

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 81 - Noviembre 2017 - 2€



Pou de Beca
ESPAI CULTURAL OBERT
Vall d'Alba

Demetri
de trufa
Benassal

RECETA:
Cabrito con trufa

EL PAN y
sus sabores

Boutique
Portocristo
(Peñíscola)



El roble de la
Serra d'en Galceran

- Es tiempo de setas -

SUMARIO

| | |
|---|----|
| Ashotur | 4 |
| Restaurante Pou de Beca (Vall d'Alba) | 5 |
| Restaurantes recomendados | 9 |
| Conservas | 11 |
| Hora d'esmorzar: Bar Gargallo (Castellón) | 12 |
| El Vino del mes: Alcovi blanco | 14 |
| Coctelería | 15 |
| Premio "I Concurs Provincial Cuina Familiar" | 17 |
| El arte de la sala | 18 |
| Demetrio Trufa de Benassal | 20 |
| Cocina tradicional | 22 |
| Producto Gourmet: Cirsion 2015 | 24 |
| Panadería y repostería artesanal | 26 |
| Alimentos congelados | 28 |
| Desde el CdT Castellón | 30 |
| Turismo activo | 32 |
| RH Portocristo Hotel Boutique (Peñíscola) | 33 |
| Alojamientos recomendados | 36 |
| Literatura y viaje: París | 38 |
| Aeroport de Castelló | 39 |
| Castellón ciudad: Descúbrela | 40 |
| Tesoros de la provincia: El roble de la Serra d'en Galceran | 42 |
| Comprometidos con el Medio Ambiente: Las setas | 44 |
| Rostidor l'Alforí | 47 |
| Agenda noviembre 2017 | 48 |
| Universitat Jaume I | 49 |
| Diputación provincial: Turismo y cultura | 50 |





Javier Navarro
 Director de TURISME i
 GASTRONOMIA de Castelló

Desarrollo sostenible

La sostenibilidad implica, de por sí, un proceso de cambio que depende, en gran medida, de la voluntad de los agentes sociales para llevar a cabo una transformación que tanto la naturaleza como la sociedad está pidiendo a gritos.

El avance hacia un desarrollo sostenible es uno de los principales retos, no solo del sector turismo, sino de la sociedad y de la economía del siglo XXI.

La mejora constante de la oferta sostenible turística es una realidad que no puede esperar y quien todavía no esté concienciado de ello, va a tener que cerrar las puertas de su negocio en muy pocos años.

Nadie debe olvidar, y menos todavía quienes viven de la industria del turismo, que éste representa el medio por excelencia para preservar la identidad y su valor patrimonial.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
 revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



N & B

Asesores de Eventos y Cátering



¿Quiénes somos?

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

¿Qué ofrecemos?

ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ jnmartinavarro@gmail.com

☎ 680 58 13 12





Carlos Escorihuela Artola.

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

Impuesto turístico

En los últimos días estamos oyendo mucho el término “tasa turística”, pseudo impuesto instado por Podemos y Compromís, aprobado durante el debate de política general por las Cortes Valencianas con la abstención de PSPV-PSOE (socio de gobierno de los anteriores) y con los votos en contra del PP y Ciudadanos, y que pretende que el Consell lo implante durante el año próximo, con la única finalidad de gravar el Turismo de nuestra Comunidad.

El motivo aducido por Podemos es contribuir a mejorar las infraestructuras y el desarrollo del sector turístico. Compromís, por su parte, indica que todos los países europeos que son potencias en turismo la tienen y no supone ningún problema.

Lo cierto es que la realidad es muy distinta. El Turismo, en nuestra Comunidad, es un sector económico estratégico que representa el 13% del PIB y el 14% del empleo y genera 13,3% del total de los impuestos que se recaudan en este territorio, lo que representa más de 3.000 millones (con la tasa se quieren recaudar un máximo de 45 millones anuales). Con estos primeros datos, no parece muy buena idea gravar una actividad que genera estos números con un impuesto puro y duro que favorecerá solo la economía sumergida y el fraude porque grava exclusivamente el alojamiento hotelero reglado.

Lo cierto es que el turismo interno de la Comunidad representa el 30%, lo que indica, que al final, el 30% de los contribuyentes de este nuevo impuesto serán los propios ciudadanos valencianos en sus vacaciones. Y nuestros destinos españoles competidores como Andalucía, Murcia o las Islas Canarias no tienen este gravamen que penaliza la estancia de viajeros y aprovecharán, sin duda, nuestra debilidad para captar parte de nuestro mercado cautivo. Por otra parte, destinos extranjeros como Turquía, Egipto y Túnez ya han abierto sus puertas, deseando volver a hacerse con todo el mercado europeo que teníamos prestado y los grandes touroperadores europeos ya han advertido del efecto negativo y perjudicial de esta tasa en la comercialización internacional.

¿A qué gobierno se le ocurriría gravar la agricultura, la fabricación de coches o las aerolíneas que operan en nuestro territorio por daños medioambientales, teniendo en cuenta que el turista los produzca?



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

Restaurantes recomendados de la provincia.

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán



Pou de Beca

Restaurant & ESPAI CULTURAL OBERT

(Vall d'Alba)



Nicolás Barrera



De derecha a izquierda: Roberto Capdevila, productor de tomates; Ismael San Juan, presidente de la Cooperativa de Viver y de la IGP de Castellón; Miquel Barrera, padre y fundador del negocio familiar; Miguel Juan, de vinos del Barranc dels Cirers; Nicolás Barrera, actual propietario del Restaurante; Fernando Robres, ganadero ecológico; y José María Bañeres, productor de la Sènia del tio Lluís

Hoy nos desplazamos hasta la Vall d'Alba para visitar el Pou de Beca. A unos pocos kilómetros del centro del pueblo encontramos un lugar con un encanto especial. El restaurante está situado en una masía rodeada de naturaleza, entre olivos y almendros encontramos una tranquilidad que encaja perfectamente con el concepto del establecimiento. Nicolás Barrera, propietario del restaurante, es partícipe del proyecto "Slow food".

Desde hace años, apuesta por la filosofía de entender la comida como un placer, pero también como una toma de conciencia y de responsabilidad para con la tierra y la sociedad. Por ello, intenta acercarse y colaborar con los pequeños productores locales, recuperando productos autóctonos, artesanales y variedades singulares. Asistimos a una reunión con diferentes productores, como podemos observar en la fotografía (de derecha a izquierda): Roberto Capdevila es productor de tomates, Ismael San Juan presidente de la Cooperativa de Viver y de la IGP de Castellón, Miquel Barrera padre y fundador del negocio familiar, Miguel Juan de vinos del Barranc dels Cirers, Fernando Robres tiene una ganadería ecológica y José María Bañeres es productor de la Sènia del tio Lluís.

En Pou de Beca Restaurant & Espai Cultural Obert encontramos una oferta gastronómica donde destaca la cocina tradicional, con productos de temporada y de origen local o ecológico. Tanto el menú como los platos se pueden adaptar a opciones vegetarianas o veganas. Pero, no solo es un restaurante, ofrece también alojamiento rural y tienen una sala multifuncional donde se realizan exposiciones de arte, talleres y coloquios.

Nos invitan a sentarnos a la mesa para degustar algunos de sus platos.

Tomates de “penjar” y aceitunas partidas

Para empezar a abrir boca nada mejor que unas tostas de pan acompañadas con unos tomates de “penjar”, unos ajos y un excelente aceite de oliva virgen de variedad serrana, junto a un cuenco con aceitunas partidas.



Surtido de quesos de Castellón

Generosa ración de quesos de la zona, servidos atemperados y afinados cada uno de ellos. Empezando por el más suave y terminando con el de mayor sabor encontramos un queso de Les Coves con 4 meses de curación y de leche de oveja cruda; continuamos con un queso de Catí, con la corteza de romero y de leche de oveja; después, un queso de la Sierra de Espadán, de leche de cabra y terminamos con un queso de Almedijar, Peñablanca de leche de oveja. Todos los quesos acompañados por dos buenas mermeladas caseras: de higo y de tomate.

Ensalada tibia de tomates eco y salazones

Elaborada con tomate de “penjar” y dos tipos de tomates cherry, bacalao en salazón, olivada de aceituna negra y albahaca. Sorprende en boca la textura, el sabor y la temperatura de los tomates, que antes de servirlos se cocinan en el horno unos minutos con aceite de oliva, agua y tomillo. Riquísima ensalada que nos demuestra que no siempre tenemos que complicarnos para obtener un grandísimo plato.



Carrillera de ternera en carpaccio.

Carrilleras de ternera confitadas y laminadas, presentadas en forma de carpaccio. Acompañadas con una acertada vinagreta de encurtidos que le aportan frescura y acidez a una carne muy melosa. Terminada con unos dados de remolacha y rebozuelos.



“Fesols” del confit guisados con sepia

Utilizando como base una variedad de alubias autóctonas, las del confit, que ya apenas se producen y que han recuperado en Viver, encontramos este guiso, con aires marineros, donde la sepia y una excelente majada culminan este plato de cuchara de los que siempre te pedirías un poco más.

Revuelto de ceps

Huevos ecológicos, una seta excelente, como son los ceps. Hay un aporte graso del blanquet y todo el revuelto va acompañado por unas tostas de harina de trigo integral. La ecuación no puede fallar, y no falla.



Ñoquis de calabaza

De elaboración casera, con un sabor suave y un punto dulzón por la calabaza. Se acompañan con una untuosa salsa de queso de oveja guirra y se termina con unas lascas de queso de Benassal.



Pulpo a la brasa

Pulpo roquero de Grao, tostado y tierno. Acompañado por unas patatas, pimentón y ajoaceite. Buena cocción y al terminarlo en la brasa el aroma que desprende es muy agradable.

Rabo de potro a la cordobesa

Un clásico de la cocina tradicional española, aunque variando el rabo de toro por el de potro, de sabor muy similar, con una textura excelente y un punto de cocción perfecto, sin estar cocinado en exceso. Perfecta la salsa que la terminan con un poco de almendra.



Cordero al horno caramelizado con miel

Pierna de cordero cocinada en el horno, de forma tradicional, con un exterior dorado y caramelizado. Al primer corte podemos observar una carne rosada, jugosa y sabrosa que sorprende al comensal. Perfecta ejecución de un asado, que tantas veces encontramos reseco. Solamente por este plato merece la pena escaparse y visitar el restaurante.

Coca de higos con su helado y moscatel

Todavía es tiempo de higos y qué mejor para finalizar que un postre en base a este producto. Coca de higos acompañada con un helado casero aromatizado con un poco de vino moscatel.





Nicolás, Thais, Iván y Sonia, el equipo del Pou de Beca, son unos anfitriones amables, cercanos y acogedores. Desprenden pasión por lo que hacen, sensibilidad por la naturaleza y por la zona en la que se encuentran. Y es que al salir de este restaurante sientes que no solo has vivido una experiencia gastronómica sino que se despierta o acrecienta el sentimiento de valorar la tierra y sus productos.

- Carta de vinos -

“Slow food”, km. 0, natural, ecológico, próximo y diferente, eso es El Pou de Beca, y como no también su carta de vinos.

Carta escrita en su totalidad en valenciano, se divide en vinos de la zona, ecológicos, de microviña y naturales.

