que cumplan con los tamaños mínimos de captura. De esta manera aseguraremos el suministro de productos del mar en el futuro.

Sección patrocinada por

Elegancia, Estilo, Respeto, Conocimiento y Pasión

Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles.

La diversidad que existe actualmente en la oferta de la restauración, se debe a la capacidad que tenemos como sociedad de acercarnos a ella. Cada una de nuestras diferentes sensibilidades como individuos, se ven reflejadas en las diversas expresiones que existen en la gastronomía. Independientemente del concepto que desarrollemos, existen unas premisas comunes para el devenir del servicio.

La elegancia: Da igual donde estemos sirviendo y lo que estemos sirviendo, es indiferente, sé elegante al hacerlo, como decía Cesar Ritz, somos damas y caballeros, sirviendo a damas y caballeros.

Estilo: Va ligado a la elegancia, si eres elegante simplemente tienes un estilo y esto te diferencia, porque será tu estilo propio.

Respeto: El respeto empieza por uno mismo, si no te respetas, no serás respetado, la profesionalidad se hace de respetar, no solo hay que parecerlo, si no serlo.

Conocimiento: Sin esto no hacemos nada, tenemos la obligación de renovar nuestros conceptos constantemente y conocer el producto a la perfección, con el fin de poder transmitir a nuestro cliente una experiencia única para el recuerdo. No solo trasportamos platos, ni descorchamos vino, o servimos cañas, detrás de cada artículo hay una historia. Todo es por algo y es ese algo lo que tenemos que trasmitir, sin llegar a molestar obviamente.

Pasión: Es la clave, lo que trasmite; es el vehículo por el que viajan los sentimientos puros y honestos y esto no deja indiferente a nadie.

La suma de estos conceptos, aplicados en la sinergia de la diversidad gastronómica que disponemos en nuestra provincia, será una aportación paralela al disfrute del visitante, identificando Castellón como una ciudad con cultura gastronómica, ése es nuestro reto.

Sección patrocinada por

Bodegas Peset Vallés

(Traiguera)

El aceite de oliva, mundialmente conocido como el oro líquido, es uno de los pilares básicos en los que se sustenta la dieta mediterránea y un alimento imprescindible en la gastronomía española. Su producción se remonta miles de años atrás y prueba de ello son los majestuosos olivos, algunos de ellos con más de 2.000 años de antigüedad, que todavía se conservan y ofrecen un aceite único. Precisamente, es en la comarca del Baix Maestrat donde se concentra una mayor cantidad de estos olivos milenarios, que han sido testigos mudos del paso de distintas civilizaciones. Por eso, cuando probamos estos aceites, paladeamos también el sabor de la larga historia de estos olivos, fruto del trabajo de los agricultores que, con oficio artesanal, se han preocupado de que este aceite sea único e incomparable.

Concretamente, en la población de Traiguera, que fue uno de los lugares donde más se cultivó el olivo en época romana, nació hace unos años la Bodega Peset Vallés, de la mano de Andrea Vallés y Amador Peset -hijo y nieto de agricultores- que además de producir, envasar y comercializar aceite de oliva, se han preocupado también por recuperar y conservar olivos milenarios abandonados, como fiel herencia de su tierra.

Bodegas Peset Vallés es una empresa familiar que ha sabido aunar la tradición con la calidad en los procesos y la innovación técnica necesaria para crear unos aceites excelentes, que denominan "Thiarjulia", en recuerdo al nombre de Traiguera en época de los Iberos. Controlan todo el proceso productivo y comercialización para que el aceite llegue con las máximas garantias de calidad hasta el consumidor. De hecho, dispone de una singular planta de envasado, donde pueden ofrecer diferentes servicios y adaptarse a múltiples formas.

En la actualidad, Bodegas Peset Vallés, que puede presumir de estar en la Guía Repsol, presenta un rico abanico de posibilidades donde elegir entre diferentes variedades. Entre ellas destacan:

Farga milenaria: Todos los olivos milenarios son de la variedad Farga y están certificados. Las aceitunas son recogidas por las mañanas en un proceso de recolección minucioso que se realiza rama a rama, utilizando redes para impedir el contacto de la aceituna con el suelo y así evitar la más mínima contaminación. El aceite que se obtiene es de color dorado, con un sabor equilibrado entre picante y dulce, con un característico ligero sabor amargo y un aroma a hierba recién cortada y una astringencia muy baja.

Farga: La variedad de olivo Farga, es una variedad muy localizada en el norte de Castellón y sur de Tarragona, la más antigua de las variedades y por ello también se dispone de una extensa cantidad de árboles centenarios, entre los 200 a los 900 años, tratados de igual forma que los milenarios, pero sin llegar aún a esta categoría.

Coupage gran selección: El 70% de los olivos de la bodega Peset Vallés son centenarios de las variedades Farga, Aragonesa, Nana, Regues y Llumeta. Combinando estas variedades en su punto exacto de maduración y mezclando la cantidad adecuada de cada una de ellas, se consigue un aceite virgen extra excepcional.

Aceites condimentados y aderezados: Están los macerados con trufas silvestre “Tuber Melanosporum” y trufa de verano también silvestre “Tuber Aestivum”; el aceite con azafrán; el aceite con cayena y el aceite con pimienta y los aceites con romero, albahaca y ajo.

Bodegas Peset Vallés
C/ Nueva, 35. Traiguera
635 689 075 · www.aceitespeset.com

CASTELLÓ RUTA DE SABOR

Sección patrocinada por

Conejo con níscalos y hierbas de montaña

Ingredientes: Ésta es una receta actualizada de las más tradicionales y antiguas. 1 conejo, cuatro rodajas de panceta o tocino, una cebolla, 250 g de níscalos, tres ajos, una ramita de romero, una de tomillo, perejil, sal, pan rallado y medio vaso de brandy.

Elaboraciòn. Se corta y se sala el conejo. Se pone a macerar en una cazuela con el tomillo y el romero, se riega con abundante brandy, dejándolo así de 4 a 6 horas. Transcurrido este tiempo, se cubre con las rodajas del tocino y se pone a la cazuela a fuego lento. Cortaremos los níscalos, picaremos la cebolla, pelaremos y cortaremos los ajos y el perejil. Cuando el conejo esté hecho, añadiremos la verdura y la sal, empolvaremos con el pan rallado y dejaremos cocer, hasta que los níscalos estén hechos.

Calamares rellenos

Ingresidentes: Nomalmente suelen hacerse dos calamares de tamaño mediano por comensal, huevos, piñones y perejil.

Elaboración: Antes que nada, cortaremos los tentáculos y los reservaremos. Después limpiaremos bien por dentro y por fuera la bolsa que forma el calamar, así como los tentáculos. Después haremos una picada con los tentáculos cortados pequeños, un huevo duro, piñones, perejil y si se quiere, un poco de pan rallado. Con esta picada, todo bien mezclado, iremos rellenando los calamares, hasta que la bolsa quede llena y después, con un palillo, la coseremos. También puede coserse con hilo de cocina. Los calamares ya preparados los pondremos en una cazuela con aceite y los freiremos. Les añadiremos un poco de agua. hasta que estén cocidos y se haya evaporado el agua, dejando solamente el aceite.

Coliflor y ajos tiernos al tombet

En una olla pondremos un chorrito de aceite y unos trocitos de costilla. que freiremos a fuego lento hasta que estén bien dorados. Mientras, cortaremos y limpiaremos un par de manojos de ajos tiemos. También prepararemos la coliflor, cortándola y apartando los tronquitos duros. Añadiremos a la costilla dorada los ajos y los freiremos un poco, poniendo a continuación la col (a trocitos medianos). Pondremos a la olla media tacita de agua, una cucharadita de pimentón y sal. Dejaremos cocer a fuego lento, removiendo el contenido de vez en cuando para que no se queme.