Realizada íntegramente por Nicolás, no sin antes catar cada uno de los vinos que la forman. Diferente y atípica, donde predomina el bodeguero local, y las variedades autóctonas. Solo se sale del producto local, si los vinos son naturales.

Tintos, naturales, blancos, rosados y espumosos, ese es el orden de la carta, en la que también incluyen cervezas artesanas, zumos ecológicos, cafés e infusiones.

Todos los vinos de la carta se encuentran a la venta en la tienda del restaurante.

Para nuestra comida, Nicolás, nos aconsejó un vino blanco "Beni", del Celler de la Muntanya, un proyecto de microviña en el Muro de Alcoi.

Un vino blanco con crianza, de las variedades malvasia, merseguera y garnacha blanca, con aromas frutales y florales, estructurado en boca, redondo y voluminoso.

En cuanto al tinto, el elegido fue, Barranc dels Cirers, de la I.G.P. Castelló, elaborado con las variedades garnacha, cabernet sauvignon y merlot, con 4 meses en bodega.

Aromas a fruta roja, con un toque potente de la cabernet, en boca es fresco y equilibrado.

Texto Carta de vinos: Félix Tejada

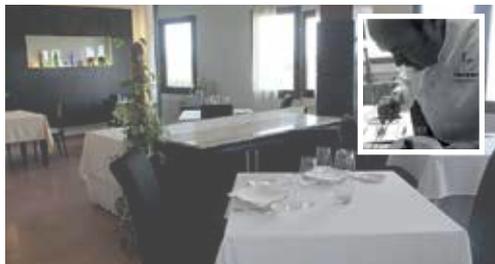
Pou de Beca Restaurant & Espai cultural Obert

Mas de Beca, 11. Vall d'Alba · Teléfono: 964 32 04 59

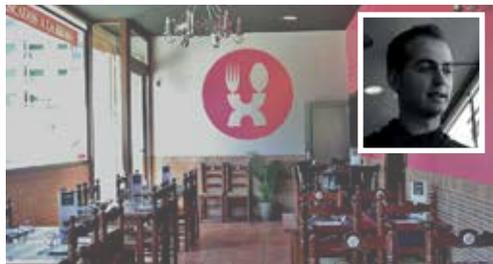
www.poudebeca.blogspot.com.es

Restaurants 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



iATAULA! Gastrobar (Castellón)
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00



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

Cobarde, gallina, capitán de las Sardinias



José Abad Prieto
Gerente de "El Colmado"

Este mes hablaremos de la reina de las conservas, las sardinias. Las latas de atún son, tal vez, las conservas mas habituales en nuestras despensas, pero.... Cuando un ilustrador piensa en una lata ¿qué dibuja?. Cuando estas preparando una mochila para el camino de Santiago, o ante un inminente ataque zombie, ¿qué metes dentro?, ¿de qué son esos bocadillos de domingo para ver el fútbol?, exacto, unas ricas sardinias en aceite de oliva, o con tomate, o picantes, o con salsa teriyaki o.... ¿pimienta verde? ¿salsa de vino? ¿al limón? ¿escabeche?, pues sí, porque ademas las sardinias son una de las conservas de las que más variedades y aliños existen.

- *Hombre, con salsa Tapenade, no creo.*
- Sí, también existen con esa deliciosa crema francesa de aceituna negra.
- *Venga ya... increíble.*
- Pues si esto te sorprende, ni te imaginarás que si son en aceite de oliva y están caducadas mejor.
- *¿Cómo?*

Sí, si la lata no ha sufrido ningún daño y está bien conservada, unas sardinias caducadas desde hace 10 ó 15 años son una auténtica delicia, ya Vyvyan Holland, hijo de Oscar Wilde lo sabía bien, ya que organizaba auténticos festivales para degustarlas. Incluso algunas marcas francesas ya las envasa indicando la añada de las mismas, como si de un buen Burdeos se tratase.

Las Sardinias no solo están deliciosas, sino que también tienen un alto valor nutritivo, por ejemplo son una fuente de calcio, lo que las hacen ideales para los que no les gustan o no toleran la leche, y tambien son ricas en omega-3 vitaminas D y B12, hierro, selenio y fósforo.

Si algún día pasáis por Logroño y os gusta el picante no dudéis en visitar "El Soldado de Tudelilla" y pedir uno de sus míticos bocadillos de sardinias con guindillas riojanas, pero hasta entonces os dejamos con la receta de la Tosta de Sardinias al pesto la cual también podréis disfrutar en la taberna El Colmado de Castellón.

Ingredientes para el pesto:

- 50 gr. albahaca
- Aceite de oliva VE
- 50 gr. queso Pecorino rallado
- 1 diente de ajo
- 15 gr. de piñones
- Sal y pimienta

Resto de ingredientes:

- Pan de hogaza
- Sardinias en aceite de oliva
- Tomate seco en aceite

Receta:

Para el pesto en un mortero machacamos, el ajo, los piñones, la sal y pimienta, una vez creada una pasta añadimos y machacamos poco a poco la albahaca previamente lavada, añadimos poco a poco el queso, y al final el aceite al gusto, removiéndolo hasta alcanzar la densidad deseada. Tostamos una rebanada de pan untamos el pesto, solo nos falta añadir las sardinias y coronarlas con unos tomates secos.



Hora d'esmorzar



BAR GARGALLO

(Castellón)

Comer bien a la hora del almuerzo es fácil en la provincia de Castellón, pero almorzar muy, pero que muy bien ya es un poco más complicado. Bar Casa Gargallo, en la Avda. Villarreal, 96 (frente campos deportivos Gran Vía) es uno de esos establecimientos que juegan en la champions a la hora de elegir bar para almorzar.

Buenos productos, magnífica elaboración en cocina, buen servicio, espectacular terraza y precios ajustados son las credenciales que definen este establecimiento como uno de los grandes a la hora del almuerzo.

Raquel y Oscar tienen claro que el éxito está en la excelencia; es la diferencia entre lo mundano y lo divino, entre el comer bien y la excelencia.

Embutidos de Teruel de primerísima calidad, conejo con patatas, manitas de cerdo, pulpito del Grao de Castellón y guisos caseros, entre otros, son los platos que podemos degustar en este bar que, como hemos dicho, cuenta con una de las mejores terrazas de la provincia.

Sin duda, un establecimiento a visitar para aquellos amantes del almuerzo, eso sí, sin prisas, porque aquí, además de almorzar muy bien, se puede degustar uno de esos carajillos que dejan a uno en el cielo.

Si se elige el sábado para almorzar, mejor reservar llamando al 964 21 40 36, por si acaso.

Bar Gargallo

*Avenida Villarreal, 96. Castellón
(frente campos deportivos Gran Vía)
Teléfono: 964 21 40 36*



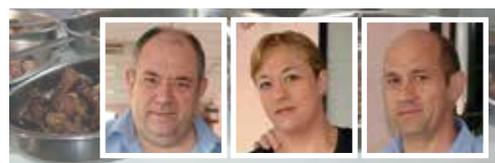


Los que ya hemos visitado

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



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



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 – Rest. CaixAlmassora (Almassora)
C/ Trinidad, 20 - 964 56 00 36



Alcovi blanco



David Sanjuan

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Aunque cuando pensamos en vinos de la provincia de Castelló nuestra mente tiende a trasladarse al triángulo formado por Benlloch - Les Useres - Vilafamés no deberíamos olvidar, por tradición, calidad de sus vinos y número de bodegas, la zona situada a la orilla del río Palancia alrededor de Segorbe y sus localidades colindantes. En este sentido, el vino que reseñamos para el mes de noviembre es una pequeña joya que esconde la vertiente sur de la Sierra de Espadán en la localidad de Almedijar: el Alcovi blanco.

Bodegas Alcovi empieza su andadura a principios del presente milenio cuando tres familias de Almedijar deciden plantar viña en parcelas anteriormente destinadas a otros cultivos. Actualmente elaboran siete referencias y en sus vinos se traslada el paisaje del entorno exclusivo del Parque Natural de la Sierra de Espadán y el terreno de "Rodenó" (arenisca y pizarra roja) característico de la zona.

El Alcovi blanco es un vino joven elaborado mayoritariamente con la variedad Sauvignon Blanc que se complementa con la Castellana y Planta fina (probablemente nombres en la zona para la Airén y Macabeo, respectivamente). Estas dos últimas forman parte del patrimonio etnológico y enológico de la provincia ya que se trata de viñas viejas (más de 60 años) de distintas parcelas que están situadas en los márgenes de los campos de olivos que se plantaban para evitar la escorrentía y dar más estabilidad a las paredes de piedra seca. Una vez en bodega se elabora el vino mediante fermentación espontánea con las levaduras originarias de las pieles de la uva.

En su añada 2016 es un vino fresco, seco y a la vez complejo. Tiene un bonito color amarillo claro y cuando lo olemos encontramos claramente notas vegetales (espárrago verde, hierba) y cítricas (limón) y tal como se va abriendo van surgiendo las notas a fruta blanca (piña) y confitería (piruleta de frutos rojos). Al beberlo llena la boca con todos sus matices dejando una sensación de sequedad y acidez persistente que refrescan trago a trago, lo cual augura una evolución en botella muy interesante durante al menos 2-3 años.

Este vino se adaptará perfectamente a situaciones de chateo y aperitivo por su frescor y también acompañando a ensaladas y entrantes ligeros. Pescados y mariscos crudos, a la plancha y hervidos también serán buenos compañeros para este vino así como carnes blancas y verduras a la parrilla.

Precio medio: 6,50€

5 cosas que quizás no conocías de la destilación



Yeray Monforte

Barman

Los orígenes de la alquimia se remontan en Grecia hacia el año 300 a.c. Su mayor esplendor en la antigüedad se alcanza en Alejandría entre los años 200-300 d.c. siendo posiblemente en esta época cuando se inventa el alambique. Las pruebas documentales llegaron con los árabes

y los aparatos que utilizaban para la destilación en el siglo VIII, donde se registra el primer documento histórico sobre la destilación de vinos.

La expresión “ponerse ciego” cuando uno se encuentra en estado de embriaguez, viene del proceso de destilación que en la actualidad elimina las cabezas y las colas (el líquido resultante al principio y al final de la destilación tiene componentes nocivos para el ser humano) pero que antiguamente no se desechaban y uno de los efectos que producía era la ceguera temporal.

Muchas destilerías compran el alcohol a una alta graduación alcohólica ya destilado hasta en 2 ocasiones, y lo destilan una vez más con los botánicos (en el caso de la ginebra) vendiéndolo como “tridestilación”. Las marcas no están obligadas a explicarlo, ni siquiera a poner que el alcohol base que utilizan como en el de remolacha, es el más barato.

El proceso de destilación siempre produce un líquido cristalino, se le da color añejando en barrica, y en la mayoría de casos se le añade caramelina para estandarizar la producción. En destilados blancos con los famosos vodkas y ginebras de colores, después de la destilación se maceran en frutas o especias, o se añaden colorantes artificiales, sin apenas ninguna regulación.

El alcohol y el tabaco se considera contrabando, y lo controla la agencia tributaria, cada botella que se embotella en España de gin se les paga 2,65€, y para poder abrir una destilería hay que poner un aval de 100.000€. Cada vez que se termina de destilar, un técnico de la agencia tributaria encadena los controles hasta el siguiente uso del mismo. Como curiosidad según la capacidad de la botella en nuestro país el precinto tiene un color u otro: marrón de 0,5 litros, azul de 0,7 y rojo de 1,0.



YA ESTÁ **AQUÍ** EL

2^o CONCURS
provincial de
CUNA **FAMILIAR**

Entra en:

www.castelloturismeigastronomia.es

rellena las Bases y participa en el
Concurso Gastronómico más popular de nuestra provincia

¡¡Ah!!... Y todos los concursantes tienen premio

Aitana Vicente

disfrutó de su premio en El Faixero

Segundo galardón del
"I Concurs Provincial de Cuina Familiar"

El hotel rural El Faixero, en Cincorres, abrió sus puertas para hospedar a la niña Aitana Vicente Navarro, ganadora del segundo premio del "I Concurs Provincial de Cuina Familiar", que junto a sus padres y hermano disfrutó de un merecido premio: la estancia gratuita de un fin de semana en este elegante y confortable establecimiento hotelero, todo un referente en la comarca de Els Ports.

Aitana y su familia, residentes en Benicàssim, pudieron vivir unos días de descanso y diversión en este excelente alojamiento, que auna modernidad y tradición en los dos ambientes que se han creado. Así, tuvieron la oportunidad de hospedarse en una de las amplias habitaciones totalmente equipadas y aprovechar los numerosos servicios que oferta El Faixero. También aprovecharon este tiempo en familia para descubrir la población de Cincorres y sus tesoros, tanto naturales como arquitectónicos. Cabe destacar el Museu de la Faixa, donde se explica cómo se fabricaban "les faixes" y se distribuían por toda España. Precisamente, el hotel El Faixero recuerda este oficio y por eso la tradición y la historia están muy presentes en todo el establecimiento.

Por otra parte, la tradición y la modernidad también se unen en una cocina elaborada que pudo probar la familia Vicente-Navarro durante su estancia. Y es que a la experiencia de 30 años en los fogones se suma el espíritu innovador que permite ofrecer una variada carta en la que se pueden encontrar sabores tradicionales y recetas con las nuevas tendencias. Sin duda, Aitana vivió una experiencia única que recordará toda su vida. ¡Enhorabuena!

Por otra parte, la revista **Turisme i Gastronomia de Castelló** ya ha convalidado el "II Concurs Provincial de Cuina Familiar", en el que podrán participar todos los alumnos de la provincia que están cursando los estudios de Primaria, donde todos los participantes tienen premio. Las bases ya están publicadas en www.castelloturismeigastronomia.es. Además en esta página podrás ver un vídeo promocional en el que se muestran las mejores imágenes de la final del "I Concurs de Cuina Familiar".



La niña Aitana Vicente, acompañada por su familia, junto al propietario y gerente del Hotel El Faixero, Joaquín Deusdad



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles.

La atención al cliente

El servicio personalizado

La restauración está llena de virtudes, pero hay una que estadísticamente sobresale por encima de las demás cuando el cliente toma la decisión de volver a visitarnos. Esta no es otra que el trato recibido y como se ha sentido durante su estancia en nuestro local. Del 100% de los componentes que influyen en su elección, la atención al cliente es en la que deposita mayor importancia.

La atención es la capacidad de aplicar los sentidos y la inteligencia a la percepción de las cosas y es un acto que muestra que se está atento al bienestar o seguridad de una persona o muestra respeto, cortesía o afecto hacia alguien. Cuando haces esto, en ese mismo momento, lo mismo se te está dando a ti. Desde que empieza su contacto con nosotros, sea por una llamada de teléfono, o ya en el local, el cliente nos está evaluando.

Más aún cuando éste dispone de información del lugar, por el boca-oreja, redes sociales... Esto genera unas expectativas las cuales están puestas en nosotros.

¿Cómo estar a la altura de sus expectativas?

Manteniendo en todo momento tu calidad, con honestidad y humildad, prestando la atención debida con el fin de anticiparte a sus necesidades. Éste acto diferencia un buen servicio involucrado y personal a un servicio sin más. Cuando nos anticipamos a las necesidades del cliente, éste se siente atendido, porque le hemos prestado atención y esto no pasa desapercibido.

Personalizar el servicio es tendencia, el cliente cada vez huye más de restaurantes masificados, con ruidos ensordecedores, los cuales hacen que cueste seguir una conversación, los platos y las bebidas suelen tardar, y ya saben el dicho de que “el que espera desespera”.

Por el contrario se están creando pequeños restaurantes, humildes y sencillos, con capacidades reducidas y sin ansias de ganar dinero a lo loco, más bien son realizaciones personales, como forma de vida las cuales ven primero a las personas que el dinero que llevan en sus carteras, por suerte esta tendencia viene para quedarse y quien no priorice el servicio verá reducir sus comensales.

Apostar por tener un buen servicio en sala, cada vez es más valorado y marca las diferencias en la percepción de calidad del cliente. Es el elemento decisivo para fidelizarlo.

La profesionalización en las salas duplica las ventas, defienden cocinas difíciles y poco entendidas, gestiona un grupo humano y sus emociones, es capaz de empatizar con el cliente en la medida que cada mesa así lo requiere, es el elemento vertebrador de todo lo que ocurre en un restaurante y por último, una sala bien gestionada genera rentabilidad.

¡¡¡Apuesten por la sala!!!



Foto sacada del libro “Host (La importancia del servicio en sala)” de Abel Valverde

NUEVO VOLKSWAGEN ARTEON

Llama la atención,
lo mires por
donde lo mires.



Auto Real
Vila-real

Camí Travessa, 26 Vila-real
964 52 01 58
www.auto-real.net



Demetrio de trufa Benassal

Des de 1962

La trufa es puro aroma. El valor de la trufa está en su característico perfume, especialmente el de la trufa negra, "tuber melanosporum", la variedad más cotizada en el mercado. Y es que la cocina de todo el mundo se rinde a su inconfundible olor. Crudas o cocidas, cortadas en lámina, rodajitas o dados; en forma de jugo o fumet de esencia, la trufa se ha convertido en un producto cada vez más valorado en la gastronomía internacional.

En este ámbito, la provincia de Castellón se ha convertido en uno de los principales productores de España de trufa negra de gran calidad. Su temporada comienza a finales de noviembre o diciembre, cuando arrecia el frío, y se extiende aproximadamente hasta marzo. Las condiciones medioambientales del noreste de la provincia, por la composición de su terreno, altitud y climatología, convierten el interior castellonense en un territorio privilegiado para el desarrollo de la trufa de invierno.



Precisamente en este territorio y concretamente en el municipio de Benassal, nació Demetrio Trufas de Benassal, una empresa familiar pionera en la Comunidad Valenciana en su comercio, así como el de las setas silvestres y en la fabricación de conservas.

Además, ofrece productos elaborados con trufa y otros autóctonos de Benassal. Completan el catálogo una gama de utensilios empleados para profesionales del mundo de la truficultura y la restauración.

Desde Demetrio Trufas de Benassal se destaca que la trufa de la comarca del Alto Maestrazgo se distingue por su sabor y, ante todo aroma. "De excelente calidad, se puede adquirir fresca, en temporada, y congelada o en conserva, fuera de ella", afirman desde la compañía. Además, en temporada, Demetrio Trufa de Benassal, dispone de setas silvestres frescas. "El resto del año, ofrece las mismas variedades de hongos, congelados y deshidratados", añaden. Este empresa familiar garantiza la comercialización de las trufas y el resto de productos desde el campo hasta el consumidor, sin intermediarios. Además, en su compromiso con la conservación del medio ambiente, utiliza siempre la mínima cantidad posible de embalajes fáciles de reciclar.

Productos

El producto estrella es la **trufa negra fresca** (*Tuber Melanosporum*), es de temporada, la recogen ellos mismos y en el ámbito gastronómico es muy apreciada...

Trufa negra congelada

Trufa de verano fresca

Trufa de verano congelada

Setas deshidratadas

Productos de Benassal

Demetrio Trufa de Benassal

Av. Albocàsser, 2, Benassal · Teléfono: 688 91 12 32

www.demetriotrufadebenassal.es

info@demetriotrufadebenassal.es





Guisado de patatas con caracoles

Este plato es típico de algunos pueblos de montaña. En Algimia lo suelen llamar “Guisado de Monte” y lo hacen de la siguiente manera:

Ingredientes: 1 k. de patatas, 1 tomate maduro, una cebolla mediana, 2 dientes de ajo, 4 docenas de caracoles (si son de montaña mejor), aceite, 1 litro de agua y sal.

Elaboración: Preparamos los caracoles bien limpios y engañados para que la carne quede fuera y los herviremos 15 minutos. Pelaremos y cortaremos las patatas a trozos grandes. Rallaremos la cebolla y el tomate y cortamos los ajos. En una cazuela de barro calentamos el aceite. Sofreímos el ajo y la cebolla y un poco antes de dorarse añadimos el agua. Cuando ésta comience a hervir, pondremos las patatas y la sal dejándolas cocer a fuego lento.

Cuando las patatas estén casi cocidas añadiremos los caracoles, corregiremos de sal y dejaremos cocer 10 minutos más.



Salsa bechamel

La aparición de una cocina aburguesada y más sofisticada a lo largo de los siglos XVIII y XIX en nuestras comarcas hizo que aparecieran salsas, que por ser de uso común en muchas casas podemos decir que hoy forman parte de nuestra cocina, como la mayonesa, la bechamel o el salpicón de tomate.

Ingredientes: 1 cucharada de manteca, 1 cebolla, 2 cucharadas de harina, aproximadamente 1/2 litro de leche, sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Elaboración: En un recipiente fundiremos la manteca y la calentaremos. Añadiremos la cebolla rallada y la freiremos sin que se dore. Añadiremos la harina que coceremos con la cebolla. Después sin parar de remover iremos tirando la leche poco a poco, bajando el fuego al mínimo hasta que adquiera el punto cremoso deseado. Salaremos y le añadiremos un pellizco de pimienta y un poco de nuez moscada rallada.



Ternasco, muslo o espalda de cordero o cabrito con trufa



Ingredientes: 4 muslos o espaldas, 8 dientes de ajo, perejil, 2 trufas negras, aceite de oliva y dos copas del brandy en que se ha conservado la trufa, sal y una cucharada de manteca.

Elaboración: En un mortero haremos la picada de ajos, perejil y la trufa. Cuando esté picado añadiremos el brandy de la trufa y lo removeremos todo bien. Antes habremos encendido el horno a una temperatura alta. En un recipiente o cazuela refractaria, previamente untada de manteca, pondremos la carne con unos cortes y la

regaremos con un buen chorro de aceite. Salar y empearar. Bajaremos la temperatura del horno a unos 180 °C. Pondremos la cazuela y dejaremos que cueza lentamente. A medio cocer, daremos la vuelta a la carne y con frecuencia la iremos regando con el propio jugo.

Si vemos que se queda seca, podemos añadirle un poco de agua o vino. Cuando ya esté casi cocida, con la ayuda de una cuchara, iremos regando toda la carne con la picada de ajo, perejil, trufa y brandy, dejándolo unos 20/25 minutos más antes de sacar del horno.