Garbanzos en salsa

Ingredientes: 450 gramos de garbanzos, 4 huevos duros, una cebolla mediana, una cucharada de harina, un puñado de almendras, dos dientes de ajo, una ramita de perejil, dos rebanadas de pan frito, sal, aceite y agua.

Elaboración: El día anterior pondremos a remojo los garbanzos con agua y una cucharada de bicarbonato. Al día siguiente se cocerán en una olla y cuando estén cocidos se colarán, dejándolos escunir, reservando un poco de agua. Pelaremos y rallaremos la cebolla. En una cazuela de barro calentaremos el aceite y doraremos la cebolla. Añadiremos la harina y removeremos ligeramente. Añadiremos un poco de agua del hervido de los garbanzos y pondremos éstos, ajustando el agua, si hace falta. Cortaremos los huevos duros a cuartos. Haremos la picada y cuando el agua de los garbanzos comience a hervir, tiraremos la picada y los trozos de huevo cortados, dejándolos cocer 5 minutos más.

Rollos o rosquillas de limón

Ingresidentes: Dos huevos, raspadura de la piel de 2 limones, 8 cucharadas soperas de azúcar, 8 cucharadas de aceite, 4 cucharadas de leche, un poco de levadura (media cucharadas de café de Royal) y harina la que admita.

Elaboración: Se ponen las yemas de los huevos, la leche, el azúcar y la raspadura de los limones en un barreño y se mezcla todo bien. Montaremos las claras de huevo a punto de nieve, añadiremos la levadura y finalmente la harina. Amasaremos y lo mezclaremos todo. La masa ha de estar un poco dura, después de haberlo trabajado todo junto. Estos rollos los freímos con abundante aceite.

Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"
Autor: ***Joan Agustí i Vicent***
Editado por el Servicio de Publicaciones de la Diputación de Castellón. (1º edición 1998)

Sección patrocinada por

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

LEXUS
AMAZING IN MOTION

PEDRO XIMÉNEZ

Bodega Ximénez - Spínola, Jerez de la Frontera

Un vino de culto...

Felix Tejeda.
Director Gerente de DiVino

Jerez es la región vitivinícola más importante del Sur de España, se conforma en un fértil triángulo creado entre los municipios de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y el Puerto de Santa María. Según Estrabón (geógrafo griego del siglo I a.C.), las vides que ya en su época se cultivaban en Jerez, habían sido importadas por los fenicios casi mil años antes.

La uva Pedro Ximénez es una variedad que llegó a la Península Ibérica durante el reinado de Carlos I de España y V de Alemania, cuando algunos campesinos de las riberas del Rin y Mosela fueron reclutados para constituir los llamados “Tercios de Alemanes” que conformaban los Ejércitos del Imperio Español y acompañaron al Emperador de regreso a España tras su proclamación en 1519.

El Origen de la uva Pedro Ximénez se sitúa geográficamente entre los ríos Rin y Mosela, y se vincula con el nombre de su primer viticultor en España, que según la tradición oral, se fue deformando fonéticamente y cambiando el vocablo “Peter” por “Pedro” y “Siemens” por “Ximénez”. Esta teoría está documentada en la edición de 1636 de la obra “Cosmographía Generalis” publicada en Ámsterdam por el geógrafo holandés Paul Merula.

En la bodega Ximénez-Spínola, ubicada dentro del marco de Jerez y con la variedad Pedro Ximénez, se elabora uno de los mejores vinos dulces de España.

Uva vendimiada a mano y recolectada en cajas de 15 kg. para que no se deteriore. Una vez cortada, la uva ha de pasar no menos de 21 días expuesta al sol, que la deshidratará de forma lenta y progresiva, concentrando la fructosa vínica propia de su variedad y aportando la elegante dulcedumbre natural, que diferencia a los Pedro Ximénez de alta calidad, de los que se elaboran siguiendo otros procesos.

Por su calidad y escasez, está considerado un “vino de culto”. La bodega saca anualmente al mercado menos de la mitad de los litros de cupo que le asigna el Consejo Regulador. No se obtiene siguiendo volúmenes preconcebidos, sino catando todas las barricas una a una y discriminando las que se seleccionan al completo de las que lo son parcialmente. Se clarifica por decantación natural en barrica y va directamente a la botella, tras un filtro suave de celulosa, que lo ayuda a no perder sus aromas y sabores naturales…

En la fase visual, muestra un color caoba intenso, pero muy limpio como consecuencia de la estabilidad alcanzada en madera. Sutiles reflejos yodados, muy brillantes y propios de los 15 años de crianza oxidativa. Al mover lentamente la copa, la lágrima delata el intenso alto de fructosa y su punto glicérico natural.

En nariz, la intensidad de la pasa es arrebatadora y rotunda, dominando claramente frente al resto de aromas. Notas de café torrefacto y chocolate negro muy típicas del envejecimiento prolongado que le dan un toque elegante.

Su excepcional suavidad en boca y la sutileza de su contenido alcohólico natural, le aportan una gran finura. Sigue dominando claramente la uva pasificada, con recuerdo de higos secos. Toda esa concentración se ensambla a la perfección con los torrefactos de la madera, dejando en su interminable retrogusto una experiencia muy grata, duradera y difícil de olvidar.

Su precio, alrededor de 70 €

Sección patrocinada por

Castellón celebra el "Día Mundial del Pan Artesano"

La provincia y la ciudad de Castellón cuentan con unos panes artesanos espectaculares elaborados en las panaderías tradicionales. Se trata de panes muy saludables, ricos en hidratos, proteínas, ácido fólico y vitaminas, que son sinónimo de salud para toda la familia. El próximo 16 de octubre se celebra el "Día Mundial del Pan Artesano", y para recordar los importantes beneficios de consumir este manjar elaborado en nuestras panaderías, el Gremi de Forners de Castelló celebrará este año varios actos.

El más representativo es la colaboración que el Gremi de Forners ha establecido con el Centro de Transfusiones de Castellón y por la que el colectivo panadero regalará bocadillos de pan artesano a todos los donantes de sangre que se acerquen al autobanco (el autobús para donantes) que recalará en la capital de La Plana el próximo sábado, 14 de octubre.

El Maestro Mayor del Gremi de Forners, José Miró, explica que la colaboración tiene una doble meta "por un lado, animar a todos los castellonenses a donar sangre y, por otro, recalcar los beneficios que tiene para nuestra salud el consumo de pan artesano, respaldado por los profesionales de la salud".

Además, el mismo día 14 de octubre, el Gremi de Forners celebra en una misa en la Iglesia de la Sagrada Familia de Castellón para rendir tributo a la patrona de los panaderos y de la ciudad, la Mare de Déu del Lledó. Una eucaristía en la que los artesanos realizarán una simbólica ofrenda de panes a la Virgen y que dará paso a la tradicional convención anual que el colectivo celebra para poner en común retos y objetivos del sector panadero castellonense.

De forma paralela, el Gremi de Forners acaba de publicar su último Anuario, una revista en la que recopila los principales proyectos que llevó a cabo el pasado año, como su respaldo a la Fira de la Taronja, la consolidación de la Flor de Lledó como dulce de las fiestas de Mayo y la primera edición del Concurso de Carteles del Fadrinet, para la Magdalena, y que podrá verse próximamente en todas las panaderías agremiadas.

Sección patrocinada por

El gusto por la carne de calidad

Cualquier dieta sana y equilibrada debe incluir carne en el menú. Así lo valoran expertos nutricionistas, a pesar de que algunas voces en contra dudan de los beneficios que aportan a nuestro organismo. Ya sea de vacuno, cerdo, cordero o ave, constituye una de las principales fuentes de proteínas de las que dispone el ser humano. Pero, como todo, se debe consumir de forma responsable (en cuanto a su calidad y cantidad).