Merengue

El merengue es un pastel que siempre ha hecho disfrutar a los niños. Antiguamente, las madres, después de cocinar o hacer los dulces en las festividades más destacadas, con las claras de huevo que sobraban hacían los merengues, aprovechando que el horno estaba encendido.

Se hacen de la siguiente manera: se suben las claras muy duras a punto de nieve y el azúcar lo añadiremos en forma de almíbar; aunque también se puede hacer añadiendo directamente el azúcar. Después lo pondremos sobre papel de estraza o en barquitos de papel y hornaremos.

Por cada clara que montemos, añadiremos más o menos una cucharada sopera de azúcar.



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

CIRSION 2015

Bodegas RODA, D.O. Ca. Rioja



Felix Tejada.

Director Gerente de diVino

A finales de los ochenta algo se estaba moviendo en el sector vitivinícola español. Una nueva generación de gentes del vino fluía por las distintas regiones vitícolas. Fue en ese momento cuando Mario Rotllant y Carmen Daurella llegaron a La Rioja con la firme intención de crear un proyecto que aportara algo nuevo al mundo del vino.

Comienza entonces una aventura apasionante, ambiciosa, exigente e inédita: su nombre es Bodegas RODA.

En La Rioja, donde parecía que todo estaba hecho, en el barrio de la Estación de Haro, donde tantas páginas de oro se habían escrito en el último siglo, en un balcón que se asoma a uno de los meandros del río Ebro, allí comenzó la aventura.

Que mejor forma de personalizar un proyecto que dándole como nombre las 2 primeras letras de cada apellido, RO-DA.

Los primeros tiempos fueron de contactos y pruebas. En el año 91 se forjó la filosofía.

Un equipo técnico sobredimensionado fue la mejor solución para posicionarse en la cabeza de las expertas bodegas Riojanas en un plazo corto de tiempo.

Sólo variedades autóctonas de uva tinta, Tempranillo, Garnacha, Graciano. Respeto absoluto a la añada, nunca se utilizan vinos de otros años para uniformizar o refrescar una cosecha.

Sólo vinos elaborados en casa, nunca se compran vinificaciones de otras bodegas.

Vinos que arranquen las entrañas del viñedo, suelo, clima, paisaje, hechos para disfrutar.

Sin prisas para obtener resultados económicos pero con la meta fijada en ser con el tiempo una de las referencias entre los grandes vinos del mundo.

El control de una veintena de pagos vitícolas distribuidos en los mejores ecosistemas de la zona de los cuales cada año se vinifican los 17 mejores.

El empleo de viñas viejas como garantía de la mejor calidad del tempranillo y la garnacha.

Un sistema de valorar las uvas de los proveedores como nunca había existido.

La vendimia en pequeñas cajas, la primera mesa de selección que se instaló en Rioja.



La vinificación en tinas de roble francés con control de temperatura.

La crianza en barricas de roble francés 100%.

La vocación investigadora que permite liderar proyectos internacionales a través de un activo departamento de I+D+i.

Todo ello para elaborar grandes vinos, y entre ellos un vinazo, CIRSION.

Observaron, en el año 1995, que algunas cepas producían uvas cuyo sabor era muy diferente al de las plantas de alrededor. Mientras la sensación habitual de la cata de una uva es de fruta fresca, ácida y dulce, se encontraron que en estos casos la sensación era de plenitud, de volumen, registros más próximos a un vino que a una uva.

Este descubrimiento hizo reflexionar sobre la causa del fenómeno y les llevó a estudiar si era repetible a lo largo de los años y en otros viñedos.

Comprobaron que había cierta predisposición en algunas plantas a que se repitiera, pero además de la genética y de su microclima, también influía el efecto de la añada meteorológica.

Comenzaron a pensar que este fenómeno podía estar ligado a un nivel alto de polimerización de taninos en la propia uva, cuando lo habitual era creer que la unión de unos taninos con otros se producía en el proceso enológico y principalmente durante la crianza en bodega.

Si esto era cierto, las cepas estaban jugando un papel sustitutivo de la crianza y pensaron que elaborando por separado estas uvas conseguirían un vino de enorme sedosidad y evitarían que la madera robara parte de su riqueza frutal.

El año 1997 se elaboró el primer CIRSION, que no salió al mercado y comprobaron que con una corta crianza, alcanzó un nivel de sedosidad increíble y una complejidad frutal fuera de lo común.

El siguiente paso fue identificar visualmente los síntomas de las plantas y formar un grupo de vendimiadores capaces de detectarlas.

Cada año, en vendimias, se recorren algunos de sus viñedos buscando esta curiosa rareza natural y así, una entre mil, se recogen las uvas de CIRSION.

CIRSION 2015

Elaborado con las variedades tempranillo (86%) y graciano (14%), con unas cepas en selección clonal de pequeñas parcelas de viñedo viejo al hilo de sus estudios sobre la polimerización de los taninos y antocianos en la propia uva.

Fermentación en tinas de roble francés con control de temperatura. Maloláctica en barricas de roble francés, con una crianza de 8 meses en barricas de roble francés 100% nuevas.

Se estabiliza por métodos naturales; clarificación con clara de huevo.

Su color es profundo y vivo.

Con una impresionante intensidad aromática, hay frutas de todas las gamas, predominan las negras, pero también aparecen notas rojas muy frescas. Casis, arándano y frambuesas. Tierra húmeda y mineralidad. Sucesivas capas de aromas magníficos.

En boca es amplio, voluminoso, lleno de frutas, especias y sobre todo de elegancia y frescura.

Muy largo y placentero.

Su precio, alrededor de 150,00€/bot.





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

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

Un otoño lleno de sabor en las panaderías tradicionales

El otoño en Castellón tiene un sabor delicioso. Es tiempo de calabaza, de frutos secos, de pan artesano... por eso las panaderías artesanas del Gremi de Forners se convierten en punto de encuentro de quienes quieren disfrutar de la gastronomía tradicional en esta época del año. En ellas podemos encontrar los mejores 'panellets' y huesitos de santo con los que dar la bienvenida al mes de noviembre. Y es que las panaderías del Gremi ponen año tras año los mejores dulces de Todos los Santos al alcance de las familias castellonenses porque, tal y como explica el maestro mayor, José Miró, "están elaborados con ingredientes de la tierra de primera calidad y de manos artesanas, así que es una alegría brindárselos a nuestras familias".





Además, este año los artesanos han celebrado la festividad de Todos los Santos con muchas sorpresas, ya que han sumado a sus escaparates novedosos 'panellets', galletas y magdalenas de formas y colores relacionadas con Halloween para agasajar a los pequeños de la casa.

Junto a estos productos, los castellanenses y visitantes pueden disfrutar ya en los hornos del Gremi de Forners de los productos más deliciosos ligados al invierno y a la celebración de la Navidad, como los deliciosos 'patissets' rellenos de calabaza, cabello de ángel o boniato; la coca de Castelló, la "coca de Taronja" o la "coca de poma", además de un increíble elenco de panes artesanos para alegrar nuestras mesas cada día.

Y es que está en la idiosincrasia del Gremi ofrecer a los castellanenses lo mejor de su saber hacer artesano. Por eso, el colectivo ha celebrado recientemente el Día Mundial del Pan Artesano regalando bocadillos de auténtico pan tradicional a los castellanenses que se han animado a donar sangre. Todo ello en una jornada en la que también ha llevado a cabo su convención anual, con el tradicional homenaje a la Mare de Déu del Lledó, y el respaldo de más de 100 profesionales, autoridades y representantes del empresariado castellanense.





50 años con mucho gusto

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 PRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA KRÜGER LA GULA McCain

El pez espada en nuestro menú



Su textura y sabor suave identifican al pez espada, un pescado azul, de carne blanda y sin espinas, muy versátil en la cocina. Preparado a la plancha, frito con poco aceite, al horno, cocinado con diferentes salsas... siempre queda delicioso. Incluso se puede hacer empanado, con muy buen resultado. Aunque es común llamarlo por el nombre de pez espada, también recibe otras denominaciones como emperador. Sin embargo, hay que tener en cuenta, que la denominación de “emperador” se corresponde también con otra especie de pescado totalmente diferente.





En nuestra dieta mediterránea se recomienda consumir pescado azul, al menos, una o dos veces por semana ya que sus grasas, aunque son de origen animal, tienen propiedades similares a las de origen vegetal, a las que se le atribuyen propiedades protectoras de enfermedades cardiovasculares. En muchas ocasiones, el pez espada o emperador se presenta como un producto ideal para los que no suelen comer mucho pescado, ya que su aspecto y textura recuerdan mucho a la carne animal. Por eso puede resultar sencillo incorporar el pez espada o emperador en el menú familiar, ya que además de ser tierno y jugoso, si se cocina ligeramente para que no quede reseco, gusta tanto a los adultos como a los niños. En cuanto a sus valores nutricionales, tanto el emperador como el pez espada son pescados con poca grasa -menos de un 4%-, al margen de tener por sí mismos un sabor con cierta intensidad que no hace necesario añadir sal.

Para preparar el pez espada a la parrilla o plancha hay que calentarlo mucho la parrilla y barnizándola ligeramente con aceite de oliva virgen extra, dejando que se doren los filetes un minuto por cada lado. El pescado queda así jugoso y lleno de sabor.

La técnica del horneado también es buena para cocinar el pez espada o el emperador, pero recordando siempre que las cocciones tienen que ser muy breves para evitar que quede seco. Para aliñarlo, se puede freír ligeramente un diente de ajo picado y añadir zumo de limón y perejil, sirviéndolo por encima del filete de emperador tras un horneado de un par de minutos.

Por otra parte, en tacos se puede introducir en la fideuá. Los guisos son también excelentes para cocinar el pez espada. Una de las recetas es elaborar una salsa verde con ajo, perejil, vino blanco y caldo de pescado y, cuando esté lista, incorporar el pescado y darle una leve cocción.

Asimismo, la ultracongelación es la forma más habitual de conservación de este pescado, con total garantía de calidad. Y es que el continuo perfeccionamiento de las técnicas de congelación permite preservar el valor nutricional de los alimentos, retrasar su natural degradación y evitar el crecimiento en ellos de numerosos microorganismos patógenos. Primordial, nunca romper la cadena del frío.

El pan y sus mil sabores...



Una de las delicias de nuestra gastronomía es el pan artesano. Si bien es cierto que hasta hace poco casi nunca se oía hablar del pan en los recetarios de cocina más selectos o en los foros gastronómicos, en la actualidad está recuperando protagonismo y respeto tanto por parte de los restauradores como de los propios panaderos. Incluso, se reinventa el concepto de pan para dejar de ser el mero acompañante de un plato de comida. El Centre de Turisme (CdT) de Castellón ha dado la oportunidad a sus alumnos de conocer más sobre este tradicional producto y de la gran diversidad de sabores y texturas, de la mano del Maestro Pastelero Juanjo Padilla, que durante sus más de 30 años de oficio ha conseguido hacerse un nombre entre los más importantes cocineros de postres de España.

Salado o dulce, el pan puede tener una variedad tan extensa como irresistible. Regaliz con cerveza negra; chocolate y frambuesa o cocido, son algunos de los sabores con los que Juanjo Padilla sorprendió a los estudiantes del CdT, que tomaron buena nota de las lecciones y consejos que les ofreció. El maestro pastelero logró fusionar una elaboración artesanal del pan, con ingredientes naturales y sabores de siempre. Así, durante el curso del Centre de Turisme de Castellón ofreció las bases teóricas para elaborar un buen pan y dejó que los alumnos se mancharan las manos de harina para aplicar los conocimientos aprendidos, además de preparar un completo recetario de panes: "Pan de chocolate y frambuesa"; "pan de regaliz con cerveza negra", "Pan con albahaca, queso y chocolate"; "pan de cocido", "Pan con chorizo y vino", "Nueces y queso", "Pan hojaldrado con sésamo negro" y "pan de chapata con olivas arbequinas y cebolla".

Con este curso del CdT se evidenció el amplio mundo de posibilidades que ofrece el pan en la cocina, eso sí, elaborado siempre con ingredientes naturales y sin aditivos.





Pan de cocido

Ingredientes:

1 Kg. de harina de pan
15 gramos de sal
30 g de levadura
100 g de chorizo
100 g de morcilla
100 g de tocino
550 g de caldo de cocido
9 g de mejorante

Elaboración:

Poner a amasar la harina con caldo y sal. Cuando falten cinco minutos de amasado ponemos la levadura, el chorizo, morcilla y tocino. Dejamos reposar durante 30 minutos y formamos. Fermentamos durante una hora y media y cocemos a 200° durante 20 minutos si son piezas pequeñas. Si son piezas grandes de 35 a 40 minutos.

NM **nidorimedia**
www.nidorimedia.com

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



Carreras BTT Montaña



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

 www.nidorimedia.com

 hola@nidorimedia.com

 605620077

 vimeo.com/nidorimedia

 facebook.com/nidorimedia

 twitter.com/NidoriMedia



Vía Ferrata

el mundo a tus pies

Las montañas de la provincia de Castellón seducen cada vez a más visitantes, atraídos por la aventura y la práctica de deportes y actividades ligadas al disfrute de la naturaleza al aire libre. Y una de esas formas de descubrir nuestro entorno es el recorrido que ofrecen las Vías Ferrata, a medio camino entre el senderismo y la escalada, que permite iniciarse en los deportes de aventura, así como disfrutar de espacios naturales y vistas panorámicas sorprendentes.

La "escalada" de Vías Ferrata vive hoy en día un auge. Peldaños, escalas, cuerdas, pasarelas, etc... instaladas previamente posibilitan el ascenso por paredes y macizos rocosos. Las Vías Ferrata son itinerarios equipados, ya sea con sencillas clavijas, pasamanos y grapas o sofisticados puentes y tirolinas que facilitan la experiencia de trepar una pared rocosa y llegar a zonas de difícil acceso para senderistas o para aquellos que no están acostumbrados a la escalada. La seguridad la proporciona un cable de acero instalado en toda la vía así como el arnés y mosquetones especiales que aseguran al aventurero en caso de caída.

En Castellón existen en activo numerosas Vías Ferrata por descubrir en l'Alcora, La Serra d'en Galceran, la Serra d'Espadà, Soneja, Villahermosa del Río y Chert, entre otros. La última en incorporarse a la lista es la Vía Ferrata "La Cantera", en La Vilavella, hace tan solo unos meses, con un recorrido de 130 metros, que salvan un desnivel de 100 metros. Todas estas Vías Ferrata se clasifican según su dificultad en diferentes categorías, tanto para aquellos que quieran iniciarse en esta disciplina como para los expertos.

Ante todo es una actividad que ofrece vías de distintos niveles y para todas las edades. Aunque antes de empezar es necesario conocer las técnicas adecuadas y aprender a manejar un material específico. Por eso, aunque no hace falta tener grandes conocimientos de escalada ni un físico envidiable para practicar este deporte, se aconseja a los principiantes ir acompañados de un guía especialista o buscar una empresa especializada para disfrutar lo máximo de esta actividad de aventura y evitar posibles accidentes. Abstenerse, eso sí, todo aquel que tenga una mínima sensación de vértigo.

Foto:
SARGANTANA

RH | PORTOCRISTO

Hotel Boutique * * * * (Peñíscola)



La pequeña península amurallada y coronada por el Castillo del Papa Luna es, sin duda, la imagen más identificativa de Peñíscola, también conocida como "Ciudad en el mar". Una vista única que se puede disfrutar desde el Hotel RH Boutique Portocristo, un elegante mirador desde el que contemplar esta fortaleza templaria datada del año 1307 y convertida en una torre vigía inexpugnable, rodeada de un conjunto de murallas que protegen la ciudad antigua, llena de estrechas y empinadas calles, de trazado irregular, que van girando hasta llegar al castillo.



Emplazado en primera línea de playa, el Hotel RH Boutique Portocristo se presenta como un alojamiento de cuatro estrellas, moderno y elegante a la vez que confortable, donde poder relajarse frente al mar, en el entorno mágico que ofrece la ciudad de Peñíscola, con sus 17 kilómetros de litoral: Por un lado las largas playas de arena que se prolongan hacia el norte; y por otro, las cada vez más agrestes y naturales playas y acantilados medios que se encuentran hacia el sur, en la cercana Serra d'Irta.

Las instalaciones del Hotel en Peñíscola RH Boutique Portocristo destacan por una cuidada estética y gran variedad de servicios que hacen disfrutar al visitante de una escapada de fin de semana o unas vacaciones únicas. Así, cuentan con un Restaurante-Bufferet de cocina tradicional mediterránea, menú especial tanto para diabéticos como para celíacos, así como platos cocinados 'en vivo'. En la cafetería y heladería del Hotel se puede degustar un delicioso helado, un sabroso aperitivo, snack o bebida, al tiempo que contemplar unas maravillosas vistas al mar y al castillo del Papa Luna, que también se puede disfrutar desde la piscina y la Terraza Chill-Out.





El diseño contemporáneo y el buen gusto priman también en la decoración de sus habitaciones, la mayoría con terraza, luminosas y perfectamente equipadas para el descanso y el confort, con baño completo, calefacción, aire acondicionado, teléfono, caja fuerte, T.V. vía satélite, mini bar y Wifi gratuito.

El bienestar está totalmente garantizado en el área Wellness (jacuzzi, sauna, baño turco, etc...) del Hotel RH Boutique Portocristo, que dispone de diferentes tratamientos termales y un completo gimnasio donde los clientes pueden mantenerse en forma. Y es que se mima hasta el último detalle para que la estancia en el hotel sea inolvidable.

Por otra parte, cerca del hotel, existe la posibilidad de practicar todo tipo de actividades náuticas al mismo tiempo que su cercanía con la Serra d'Irta permite realizar espectaculares rutas de senderismo y mountainbike. Además, desde el mismo alojamiento se organizan escapadas en bici para conocer la ciudad de Peñíscola. Todo un lujo al alcance de la mano.

Hotel RH Boutique Portocristo

Av. Papa Luna, 2. Peñíscola

portocristo@hotelesrh.com

+34 96 448 07 18



Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por

Cámara Oficial de Comercio, Industria,
Servicios y Navegación de Castellón
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 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



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



Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre)
Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00



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

París la ciudad más sugerente del mundo



Víctor J. Maicas.

Escritor

Sin lugar a dudas, París aún como ninguna otra ciudad tanto belleza como armonía, así como también idealismo. Belleza fascinante en sus edificaciones y armonía en su conjunto que la convierten ante nuestra mirada en una sugerente estampa imposible de olvidar.

Pero además de estas cualidades, ya de por sí dignas de ser admiradas, a ese conjunto material se le une algo que va adherido a nuestra alma. Sí, el idealismo. Porque ella, la ciudad de París, ha sido refugio a lo largo de la historia de intelectuales y artistas de todo tipo y condición, haciendo que quien pasea por sus calles sienta todavía ese aire libre y bohemio que convierte el alma en un conglomerado de utópicas esperanzas.

Y es que los adoquines de sus grandes bulevares han sido testigos de esas revoluciones capaces de cambiar el mundo en busca de esa utopía que todo ser humano sueña algún día en poder hacer realidad. Al menos ese tipo de seres humanos para quienes su existencia significa algo más que la exaltación en exclusiva de su propio individualismo puro y duro. Así es, las calles y callejuelas de esta ciudad fueron testigos de aquella toma de la Bastilla en la que se intentó derrocar la tiranía para construir un mundo más digno basado en aquella trilogía de buenas intenciones: "libertad, igualdad y fraternidad". Como también se intentó cambiar el mundo durante aquel "mayo del 68" en donde "se prohibía prohibir" y se predicaba que "el derecho a vivir no se mendiga, se toma". Así es, "la imaginación al poder" repitieron una y otra vez unas gentes capaces de soñar con la utopía y el bien común. Unas gentes anónimas que poblaron aquel París de hace medio siglo pero que, a lo largo de la historia, han sido muchos otros idealistas de nombres muy conocidos los que han desfilado por una urbe que se ha convertido en universal. Rousseau, Voltaire, Oscar Wilde, Balzac, Picasso, Marie Curie, Víctor Hugo, Verne, Dalí, Chopin, Julio Cortázar, Baudelaire, Sartre, Simone de Beauvoir, César Vallejo, Zola, Dumas, Buñuel... Sí, lo sé, faltan cientos de ellos. Cientos de históricos personajes que no cabrían en las líneas que ocupa este artículo. Por eso cuando vayan a París recuerden todo lo aprendido en los libros de historia para disfrutar al máximo de esta increíble ciudad.

Así pues, y para los que no la han visitado todavía, tan pronto tengan ocasión déjense envolver por los bulevares y sugerentes calles que a ambas orillas del río Sena se abrirán ante sus ojos dispuestas a despertar, al unísono, sus cinco sentidos. Sí, suban a la colina de Montmartre para descubrir el Sacré-Coeur y la place du Tertre con los pintores exponiendo sus obras. O deambulen pausadamente por el barrio latino mientras admiran embelesados la Sorbona, el Panteón o los impresionantes jardines del Palacio de Luxemburgo en las inmediaciones del bulevar de Saint-Germain. Por supuesto, cómo no, no dejen de visitar las encantadoras islas de Saint-Louis y la Cité con la Conciergerie y la mítica Notre-Dame. Paseen también por los jardines de las Tullerías atravesando la plaza de la Concordia y dirigiendo sus pasos a través de los Campos Elíseos hasta llegar al Arco del Triunfo. Acérquense entonces hasta el Trocadero para observar desde allí le Champs de Mars con la Torre Eiffel presidiéndolos y, naturalmente, den unos pasos más allá para llegar al edificio de los Inválidos y su amplia explanada.

Evidentemente, no se den por vencidos en su deambular y admiren igualmente la Madeleine, la Ópera y la place Vendôme para dirigirse a continuación al Louvre y disfrutar así de sus impresionantes tesoros. Y bueno, no olviden tampoco visitar el atractivo barrio de Marais y sus inmediaciones, con el Forum des Halles, el Centro Pompidou, el Ayuntamiento y lugares tan encantadores como la deliciosa place des Vosges.