Las carnes, pescados y huevos son los productos alimenticios que mayor cantidad de proteínas proporcionan al cuerpo humano. Además, el consumo de carnes se acompaña de aminoácidos esenciales necesarios. Estas sustancias son imprescindibles para el crecimiento, las defensas y la regeneración de los tejijos.

Todos los tipos de carne presentan una composición proteica similar, y lo que realmente la diferencia, en el ámbito nutricional, es la calidad de su grasa. Las carnes de cordero y de cabra son las que más contenido en grasas saturadas, aunque desatacan también por la calidad de las proteínas y vitaminas que aporta. La carne de vacuno tiene un contenido en grasas saturadas intermedio pero destaca por aportarnos hierro y otros minerales fundamentales para el buen funcionamiento del organismo. Su recomendación de consumo está entre 1 ó 2 veces por semana. Respecto a la carne de ave (pollo y pavo en particular) su contenido en grasas es bajo y su recomendación de consumo está entre 3 ó 4 veces a la semana.

Algunas partes de la carne de cerdo como el lomo, contienen menos grasa que otras partes, además de no tener altos nieves de colesterol y una proporción óptima de ácidos grasos esenciales. Y la carne de conejo, que contiene una proporción de grasa más baja además de un alto contenido en ácidos grasos, es muy saludable.

Por otra parte, los hábitos de vida han cambiado mucho en las ultimas décadas. En la actualidad no se realiza la compra a diario, por lo que los productos congelados se hacen cada vez necesarios. Así, ya sea por ahorro de tiempo o dinero, la carne de ternera, cerdo o pollo conservados bajo cero han ganado peso en nuestras neveras. Eso sí, “con las mismas garantías de calidad y conservando su contenido nutricional”. Los alimentos congelados son cómodos, permiten comprarlos en cualquier momento del año, se conservan en buenas condiciones y se disfrutan cuando el consumidor quiere.

Además, la carne pertenece al gurpo de alimentos naturales, que se somenten a la congelación tras su recolecta (queso, verduras) o sacrificio (carne o pescado) y que, según coinciden en destacar expertos nutricionistas, “preservan el valor nutricional, la frescura y el sabor de los alimentos frescos”. Y es que actualmente, con el proceso de ultraconeglación y la moderna logística y sistemas de conservación un buen congelado es garantía de calidad, además de actuar como un eficaz blindaje contra agentes nocivos, oxígeno y enzimas, lo que evita que pueden acelerarse fermentaciones, oxidaciones o decoloraciones.

Rioja "clásico" vs Rioja "moderno"

Jose Vicente Giménez Martínez, sumiller del restaurante Vora Mar de Benicàssim

El Centre de Turisme (CdT) de Castellón inició el nuevo calendario lectivo con un curso sobre "Rioja 'clásico' vs Rioja 'moderno", a cargo de Jose Vicente Giménez Martínez, sumiller del restaurante Vora Mar de Benicàssim, quien abrió el ciclo de monográficos del cuatrimestre. Unos 15 profesionales del sector de la hostelería, especializados en el servicio de sala, se dieron cita en el aula de cata del CdT para conocer estas dos maneras de entender el vino, dentro de una misma tierra tradicionalmente vinícola como es Rioja.

El sumiller expuso durante el curso celebrado en el CdT la diferenciación entre bodegas de las denóminadas "clásicas" y "modernas", así como las características que le son propias a cada una. José Vicente Giménez recordó la evolución que ha seguido el vino Rioja desde hace más de 25 años, "ante la creciente demanda de un vino más fuerte, denso, potente en boca y color intenso; y seguramente para lograr una mayor sintonía con los gustos del prestigioso crítico vinícola Robert Parker", explicó Giménez.

En la actualidad, estos nuevos vinos conviven todavía con los elaborados en unas bodegas que se han mantenido fieles a las prácticas más tradicionales, y en los que priman los rasgos de la madera sobre los de la fruta, con una intensa respuesta aromática y con viva presencia de acidez, donde el color pasa a ser algo secundario.

Además, tienen una gran capacidad de envejecimiento. "Están diseñados para que puedan aguantar muy bien el paso del tiempo en botella", destacó el sumiller.

Para conseguir los "Rioja modernos", con una pigmentación más marcada, mayor intensidad y presencia frutal, se ha precisado una selección más rigurosa de la uva y una mayor maduración de ésta. A nivel técnico, se reducen los tiempos de crianza y se emplean maderas más nuevas, mientras que los vinos "clásicos" siguen somentiéndose a largos encubados en barrica.

Tras la exposición teórica, se inició una cata a ciegas de dos blancos y cuatro tintos, de Rioja "clàsico" y "moderno", donde el sumiller puso a prueba la habilidad de los alumnos para diferenciar ambas tendencias. José Vicente Giménez destacó los principales valores que se deben tener para trabajar en un servicio de sala: "Humildad, pasión, formación y trabajo". Además, "un sumiller debe acercarse a la viña y conocer de cerca el proceso de elaboración". También es importante la formación en idiomas y una parte "muy interesante" del trabajo de sumiller es el "maridaje", concluyó José Vicente Giménez.

nidorimedia
www.nidorimedia.com

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.

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077
vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/NidoriMedia