Y sí, lo sé, de la misma forma que en un solo artículo es imposible nombrar todos los célebres e históricos personajes que han formado parte de esta ciudad, también resulta imposible enumerar todos y cada uno de los encantos que es capaz de ofrecernos París. Por lo tanto, hasta la vista, mi querido y admirado París. **À bientôt!**

DESCUBRE NUESTROS
VIAJES ESTRELLA
SÓLO CON NOSOTROS

Halón
viajes

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

El aeropuerto de Castellón suma servicios

El desarrollo de negocios en la terminal ha ido en paralelo al crecimiento del tráfico de la instalación



El aeropuerto de Castellón sigue ampliando su cartera de servicios dirigidos a los pasajeros. Recientemente abrió al público una tienda *duty free* en la zona de embarque, que se sumó a otros establecimientos ya existentes en el edificio de la terminal.

El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha asegurado que la puesta en marcha de negocios en el aeropuerto “es consecuencia del incremento de pasajeros y del número de conexiones aéreas”. En este sentido, ha recordado que en la actualidad hay operativas en el aeropuerto dos cafeterías, una agencia de viajes, una de alquiler de viviendas vacacionales, dos de alquiler de vehículos, un quiosco y un punto de venta de productos locales. A estos negocios se suman la oficina de información turística, la galería de arte “Sala 30”, además de los servicios de taxi y de transfers y autobuses.

El director de Aerocas ha valorado que el desarrollo de todas estas actividades “es un síntoma de que vamos por la buena dirección”, por lo que ha mostrado su confianza en que sigan incrementándose los negocios a la vez que aumenta el tráfico del aeropuerto.





Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Siglo XVII, momento de esplendor religioso

En la sección 'Castellón ciudad, descúbrela' estamos repasando las principales mejoras emprendidas en el siglo XVII referidas al patrimonio histórico-artístico de la ciudad. El mes pasado recorríamos los pequeños templos erigidos a lo largo del Caminàs y en esta ocasión nos centraremos en los templos más importantes. Proponemos al visitante una primera ruta religiosa que nos llevará desde las afueras de la ciudad, hasta el mismo corazón del municipio.

En el ámbito rural la iglesia más importante es la ermita del Lledó, emplazada en la partida de La Plana y cuyos orígenes se remontan al siglo XIV, tal y como ya comentamos en anteriores entregas. Cuenta Antonio José Gascó Sidro, Cronista Oficial de la Ciudad, que en 1620 el patricio castellonense Baltasar Peris donó parte de su herencia a mejoras en la construcción de este templo mariano, cuyas obras concluyeron en 1669.



Retablo barroco del ermitorio del Lledó



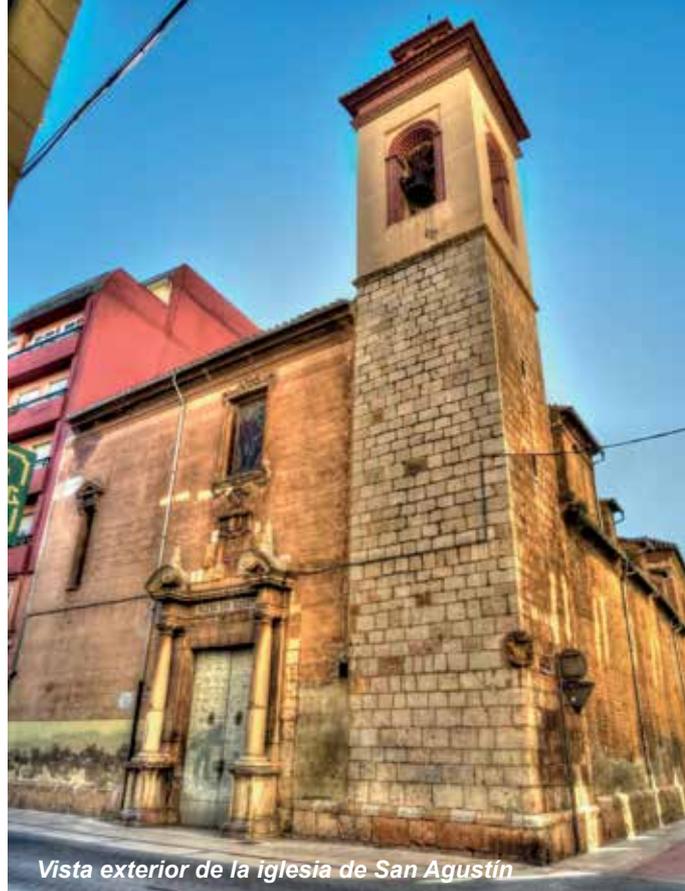
El encargado de dirigir las obras de mejora sería el arquitecto Juan Ibáñez. Un edificio que alberga la imagen de la patrona, la Mare de Déu del Lledó, y que en 1626 es trasladada por primera vez en procesión a la ciudad para rogar ante la sequía que padecía por aquel entonces Castellón. Eso sí, la procesión no recorrió el actual paseo arbolado de falsos plataneros, pues éste fue diseñado y construido en 1901.

Según cita Gascó, “el arquitecto mantuvo la portada renacentista del siglo XVI en el imafrente y derribó, en 1659, la diminuta ermita huertana, que fue sustituida por una única nave abovedada de mayor amplitud, rematada por un más amplio crucero, de base rectangular, cubierto con una cúpula de 24 palmos, asentada sobre pechinas. El altar mayor, con ábside plano, cerraba la nave y detrás se ubicaba la sacristía, siguiendo el mismo modelo de la iglesia del convento de clarisas”. Un siglo más tarde el templo sufriría una importante reforma de ampliación convirtiéndolo en el templo rural más grande de la Comunitat Valenciana. Las crónicas recuerdan que en 1633 la imagen de la patrona fue llevada al altar del nuevo templo reformado en una solemne procesión.

En esta centuria también hay que citar la conclusión de las obras de la iglesia del convento de los Padres Agustinos, que comenzaron en 1555. Este templo, bajo la advocación de San Agustín Obispo, está situado en la calle Mayor y según la normativa catalogado como Bien de Relevancia Local. Hoy día es este templo el único vestigio del antiguo convento, por lo que recomendamos su visita.

Hacia 1650 se levanta la portada toscana de frontón partido que, aún con un diseño más simple, Gascó relaciona con el retablo de la capilla valenciana del Corpus Christi. Pese a las fechas claramente barrocas hay un manifiesto regusto renacentista en esta fachada de columnas dóricas. La iglesia posee sacristía tras un presbiterio rectangular. En su construcción destacan la bóveda de cañón, los arcos fajones y las capillas entre contrafuertes con un poderoso crucero y una cúpula con linterna. En su interior hay un retablo del altar mayor datado en 1771, obra del escultor José Vergara y el dorador Gonzalo Coll. También de época posterior mencionar los frescos de Joaquin Oliet y del propio Vergara.

Otros templos urbanos de los que hablaremos más adelante son la iglesia de la Purísima Sangre, San Miguel, San Juan, el convento de Dominicos y el de Capuchinos.



Vista exterior de la iglesia de San Agustín

En la construcción de la Iglesia de San Agustín destacan la bóveda de cañón, los arcos fajones y las capillas entre contrafuertes con un poderoso crucero y una cúpula con linterna



En el interior de San Sagustín hay un retablo del altar mayor datado en 1771, obra del escultor José Vergara y el dorador Gonzalo Coll



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

El roble valenciano de la Serra d'en Galceran

En el interior de Castelló, a medio camino entre el Maestrat y la Plana, dentro de la comarca de la Plana Alta, se encuentra la población de la Serra d'en Galceran. Esta es una pequeña población, que además de tener un gran número de masías, en su término, acoge, entre otras, dos pedanías importantes en extensión, junto a la Rambla, como son els Rosildos y els Ibarsos, con aires de pequeña población.

Así en la Serra, además de poder recorrer sendas y caminos del término disfrutando de la naturaleza, puedes visitar diversos lugares como el museo del Obispo Beltrán, ubicado en el palacio Casalduch; la iglesia de San Bartolomé; la Nevera de la Serra; el Tossal de la Vila; los grabados paleolíticos del abrigo de en Melià, la cueva Santa, el museo Francisco Agut y el museo al Aire Libre del mismo nombre; la ermita y Font de Sant Miquel; el poblado ibérico del Castellar; la Font de l'Andreu, el Forn de Calç y, como no, el magnífico ejemplar centenario de Roble Valenciano - Roure Valencià, cerca del pueblo.

Entre los lugares que no puede dejarse de visitar está la casa del Obispo Beltrán y su colección museística, donde destacan los azulejos y pavimentos de las diferentes estancias. Entre lo que resulta valioso está el conjunto de azulejos del siglo XVIII y el alicatado de la cocina, de procedencia valenciana. El conjunto reproduce muchos y muy variados elementos de una cocina noble de la época, de finales del siglo XVIII, representando peces, aves, animales, frutas, verduras, utensilios de cocina, alimentos y una buena colección de personajes con indumentaria de la época.

Otro lugar imprescindible en la visita, es ir a conocer y admirar el Roble Valenciano - Roure Valencià o Quejigo, que como hemos dicho está próximo del pueblo.

Dice el botánico Calduch, a mediados del siglo XX, que, en el siglo XVIII, cuando Cavanilles anduvo por estas tierras, fue aquí «en la Serra d'en Galceran, donde le llamó la atención el aspecto sorprendente e inusitado que ofrecían algunas carrascas en el encinar, que desde las mismas paredes del pueblo, se extendían por toda la umbría de la sierra vecina. Y fue una de aquellas carrascas -que no era carrasca- donde encontró características diferenciales suficientes, para crear una nueva especie, y sobre ellas, basó su estudio y descripción consiguiente, denominando a dicho ejemplar tipo: *Quercus valentina*».



Así, en 1945, en el segundo centenario del nacimiento de Cavanilles, al reconocer el lugar que describió el botánico en el siglo XVIII, notan la conservación de este ejemplar de Roble Valenciano, por lo que el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Castelló, adquiere, protege y conserva hasta hoy este árbol centenario e histórico.

Hoy este magnífico ejemplar lo podemos admirar si seguimos una pequeña y hermosa ruta, que desde la Serra nos lleva a la Font de l'Ombria.

En la nómina de ejemplares de árboles notables de nuestras tierras, este ocupa un lugar preeminente, tanto por su singularidad como por sus connotaciones culturales e históricas, comenzando por su adscripción valenciana, desde el siglo XVIII, cuando Cavanilles, fijó su posición taxonómica y filiación botánica, hasta entonces desconocida, dándole un nombre: «*Quercus valentina*» en la obra *Icone et species plantarum...*, volumen II, de 1793, donde se describe y se ubica: «Habitat copiose in montibus vulgo del Maestrazgo de Montesa, passim etiam prope oppidum Serra de Engarceran, appellatur Roure». Y así aparece en la *Flora Europaea* de la Universidad de Cambridge como «*Quercus faginea* – *Quercus faginea* Lam. Family: Fagaceae. Genus: *Quercus*. Species: *faginea*. Rank: species. Reference: *Encycl. Méth. Bot.* 1: 725 (1785). Name status: Accepted Synonym(s): *Quercus lusitanica* auct. *Quercus valentina* Cav. *Quercus lusitanica* auct., non Lam. *Quercus alpestris* Boiss». que en nuestras tierras conocemos como Roble Valenciano, Quejigo, Rebollo, Roure Valencià, Roble de fulla petita.

Esta especie está conformada por árboles de hasta 15 ó 20 metros de altura, con la corteza dividida en pequeñas teselas, y marcescente o semicaducifolio ya que en otoño e invierno sus hojas pueden permanecer secas sobre las ramas durante bastante tiempo. Históricamente los extensos bosques de esta especie que existían en nuestras montañas, han desempeñado un papel importantísimo como generador y protector del suelo y, a la vez, como alimento de la diversidad vegetal y animal del bosque mediterráneo. También la tradición ancestral de los habitantes de estos bosques ha aprovechado las bellotas como alimento del ganado.

El Roure Valencià es una especie muy longeva que rebrota el tronco una vez es talado o quemado. Sin embargo, es una especie en franco retroceso, por la roturación de tierras para el cultivo, por la extracción de leña y carbón vegetal y, durante cientos de años, por el aprovechamiento para la construcción naval y otros usos, por la dureza y consistencia de su madera. Con todo en Castelló, todavía puede verse en extensión, cosa que no ocurre en otras comarcas valencianas. Con todo el Consell ha dispuesto el proyecto «Roureda», para revitalizar la especie.

No lo dude, apártese de las rutas de costumbre y visite la Serra d'en Garceran. Recorra sus calles, visite el interesante museo, la Nevera, etc... Pasee por los alrededores de la población, siguiendo los senderos marcados y no olvide acercarse a admirar el Roble Valenciano – Roure Valencià, que gracias al botánico Cavanilles, desde el siglo XVIII, es todo un símbolo de todos los valencianos, que el Colegio Oficial de Farmacéuticos de Castelló ha sabido conservar.



Las setas, el fruto del otoño



Gonzalo Miguel Ferrer

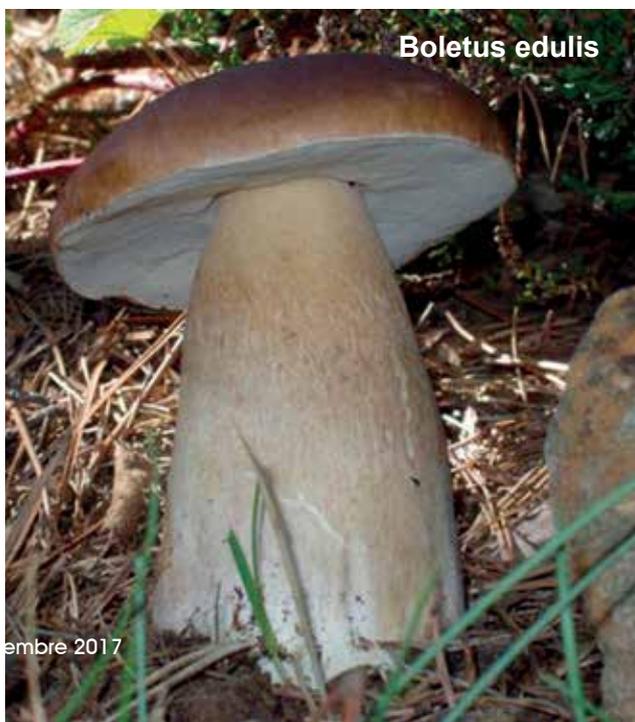
Presidente de Asociación
Micológica de Castellón
(ASMICAS)

Las setas están fuertemente vinculadas a la vida y la cultura de los seres humanos. Consideradas como un manjar gastronómico por excelencia en otoño e invierno, están relacionadas también con nuestra cultura popular y su recolección se ha convertido en tradición en muchos pueblos. Las podemos encontrar en el monte, pero antes de llevárnoslas a casa es importante conocer mejor las características principales de las setas.

No quisiera extenderme en fundamentos científicos y por eso prefiero ir directamente a lo que supongo, la gran mayoría le interesa conocer. Desde mi experiencia os puedo asegurar que la pregunta o las preguntas del millón serían ¿Qué setas se pueden comer? y ¿Dónde puedo encontrarlas? Pero antes permitirme que os ponga entre comillas una frase muy conocida en el mundillo micológico, “Todas las setas se pueden comer pero algunas solo una vez”. Esto nos da una idea de lo peligroso que puede resultar el consumo de setas silvestres sin conocerlas al 100%. Bien, pues dicho lo anterior a modo de aviso, a continuación os resumo algunas de las especies consideradas como buenas o muy buenas comestibles, según el criterio de cada uno.



Amanita caesarea



Boletus edulis



Boletus pinicola

Iniciaremos la catalogación, citando aquellas setas consideradas como el póker de ases o los reyes de la baraja, cito primero el nombre científico y seguidamente su equivalente, conocido como nombre común o popular:

- a) *Amanita caesarea*, conocida popularmente como “Ou de reig”.
- b) *Boletus edulis*, llamado popularmente “Cep”.
- c) *Boletus pinicola*, popularmente nombrado como “Sureny”.
- d) *Morchella elata*, popularmente conocida como “Múrgula”.

Las cuatro especies que acabamos de citar, son cuatro setas cuya calidad culinaria podríamos catalogar como de excelente, pero ya sabemos todos que esto de los gustos es algo bastante subjetivo. Para seguir podríamos nombrar, *Lactarius sanguifluus*, cuyo nombre común sería “esclata-sang”, este es de mayor calidad culinaria que su sucesor el *Lactarius deliciosus*, conocido como “Rovelló”. Una seta muy interesante es *Hygrophorus marzuolus*, muy buena, pero difícil de encontrar, se conoce como “Bolet d’esquirol”. *Chantarellus cibarius*, llamado “Rossignol”. *Russula virescens*, conocida popularmente como “Llora verda”. *Hygrophorus latitabundus*, conocido como “Llanega negra” y su hermana *Hygrophorus gliocyclus* conocida como “Llanega blanca”. Hay que advertir que algunas setas, como es el caso de *Morchella elata* necesita de una fase previa de preparación como es la desecación y posterior ebullición a una temperatura de 70° C durante al menos 5 minutos, antes de ser cocinadas, para de esta forma evitar riesgos inherentes a su consumo, esta práctica preventiva no se suele hacer, pero sin embargo las autoridades científicas en la materia así lo aconsejan.

Si queréis un muy buen consejo, de setas comer siempre pocas, de ser posible que estas acompañen al plato principal para aportar aromas y sabores, pero nunca hagáis una ingesta masiva de setas. Todas las setas son indigestas si se consumen en exceso.

Para finalizar me gustaría daros alguna pista sobre los lugares en los que, si el tiempo acompaña, podréis disfrutar de los manjares que hemos nombrado más arriba. Montanejos, Peñagolosa, Villafranca del Cid, Villamalur, Vistabella del Maestrat y una larga lista más. Pero si la suerte no acompaña, el tiempo no es propicio y la cesta vuelve vacía al coche, siempre podemos aprovechar para hacer turismo de interior y degustar la rica gastronomía de sus poblaciones.

Vaya mi enhorabuena, mi apoyo y mi deseo de que este número de la revista “Turisme i Gastronomia” sea todo un éxito.

Fotos: Luis Miguel Ramos



Respeto por el entorno natural

La variedad y riqueza gastronómica de las setas hace que sean muy valoradas en la cocina y, sin duda, es toda una experiencia recolectarlas por uno mismo. Pero, antes que nada, un aspecto fundamental que debe tener presente el buscador de setas es el respeto por el medio natural. De hecho, la recogida de setas y otros hongos en los terrenos forestales está regulada por la orden de 16 de septiembre de 1996 de la Conselleria de Agricultura y Medioambiente. Según se explicita: "En los montes de la Comunidad Valenciana, principalmente en otoño-invierno, dependiendo de las condiciones ambientales de precipitación y temperatura, aparecen numerosas especies de setas y otros hongos. En los últimos años ha surgido un gran interés por su recogida que ha originado una fuerte presión sobre el medio natural, debido a la afluencia indiscriminada de personas a los montes, y que puede provocar la desaparición de dichas especies y el deterioro del medio que las sustenta".

Entre las exigencias legales que se deben cumplir para recolectar setas y hongos destacan:

1. La única herramienta autorizada es el cuchillo o navaja. Con una navaja adecuada o buen cuchillo, se procederá a cortar el pie procurando no llevarse tierra ni los micelios del hongo. Si tiene adheridas hojas o tierra, se puede retirar suavemente los mayores restos, pero su limpieza final se hará en casa.

2. Solo se pueden utilizar recipientes que permitan el esparcimiento de las esporas (ej. cestas de mimbre). La cesta de mimbre que usan los colectores tiene una razón ecológica: ayudar al hongo a expandirse. Cuando ponemos la seta en la cesta, esta suelta esporas que con nuestro movimiento por el bosque van cayendo al suelo a través de los huecos que deja el trenzado de mimbre, de modo que las vamos repartiendo. Nunca utilizar bolsas de plástico.

3. Las setas se cortarán por la base del pie, dejando enterrada la parte inferior.

4. Se podrá recolectar como máximo 6 Kg. Por persona y día.

5. No estacionar el vehículo en lugares donde entorpezca el tránsito por caminos y accesos del monte.

6. No destruir las setas que no se vayan a recolectar, son esenciales en el proceso natural de descomposición de la materia orgánica y el suelo se empobrece.





Rostidor l'Alforí.

El racó de la trufa a Penyagolosa

En pleno paraje del Parque Natural de Peñagolosa, a 2 Km de Vistabella del Maestrat, se encuentra el “Rostidor l’Alforí” (teléfono para reserva: 964 76 02 47). El “Rostidor l’Alforí” es un restaurante especializado en carnes a la brasa que apuesta por utilizar productos de temporada y de proximidad para elaborar una cocina casera y tradicional. Olletas, sopas, chuletas y entrecots a la brasa conforman su carta junto con una extensa oferta de postres caseros.

Pero si hay algo que lo distingue del resto de restaurantes y por lo que es conocido es por el uso de la trufa en sus platos. Durante todo el año se puede disfrutar de este “oro negro”, tanto en platos únicos como en menús especiales elaborados con *Tuber melanosporum* y *Tuber aestivum*.

En el interior del restaurante se halla “La tenda de l’Alforí”, un espacio dedicado a la gastronomía de proximidad donde poder adquirir productos de la zona y de la provincia de Castellón. Entre ellos destaca la venta de trufa fresca así como de la “Pataca de Vistabella”, que goza de gran fama por su excelente sabor y calidad.

Gracias a su ubicación privilegiada, el “Rostidor l’Alforí” amplía su oferta con la realización de actividades al aire libre: rutas senderistas, talleres de naturaleza y por supuesto la oportunidad de participar en una auténtica experiencia trufera acompañando a un experto y su perro en la búsqueda de este preciado hongo.

Sin duda, un lugar ideal si se quiere pasar una jornada completa de naturaleza y gastronomía.



Hasta el 26

Jornades

VI Jornades Gastronòmiques de La carn, bolets i productes de la tardor

Municipis participants: Forcall, Fredes, La Pobla de Benifassà, Morella, Olocau del Rey, Todolella i Zorita del Maestrat
Més informació a: www.turismodecastellon.com

Del 9 al 12
Castellón

Fira valenciana
de la música

TOVAM Pro-weekend

Jornades Profesionales
Trobada de la Indústria Musical
Debats Concerts · Showcases
Info / Entrades: www.firatrovam.com

Del 10 al 12
Castellón

Feria

Chococas feria del chocolate, el dulce y la panadería artesana

La Pergola, Parque Ribalta de Castellón.
Entrada Gratuita.
Viernes de 16h a 20h. Sábado y domingo
de 10h a 14h y de 16h a 20h

Del 16 al 19
Castellón

Feria de arte
contemporáneo

Feria Marte

Auditorio y Palacio
de Congresos de Castellón



Del 17 al 19
Benicàssim

Cine

MOTHER! (Madre!)