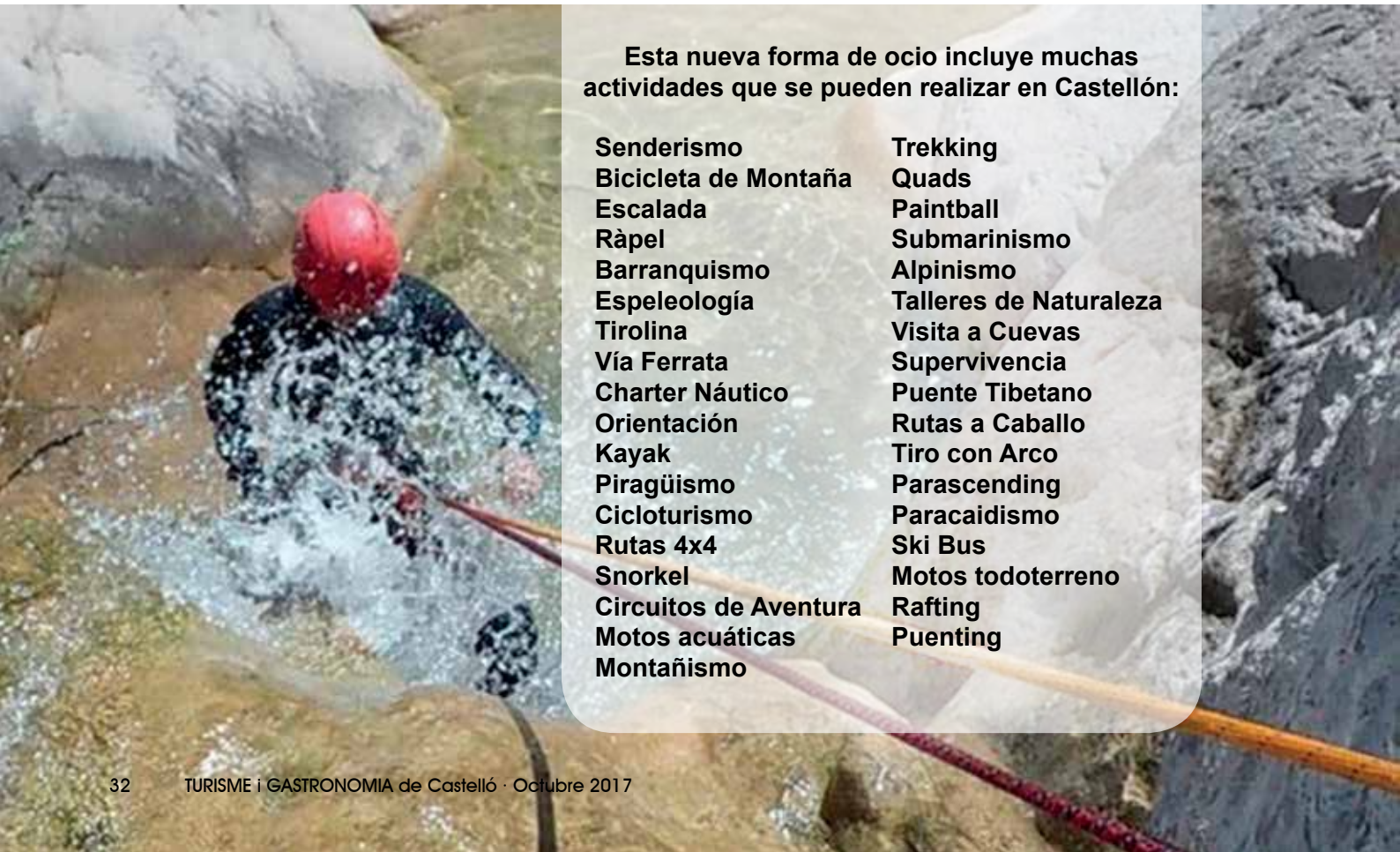
Sección patrocinada por

En busca de aventura...

La provincia de Castellón, la segunda más montañosa de España, se presenta como un paraíso para los amantes de la aventura y la práctica de deportes y actividades ligadas al disfrute de la naturaleza al aire libre y de los recursos naturales. Y es que su riqueza medioambiental es realmente sorprendente, con ocho Parques Naturales; 22 Parajes Naturales Municipales; dos Paisajes Protegidos y Monumentos Naturales; cuatro Centros BTT; 7 Puertos Deportivos; y 195 Senderos Homologados que discurren por un paisaje diverso y, muchas veces, abrupto, donde conviven numerosos ecosistemas.

A esta amplia oferta de recursos territoriales se suma el gran número de empresas especializadas en turismo activo. Según datos del último Plan de Markéting Turístico elaborado por la Diputación, hay censadas un total de 39 empresas en el Registro General de Empresas, Establecimientos y Profesiones Turísticas de la Comunitat Valenciana, que trabajan en todas las comarcas de la provincia. Estas empresas ofrecen la posibilidad de realizar todo tipo de actividades al aire libre, con materiales y guías especializados, que garantizan en todo momento la seguridad y diversión del grupo.

Cabe destacar, según las mismas fuentes, que la mayoría de turistas que vienen a Castellón en busca de aventura y experiencias al aire libre son españoles y suelen realizar las actividades en grupo, además de contratar a empresas especializadas.



Esta nueva forma de ocio incluye muchas actividades que se pueden realizar en Castellón:

Senderismo
Bicicleta de Montaña
Escalada
Ràpel
Barranquismo
Espeleología
Tirolina
Vía Ferrata
Charter Náutico
Orientación
Kayak
Piragüismo
Cicloturismo
Rutas 4x4
Snorkel
Circuitos de Aventura
Motos acuáticas
Montañismo
Trekking
Quads
Paintball
Submarinismo
Alpinismo
Talleres de Naturaleza
Visita a Cuevas
Supervivencia
Puente Tibetano
Rutas a Caballo
Tiro con Arco
Parascending
Paracaidismo
Ski Bus
Motos todoterreno
Rafting
Puenting

Gran Hotel Las Fuentes

* * * *

(Alcossebre)

Mar y montaña determinan el paisaje de la población de Alcalá de Xivert-Alcossebre, donde sus 10 kilómetros de costa contrastan con altitudes de 145 metros. Así, se pueden encontrar desde las grandes playas completamente accesibles y dotadas con todos los equipamientos hasta las pequeñas calas solitarias situadas en las estribaciones de la Sierra de Irta, que las convierte en pequeños paraísos, con un valor ecológico diferencial del resto de la costa mediterránea.

Uno de esos tesoros naturales es la Playa de las Fuentes -situada al norte del Puerto Deportivo- que debe su nombre a varios manantiales subterráneos que surgen y cruzan la arena en una pequeña bahía con vistas preciosas. El agua procede de un acuífero formado en el Jurásico y parte de ella es la que llega al mar a través de los manantiales de Las Fuentes, que son de gran valor ecológico.

Precisamente, a la vera de ese enclave tan especial, se ubica el Gran Hotel Las Fuentes, un acogedor alojamiento turístico de cuatro estrellas. Sus piscinas exteriores rodeadas de jardines, convierten al hotel en un espacio idílico para la diversión y el descanso en pareja o familia. Junto a una gran piscina “infinity” (disponible según temporada), se puede disfrutar de un jacuzzi gigante exterior, una piscina para niños, servicio de hamacas gratuito y zona exterior de juegos infantiles.

El confort del Gran Hotel Las Fuentes se valora también en las 207 habitaciones familiares, tanto superiores con vistas al mar como estándar. Cuentan con terraza, dos camas dobles, baño completo con secador, TV plano LCD, mini-bar, teléfono, aire acondicionado y calefacción independientes, así como caja de seguridad.

Y para el cuidado de mente y cuerpo, nada mejor que relajarse un Centro de Spa, totalmente renovado. El bienestar está asegurado en la piscina con tres camas de aire, diez asientos jacuzzi, dos tumbonas de aire-agua, masaje de gemelos, dos

cuellos de cisne, cascada de agua y volcán. Las duchas de Sensaciones, Refrigerium, Sauna y Baño Turco son otros de los servicios de este alojamiento de cuatro estrellas, que dispone de una zona de salud y belleza con tratamientos además de masajes a la carta.

Una amplio y variado buffet, con menús especiales sin gluten para celiacos, forma parte de la oferta gastronómica del Gran Hotel Las Fuentes, donde se puede disfrutar también de un Bar-Cafetería con terraza cubierta “Royal” con zona de fumadores; el Club “Tropical” con terraza, zona de juegos y pista de baile, así como del salón “El Papagayo” para eventos, convenciones y banquetes. En el hotel se organizan también actividades de animación para niños y adultos.

Lavandería de autoservicio gratuita, tienda con prensa diaria, recuerdos y artículos de primera necesidad e higiene, así como WIFI gratuito, son otros de los servicios de este establecimiento turístico de cuatro estrellas.

Por otra parte, cerca del hotel Las Fuentes, existe la posibilidad de practicar todo tipo de actividades náuticas y pesca, al mismo tiempo que su cercanía con la Serra d'Irta permite realizar espectaculares rutas de senderismo y mountainbike.

Todo un lujo cerca de casa.

GRAN HOTEL
LAS FUENTES
ALCOCEBER · ALCOSSEBRE

Gran Hotel Las Fuentes
Avda. las Fuentes 26, Alcossebre
964 41 44 00 – 964 41 20 52
ghf@fantasia-hoteles.com
www.granhotel-lasfuentes.es

Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por

Cámara Oficial de Comercio, Industria, Servicios y Navegación de Catellón
Avda. Hermanos Bou, 79
12003 CASTELLÓN
Tel. 964 35 65 00

Cámara Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

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

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

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

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

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

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

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

Casa Rural Pilar (Almedíjar)
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

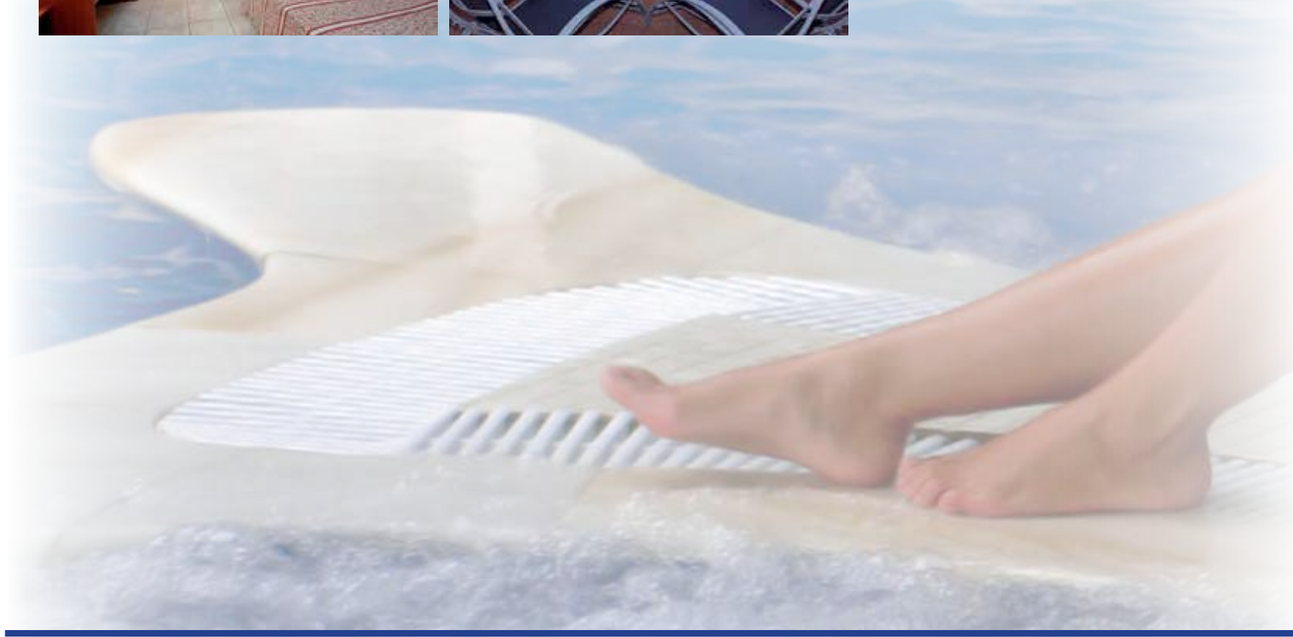
Hotel Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso)
Plaza Iglesia - 964 124 529

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

Hotel Spa Xauen (Montanejos)
Avda. Fuente de Baños, 26 - 964 131 151



En esta sección premiamos el **esfuerzo**, la **dedicación** y el **buen hacer** de la gestión de nuestros alojamientos

Víctor J. Maicas.
Escritor

Aruba y Curaçao

un pedacito de Holanda en el Caribe

Inmersas en aquellas aguas en donde piratas y corsarios se hicieron célebres, estas dos islas caribeñas regalan al visitante, en pleno siglo XXI, un mar de sensaciones que sin lugar a dudas hará las delicias de los más exigentes.

En la primera, en Aruba, el viajero encontrará, además de esa marcada huella holandesa, unas playas paradisíacas en donde podrá relajarse a la sombra de un cocotero mientras su mirada se embelesa admirando ese azul turquesa que nos muestran sus increíbles aguas. Pero no sólo es mar y playa lo que encontrarán en esta isla, por lo que les recomiendo que la exploren hasta llegar a uno de sus símbolos: el impresionante faro que desde hace muchas décadas ha guiado a los marineros hasta sus costas.

Y aunque son muchas más cosas las que podrán descubrir en esta peculiar isla, ahora quiero hablarles de Curaçao, esa otra isla caribeña que, al igual que la anterior, y a pesar de tener ambas una gran autonomía, oficialmente todavía forman parte de los Países Bajos. Como en Aruba, en Curaçao también encontrarán hermosas playas y lugares de interés a lo largo de toda su superficie como, por ejemplo, espectaculares cuevas que cautivarán su mirada y sorprenderán a sus sentidos. Ahora bien, si se trata de sorprender al máximo a sus sentidos, entonces lo único que tienen que hacer es acercarse a la ciudad de Willemstad, declarada Patrimonio de la Humanidad, y visitar su casco antiguo junto al puente "movedizo" cuya sonora sirena les advertirá, precisamente, de dicho movimiento.

Pero en realidad no es este pintoresco y peculiar puente lo que llamará más su atención, sino el aspecto de las casas, ya que de no ser porque estas están pintadas de mil colores, lo primero que pensaría su subconsciente es que están en un barrio de la misma Ámsterdam. Así es, es todo un regalo para los sentidos observar la vistosidad y hermosura de los edificios adornados con los colores del arco iris mientras por una parte nuestro subconsciente nos indica que estamos en la vieja Europa, pero por otro lado la realidad, que sólo en contadas ocasiones se convierte en magia, nos indica que estamos inmersos en pleno mar Caribe.

Sí, si alguna vez tienen ocasión, visiten las Antillas holandesas y también todas esas otras islas como Martinica, Barbados, Granada o Santa Lucía pues, si es verdad que existe el edén, estos pequeños paraísos terrenales de los que les acabo de hablar debieron ser creados a su imagen y semejanza.

¡Ah!, y como siempre, no se olviden de dar rienda suelta a sus sentidos, pues ellos mejor que nadie transformarán la realidad del momento en pura magia.

Próximo destino, Poznan

El próximo 1 de noviembre el aeropuerto de Castelló estrena la nueva ruta de Ryanair que conectará con Polonia

El aeropuerto de Castelló dispondrá a partir del próximo 1 de noviembre de su quinta conexión internacional, que enlazará con la ciudad polaca de Poznan. La nueva ruta, operada por Ryanair, ofrecerá dos vuelos semanales, en miércoles y sábado.

Con motivo de la puesta en marcha de esta conexión, el aeropuerto y la Agència Valenciana del Turisme de la Generalitat van a desarrollar diversas acciones promocionales en el área de Poznan para posicionar los destinos turísticos de Castellón. Al respecto, el director general de la sociedad pública Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha destacado que la nueva ruta "facilitará la llegada de turistas polacos a la provincia, a la vez que posibilitará que los castellonenses puedan desplazarse desde el aeropuerto a una ciudad de gran atractivo como es Poznan".

De esta forma, Castelló quedará conectada a partir de noviembre con Poznan, una urbe de más de medio millón de habitantes situada en la Polonia occidental, a medio camino entre Berlín y Varsovia. Esta dinámica ciudad, capital de la región de Gran Polonia, dispone de elementos de gran interés, como son la Plaza del Antiguo Mercado, la isla Ostrów Tumski, el jardín botánico Palmiarnia o el lago Malta.

Sección patrocinada por

El Caminàs
ermita a ermita

Patricia Mir Soria.
Licenciada en Humanidades y XXVI Premio Ciudad de Castellón de Humanidades

El espacio 'Castellón ciudad, descúbrela' nos permite conocer la historia de la capital de La Plana con los grandes hitos que han marcado su devenir. Uno de los momentos de mayor efervescencia de acontecimientos tuvo lugar en el siglo XVII. Ya hemos adelantado en las últimas entregas que tras la expulsión de los moriscos la zona agraria castellonense, particularmente la zona denominada Caminàs, se jalonó de pequeñas edificaciones religiosas. Estas ermitas se levantaron bajo la advocación de diferentes santos y en algunos casos aprovecharon antiguas alquerías. Un recorrido por las mismas puede dar idea al visitante del rico patrimonio que se esconde entre los huertos que rodean la ciudad.

Las primeras ermitas erigidas fueron las de Sant Isidre y Sant Pere y las dos de Sant Roc que ya hemos comentado en estas páginas. Hoy trataremos la ermita de Sant Josep de Censal, conocida por ese nombre al hallarse en la partida huertana de Censal, en un cruce con el Camí Villamargo, muy cercana a la ermita de Fadrell. Algunos todavía se refieren a ella como Sant Josep de l'Olivera. La ermita comenzó a construirse en el año 1685 y terminó las obras apenas cinco años después. El Gremio de Carpinteros fue el encargado de costear la obra. Es así porque conviene recordar que San José es el patrono de los carpinteros. En la actualidad no tiene culto habitual.

Ermita de Sant Josep de Censal

En el exterior de la ermita de San Josep de Censal es visible una zona arbolada con un gracioso pozo de tipología popular urbana. El conjunto se compone de un atractivo edificio de mampostería blanqueada, con casa para el ermitaño en el lateral izquierdo, sólidos contrafuertes en el lado opuesto, sacristía de menor alzado en la parte posterior y porche previo envigado con un gran arco de medio punto. La cubierta principal es a dos aguas, prolongándose sobre la vivienda anexa, de la que sobresale la chimenea, mientras que sacristía y porche tienen cubierta propia a una sola vertiente. Sobre el tejado del atrio o porche se abre una ventana y, por encima, corona el hastial una espadaña sin campana. La puerta, de madera, tiene arco de descarga de ladrillo, al igual que los dos ventanucos a sus lados. Un poyo corrido y una especie de nicho vacío completan la entrada.

El interior del ermitorio de una sola nave con dos secciones cuadradas, es luminoso y escasamente decorado, cubierto con bóveda de arista. Posee dos filas de bancos, zócalo pintado y puerta en el testero a la derecha para acceder a la sacristía. Lo más destacado son dos pequeños medallones pintados al fresco en sus muros que representan dos momentos de la vida de Cristo niño, el Nacimiento y la Huída a Egipto. También es interesante mencionar el aguamanil de piedra. Tanto el presbiterio como la cocina de los ermitaños tenían valiosos ejemplos de zócalos cerámicos de época barroca que fueron robados. Una imagen moderna de San José con el Niño preside el templo, en una hornacina tras el altar.

Otro hito importante en estos últimos años del siglo XVII fueron las obras de mejora en la ermita de Sant Jaume de Fadrell. En 1696 Ignasi Vilallave sustituye la cubierta de madera por bóvedas de piedra, un material mucho más duradero, y se añade un porche o atrio sobre la puerta principal de acceso a la ermita. Poco después, en 1704, el obrero castellonense Miquel Queralt Conte inicia una reforma integral otorgando la imagen que hoy conocemos. Asimismo, se encarga la decoración pictórica a base de rocallas según gustos del periodo barroco y se añade un nuevo retablo de estilo rococó para el altar mayor.

Retablo de Pere Pertús y Ermita de Sant Jaume de Fadrell

Fanzara

un museo al aire libre

Enclavada en un valle que sigue el curso del río Mijares, la población de Fanzara, a 35 kilómetros de Castellón, se ha convertido en un museo al aire libre donde pequeñas y grandes obras murales se reparten por cualquier rincón del pueblo. La fundación del municipio por los árabes y la permanencia a lo largo de los siglos de los moriscos definieron la silueta de su casco urbano, con calles estrechas y concéntricas, que se suceden entre las paredes, puertas y fachadas de las casas, transformadas ahora en los lienzos de más de un centenar de obras que se pueden contemplar 365 días al año.

La fusión de la cultura vanguardista y la tradicional ha dado como resultado una explosión de color, un nuevo espacio de arte urbano que artistas venidos de todo el mundo han ido creando desde hace cuatro años en las calles de Fanzara a través de un festival anual conocido como "Museo inacabado de arte urbano" (MIAU). Una muestra de arte urbano que impregna un entorno rural en el que es también visita obligada la Iglesia parroquial dedicada a Nuestra Señora de la Asunción, donde destaca el altar mayor; el lavadero, en perfecto estado de conservación y la ermita del Santo Sepulcro, situada en un promontorio que domina el pueblo al final del Vía Crucis, donde descansa la imagen del Santo Sepulcro durante la mayor parte del año. Sólo se traslada al pueblo durante las Fiestas Patronales de Fanzara, que precisamente se celebran durante este mes de octubre.

Ya fuera del casco urbano está el castillo de Fanzara, de origen árabe del siglo XIII, que aunque se encuentra en estado ruinoso, todavía se pueden descubrir basamientos de dos torres y lienzos de muralla, así como restos del Bronce medio, ibéricos e islámicos.

Autor: Rafa Gascó

Fanzara, con un importante valor paisajístico, atesora además un notable patrimonio natural, en el que las aguas del Mijares cobran un especial protagonismo. Bellos parajes se suceden a lo largo del curso del río, como la piscina natural del Molino Bota, dotada con merenderos y el rincón del río, lugar acondicionado a la práctica de la escalada. También su término municipal es rico en fuentes, como la Fuente de la Alcudia; la del Aljibe, que posee propiedades beneficiosas para el riñón; o la Fuente del Canónigo; la del Cantón, y de la Masía de la Plaza. Uno de los lugares más visitados por los excursionistas es la Cueva de la Muela, en la cual destaca una formación rocosa en forma de cueva. Resulta muy interesante la ascensión a la Cima de El Turiom, ya que desde la cima se puede contemplar un fabuloso paisaje; además de la Sima del Turio que posee 250 metros. Otra cima destacable es la del Cabezo por sus fenómenos kársticos.

Otro de los atractivos de esta población de la comarca del Mijares es su gastronomía, que sigue las directrices de la cocina mediterránea de montaña, en este caso platos fuertes basados en productos naturales, donde las carnes y las verduras tienen especial relevancia. Así destaca la olla casera realizada con verduras de la temporada, como la olla de col o de cardos y la carne de caza, especialmente la de jabalí, muy abundante en el término municipal.

Autor: Rafa Gascó

Para más información:

Ayuntamiento Fanzara
Pl. Mártires, 1 · Tel.: 964 619 001
info@fanzara.es · www.fanzara.es

Sección patrocinada por

La Danza Guerrera de la Todolella

Primitiu Garcia i Pascual.
Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, recorrer las comarcas de Castelló, no solo será un placer para los sentidos. También ha de ser un pretexto para el conocimiento y la admiración de tradiciones, representaciones danzas, músicas y todo lo que tiene que ver con la cultura de unos pueblos, algunas con siglos de antigüedad, que se han sabido mantener en la memoria, pese al mundo moderno que nos sobrepasa en muchos momentos.

Una de esas tradiciones que generación tras generación se comunica y mantiene viva es la Dansa Guerrera de la Todolella.

La Todolella, cercana al río Cantavieja, es un pueblo que podemos visitar en la comarca del Ports de Morella, reconocido desde siempre por su castillo del siglo XIV, de propiedad particular, que todavía hoy se mantiene habitable y habitado. Y que está declarado Bien de Interés Cultural con categoría de Monumento.

Otros elementos muy dignos de visitar en un recorrido por la población son el magnífico puente gótico del siglo XV, sobre el río, con un ojo inmenso; la ermita de San Onofre que junto al molino y el puente del molino conforman todo un conjunto artístico; la ermita de San Cristòfol sobre la Mola de Roch; la iglesia parroquial bajo la advocación de San Batolomé Apóstol; la Casa Consistorial; el mismo pueblo de la Todolella, con sus calles y plazoletas que siguen la orografía del terreno a los pies del castillo y Saranyana, pueblo ahora deshabitado cercano a la Todolella y que contiene la llamada iglesia Primitiva, la ermita y parroquia de Saranyana de San Miguel y Santa Quiteria, además de las viviendas del que fue su núcleo habitado.

Por otra parte, la Todolella, tradicionalmente ha sido famosa por la confección de alpargatas. Recuerdo, hace años el haber recorrido la Todolella y algún otro pueblo de la comarca y ver en sus calles auténticos artesanos en la confección de *espardenyes* (alpargatas), donde los hombres tradicionalmente cosían las suelas de cáñamo y las mujeres las partes de tela de la alpargata.

Con todo la Todolella es conocida por la Dansa Guerrera, manifestación musical con diversas influencias en la indumentaria, pasos y música, pero con un origen, en el siglo XV o XVI. En Catalunya, Navarra, Euskadi, Inglaterra y otros lugares de Centroeuropa existen danzas muy antiguas, próximas a la nuestra, que también utilizan bastones y las espadas en su representación.

En la Dansa Guerrera de la Todolella, ocho guerreros, todos hombres, vestidos de un modo muy característico: alpargatas, medias, camisa, enaguas con puntillas, pantalón, falda, guerrera y pañuelo en la cabeza; realizan diversos movimientos y bailes con castañuelas - *castanyetes*, espada, bastón - *garrot* y escudo – pau, siguiendo las notas del tambor - *tabal* y la dulzaina – *dolçaina*.

La danza es toda una representación efectista y teatral de una batalla en la que en su transcurso se entra haciendo sonar rítmicamente las castañuelas, se organiza una lucha rítmica con los palos entrecruzándolos por arriba de las cabezas y por abajo de las rodillas, que algún autor denomina «el primer enfrentamiento con el enemigo». Después hay diferentes bailes o escenas con las castañuelas, espadas y el escudo que suben de energía, desembocando en una espectacular y rápida lucha de espadas y escudos. Para finalizar existe un argumento en tres partes que los danzantes deambulan por el campo de batalla realizando diversos movimientos que acaban con la elevación sobre las espadas cruzadas del vencedor o *cap de dansa*.

Antiguamente esta danza se bailaba en momentos importantes y excepcionales de la población y su transmisión es familiar, manteniendo su puesto como danzante en ella, saltándose, si es necesario una generación pasando su lugar, en la danza, de padres a hijos o de abuelos a nietos, como se ha dado algún caso. Hoy se danza en las fiestas de San Bartolomé en agosto, en la plaza Mayor en un lugar denominado el planet o dau. Y desde mitad del siglo XX, esta danza, se puede decir que bajó de su conservación de siglos, a ser conocida en muchos lugares, comenzando por las continuas muestras, ya tradicionales en el pregó de las fiestas de Castelló adquiriendo normalidad en su muestra en diferentes encuentros en España y Europa. Cabe decir que en los últimos tiempos, la Todolella, ha recuperado otro baile realizado, esta vez por mujeres, que también se baila en otros pueblos del Maestrat y els Ports. Es el baile o “Dansa de les Gitanetes”.

Sobre este tema, tan interesante existe una publicación realizada en 2011 por el etnomusicólogo Ramón Pelinsky «con la colaboración de Vicent Sorribes, los danzantes y vecinos de Todolella»: La Danza de Todolella. Memoria, historia y usos políticos de la danza de espadas. Ramón Pelinsky, fallecido en 2015, nos dejó escrito:

«Este trabajo es, ante todo, una invitación a la memoria de la Danza, —una memoria que los todolellanos han sabido rescatar obstinadamente del olvido—. [...]

La Danza todolellana es metáfora del sueño de ser únicos proyectado en la simultaneidad de las generaciones que conviven gracias a la memoria oral. A través de sus antiguos danzantes, los todolellanos pueden estar unidos, en el recuerdo, con las generaciones que les han precedido. Si han persistido en preservar su Danza del olvido es porque han querido rescatarse a sí mismos del olvido. Así esculpieron un emblema de su identidad en las figuras de una Danza cuyos rastros se pierden en las brumas del mito y cuya luz espera la esperanza de una imposible permanencia, en la que sólo una cosa no habrá: el olvido. Este libro es, de alguna manera, una modesta contribución a la futura memoria de la Danza…»

El Gran Hotel Peñíscola abrió sus puertas a Mireia Moya

(Ganadora del I Concurs Provincial de Cuina Familiar)

Junto a Francisco J. Ribera, director del Hotel

Junto a Jose Manuel Gascó, jefe de cocina y responsable de los más de 3.900 servicios que se sirven a diario en el hotel

Junto a Angel Ballesteros, 2º jefe de cocina y maestro paellero

La ganadora del I Concurs Provincial de Cuina Familiar, Mireia Moya Bautista, disfrutó, junto a sus padres y hermana, de su merecido premio: una estancia de una semana en el Gran Hotel Peñíscola, con todos los gastos pagados. La privilegiada ubicación del hotel en primera línea de playa, entre Peñiscola y Benicarló, permitieron a toda la familía vivir unas inolvidables vacaciones, en un excelente alojamiento. Y es que el Gran Hotel Peñíscola cuenta con un total de 422 habitaciones; todas con terraza y una mayoría con vistas al mar.

Además, atendidos con la amabilidad y la atención que caracterizan a este hotel, tuvieron la oportunidad de bañarse en la piscina y aprovechar los numerosos servicios que oferta este establecimiento, como Kids & Family Friendly, con un completo programa de Animación para todas las edades; el Gran Centro Wellness SPA y el Bike Friendly, contando con instalaciones adaptadas (guarda-bicis, auto-taller y zona lavado) para acoger al ciclista amateur o semi-profesional.

El restaurante, con amplio y variado buffet de cocina mediterránea e internacional, fue otro de los lugares favoritos donde la familia Moya Bautista pasaron estos días de descanso. De hecho, Mireia tuvo la oportunidad de ver cómo se trabaja en la cocina de un gran hotel y hablar con los cocineros. Sin duda, fue una experiencia que recordará toda su vida.

Por otra parte, la revista **Turisme i Gastronomia de Castelló** ya está preparando la convocatoria del II Concurs Provincial de Cuina Familiar, en el que podrán participar todos los alumnos de la provincia que están cursando los estudios de Primaria. Las bases ya están publicadas en la página web:

www.castelloturismeigastronomia.es

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

www.castelloturismeigastronomia.es

Algunas de nuestras propuestas

5 Castellón — Presentación

Babel, 25 anys en fotografies

19h. Presentació mostra.
Libreria Babel de Castellón

7 Castellón — Festival

V Fecstival Castellón

Los mejores grupos emergentes de la escena nacional y local.
Un montón de actividades, talleres y actuaciones para los más pequeños.
Parque Rafalafena.
Más información en www.fecstival.com

7 y 8 Montanejos — Feria

II Feria de Quesos Artesanos

Más informaicón en
www.turismodecastellon.com y
www.feriaquesomontanejos.com

14 y 15 Alcalà de Xivert — Feria

V Feria de la Tomata de Penjar

Más información en www.alcaladexivert.es

14 y 15 San Rafael del Río — Feria

20 al 22 Benicàssim — Cine

Victoria
(Los casos de Victoria)

Teatre de Benicàssim
Divendres 20
22.30 h. Versión Original
Dissabte 21
19.30 y 22.30 horas
Diumenge 22
19.30 y 22.30
Versión Original

27 Onda — Concierto

José Mercé:
Doy La Cara

Lugar:
Pabellón Víctor Cabedo.
Más información en
www.lpmusics.com
23:00 h

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

SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com
TEXTIL PROMOCIONAL
REGALO PUBLICITARIO
VESTUARIO LABORAL
TALLER DE CONFECCIÓN
DISEÑO EN SERIGRAFÍA
CAMPAÑAS PUBLICITARIAS
TIENDA DE MODA
VENTA AL PÚBLICO Y AL MAYOR
FRUIT OF THE LOOM
AMBO
CARRETERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633 www.serigrafiaslibra.com

UNIVERSITAT JAUME·I

Teatro, cine, música y danza protagonizan el otoño del Paranimf

Resaca

Dancing with frogs

La reina de África

El Paranimf de la UJI inicia el curso 2017-2018 con cerca de una treintena de propuestas de teatro, danza, música y cine que han sido cuidadosamente seleccionadas por el Servicio de Actividades Socioculturales (SASC).

La programación del primer trimestre del curso arrancó el pasado 15 de septiembre y el 6 de octubre continuará con la obra teatral *Afasians*, de la compañía Loscorderos.sc. El 17 y el 18 de octubre, será el turno de Toni Jodar.

Durante el mes de noviembre, y principios de diciembre, en el marco de la XXV Muestra de Teatro Reclam, el público castellonense podrá disfrutar del espectáculo-cata «Oh, vino» de la compañía La Líquida, de la obra *Resaca* de Il Maquinario Teatro; también de la compañía Yllana&Primital Bros con su surrealista tragicomedia *The Primitals*; de la obra de género *El lunar de Lady Chatterley*, protagonizada por Ana Fernández; del espectáculo de danza de la compañía de Sol Picó *Dancing with frogs* y de la obra *Iván y los perros* de la compañía La Pavana.

La música también tendrá su espacio con la actuación de Los Hijos de la Montaña, el grupo multicultural formado por Sergio Mendoza y Luz Elena Mendoza.

En cuanto al cine, el Paraninfo de la UJI dedicará el ciclo «En pantalla grande» al actor, guionista y director John Huston. El ciclo «30 años sin John Huston» proyectará los clásicos *La reina de África, Solo Dios lo sabe, La noche de la iguana* y *Fat City, ciudad dorada* así como su último film *Dublineses (Los muertos).*

Por otro lado, el ciclo «Nou cinema» ofrecerá propuestas contemporáneas como el film búlgaro triplemente premiado en el Festival de Gijón *Un minuto de Gloria; Sieranevada*, o *Ana, mon amour*, una obra del director Călin Peter Nezer premiada por su contribución artística al Festival de Berlín.

El ciclo se completará con *Hotel Cambridge*, que fusiona la ficción y el documental para abordar la situación de los refugiados y las personas sin hogar en Brasil, y *Una mujer fantástica*, film chileno sobre la discriminación que sufre una transexual, ganador del Oso de Plata al mejor guion.

Las entradas pueden adquirirse en la web *www.paranimf.uji.es* y en taquilla los martes de 11 a 13 horas y de 16 a 18 horas; dos horas antes de los espectáculos de teatro, música y danza, y media hora antes de las proyecciones de cine.

Ana Fernández

Iván y los perros

Ana, mon amour

Camins de Penyagolosa

Historia y cultura de nuestra provincia

Vicent Sales Mateu.
Diputat provincial de Cultura

Durante el mes de septiembre, desde la Diputación de Castellón, junto con la UJI, hemos organizado unas atractivas visitas por los nueve municipios que conforman la candidatura a Patrimonio Mundial Unesco que impulsa la Diputación, y que han sido diseñadas para poner en valor todo el patrimonio arquitectónico y natural de estos municipios.

Este año, las visitas guiadas de 'Camins de Penyagolosa' han batido todos los récords, superando los 700 participantes. Este recorrido por nuestra historia, ha tenido una gran aceptación, no solo entre los vecinos de los pueblos, sino también en visitantes interesados en nuestro patrimonio.

En esta segunda edición de las Jornadas de Centros Históricos e Itinerarios Culturales el principal objetivo ha sido difundir y valorizar la marca 'Camins de Penyagolosa' y su candidatura a Patrimonio Mundial de la UNESCO, a la vez que se ha dinamizado la actividad económica y turística de los pueblos que han participado.

Las rutas guiadas gratuitas se han realizado este año por Atzeneta del Maestrat, Culla, Llucena, Les Useres, Vistabella, Xodos, Castillo de Villamalefa y Ludiente. Los participantes han disfrutado del rico patrimonio arquitectónico y natural que esconden las localidades que componen la candidatura a Patrimonio Mundial Unesco de Camins del Penyagolosa.

Las jornadas han consistido en realizar rutas guiadas por los cascos históricos con visitas a molinos, bodegas, iglesias, museos y demás puntos de interés, así como viviendas privadas que conservan valores históricos por la mañana, y salidas por los alrededores de los municipios para conocer su patrimonio natural por las tardes. Además, durante todo el recorrido han estado presentes los técnicos de 'Camins del Penyagolosa' que han evaluado la importancia de los elementos constructivos tradicionales de los inmuebles. Los vecinos, los ayuntamientos, los comercios y los restauradores de los municipios participantes se han volcado con la iniciativa y por eso hemos otorgado reconocimientos por su sensibilidad con el proyecto en su conjunto.

La aceptación de estas jornadas ha sido excelente, y son muchos visitantes y vecinos de los pueblos los que se han interesado por las mismas. Son recorridos enriquecedores tanto para las personas de los pueblos como para los muchos interesados en el patrimonio natural y cultural de nuestra provincia, ya que ayuda a poner en valor toda la riqueza de nuestra tierra convirtiéndonos a los castellonenses a los mejores embajadores de nuestros recursos. Además, se han recordado antiguos 'oficios tradicionales' como el de carpintero, herrero, picapedrero, orfebre, apicultor, pastor...

"La Llum de la Memòria" recibe 3.500 visitantes en un mes

Más de 3.500 personas han visitado ya la segunda edición de "La Llum de la Memòria", que tiene dos núcleos expositivos en Benassal y Castellfort. Cabe recordar que estas exposiciones inéditas están compuestas 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.

Respecto al horario de visita, la exposición de Benassal ubicada en la Iglesia, en el Forn de Dalt y en la Torre de la Presó está abierta al público de lunes a domingo, de 12 a 14 h., y los viernes y sábados también en horario vespertino, de 17 a 19 h. Por su parte, la colección de Castellfort ubicada en la ermita de la Mare de Déu de la Font abre sus puertas todos los días de 11 a 14 h. y de 16 a 19 h.

Todo lo relativo a los dos ciclos expositivos de la 'Llum de la Memòria' impulsados por el Gobierno Provincial se puede consultar en la web *http://llumdelamemoria.dipcas.es*

Éxito de la campaña cultural "Viu l'estiu"

La Diputación ha convertido la provincia en un gran escenario cultural al aire libre a través de la ambiciosa campaña cultural 'Viu l'estiu'. Más de 250 eventos culturales repartidos en los 135 municipios y que han congregado a más de 120.000 castellonenses.

Nueva campaña de "Castellón Arqueológico" en Vinaròs

La Diputación inicia la adecuación del yacimiento del Puig de la Misericordia de Vinaròs a través del programa provincial 'Castellón Arqueológico', con un presupuesto de 33.000 euros y un plazo de ejecución de dos meses. El objetivo de esas actuaciones es poner en valor todos los recursos de la provincia y convertir los principales yacimientos arqueológicos de la provincia en referentes culturales, pedagógicos y turísticos.

El "Espai Cultural Obert" empieza curso

La Diputación ha reiniciado el Espai Cultural Obert de Les Aules con la exposición del artista Joan Callergues, 'Ferides, fronteres, utopies'. El vicepresidente y diputado de Cultura, Vicent Sales, destacó que "renovamos nuestro compromiso firme y decidido con el consumo, promoción y difusión del arte contemporáneo para abrir la cultura a todos los castellonenses".

Automoción Cano, Concesionario Oficial Kia.

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

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.