Viernes 17 - 22:30 h. - V.O.inglés.S. castellano
Sábado 18 - 22:30 h. - V.doblada
Domingo 19 - 19:30-22:30 h. - V.O.inglés.S. castellano
Lugar: Teatro Municipal de Benicàssim. Precio: 3 €
No recomendada para menores de 16 años

24
Castelló

Teatre

Dancing with frogs

XXV Mostra de Teatre Reclam.

Companyia:
Companyia Sol Picó
Hora: 20h. P
reu: 12€ – Tarifa reduïda: 10€
Lloc: Paranímf de
la Universitat Jaume I

17
Albocàsser

Jornada

Jornada técnica formativa: plantaciones truferas

Edificio CEDES Albocàsser.
17:00 h - 21:00 h
www.castellorutadesabor.es



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

SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com

FRUIT OF THE LOOM

Ambo

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

Reclam

celebra su 25 aniversario con más de 50 representaciones en 12 municipios

La Universitat Jaume I celebra este otoño el 25 aniversario de la muestra de artes escénicas Reclam con una ambiciosa y variada programación del más alto nivel que incluye más de 50 representaciones. En la edición de 2017, que se celebrará del **2 de noviembre al 3 de diciembre**, participarán las poblaciones de Almassora, Benicarló, Benicàssim, Betxí, Borriana, Castelló de la Plana, Onda, Oropesa, la Vall d'Uixó, Vilafranca, Vila-real y Vinaròs.

Para la celebración de este 25 aniversario, el Servicio de Actividades Socioculturales (SASC) de la UJI -junto a los ayuntamientos participantes y la Diputación de Castellón- ha realizado un esfuerzo especial para tener la mejor programación y ofrecer creaciones del más alto nivel en diferentes formatos y para todos los públicos.

La muestra comenzará el jueves 2 de noviembre en el Paranímf de la Universitat Jaume I con la obra *Oh, vino* de la compañía La Líquida, y finalizará el 3 de diciembre en el Teatro Municipal Benicàssim con el espectáculo de circo Rhümia, de la compañía Rhum & cia.

Además, el público castellonense podrá disfrutar de la danza de Sol Picó (reciente Premio Nacional de Danza), de Marcos Vargas & Chloé Brûle o de Alicia Soto; lo mejor y lo último de compañías que ya son todo un referente como Yllana, Il Maquinario Teatro, Chévere y Titzina Teatre; un recital poético musical con los textos de Mario Benedetti y Sergio Pérez-Mencheta; un espectáculo homenaje a Miguel Hernández; la adaptación teatral de la obra *De algún tiempo a esta parte* de Max Aub; Ana Fernández con *El lunar de Lady Chatterly*; la música de Eugeni Muriel, La Trocamba Matanusca o Los hijos de la montaña, y mucho más.

Destacar que el Teatro Principal se ha querido volcar con el 25 aniversario del Reclam y, por primera vez, incluirá tres de sus montajes en la programación: *In memoriam*, *la lleva del biberó* de La Kompanyia Lliure, el sábado 4 de noviembre; *Un tret al cap*, de Sala Beckett, el sábado 18 de noviembre y *Oskara*, de Kukai Dantza, el sábado 2 de diciembre.

El Reclam se ha convertido en estos años en un espacio de encuentro que tiene como objetivo acercar la creación escénica al público, programando contenidos que inciden en temas de actualidad social que se viven en el día a día.

Toda la información sobre el Reclam, programación y horarios en www.uji.es





Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Marte 2017

Desde el Gobierno Provincial estamos convencidos del potencial cultural de Castell3n, por eso multiplicaremos estas posibilidades a trav3s de la IV Feria Internacional de Arte Contempor3neo 'MARTE' que tendr3 lugar del 16 al 19 de noviembre en el Auditorio y Palacio de Congresos de Castell3n.

Es un orgullo para esta tierra, recibir a m3s de 100 artistas de 10 nacionalidades distintas que mostrar3n sus trabajos de arte de vanguardia en este gran evento que se ha consolidado como la 3nica feria internacional de arte contempor3neo de toda la Comunidad Valenciana y que sit3a a Castell3n en la avanzadilla del mapa de la cultura nacional. De hecho han sido ya varias las publicaciones especializadas las que han resaltado que la Feria Marte se encuentra entre las diez citas m3s importantes del arte contempor3neo de toda Espa3a.

Con MARTE, Castell3n quiere reivindicar la capitalidad de la cultura de nuestra Comunitat, como ya hace un siglo lo fu3ramos como as3 lo rese3i3 en su d3a el propio Azor3n. Nuestra tierra tiene muchas y grandes propuestas art3sticas y una gran tradici3n cultural que debemos poner en valor, destacar y dar a conocer a todo el gran p3blico nacional. Adem3s, MARTE no es solo una propuesta cultural sino tambi3n es dinamizadora del tejido social, tur3stico y econ3mico de la provincia.

MARTE espera congrega a m3s de 10.000 visitantes en el Auditorio y Palacio de Congresos, donde se desarrollar3n todas las actividades expositivas y de participaci3n del evento. El alto 3ndice de atractivo de la feria la convierte as3 en uno de los referentes de m3s alto nivel del turismo cultural de Castell3n y de la Comunidad Valenciana.

Pero MARTE 2017, es mucho m3s que una feria de arte contempor3neo ya que en la feria se van a encontrar seis 3mbitos desde los cuales se ofrecer3n las visiones m3s destacadas del 3mbito art3stico de vanguardia. MARTE Curated que es el espacio principal alrededor del cual giran el resto de secciones: MARTE Music, con innovadoras ofertas musicales; MARTE Social, con propuestas de performance; MARTE Editorial, donde los libros de artista tambi3n tendr3n cabida; MARTE Lab, que ser3 el lugar destinado para el debate y el intercambio cr3tico y MARTE Orbital que aglutinar3 el trabajo de las instituciones del sector.

"I Encuentro Nacional Templario en Pe3n3scola"

El castillo de Pe3n3scola acogi3 el "I Encuentro Nacional Templario", que reuni3 a m3s 200 miembros de asociaciones templarias venidas de toda Espa3a, con presencia de representantes, entre otras, de agrupaciones de Caravaca y Cartagena (Murcia), Orihuela, Ibi y Redov3n (Alicante), Teruel, Ponferrada (Le3n), Monz3n (Huesca). Tambi3n participaron la Associaci3 de Dames i Cavallers d'Uix3, de la Vall d'Uix3, Caballeros del Sant Grial de l'Alcalat3n, Asociaci3n Cidiana de Burriana y los Caballeros Templarios de Castell3n, anfitriones y organizadores del acto, que ten3an como objetivos de la organizaci3n se3alar la hermandad, la convivencia y la puesta en valor de los valores templarios (generosidad, humanidad, nobleza, valent3a, emociones y esp3ritu de fiesta).

3xito del Dol3 Festival y la Trobada de Bandes



La Diputaci3n puso el punto y final a la quinta edici3n del Dol3 Festival con m3s de 2.500 espectadores en los siete conciertos organizados en distintas localidades de la provincia. La buena acogida que ha tenido el Dol3 Festival Diputaci3 de Castell3 ha permitido que ya en sus cinco ediciones haya recorrido un total de 40 municipios. Tambi3n finaliz3 con 3xito la Trobada de Bandes, que ha congregado a 10.000 personas en torno a la m3sica castellanense.



Restaurarán la Capilla de San Antonio de Toga

La Diputación restaurará la Capilla de San Antonio del municipio de Toga. Se trata de una pequeña capilla de base sensiblemente cuadrada, de dos plantas, siendo la baja diáfana formando un pasaje sobre la calle San Antonio, y conectando las fachadas opuestas que delimitan la calle a ambos lados.

60.000 euros para el Conservatorio de Benicarló

La Diputación fomenta la cultura musical entre los niños y jóvenes del Baix Maestrat al confirmar su inversión de 60.000 euros en el Conservatorio de Música de Benicarló, donde cursan sus estudios unos 200 niños. En toda la provincia, se prevé ayudas que alcanzan los 710.000 euros para la difusión de la música.



Dinamización de las visitas a "La Llum de la Memòria"

La Diputación dinamizará la mayor exposición de patrimonio sacro restaurado de la provincia, 'La Llum de la Memòria' a través de un ambicioso programa de asociaciones de personas mayores de la provincia en los próximos meses. Esta iniciativa, que comenzará la primera semana de noviembre, ya tiene confirmado el traslado de 2.000 visitantes a la exposición, correspondientes a las primeras 40 asociaciones que ya se han adherido.

El vicepresidente y diputado de Cultura, Vicent Sales, ha explicado que "con este programa de visitas aseguramos un tráfico diario de dos autobuses de visitantes que dinamizarán la actividad de Castellfort (Ermitorio de la Mare de Déu de la Font) y Benassal (el Forn de Dalt y la Torre de la Presó), las dos sedes de tan importante exposición".

Así, estas exposiciones inéditas 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. Cabe recordar que en el portal web llumdelamemoria.dipc.as.es se puede encontrar más información sobre la muestra.



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

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



Vuelve a sentir el sabor de lo auténtico.



Infórmate sobre eventos y ferias gastronómicas de la provincia

www.castellorutadesabor.es



LEXUS NX 300h HÍBRIDO DESDE 35.900€

Lexus NX 300h Híbrido, su diferente y llamativo exterior junto con su lujoso y sofisticado interior lo convierten en un modelo exclusivo que no le pasará desapercibido.



LEXUS CASTELLÓN

Cuadra Saboner, 190 - Pl. Ciudad Transporte II
12006 Castellón de la Plana - Tel. 964 372 327

www.estilolexus.com

www.lexusauto.es/castellon

Su Lexus NX 300h por 350€ / mes
48 cuotas. Entrada: 8.820,90€. Última cuota: 18.114,05€
TIN: 7,50%. TAE: 8,76%

145 kW 197 CV, 5,0 l/100km, CO₂: 116 g/km, NO_x: 0,007 g/km

Lexus NX 300h Business MY17. PVP recomendado: 35900€ (incluye promoción de 2000€ por financiación con Lexus Privilege). Entrada: 8.820,90€. TIN: 7,50%. TAE: 8,76%. 48 cuotas de 350€ / mes y última cuota (valor futuro garantizado): 18.114,05€. Comisión de apertura financiada (2,75 %): 744,68€. Precio Total a Pagar: 43.734,95€. Importe Total de Crédito: 27.823,78€. Importe Total Adjudicado: 34.914,05€. Oferta conjunta de Lexus España y Toyota Kreditbank GmbH sucursal en España con el producto Lexus Privilege. Capital mínimo a financiar: 20.000€. Oferta válida en Península y Baleares hasta el 31/10/2017. IVA, transporte, impuesto de matriculación, campaña promocional, 3 años de garantía o 100.000 km (lo que antes suceda), 3 años de asistencia en carretera incluidos. Los valores de combustibles y emisiones de CO₂ podrán diferir al variar los factores externos. Para más información consulte en su centro autorizado Lexus.

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING