

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 82 -Diciembre 2017 - 2€



Foto: Ana Alicia Nuez

En *Navidad*  
productos de  
Castellon

Dos Estrellas Michelin y tres Soles Repsol para Castellón:

✿ RESTAURANTE CAL PARADÍS  
☀️☀️ MIGUEL BARRERA

✿ RESTAURANTE RAÚL RESINO  
☀️ RAÚL RESINO



# SU MA RIO

Ashotur .....	4	Dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol .....	32
TOBIKO Japan Restaurant (Burriana) .....	5	Cava Babel Vinya Natura .....	33
Restaurantes recomendados .....	9	Desde el CdT Castellón .....	34
Conservas .....	11	Turismo activo .....	36
Hora d'esmorzar: Hotel Rural Casa Anna (Xodos) ....	12	Hotel Rural Mas El Cuquello (Culla) .....	37
Coctelería .....	14	Alojamientos recomendados .....	40
El Vino del mes: Parotet Vermell .....	15	Literatura y viaje: India .....	42
Quesos Almassora .....	16	Aeroport de Castelló .....	43
El arte de la sala .....	21	Castellón ciudad: Descúbrela .....	44
Turrone de la provincia .....	22	Tesoros de la provincia: El Puig de la Nau, Benicarló ...	46
Cocina tradicional .....	24	Agenda diciembre 2017 .....	48
Producto Gourmet: Cuvée Belle Époque 2007 .....	26	Universitat Jaume I .....	49
Panadería y repostería artesanal .....	28	Diputación provincial: Turismo y cultura .....	50
Alimentos congelados .....	30		



**Javier Navarro**

Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

## Castellón también en invierno

¿A quién no le apetece una escapada rural en pleno invierno? Es verdad que muchos dejan las vacaciones para el verano, pero ... ¿por qué no cogerse un fin de semana de desconexión y relajarse en una casa rural en pleno Maestrazgo o Sierra de Espadán, por ejemplo?

Solo, en pareja o con familia, nuestra provincia ofrece un amplio abanico de posibilidades, además con propuestas de turismo activo y con una rica gastronomía de productos de la tierra.

Castellón es una provincia única, con encantadores hoteles y casas rurales en muchas poblaciones del interior; prográmate una escapada de fin de semana y desconecta de la rutina, porque tú te lo mereces todo.

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

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

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro  
[revista@castelloturismeigastronomia.es](mailto:revista@castelloturismeigastronomia.es)

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

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

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



Visita la nova web

**NOTÍCIES COMARCALS**

[www.canal56.com](http://www.canal56.com)

Comarques del Maestrat

## N & B

Asesores de Eventos y Cátering



### ¿Quiénes somos?

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

### ¿Qué ofrecemos?

#### ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

### ¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ [jnmartinavarro@gmail.com](mailto:jnmartinavarro@gmail.com)

☎ 680 58 13 12





**Carlos Escorihuela Artola.**

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

## Apoyo de la Administración pública

La Diputación ha aprobado el presupuesto para el año 2018 del Patronato Provincial de Turismo, contando para ello con el apoyo de la Generalitat y el respaldo unánime de los empresarios, con un montante de 5,3 millones de euros, presupuesto récord y del que destinará casi la mitad, un 40%, más de 2.090.000 euros, a incidir en acciones directas de promoción para sumar visitantes. El objetivo claro no es otro que el fidelizar a nuevos turistas que pasen su tiempo de ocio en la provincia de Castellón.

Desde el año 2012, se ha incrementado un 141% la partida presupuestaria destinada a turismo dentro de la política económica de la institución. Entre las acciones promocionales que se contemplan en los más de dos millones de euros se incluirán campañas dirigidas a captar más turistas extranjeros, nacionales y también de proximidad, con los propios castellonenses como público objetivo pues no hay que olvidar que casi el 30% del turista de la provincia proviene del resto de la Comunitat y de la propia provincia.

Igualmente, recientemente se ha publicado en el Diari Oficial de la Comunitat Valenciana (DOCV) que cerca de un centenar de proyectos de entidades locales de la provincia se beneficiarán de las ayudas a la modernización de la Agencia Valenciana de Turismo para este ejercicio. Con esta inversión, los ayuntamientos que lo solicitaron y han conseguido estas ayudas directas podrán acometer obras o iniciativas de modernización y diversificación de su oferta turística como, por ejemplo, la rehabilitación de la fachada litoral de Torreblanca, la creación de un centro de interpretación de los olivos milenarios en el Maestrat, la reforma y puesta en valor del aeródromo de Vilafamés o el servicio de socorrismo de playas de Vinaròs.

La actual convocatoria de subvenciones que promueve la Agencia Valenciana de Turismo beneficia a la provincia de Castellón que, con 97 proyectos aprobados, recibirá 1.196.646,62 euros, prácticamente un tercio del total de la Comunidad Valenciana.

**10 | gescit**  
**0L | software**  
Informática personalizada para empresas



### factucit

Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejerccio, 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 multiejerccio 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

# TOBIKO

## JAPAN RESTAURANT

### El japonés burriánense



**N**uestra visita mensual esta vez nos lleva hasta la playa de Burriana donde encontramos un pequeño restaurante que se aleja de la oferta gastronómica de la zona, dejamos de un lado la cocina marinera para introducirnos en la cocina japonesa. Hoy descubrimos Tobiko.

Nos recibe cordialmente la maîtresse, Estrella García, y nos invita a tomar asiento. El local cuenta con dos pequeños comedores. Destacan las paredes negras y blancas, una decoración muy cuidada, combinando el estilo nipón y elementos modernos. Unos cuadros marcan el contraste y hacen de este local algo diferente.

La oferta gastronómica de Tobiko se basa principalmente en la carta, donde se pueden encontrar entrantes fríos y calientes, además de una amplia variedad de sushis. Cuenta también con un menú degustación, que consta de 10 degustaciones elegidas por el chef.

Una de las apuestas de Tobiko son los combos para llevar, formados por diferentes piezas de sushi, ensaladas, brochetas, etc.

- :Comenzamos con la degustación que nos proponen: -



### **Gyozas de pollo y de marisco**

Cocinadas al vapor y servidas dentro del mismo recipiente de bambú encontramos estas *gyozas*, de masa fina con unos rellenos sabrosos que combinan por un lado, la carne picada con diferentes verduras cortadas finamente y, por otro; una pasta de gambas aromatizada con especias. Terminadas con salsa *teriyaky* y espolvoreadas con sésamo negro.

### **Tataki de atún con crema de aguacate**

Lomo del atún, previamente marinado, que va marcado ligeramente en la plancha por los cuatro costados y luego laminado. Presentado sobre una crema de aguacate y terminado con sal negra. Buena combinación, agradable al paladar.

### **Ensalada Wakame**

Sencilla y refrescante ensalada que utiliza como base algas *wakame*, aliñadas con aceite de sésamo y vinagre de arroz y terminada con unos dados de pez mantequilla. Contrasta perfectamente la textura tersa del alga y su suave sabor con la untuosidad del pez mantequilla.

### **Temakis Spicy tuna, salmón y calamar tempurizado con salsa picante**

Presentados en forma de cono, rellenos de arroz. Encontramos sobre éste unos dados de atún especiados con sésamo y aguacate, otro de salmón, y por otro lado, láminas de calamar y aguacate con una mayonesa un poco picante.





### **Makisushi tempurizado de salmón y de gambas con aguacate**

Fina y crujiente la tempura que envuelve los makis, agradable contraste de la temperatura que le aporta el rebozado servido recién frito. Deliciosos.

### **Tiramisú de té verde**

Presentado en forma de tarta encontramos este tiramisú, donde el cacao se sustituye por una fina lámina de chocolate y en las capas interiores combinan el bizcocho con el queso aromatizado con té verde.

### **Surtido de sushis**

Diferentes presentaciones, que tienen la misma base, el arroz avinagrado, pero que reciben el nombre en función de la forma o el tamaño que se realizan.

- *Nigiri*, de pez mantequilla, foie y huevas de tobiko.
- *Nigiri* de atún con huevas de mujol y reducción de wasabi.
- *Gunkan* relleno de huevas de salmón.
- *Osomaki* de verduras tempurizadas, cubierto de aguacate y arroz inflado.
- *Uramaki* de salmón flambeado, huevas de pez volador y mayonesa.

### **Coulant y vainilla**

Sobre el *coulant* encontramos una bola de vainilla. Postre que agrada a los más golosos debido a la explosión de chocolate.





### **Jardín zen**

A modo de un trampantojo, encontramos este original postre. Los jardines zen se usan para la meditación; en este caso, se invita al comensal a jugar con una arena de galleta, un *mochi* de té verde y unas trufas de chocolate que imitan las formas de las piedras.

Jean Carlos González, chef del restaurante, nos acompaña a la hora del café y nos cuenta el proyecto de Tobiko. A pesar de solo llevar abiertos un año, el nivel de trabajo y el éxito que han tenido es muy satisfactorio. Así pues, la propietaria Jenifer Sánchez, ha decidido abrir un nuevo local en Valencia. Sin duda, su oferta gastronómica es muy diferente a la de los establecimientos de la zona. Actualmente la cocina japonesa está muy valorada y esta propuesta hace llegar los sabores nipones a los paladares de la localidad.



### **TOBIKO japan restaurant**

*C/ Illes Columbretes 37, Burriana*

*Teléfono: 678 563 139*

*[www.tobikorestaurant.com](http://www.tobikorestaurant.com)*

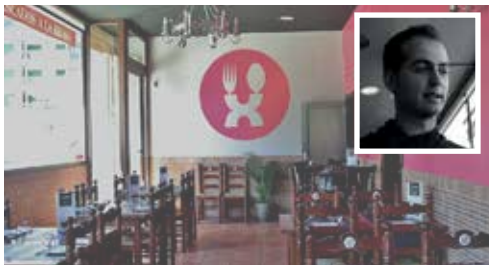


# Restaurants recomendados

**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



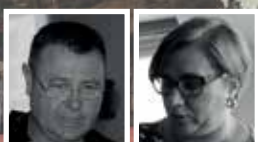
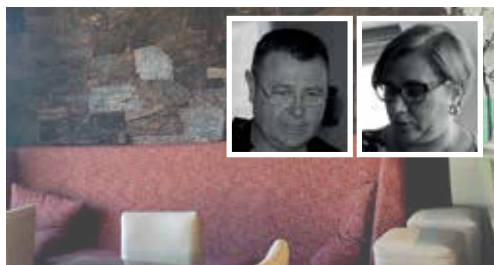
**Mesón La Setena** (Culla)  
C/ Aldea de los Mártires, 9 - 964 44 63 88



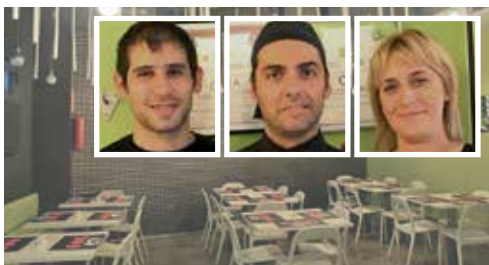
**Rest. Rafael** (Grao de Castellón)  
C/ Churruca, 28 - 964 28 21 85



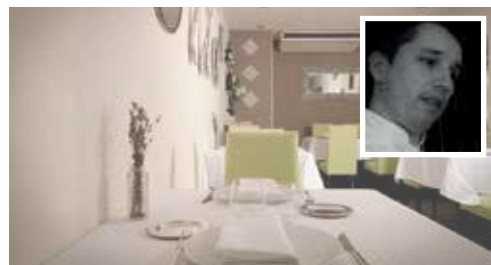
**Restaurante Pilar** (Artana)  
P. la Generalitat, 4 - 605 942 170



**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



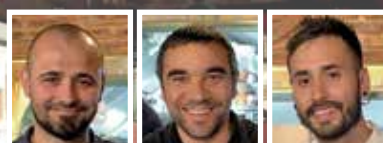
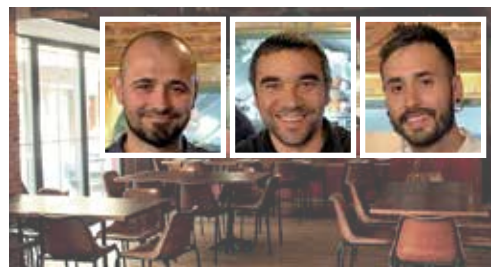
**Ous & Caragols** (l'Alcora)  
Avda. Cortes Valencianas, 3 - 678 528 339



**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



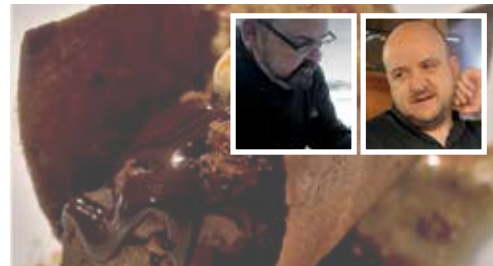
**La Cuina de Fernando** (Castellón)  
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35



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



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



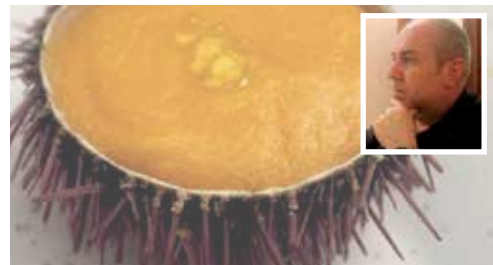
**La Mar de Bó** (Benicarló)  
Avda. del Marqués, 30 - 964 04 40 58



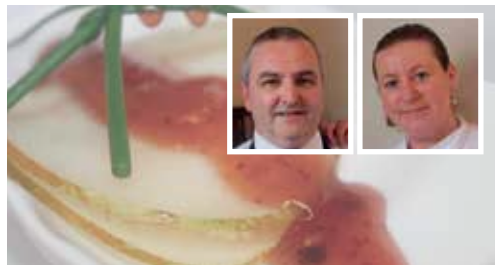
**Restaurante RamSol** (Xert)  
Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57



**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



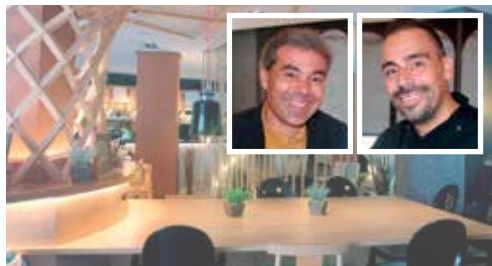
**Restaurante Bergantín** (Vinaròs)  
C/ Varadero, 8 - 964 455 990



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



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



**Restaurant Pou de Beca** (Vall d'Alba)  
Mas de Beca, 11 - 964 32 04 59



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

# Mil millones de mejillones



**José Abad Prieto**  
Gerente de "El Colmado"

**M**ejillones, otra de las conservas más presentes en nuestras alacenas, ese marisco que solemos consumir más en conserva que fresco (excepto que seamos belgas), principalmente en escabeche. Ese manjar gallego que acompaña nuestro vermú y del que siempre nos entra una latita más.

Los mejillones se crían mediante la técnica de la batea, que es la colocación de cuerdas a lo largo de la costa rocosa, para que los mejillones se agarren a ellas, y como se trata de un cultivo extensivo, sin piensos ni complementos, se desarrollan en libertad, su sabor es el mismo que el "salvaje", haciendo que el factor diferenciador para elegir su calidad es el origen (debido a que cada zona tiene diferentes temperaturas y distintas calidades de plancton) y a la forma en la que la conservera, selecciona, cocina y empaca las piezas, así como la receta del escabeche.

Muchos os habéis fijado que los mejillones tienen diferentes intensidades de color naranja, seguramente se lo habréis achacado a la capacidad de tinter del escabeche, y sin lugar a duda afecta, pero el principal motivo de la diferencia de tonalidad es el sexo del mejillón, siendo los más blancos, machos; y los más naranjas, hembras.

Machos o hembras, los mejillones están muy ricos, y a mi particularmente encima de una bolsa de Papas García, con unas "piparras" vascas, me encantan, y como son ricos en hierro y proteínas y bajas en grasas saturadas, tengo la excusa perfecta para atiborrarme de ellos.

Con los mejillones os podría proponer multitud de recetas, un "tartar" de mejillones al natural, una ensalada escabechada, un falso gazpacho y muchas más exquisitas recetas, pero teniendo la suerte de vivir en la provincia con las mejores patatas del mundo, y puesto que ambos ingredientes son básicos para acompañar a un buen vermú, no dudéis en seguir mi consejo:

- Una bolsa mediana de Papas J. García
- Dos latas de mejillones gallegos en escabeche de 120gr
- Un puñado de "piparras" vasca Eusko Label
- Una salsa de pimentón
- Una botella de vermú y hielo

Sobre las patatas volcar las latas de mejillones con toda la salsa, poner las guindillas, añadir salsa de pimentón al gusto, un vaso con hielo y vermú, y a disfrutar.



Hora d'esmorzar

# Hotel Rural Casa Anna

(Xodos)



**E**l Hotel Rural Casa Anna es, sin duda, un alojamiento ideal para disfrutar de la naturaleza y reponer fuerzas, por ejemplo con un buen almuerzo. Emplazado en un lugar privilegiado, en la población de Xodos, a los pies del pico del Penyagolosa, ofrece una completa oferta de hospedaje, gastronomía y actividades en plena naturaleza. De estilo rústico, es un lugar perfecto para disfrutar en pareja, familia o amigos.

Caminar permite descubrir paisajes, gentes, rutas trazadas hace siglos o rincones perdidos. Y el hotel Rural Casa Anna es un buen punto de partida para conocer esa gran variedad de paisajes de Xodos, con distintos itinerarios que revelan a los visitantes magníficas estampas naturales, a la vez que les dan a conocer un importante legado artístico y patrimonial. Y a menos de hora y media de Castellón.

La entrada principal del hotel se encuentra en la plaza de la Font, y en la planta baja se localiza el salón-comedor, que cuenta con una magnífica terraza con extraordinarias vistas sobre el valle. Un magnífico paisaje que se contemplan también desde el gran ventanal del salón.





Otro de los grandes atractivos de Casa Anna su amplia carta gastronómica, con platos tradicionales y de cocina contemporánea. Entre sus especialidades destacan las carnes, tanto en sus preparaciones tradicionales (el "tombet", por ejemplo, o el conejo con caracoles y trufas) como en las modalidades de la brasa. Otros platos tradicionales incluidos en su excelente menú son "l'Olla", diferentes verduras y postres artesanales.

En esta sección de "Hora d'esmorzar" hemos querido introducir a este hotel - restaurante, ya que, nosotros mismos hemos podido disfrutar de una tostada de anchoas ahumadas con ajoaceite trufado y unos huevos también trufados. Les aseguramos que vale la pena ir a Xodos para disfrutar de este almuerzo. Eso sí, llamar para reservar, porque a la hora del almuerzo el comedor presenta un lleno absoluto.

## Hotel Rural Casa Anna

Plaza La Font, 4. Xodos  
964 37 01 57



## Los que ya hemos visitado

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



**Bar Gargallo** (Castellón)  
Avenida Villarreal, 96 - 964 21 40 36



## ¿Por qué bebemos **gin&tonic** en España?



**Yeray Monforte**

Barman



**H**ablar de gin&tonic es hablar de moda y ya desde hace muchos años, en España, especialmente, ya que somos el país del mundo que más ginebra consume por habitante. Hoy por hoy es nuestra bebida, como ejemplo, fuera de nuestras fronteras nuestro gin&tonic (copa de balón, potenciando aromas, etc...) se conoce como "Spanish Gin&tonic".

El gin&tonic nos ha conquistado principalmente por su versatilidad, me explico. La ginebra siempre ha tenido sus seguidores en España, pero todo cambia con la aparición de la gin *Hendrick's* en el mercado español en 2004, ya que fue la primera gin premium con su inusual sabor a pepino y muy floral. Y llegó el "boom". En la actualidad continúan las ginebras muy clásicas a las que ya ni lo parecen, con destilados con fresa, cítricos, flores, lo cual abarca todos tipo de público; ahí radica gran parte de su éxito... Ahora metemos en la ecuación a la tónica y sus cualidades.

La tónica es digestiva, y en España somos de buen comer, y el gin&tonic es la copa perfecta para una comida copiosa, por sus elementos dulces, amargos y anisados.

Frescura: La tónica sacia la sed, en nuestra tierra gozamos de un clima privilegiado, en puntos del mediterráneo estamos este mes con días de 20-25°, lo cual convierte el trago en agradable y refrescante durante muchos meses del año.

Menor azúcar, que un refresco tipo cola y parecidos, y las ginebras *London Dry Gin* tienen menos del 0,1gr de azúcar por litro, dando un resultado muy fresco y menos empalagoso, y su versatilidad de nuevo. La aparición de tónicas más dulces, que mezclando con gin afrutadas o florales se convierten en copas dulces aptas para personas que no les gusta una tónica clásica.

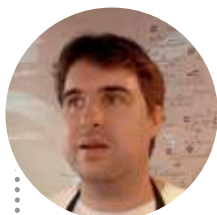
Terminando con su neutralidad, ya que es cierto que nos aporta amargos y cítricos, pero el carbónico potencia las cualidades de cada ginebra con las que marida.

Una pareja perfecta, GIN&TONIC.  
Personalización & versatilidad.

# Parotet Vermell



Celler de Roure (Moixent)



**David Sanjuán**

Gerente de Cinquanta,  
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

**P**ara la reseña de este mes de diciembre hemos decidido cambiar de zona y tipo de elaboración con un vino tinto de la D.O. València elaborado con crianza en tinajas de barro que nos puede resultar muy versátil en los ágapes de estas fiestas que nos esperan. Se trata del Parotet Vermell elaborado por el Celler de Roure en Moixent.

Esta bodega nace a mediados de los 90 de la mano de Pablo Calatayud, ingeniero agrónomo y ahora reputado enólogo valenciano, que comienza a trabajar 20 ha de viñedo y a elaborar los vinos transformando en bodega una nave dedicada a la fabricación de muebles que pertenecía en aquel momento a la empresa familiar. Desde sus inicios elaboran solamente vinos con técnicas tradicionales (fermentación en depósito de inoxidable y crianza en barricas de roble) hasta que con el cambio de milenio descubren a partir unas escrituras de 1625 unas grutas subterráneas en las que se albergaba una bodega con 97 tinajas de barro de entre 600 l y 2.800 l enterradas que recuperan para la elaboración de los vinos de la línea que ellos denominan “ancestral”.

El Parotet Vermell se elabora de este modo con las variedades autóctonas Monastrell, Garnacha tintorera y Mandó (en Castelló más conocida como Morenillo) que se fermentan en depósitos de hormigón enterrados (emulando a los antiguos “cups” o “trulls” excavados en la piedra) para posteriormente realizar una crianza con sus lías de 4 a 6 meses en las tinajas de barro que hemos comentado anteriormente.

Cuando lo observamos en la copa presenta un color rojo cereza granate intenso y al olerlo encontramos notas de fruta roja fresca, monte bajo (tomillo, romero) y especias (pimienta negra). Durante el trago es un vino frutoso e intenso que llena la boca de forma persistente con los matices que habíamos encontrado en nariz que en la boca se transforman en sabores.

Este vino se disfrutará bebiéndolo solo o acompañando a los aperitivos a base de quesos semi-curados y embutidos curados (jamón, embuchado, chorizo...) de cerdo tanto ibérico como blanco, tan habituales en las fiestas navideñas. También maridará perfectamente con carnes y embutidos a la brasa, así como con platos con salsas de tomate.

Precio medio: 7,50 €

Celler del Roure. Moixent (Valencia)





# QUESOS ALMASSORA

SPAIN



*Lo natural es que te guste*

## Visión de futuro sin olvidar sus orígenes

La esencia, el sabor y la pureza de un producto natural y artesanal de máxima calidad identifican a Quesos Almassora como una empresa que, tras más de 30 años de dedicación y esfuerzo, afronta el futuro con visión innovadora, pero sin olvidar sus orígenes.

Fue en 1986 cuando los hermanos Fernando y Juan José Gil Solsona crearon la Quesería Plana Alta, una actividad heredada de sus padres que ya transformaban la leche de sus vacas en queso tierno y la vendían al comercio minorista de Castellón y pueblos de alrededores. Su finalidad era recuperar el fabuloso queso fresco que elaboraban sus padres -que había ido desapareciendo por exigencias sanitarias- “El queso de Cassoleta” y “El queso Tronchón”, variedades típicas de la Comunidad Valenciana, convertidas en marcas de calidad protegidas desde el 23 de diciembre del 2008 por la Generalitat Valenciana.





*Juan José y Fernando Gil Solsona, propietarios de Quesos Almassora*

Diez años después de su nacimiento, en 1996, Quesería Plana Alta se convirtió en sociedad limitada llamándose Quesos de Almassora SL. Se trasladó también a unas instalaciones más espaciosas, que le permitieron ejercer su actividad con la exigencia de la operatividad y de todas las normativas vigentes. Desde entonces, los hermanos Gil Solsona han demostrado que son un ejemplo de dedicación absoluta, de apoyo al sector ganadero provincial y de modernización del sector. Fabrican 300.000 kilos de queso anualmente a través de un proceso de elaboración manual cuyo resultado ha recibido numerosos premios desde 2011 en el concurso internacional “World Cheese Awards” que se celebra en Birmingham (Inglaterra).

La calidad ha sido siempre una prioridad en Quesos Almassora, donde se ha utilizado desde sus inicios la mejor materia prima, leche siempre natural. Proveniente del Maestrazgo de Castellón, un fabuloso entorno natural que ofrece variedades de leche de una exquisita calidad, leche de cabra, leche de oveja y leche de vaca. Elaboran una amplia variedad de productos lácteos, tanto frescos como madurados, algunos de los cuales acumulan varios premios a nivel internacional. Además, desde Quesos Almassora garantizan un estricto control APPCC diario de todo lo establecido. Controles de calidad en el producto final con el reconocimiento y para satisfacción de los clientes.



*La calidad ha sido siempre una prioridad en Quesos Almassora, donde se ha utilizado desde sus inicios la mejor materia prima, leche siempre natural. Proveniente del Maestrazgo de Castellón, un fabuloso entorno natural que ofrece variedades de leche de una exquisita calidad, leche de cabra, leche de oveja y leche de vaca*

De esta manera, Quesos de Almassora ha logrado mantenerse siempre fiel a unos valores intrínsecos de proximidad con el cliente basados en la sencillez, el compromiso social y la ambición por seguir siendo un referente en el sector, ofreciendo los mejores productos en términos de calidad y seguridad alimentaria. Su prioridad sigue siendo la de crecer junto a sus clientes.

Una mejora continua de las instalaciones, maquinarias de última generación y el esfuerzo diario, que junto a la formación y sensibilidad de todo el personal hacen que esto sea posible. Y es que la esencia, el sabor, la pureza de un producto natural y artesano de máxima calidad es su filosofía empresarial.

En la actualidad ofrecen un amplio abanico de quesos frescos, curados y semicurados. Tres tipos de materias primas, leche de vaca, leche de cabra y leche de oveja. Y en una gran variedad de formatos: Tronchón, cassoleta, portugués, manchego, servilleta y barra.



## Una calidad premiada internacionalmente

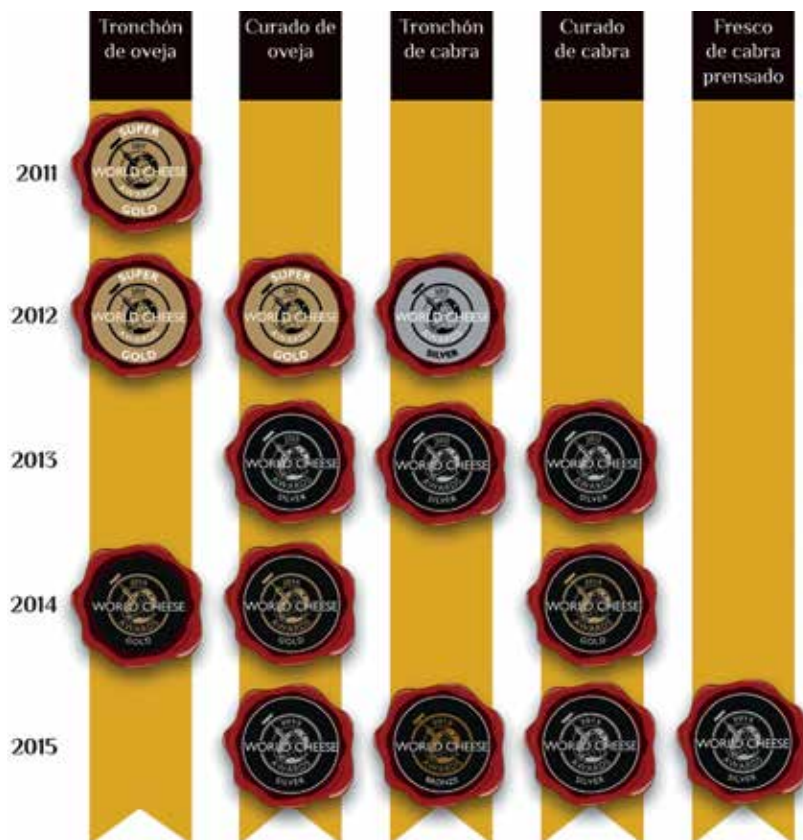
La mayor satisfacción de esta humilde Pyme, compuesta por tan solo 15 trabajadores y tras tres décadas de historia, es ver valorados sus esfuerzos en ofrecer un producto de calidad.

La empresa goza de reconocimiento internacional, gracias a sus **premios** reconocidos en el certamen de la industria **“World Cheese Awards”**, el concurso más importante del mundo en el sector quesero donde participan más de *3.000 quesos de 31 países diferentes*, el jurado del cual está compuesto por reconocidos chefs internacionales y expertos de la gastronomía. Estos galardones son una referencia en la catalogación de las marcas de queso más prestigiosas del mundo.

El primer Premio se obtuvo el año 2011 con el **“Tronchón de oveja”** queso semicurado de oveja, quedando, clasificado como el **Nº 1 de España** y entre los **16 mejores quesos del mundo**.

Los quesos que han obtenido este reconocimiento bajo la marca Quesos de Almassora son: Tronchón de oveja, tronchón de cabra, curado de oveja, curado de cabra, que además han sido premiados en diversas ediciones del certamen.

Este reconocimiento garantiza a todos los clientes el sabor y la calidad de los productos de este pequeño comercio, que se sienten cada vez más motivados a seguir mejorando día a día mediante el esfuerzo de todo el equipo humano que compone **Quesos de Almassora**.



YA ESTÁ **AQUÍ** EL

**2<sup>o</sup>** CONCURS  
provincial de  
CUNA **FAMILIAR**

Entra en:

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

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

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



# Herramientas para vender más en un restaurante

## El equipo vendedor



**Javier Salgado**

Jefe De Sala Ataula Gastrobar  
Grupo Civis Hoteles.

**D**urante los próximos artículos explicaremos cómo podemos aumentar nuestras ventas, acompañándola de la profesionalidad. Son una serie de estrategias para mejorar los ingresos y el servicio, ofreciendo al cliente diferentes posibilidades, con el fin de mejorar su experiencia. La primera de estas herramientas es tener un equipo vendedor, formado por los empleados y el empresario. Cada uno de ellos tiene su responsabilidad.

El empresario debe proporcionar formación a sus empleados. Inicialmente, cuando un empresario contrata a un empleado, le debe de informar de cuál es la filosofía de la empresa, su oferta gastronómica, tipo de servicio, que experiencia desea que tenga el cliente y la operativa en las tareas. **Por otro lado**, debe intentar que sus empleados estén en la vanguardia del sector, con la asistencia a congresos o cursos, como por ejemplo, procedimientos y técnicas de ventas: como el *Upselling*, en la que se induce al cliente a comprar un artículo más rentable -en la elección del vino tenemos una gran oportunidad para ello, al igual que en los espirituosos- y el *Cross selling*, aquí lo que se intenta es vender algún producto complementario, como por ejemplo la cerveza, el vermú o un fino, anterior a una comida.

El empresario también debe incentivar al empleado. Las tres formas para motivar más influyentes son el salario, ofrecer un porcentaje según ventas aparte de su sueldo, estos deben de ser medibles, justos y alcanzables para no ocasionar frustración, personalizado, trabajar con el empleado en sus inquietudes como profesional y facilitar la promoción interna y flexibilidad horaria. Debemos olvidar la sensación de que en la hostelería todo vale.

Por su parte, el empleado debe de ser proactivo a todas las iniciativas del empresario. Las cualidades que todo profesional debe tener se basan en dos principios: la actitud y las habilidades o el conocimiento. La actitud es la parte más importante, por ejemplo, tener vocación de servicio, higiene, empatía, sentido común, educación, optimismo, sonreír... En su mayoría estas actitudes son innatas, pudiéndose pulir alguna. Las habilidades sí que se pueden adquirir con esfuerzo. Para ello, por ejemplo se puede aprender las diferentes técnicas de servicio, idiomas, conocimientos de software, capacidad organizativa...

En definitiva, el equipo humano es la fuerza de ventas más importante de un restaurante y debe estar compuesto por la combinación del empresario, como parte formadora y motivadora hacia el empleado y éstos con la vocación y las habilidades adquiridas a través de la formación, siendo el *briefing* la herramienta diaria más eficiente para transmitir la estrategia a seguir.





## Agut de Benlloch

mazapan y turrone caseros



Turrone Agut está ligado a la población de Benlloch desde hace más de cien años. Esta empresa familiar, que nació en 1915, mantiene una producción a lo largo de todo el año y conjuga tradición e innovación a la hora de elaborar sus turrone, mazapanes y chocolates, siguiendo unos métodos tradicionales, sin conservantes ni colorantes. La base de su producción son productos naturales como la almendra marcona de la Plana Alta y la miel de romero de la Comunidad Valenciana, a los que hay que agregar huevo, limón, naranja, azúcar, vainilla, obleas, café, fruta confitada, nueces del terreno, canela, dátiles, avellana, leche, soja, cacao... Y como no, el secreto está en obtener el punto de cocción exacto de estos ingredientes.

El resultado son más de 80 variedades de turrón, mazapán y chocolate, entre los que se encuentran las almendras rellenas; lágrimas de chocolate; mazapán blanco, de nueces, de café o de frutas; turrón blando y duro de almendra, guirlache o chocolate, etc... Desde luego, un extraordinario cóctel de texturas y sabores para todos los gustos

### Turrone Agut de Benlloch

C/ Fondo, 15. Benlloch  
964 339 040 - [www.turroneagut.com](http://www.turroneagut.com)

## Turrone Artesanos y Caseros Blasco de Catí®

### Turrone Blasco de Catí

Cno. Campo de fútbol, 4. Catí  
964 409 117  
[www.camaracastellon.com/bcati](http://www.camaracastellon.com/bcati)

El respeto a la tradición ha sido una constante desde que se fundó la fábrica de turrone Blasco de Catí hace más de un siglo. A lo largo de cinco generaciones han mantenido la esencia de esta firma familiar, que fábrica turrone y mazapanes durante todo el año siguiendo los métodos más tradicionales unidos a una avanzada tecnología. La almendra de máxima calidad es el ingrediente básico en la mayoría de sus productos, que han conseguido distintos premios y menciones honoríficas. Algunos de sus productos clásicos son las almendras garrapiñadas; cortes de coco, figuras de mazapán, así como turrón de Jijona, almendra imperial, a la piedra, de yema tostada y de chocolate con arroz crujiente, entre otros. En definitiva, una exquisita combinación de sabores y aromas tradicionales.





*San Luis*

Artesanía al paladar



Almendra Marcona repelada y tostada, miel purísima de abejas, azúcar refinado y clara de huevo son algunos de los ingredientes del turrón San Luis, que mantiene ese sabor y bouquet de los mejores productos artesanos, gracias al buen hacer de los maestros turroneros que lo elaboran. De la mano de la experiencia de los socios fundadores que crearon la marca en 1978, todos provenientes del sector turronero y pastelero, se preparan en la actualidad los mejores turrónes del mercado.

Desde el año 2002, las instalaciones están ubicadas en Cabanes, desde donde se elabora una amplio y variado catálogo de turrónes, mazapanes

y otros dulces, como el turrón blando de almendra, mazapán puro de almendra, yema tostada, mazapán con fruta, trufa al whisky escocés, etc..., junto a una novedosa Gama de Sensaciones, como Trufado de Café, Praline al Crocanti, Trufado de Fresa, etc. Sin duda, un placer para los sentidos, especialmente, durante estas fiestas de Navidad.

#### **ARTUSA - Artesana de Turrónes S.A.**

Pol. Ind. "Pont de Cabanes"  
Avda. de España, 8. Cabanes  
Teléfono: 964 33 14 84  
[www.turronessanluis.com](http://www.turronessanluis.com)



#### **Fieles a la tradición**

Turrónes Barberá, en Atzeneta, se mantiene fiel a las Ordenanzas del Colegio de Cereros y Confiteros de Valencia y su Reino, confirmados por el Real y Supremo consejo de Castilla, a la hora de elaborar sus dulces derivados de la almendra local -marcona seleccionada- con el único añadido de azúcar, miel de producción propia o chocolate; y en Navidad, frutos secos o confitados. Han sabido conservar la repostería morisca que aún pervive sin añadidos. Entre su catálogo de productos, está el turrón blando y duro de almendra, de chocolate y yema tostada; así como almendras rellenas, mazapán y cristinas. Todos comparten una textura y sabor únicos, que se consiguen por una marcada apuesta por la materia prima de calidad.

#### **Turrónes Barberà**

Av. Castellón, 4. Atzeneta. Telf: 964 370 064  
[www.camaracastellon.com/turronesbarbera](http://www.camaracastellon.com/turronesbarbera)





### Escabeche de conejo, perdiz, pichones y pollo



Troceamos la carne si son animales grandes, pero si son de tamaño medio se harán enteros. Cortaremos y limpiaremos el conejo o las perdices, sazonaremos y adobaremos con sal y pimentón dulce. Iremos poniéndolos en una cazuela de barro con 4/5 ajos enteros con un corte, unos cuantos granos de pimienta negra y unos cuantos de clavo. Lo cubriremos todo con aceite de oliva y añadiremos medio vaso de vinagre de vino bueno y lo dejaremos macerar todo durante unas horas.

Transcurridas de 4 a 5 horas, pondremos la cazuela a fuego lento y la taparemos a fin de que se evapore lo más lentamente posible todo el vinagre. El punto justo de cocción será cuando haya desaparecido todo el líquido y quede sólo su sabor.

Esta preparación se deja reposar dos o tres días. Se consume fría pero también se puede servir caliente. Puede durar algunos meses en lugares frescos.



### Atún fresco mechado

**Ingredientes:** 700 gramos de atún fresco, 90 gramos de tocino fresco cortado a dados pequeños, junto con el perejil, un ajo, sal, pimienta negra, canela y piñones.

**Elaboración:** Pondremos el atún en remojo con agua fría, para que suelte toda la sangre. Ya limpio, se saca del agua, lo limpiamos y secamos. Con un utensilio de mechar, le haremos unos agujeros, que iremos rellenando con tocino, perejil, ajo, sal, pimienta negra, canela y piñones. Una vez rellenos los agujeros, lo anudaremos con hilo no muy fuerte para poderlo guisar.

En una cazuela al fuego con aceite de oliva freiremos el atún junto con una cabeza de ajos, 1 cebolla picada pequeña, un poco de perejil y 1 hoja de laurel. Cuando esté dorado, le agregaremos una cucharadita de pimentón, procurando no quemarlo, y a continuación añadiremos dos tacitas de agua, una de jerez y una cucharadita de vinagre, dejando que cueza a fuego lento, hasta que quede un jugo aceitoso y concentrado.



## Guisado de tortilla

**Ingredientes:** Tres huevos, 90 gramos de harina, seis dientes de ajo, cuatro brotes de perejil, un chorrito de agua, sal, aceite de oliva, 1 cebolla y 1 tomate mediano, pimentón dulce y un puñado de almendras.

**Elaboración:** Plato típico y clásico, de los de toda la vida. Batiremos los huevos, pelaremos y trincharemos los ajos y el perejil. Añadiremos a los huevos, la harina, los ajos y el perejil y lo mezclaremos todo bien, para que no haga grumos. Salaremos.

En una sartén con aceite de oliva caliente haremos las tortillas, cada una con dos cucharadas de harina de la mezcla preparada.

En una cazuela de barro con aceite de oliva haremos un sofrito de cebolla y tomate rallado y lo reservaremos.

Aparte haremos una picada con almendras, ajos y perejil y le añadiremos un vaso de agua, echándolo todo en la cazuela del sofrito.

Volveremos a poner la cazuela al fuego y cuando comience a hervir, pondremos las tortillas, enteras o en porciones, y la dejaremos cocer unos minutos. Serviremos el plato bien caliente.



## Turrón de alacant

**Ingredientes:** Unos 500 gramos de azúcar, 500 gramos de miel, 1.500 gramos de almendra pelada y tostada, 2 claras de huevo, 1 /2 tacita de café de agua y el jugo de 1 /2 limón.

**Elaboración:** Pondremos a calentar la miel, el agua y el azúcar, hasta conseguir una temperatura de 145 °C y con una espátula iremos removiendo continuamente. Entonces batiremos la clara de huevo a punto de nieve, añadiéndola a la pasta y con la ayuda de la espátula batiremos la masa hasta que quede una pasta blanca y espesa. A continuación, pondremos las almendras y seguiremos removiendo sin parar. Si la mezcla ofrece mucha resistencia, la volveremos a calentar al fuego, hasta conseguir el punto preciso. Después la pondremos en el molde revestido de oblea para que no se pegue.



*Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castellón"*

*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

# PERRIER-JOUËT

## CUVÉE BELLE ÉPOQUE 2007



**Felix Tejada.**

Director Gerente de DiVino

Con dos siglos de historia, los Champagnes de Perrier-Jouët se distinguen por una importante proporción de chardonnay, procedente de las mejores laderas de la Côte des Blancs; champagnes de excepción, sutiles, seductores y con clase, madurados en galerías abovedadas, directamente cavadas en la caliza, en tres niveles y con un total de casi diez kilómetros y a 15 m. de profundidad.

La historia de la Casa Perrier-Jouët está íntimamente vinculada con el Art Nouveau de la Belle Époque, testigo de lo cual es un frasco esmaltado con anémonas en arabescos, imaginado por el maestro vidriero Émile Gallé en 1902, a petición de la Casa y que unos decenios más tarde se convertiría en el emblema de la Casa, con el lanzamiento de la prestigiosa Cuvée Belle Époque.

En dos siglos, tan solo siete Chefs de Caves se han encargado de preservar los secretos de un estilo único.

Hervé Deschamps se convirtió en el séptimo Chef de Caves en 1993. Los diez años anteriores los pasó trabajando codo con codo con su predecesor, hasta alcanzar la maestría necesaria para dominar las sutilezas del estilo de la Maison y su tonalidad floral única.

Como guardián de estos conocimientos ancestrales, es el encargado de perpetuar y cultivar tan preciado patrimonio, modelando, cinceland y tallando con la precisión de un artesano cada uno de los crus que participarán en el ensamblaje de sus creaciones. A la hora de trabajar con la barrica, el Chef de Caves degusta y prueba la cosecha de todas las parcelas, una a una, hasta aislar los crus, convirtiendo así cada *cuvée* en un vino único que expresa toda la elegancia y finura características de la Maison Perrier-Jouët.





### CUVÉE BELLE EPOQUE 2007

Cuidadosamente elaborada, la Cuvée Belle Epoque 2007 es el fruto de un año extraordinario marcado por un invierno suave y una primavera excepcional.

Las temperaturas de abril, dignas de un mes de verano, provocaron la floración temprana de las vides. A pesar de que el verano comenzó con lluvias y temperaturas bajas para la época del año, el sol hizo su regreso en agosto, permitiendo la plena maduración de las uvas y dando lugar a una vendimia anticipada y a una añada especialmente generosa.

Esta singular *cuvée* destaca por el frescor y la elegancia de las Chardonnay (50%) de los Grand Crus de Cramant y Avize. Las Pinot Noir (45%) de la Montagne de Reims despliegan una generosa y delicada complejidad que prolonga la fineza de las Chardonnay. Por último, el voluptuoso encanto de las Pinot Meunier (5%) de Dizy aporta el toque final a este champagne magníficamente equilibrado. Sus más de seis años de crianza en las bodegas de Perrier-Jouët y su bajo dosaje (9gr/litro) refinan aún más, si cabe, el carácter generoso y sofisticado de esta excepcional añada.

### UNA CUVÉE DE EXTREMA SUTILEZA...

Luminoso manto dorado con una claridad casi radiante y un cordón de burbujas finas y vibrantes. Con aromas de magnolia, madreselva y cítricos (piel de limón, naranja y bergamota) revestidos de unas notas de melocotón y pera, en su punto justo de madurez, con un toque de mineralización. En boca tiene un frescor cristalino de maravillosa persistencia toma el protagonismo tras un atrevido ataque, revelando el sabor de la fruta blanca junto a unas notas de leche de almendras.

Un regalazo para estas navidades, su precio, alrededor de 135,00€





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

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

# Las panaderías artesanas 'dan vida' a una Navidad tradicional y deliciosa

¡Llega la Navidad!... ¡qué tiempo más dulce!



**D**ulce por la celebración del nacimiento de Jesús, y dulce porque las tradiciones gastronómicas de esta época del año nos permiten disfrutar en torno a una misma mesa de momentos inolvidables junto a nuestros familiares y amigos. Por eso, para que la Navidad tenga un año más ese sabor tan especial, los panaderos y pasteleros del Gremi de Forners de Castelló están trabajando a pleno rendimiento para ofrecer en este mes de diciembre los dulces típicos de esta época del año a todas las familias de Castellón; como los exquisitos “pastissets” de boniato, calabaza, cabello de ángel o naranja que llevan a la mesa los frutos de temporada de nuestros huertos; los “rotllets” que nos ayudan a entrar en calor con el café caliente, o las cocas de Castelló o de “Taronja” que protagonizan los desayunos y postres del invierno.



Y además, como no podía ser de otra manera, los panaderos ya tienen listos una serie de variados turroneos artesanos a base de las mejores almendras de la provincia y chocolates de primera calidad; dulces con base de mazapán y galletas navideñas.

Unas elaboraciones artesanas de Navidad que tendrán un gran broche de oro, en la primera semana de enero, con la preparación de miles de roscones de Reyes en los hornos artesanos de toda la provincia. “Los roscones de Reyes que elaboramos los panaderos y pasteleros artesanos se distinguen por su calidad... -explica el maestro mayor del Gremi de Forners, José Miró... y es que queremos darle lo mejor a las familias de Castellón: Roscones tiernos y esponjosos, recién hechos, con el aroma a azahar que tanto identifica a Castellón, las deliciosas frutas confitadas, y con los mejores rellenos caseros, como la nata, crema o trufa que elaboramos en nuestras panaderías de forma totalmente artesana y que brindan al roscón de Reyes un sabor y unas cualidades nutricionales únicas”, indica Miró, quien desea a todos los castellonenses “una feliz y dulce Navidad en nombre de los maestros artesanos”.



## Alimentos congelados

Sección patrocinada por



**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 FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA KRÜGER LA GULA McCain

# El mejor surtido para Navidad

**T**apas, pinchos, ensaladas, salpicones, brochetas, cócteles, tartares, salteados, pescados, mariscos, carnes...un sinfín de propuestas para preparar los menús de las comidas y cenas de Navidad, uno de los grandes gastos a los que pocas familias desean renunciar.

Las grandes citas y celebraciones familiares en estas fiestas suelen estar caracterizadas por copiosas comidas protagonizadas por platos e ingredientes especiales, que suponen, sin duda, un desembolso extra para nuestro bolsillo. Sin embargo, encontrar productos de calidad no tiene que ser sinónimo de caro. Y una buena opción es elegir productos congelados para preparar las recetas navideñas, que sin duda representa una alternativa más asequible y de gran exquisitez para las familias. Desde productos de pescado, marisco, carne, pasando por precocinados y platos preparados y postres. Todo un amplio surtido que cuentan con las máximas garantías culinarias de textura, sabor y aroma.

Langostinos, langostas y otros crustáceos con caparazón se pueden conseguir a un mejor precio si se adquieren congelados, ya sea crudos o cocidos. Además, las empresas especializadas en productos congelados cuentan con las mejores máquinas de conservación para en muchas ocasiones sea difícil diferenciar si se compró ya congelado o lo vendió el pescadero la noche antes de Navidad.



Por otro lado, se debe tener claro que los nuevos procesos de congelación a los que se someten pescados y mariscos (ultra congelación), permiten que estos mantengan todas sus propiedades y no pierdan ni pizca de sabor.

El único requisito para que el producto recupere todo su sabor es: descongelarlo bien y respetar los tiempos de cocción, así de sencillo. Hay que ser paciente y permitir que se descongele bien. No hay que descongelar los alimentos a temperatura ambiente, ni en agua caliente, ya que aumenta el riesgo de contaminación por bacterias.

Una variada gama de entrantes ayudan a confeccionar un excelente aperitivo navideño para todos los gustos: Albóndigas caseras, ancas de rana, buñuelos de bacalao, caracoles, quesos, dátiles, ensaladas, gulas, pimientos, hojaldres, jalapeños, salmón ahumado, vieiras, etc... Los pescados más sabrosos también están en las cartas de congelados, como bacalao, atún, lenguado, merluza, lubina... sin olvidar calamares, pulpos y los mariscos y moluscos más preciados (bogavante, langosta, gambones, gambas, cigalas, nécoras, zamburiñas, navajas, mejillones, galeras, etc...).

Las empresas especializadas también disponen de excelentes productos gourmet como angulas auténticas, anémonas / ortigas crudas, bocas de cangrejo, caviar imperial y erizo, entre otras muchas propuestas. Y todo a un precio ajustado y un aval de calidad, teniendo en cuenta que con los nuevos procesos de congelación se permite que los alimentos y, especialmente los mariscos, mantengan sus propiedades y todo su sabor.



# Castellón mantiene las dos estrellas Michelin y suma tres Soles Repsol

*Los cocineros Miguel Barrera (Cal Paradís) y Raúl Resino (Restaurante Raúl Resino) revalidan la preciada distinción en el 2018*



Miguel Barrera



Raúl Resino

La Guía Michelin de España & Portugal 2018 vuelve a premiar a dos restaurantes de Castellón con una estrella: Cal Paradís (Vall d'Alba) y Restaurante Raúl Resino (Benicarló). De esta manera, el chef Miguel Barrera conserva por quinto año consecutivo la Estrella Michelin, al mismo tiempo que suma un segundo Sol, que otorga la Guía Repsol 2018; mientras que el chef Raúl Resino es el segundo año que ratifica su estrella e incorpora un Sol de la Guía Repsol.

Miguel Barrera introdujo en el 2013, a la provincia de Castellón en el mapa de las Estrellas Michelin. A quien siguió Raúl Resino, cuando obtuvo el año pasado la distinción más deseada que otorga la prestigiosa Guía Michelin España & Portugal, que trata de calificar a los restaurantes de acuerdo a la calidad, la creatividad y el cuidado que tienen con los platos que sirven en un establecimiento.

Lo mismo ocurre con las buenas puntuaciones que estos dos restaurantes han recibido por parte de la Guía Repsol, la veterana guía de viajes y restauración, que se ha convertido en la versión española de la preciada Guía Michelin. Cal Paradís es el primer restaurante de la provincia en obtener los dos Soles Repsol y Raúl Resino consigue por primera vez un Sol.

Por ese motivo, estos dos restaurantes sitúan en un lugar privilegiado a Castellón, que se enorgullece de esos reconocimientos porque es bien sabido que la Guía Michelin y sus famosas "estrellas", al igual que la guía Repsol con sus "soles", son de obligada referencia para cualquier turista gastronómico que le gusta comer bien y no le importa recorrer centenares de kilómetros para disfrutar de los platos de un buen restaurante. Sin duda, un premio para toda la provincia.



CAVA

# BABEL VINYA NATURA

Bodega **>n** vinya natura (Les Useres)

Estas fiestas de Navidad podremos brindar con cava "made in Castellón". El Cava Babel Brut, elaborado por la bodega Vinya Natura (Les Useres) ha conseguido hacerse un hueco en las mejores mesas por méritos propios. Producido 100% con la variedad Macabeo y con 12 meses de crianza en rima es un cava diseñado para disfrutarlo desde el aperitivo hasta el postre. Si bien con los entrantes y los primeros platos es donde mejor se expresa al ser refrescante y de burbuja pequeña y abundante.

En el 2012 ganó el premio "Mejor Cava Valenciano" de manos de la prestigiosa asociación Els Bodeguers y el crítico de ABC Juan Fernández Cuesta situó a Babel entre los mejores cavas españoles. Desde entonces, ha afianzado su presencia en el mercado con las mejores recomendaciones. Y es que la bodega Vinya Natura aúna innovación y tradición. Lleva desde 2006 desempeñando su labor de viticultura y sus cinco hectáreas de viñedo (dos propias y otras tres de viñedos viejos arrendados a viticultores del municipio), son el alma de esta bodega, nacida del trabajo y la ilusión de unos amantes del vino. Los viñedos que trabajan son una mezcla de variedades nacionales e internacionales como la Macabeo, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Según Esteban Martinavarro, gerente de Vinya Natura, "los viñedos son sin duda una atracción paisajística que ayuda a embellecer los campos de nuestro interior, que junto con las plantas aromáticas que suelen crecer cerca de ellos hacen que nuestros vinos transmitan ese carácter Mediterráneo tan especial".

La finalidad de Vinya Natura es elaborar vinos de calidad para poder ofrecer a los restauradores y al consumidor final una oferta más completa al poder maridar sus platos típicos con vinos de la zona.



**Celler Vinya Natura**

Les Useres (Castelló)  
info@vinyanatura.com  
Teléfono: 670 056 497

# Dos alumnos del CdT Castellón se formarán en El Celler Can Roca

**D**os de los tres jóvenes becados por el BBVA para formarse durante cuatro meses en El Celler Can Roca (Girona) son alumnos del Centro de Turismo CdT Castellón. Así, Rubén Fortea Partido, en cocina; y Gema Fernández-Avilés Fernández, en sala, vivirán junto a la tercera seleccionada, Rosario Aráez López, del CdT de Torrevieja, una experiencia única en el restaurante de tres estrellas Michelin y elegido el mejor restaurante del mundo en varias ocasiones.

Esta iniciativa forma parte del proyecto social y formativo ligado a la gastronomía del BBVA y Celler de Can Roca, en el que ha colaborado la Agència Valenciana de Turisme, a través de su Red de Centros de Turismo de la Comunidad Valenciana, y que incluye becas consistentes en unas prácticas con estancia de cuatro meses en este restaurante de Girona.

Cabe destacar que los centros formativos de la Red habían seleccionado ya previamente a 19 estudiantes, que tuvieron que trabajar con el equipo de El Celler desplazado a Valencia, en la elaboración de un menú homenaje a la cultura gastronómica de la Comunitat, creado por los hermanos Roca para la ocasión. Había ocho aspirantes a las dos becas de cocina; y 11 especialistas en sala. De esta manera, del CdT de Castellón, junto a Rubén Fortea y Gema Fernández, estuvieron José Vicente Giménez, en sala; y Manuel Gual, en cocina. Todos coincidieron en destacar la gran experiencia profesional que ha supuesto participar en la elaboración de un menú tan especial junto a los hermanos Roca.

Rubén Fortea Partido (Sagunto, 1992) tiene claro que esta beca representa "una gran oportunidad profesional". Recuerda que se inscribió gracias a un compañero, "me preseleccionaron y pasé la primera prueba, eso ya fue un premio". Finalmente, "lograr la beca ha sido inmejorable". Rubén empezará sus prácticas en el mes de mayo en Can Roca. "Son la élite y seré una esponja para aprender todo lo posible", aseguró este joven cocinero, que ha realizado diferentes grados y cursos en el CdT Castellón.

*Los ganadores se dieron a conocer tras un acto celebrado en Valencia, en la que, junto a los hermanos Roca estuvieron representantes de la entidad financiera y la Generalitat*





Los ganadores de las becas: Rubén Fortea (CdT Castellón), Rosario Aráez López (CdT de Torrevieja) y Gema Fernández-Avilés (CdT Castellón)

Gema Fernández-Avilés Fernández, a sus 22 años, afirma que no se cree todavía que a partir del próximo mes de mayo vaya a trabajar en la sala del restaurante Can Roca. "Es una oportunidad única y la voy a aprovechar al máximo, al mismo tiempo que aprenderé más de vinos, a tratar con la gente, etc...", señala Gema, todavía emocionada por lo vivido.

Por su parte, José Vicente Giménez y Manuel Gual, consideraron una "iniciativa muy positiva desde el punto de vista profesional". Además, Giménez destacó la "humildad de los hermanos Roca a la hora de trabajar y tratar con ellos, con una atención máxima al cliente". "Fue fantástica", dijo. Por su parte, Gual destacó que formar parte del equipo que elaboró ese menú especial con los hermanos Roca "fue algo fuera de lo común".

Todos agradecieron al CdT la oportunidad de formar parte de esta experiencia.

Menú en homenaje a la cultura gastronómica de la C. V.



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



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

[www.nidorimedia.com](http://www.nidorimedia.com)  
[hola@nidorimedia.com](mailto:hola@nidorimedia.com)  
 605620077

[vimeo.com/nidorimedia](https://vimeo.com/nidorimedia)  
[facebook.com/nidorimedia](https://facebook.com/nidorimedia)  
[twitter.com/NidoriMedia](https://twitter.com/NidoriMedia)



**Jorge Martínez Pallarés**

Técnico Deportivo en Espeleología  
Director técnico Sargantana Aventura

## En las entrañas de la Sierra Espadán, la cueva del Estuco

A los pies de la montaña que da nombre a esta singular sierra, el pico Espadán, se encuentra una de las maravillas naturales de este parque natural, la Cueva del Estuco, una cavidad de grandes dimensiones con numerosas formaciones kársticas.

El acceso a la misma se realiza a través de la pista forestal que separa los términos de Alcudia de Veo y Algimia de Almonacid, en pleno corazón del Parque Natural.

Presenta dos bocas de pequeñas dimensiones, una situada en la bóveda, enrejada parcialmente, y una lateral que da acceso a un reducido balcón desde donde se contempla la sala principal de 800 m<sup>2</sup> presidida por una gran formación estalagmítica de 14 metros de altura. Un techo elevado, adornado con numerosas estalactitas de diferentes tonalidades, y paredes engalanadas por las caprichosas formas de coladas y banderolas confieren una belleza natural a este lugar que no hacen sino respaldar la leyenda de que habían sido “estucadas por un genio extravagante”, de ahí el origen de su denominación.

En el fondo de esta gran sala, y oculta entre banderolas y desprendimientos, se encuentra una pequeña galería denominada la Sacristía con paredes blancas originadas por los sedimentos que se adherían tras la acumulación y posterior filtración del agua en épocas pasadas.

A la llegada del mediodía, cuando el sol alcanza su posición más cenital respecto a la boca superior, la cavidad se ilumina completamente ofreciendo un espectáculo de increíble vistosidad.

A pesar de la relativa accesibilidad de su boca lateral, hay que tener presente que no está habilitada para visitas turísticas, será imprescindible utilizar casco e iluminación, además de requerir una forma física aceptable y material de aseguramiento para superar la rampa de gran inclinación y suelo resbaladizo que se encuentra a escasos metros de la entrada.

Durante la visita es fundamental respetar el interior de la cavidad, debemos conservar sus formaciones pues son un rico patrimonio natural que merecen ser contemplados por futuras generaciones, una foto siempre es un recuerdo más duradero. Por otro lado, las cavidades son también refugio de fauna, nuestra visita no debe variar su hábitat.

Ante la falta de experiencia siempre es más recomendable contratar los servicios de un guía profesional o bien participar en las jornadas de descubrimiento de espeleología que organizan los clubs federados en esta modalidad deportiva.

La empresa **Sargantana Aventura** ofrece la posibilidad de visitar esta cavidad accediendo desde la boca superior descolgándose a través de un rápel de 20 metros de altura. Una experiencia única monitorizada por guías titulados como Técnicos Deportivos en Espeleología.





# Hotel Rural \*\*\*\* Mas El Cuquello (Culla)

**L**a naturaleza marca el tiempo en Culla. El visitante no necesita reloj para recorrer un entorno privilegiado, de paisaje montañoso, que atesora, además de un legado monumental, artístico e histórico de excepción, un valioso patrimonio botánico y animal. Precisamente, inmerso en este paraje, se localiza el Hotel Rural Mas El Cuquello\*\*\*\*, que ocupa una antigua masía restaurada del siglo XIX ubicada a escasos 30 minutos de Castellón.

Se trata de un pequeño hotel con encanto, equipado con modernas instalaciones (piscina, jardines, minigolf, establo para caballos...) que permite al viajero descubrir en familia, pareja o amigos un paraje extraordinario, que se puede recorrer a través de sus numerosas rutas.

Enclavado entre montañas, barrancos y cuevas, Culla se presenta al viajero como un tesoro arquitectónico e histórico de gran belleza paisajística en el corazón de la comarca del Maestrat. Y es que Culla preserva vestigios aún latentes de épocas pasadas tanto en el núcleo urbano como en su extenso término municipal, uno de los más grandes de la provincia.



Un recorrido por calles y monumentos muestran la Culla más medieval y mágica. Su casco histórico, declarado Conjunto Histórico Artístico, está perfectamente conservado e invita al visitante a realizar una ruta repleta de historias sobre caballeros templarios y de leyendas. En la Ronda Sant Roc, el visitante puede hacerse una idea de cómo era Culla en la Edad Media, dado que se conservan parte de sus torreones y murallas. Parte de la importante herencia de Culla es también la Iglesia Parroquial de El Salvador , “La Pressó” y el Antiguo Hospital.

El término municipal de Culla, ofrece un entorno natural de gran belleza, en el que destaca “La Carrasca de Culla”, en la masia Clapés, declarada árbol monumental de la Comunidad Valenciana con más de 20 metros de altura. Entre las zonas de mayor valor ecológico también se encuentra la zona del “Riu Montlleò” donde podremos visitar zonas tan destacadas como la Cueva del Moro o la Fuente de Santa María.

En medio de este espectacular paisaje, el Hotel Rural Mas El Cuquello\*\*\*\* es una apuesta segura para relajarse y disfrutar de la naturaleza y de una gastronomía tradicional. Cuenta con siete habitaciones pensadas para el confort en un entorno muy tranquilo. Presentan una decoración sencilla de estilo rústico. Algunas conservan elementos originales, como techos con vigas y suelo de baldosa. Son estancias totalmente equipadas, funcionales y de alta calidad, orientadas hacia el exterior, con preciosas vistas. De hecho, gracias a sus ventanales, la habitaciones resultan luminosas, soleadas y proporcionarán un panorama al compás de la vida de las montañas.

El Mas El Cuquello alberga también un salón con chimenea y una biblioteca. Además hay un bar y una terraza con vistas a los bonitos jardines del establecimiento.





El mar y la montaña están presentes en la oferta gastronómica de este hotel de montaña, que cuenta con un restaurante donde se puede disfrutar de la cocina típica mediterránea de temporada, platos elaborados con productos de calidad de la zona. Así, se podrán degustar variedad de entrantes, ensaladas, carnes, pescados, arroces, paella valenciana... El restaurante está abierto todos los días para los huéspedes del hotel; y para el público, los sábados, para comidas y cenas; y los domingos, para comidas.

Por otra parte, cerca del Hotel Mas El Cuquello, se pueden recorrer viñedos y bodegas de la zona, visitar el Parc Miner del Maestrat en Culla y descubrir las pinturas rupestres de Valltorta, participar en observaciones astronómicas guiadas y vivir la aventura en un 4x4 o karting. Todo un mundo de posibilidades con la seguridad de hospedarse en un alojamiento tranquilo y confortable, rodeado de una gran belleza natural.

## ***Hotel Rural Mas El Cuquello***

*Ctra. Ibarsos - Culla Km. 1 (a 1 km. de Els Ibarsos)*

*Tel: 964 762 501 - 607 361 010*

*info@maselcuquello.com*



# Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



**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



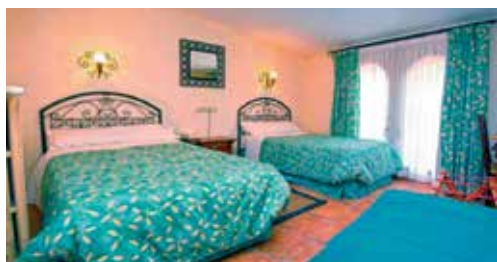
Hotel Voramar (Benicàssim)  
Paseo Marítimo Pilar Coloma, 1 - 964 300 150



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



RH Portocristo Boutique (Peñíscola)  
Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18



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

# La India, religion y pobreza



Víctor J. Maicas.

Escritor

Cuando hace un tiempo estuve en la India vi cosas que me resultaron inconcebibles. Sabía que el injusto sistema de las castas se abolió con la independencia, pero mi sorpresa fue mayúscula cuando comprobé que son las mismas gentes las que todavía mantienen esa forma de sociedad. Por desgracia he visto mucha miseria en mis viajes, pero nunca como en la India. No por el grado o cantidad de la misma, sino por la resignación de sus habitantes ante ella.

Recuerdo cómo, al entrar en Jaipur, la ciudad me impactó completamente. A un lado y otro se sucedían casas y tiendas con unas condiciones higiénicas a las que no estamos acostumbrados en occidente. La calle era un hervidero de gente y vehículos. El sonido de los cláxones era interminable, mientras bicicletas y *rickshaws* iban esquivando a aquellas huesudas vacas que campaban a sus anchas saqueando los montones de basura instalados por toda la ciudad.

Conducir allí es un deporte de riesgo, y supongo que una de las condiciones básicas para obtener el permiso debe ser tener un elevado grado de reflejos para así poder esquivar todos aquellos vehículos, vacas y motocicletas que se te cruzan en cuestión de segundos. Cada cruce supone un riesgo añadido, y el bullicio y trasiego de personas es constante. Ser turista significa tener dinero, y esto son palabras mayores en una ciudad en la que los pobres y los vendedores ambulantes conviven en armonía a la caza de unas monedas que puedan aliviar su precaria economía. La ciudad te fascina en un principio por lo diferente, pero te marca por la tragedia de sus escenas, pues lamentablemente tus ojos observan cómo niños con deformaciones son exhibidos para intentar ablandar el corazón del viajero, mientras muchachos sin piernas se te acercan gateando para pedirte una limosna.

Las aceras están ocupadas por los comercios, y tu única salida es ir esquivando los vehículos mientras por un lado el comerciante te insiste en que visites

su tienda, y por el otro una escuadra de mendigos te suplica unas monedas que les ayuden a paliar sus necesidades. Con un poco de suerte, quizá consigas coger un taxi en la misma acera en la que te ha bajado, ya que de lo contrario has de hacer un acto de fe al intentar cruzar la calle sin sufrir ningún percance. Si desvías la mirada puedes apreciar cómo calles sin asfaltar, y crías de jabalí vagando por ellas, forman parte del centro de la ciudad. Fue curioso que, entre tanta fauna dispersa por la calle, no observase gatos, pero un lugareño me explicó que estos son incapaces de salir de dentro de las casas por el miedo de servir de cena a aquellas bandas de perros hambrientos que trasiegan en busca de alimento.

¿Cómo es posible que la gente crea en una religión que consienta y acentúe las diferencias sociales?, me pregunté durante aquel viaje. Nunca dejaré de sorprenderme al ver, cómo unos cuantos, crearon una imagen distorsionada de lo que debería ser un Dios justo en beneficio de sus propios intereses. Es patético comprobar cómo muchos de los disturbios en la India se producen por luchas entre distintas religiones mientras que conseguir unas mejores condiciones sociales para erradicar la miseria, por lo que parece apenas tiene respaldo por parte de la población.

Fueron muchas más cosas las que vi en aquel viaje, como por ejemplo admirar la monumentalidad y belleza del Taj Mahal, en la ciudad de Agra, no sin antes observar la pobreza de los barrios que lindan con él pues un simple muro es lo que separa la sublime belleza del monumento con la patética realidad que lo rodea.

No obstante, y pese a todo lo dicho, la India es un país de una inmensa belleza en la que la amabilidad de sus gentes no te deja indiferente, por lo que espero que más pronto que tarde la mayor parte de sus habitantes tenga un futuro mucho más prometedor que el que actualmente tienen.

DESCUBRE NUESTROS  
**VIAJES ESTRELLA**  
SÓLO CON NOSOTROS

Halón  
viajes

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

# Conexión directa con Polonia

*El aeropuerto de Castellón estrena la ruta de Poznan, con una frecuencia de dos vuelos semanales y una previsión de 30.000 pasajeros al año*

**E**l aeropuerto de Castellón sigue su trayectoria ascendente y el pasado 1 de noviembre inauguró la nueva ruta regular operada por Ryanair que enlaza con la ciudad polaca de Poznan, con una frecuencia de dos vuelos semanales.

El secretario autonómico de Turismo y presidente de Aerocas, Francesc Colomer, manifestó su satisfacción con la puesta en marcha de la conexión y anunció la realización de diversas acciones encaminadas a promocionar el destino turístico de Castellón en el área de Poznan. “Queremos aprovechar la oportunidad que nos brinda la nueva ruta para posicionar los productos turísticos de Castellón. Por ello, la Agència Valenciana del Turisme (AVT), en coordinación con el aeropuerto y el sector, tiene previstas diversas líneas de actuación para dar a conocer la oferta turística provincial en el mercado polaco”, ha explicado.

Al respecto, Colomer recordó que el aeropuerto de Castellón, la AVT y la iniciativa empresarial Introducing Castellón ya desarrollaron en junio una acción promocional conjunta en el aeropuerto de Poznan, que permitió presentar la oferta turística provincial ante representantes de una veintena de agencias de viajes y turoperadores de la zona, además de exponer las ventajas operativas del aeropuerto de Castellón.

La previsión es que la conexión aporte cerca de 30.000 pasajeros al año. Desde la empresa Edeis-Aeropuerto de Castellón manifestaron su satisfacción con la nueva ruta de Poznan, “una ciudad moderna que ofrece muchos atractivos para los visitantes”. Así mismo, resaltaron que “supone una gran oportunidad para el sector turístico provincial, ya que la ruta conecta con un mercado cada vez más importante en el panorama turístico europeo como es el polaco”.

La ruta de Poznan contribuye a afianzar el crecimiento del aeropuerto de Castellón. En este sentido, cabe señalar que entre enero y octubre la base ha registrado 127.540 pasajeros, 22.000 más que en todo el año pasado.



Foto: Ignacio Brotons





**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y XXVI Premio Ciudad de  
Castellón de Humanidades

## Espacios de fervor en Castellón

La fiebre constructora del siglo XVII en Castellón se concreta en multitud de templos, conventos y ermitas que salpican todo el paisaje del término municipal. La sección 'Castellón ciudad, descúbrela' nos permite recorrer todos y cada uno de estos edificios de fervor. Para despedir el año hemos elegido tres de estos inmuebles, dos de los cuales todavía pueden visitarse.

*Iglesia de la Purísima Sangre*



En el mapa urbano hallamos la iglesia de la Purísima Sangre, que comenzó a levantarse a mediados del siglo XVI en el último tramo de la calle Mayor y concluyó a primeros de la centuria siguiente. Nos cuenta el Cronista Oficial de la Ciudad y gran conocedor de este templo, Antonio J. Gascó Sidro, que la portada de la iglesia estaba tallada con piedra de Ribesalbes y se asemejaba a la pequeña iglesia de San Nicolás por su perfil mixtilíneo. El primitivo estilo del templo era gótico. Uno de los elementos más interesantes de este primigenio santuario fue el retablo barroco del altar mayor, de 1608, con pinturas al óleo que representaban escenas de la Pasión de Cristo. Hoy en día conservamos cuatro de estas tablas.

En esta centuria también tenemos constancia de la llegada de la imagen del Santo Sepulcro que se venera en el altar mayor de esta iglesia. Por fortuna esta imagen del Cristo Yacente sí se conserva y es procesionada cada Viernes Santo.



*Cristo Yacente de la sangre*

Esta pieza de madera policromada y autor desconocido está considerada una de las imágenes más importantes de la Comunitat Valenciana y, sin duda, una de las joyas del patrimonio escultórico castellonense. Cómo llegó a Castellón y quién fue su autor siguen generando debate entre los especialistas.

En 1688 se llevan a cabo algunas pequeñas reformas de ornamentación en el templo y en el mismo altar que se decora con galas y oropeles. En 1729 se comienza a construir la capilla del Santo Sepulcro, de la que hablaremos en próximas entregas. La guerra civil del 36 destruyó por completo el templo y el edificio anexo de la institución provincial construido por Montesinos Arlandiz. Tras la contienda, se levantó el edificio actual en 1953 sobre lo que sería el atrio de la desaparecida iglesia y con un estilo neobarroco. El actual vestíbulo de la Diputación Provincial coincide con la nave de la iglesia destruida.

De esta época son también la iglesia de San Miguel y la capilla de San Juan Bautista. La primera se sufragó por las limosnas de uno de los gremios más poderosos de la ciudad, el gremio de labradores. Para honrar a su patrón, los labradores levantaron esta iglesia entre 1679 y 1695 en la calle En medio.

El maestro encargado de las obras fue Miquel Queralt. El templo es de una sola nave y planta rectangular con bóveda ochavada de dobles arcos. Tras el altar se encuentra la capilla de la Comunió y la sacristía. La nave con arcos fajones de medio punto se interrumpe con cuatro capillas laterales entre contrafuertes y coro sobre el atrio de entrada. En la fachada una sencilla portada con torre y perfil mixtilíneo. Aunque hoy día el templo ya no está abierto al culto se puede visitar como centro de exposiciones de la Fundación Caja Castellón. Durante todo el mes de diciembre dedica una muestra al 50 aniversario del Hospital General Universitario de Castellón. También se ofrecen conciertos, performances y numerosas actividades socioculturales. El edificio tiene la consideración de Bien de Relevancia Local, al igual que la iglesia de la Sangre.

En lo que respecta a la capilla de San Juan Bautista, hoy desaparecida, podemos señalar que estaba emplazada en el cruce de las calles de Esquiladors (hoy Maestro Chapí) y San Juan (actual calle Colón). Esta capilla era la sede de otro gremio, el de sogueros. Según cuenta Gascó en 1676 sufrió una remodelación importante que casi la reedificó de nuevo. Sabemos que era un templo rectangular, con paredes de mampostería y presbiterio abovedado. Poseía sacristía y coro, así como torre campanario adosada.



*Exterior de la iglesia de San Miguel*

*El Cristo Yacente de la iglesia de la Purísima Sangre es una pieza de madera policromada y está considerada una de las imágenes más importantes de la Comunitat Valenciana*



*Interior Sala San Miguel con la exposición del Hospital General Universitario de Castellón*



**Primitiu Garcia i Pascual.**

*Licenciado en Geografía e Historia*

# El Puig de la Nau, Benicarló

**E**l importante yacimiento ibérico del Puig de la Nau es una visita obligada si se viaja a Benicarló. Auténtico poblado de la época ibérica que hará sentir al viajero, recorriendo sus calles, la importancia del mundo ibérico en la época antigua.

El Puig de la Nau contiene los restos de un poblado originario de la Edad del Bronce y desarrollado en época Ibérica. El mundo ibérico tiene sus inicios en el siglo VI a. c., por las confluencias de las culturas de la edad del Bronce y del Hierro antiguo, con las influencias exteriores de fenicios, etruscos, griegos, púnicos y romanos. Esta cultura antigua se extiende por la zona oriental de la península Ibérica, entre el valle del Guadalquivir y el sur de Francia, con una unidad cultural. Con todo, los iberos se dividen en diversos pueblos independientes. Así el Puig de la Nau está ocupado por los Ilercavones, como un núcleo habitado del cual dependería un territorio en el llano litoral. En la visita recorrerás uno de los asentamientos fortificados, con muralla y torres, ibéricos mejor conservados de nuestras tierras, que pertenece a la segunda mitad del siglo V a. c. y es abandonado a principios del siglo IV a. c.

El lugar ya está ocupado desde principio del siglo VII a. c. y a mediados de dicho siglo, tenemos un poblado con edificaciones de mampostería de planta rectangular. En esa fase de ocupación tenemos ánforas y platos fenicios del sur de la península Ibérica conviviendo con cerámica autóctona hecha a mano y decoración incisa. En el siglo VI a. c. aparece la Cultura Ibérica, y el Puig de la Nau presenta nuevas construcciones. En esta época tenemos cerámica ibérica a torno con la típica decoración de bandas. Sigue apareciendo la cerámica fenicia, y encontramos cerámica griega del Ática de figuras negras y de barniz negro; y ánforas de la región de Marsella.

En la primera mitad del siglo V a. c. se abandona el poblado hasta mediados del siglo V a. c. donde aparece una estructura urbanística muy definida, con un sistema defensivo. Aquí, estamos en la fase Ibérica plena. Aparece una sociedad desarrollada y formada, con cerámica a torno decorada de modo mucho más elaborado, aparecen contactos con el mundo griego, con cerámicas áticas de barniz negro y de figuras rojas, y con el mundo púnico, concretamente de Ibiza.



Este florecimiento abarca cincuenta años, ya que el asentamiento se abandona. Con posterioridad existe una ocupación mínima hasta su desaparición. Vuelve a ocuparse, en parte, en el mundo romano tardío, dentro de los que podría ser una villa de producción agraria.

En sus años de esplendor el poblado viene a estar marcado por la muralla y a partir de ella se trazan los principales ejes urbanos. Las calles están planificadas previamente a su construcción y su disposición de calles estrechas, salvando desniveles con escalones, obliga a una deambulación sin carros ni animales de carga o tiro. Las calles encuadran edificaciones de plano rectangular, de una a tres habitaciones, algunas con hogares en el centro, y muchas de dos alturas. La construcción es de mampostería o adobe enlucido, en calado o pintado, a veces de rojo o amarillo, a bandas. Las casas son de techo plano, a un agua, inclinado de materiales vegetales y adobe.

El poblado está perimetrado por una muralla de mampostería y reforzada con torres. Previa a la muralla existe un muro a modo de barbacana.

El Puig de la Nau, al igual que muchos otros yacimientos arqueológicos ibéricos de todas nuestras comarcas, nos lleva o nos traslada al tipo de vida y sociedad que vivía aquí hace más de dos mil años. Recorriendo los restos de estructuras y de sus calles los poblados ibéricos, nos descubren la sociedad, los ritos religiosos y sociales, la economía, etc... que llevaron a cabo las personas de entonces, nuestros antepasados.

El acceso al Puig de la Nau se encuentra cercano a vías importantes como son la AP7 y carretera Nacional. Con todo, la visita es concertada y guiada, y debemos ponernos en contacto con el MUCBE, Museo de la Ciudad en el Centro Cultural del Convento de San Francisco, Plaza de la Paz, 2, de Benicarló, teléfono 964 460 448 o [correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org](mailto:correu.mucbe@ajuntamentdebenicarlo.org).

No lo duden, visiten el yacimiento y poblado del Puig de la Nau, recorran sus callejas. Déjense llevar por las explicaciones del guía y seguro que no se arrepentirán de haber realizado la visita que les evocará otro tiempo y conocimientos nuevos de su historia.





**- Todo el mes de diciembre -  
Pinturas Rupestres Cova dels Rossegadors.** Poble de Benifassà.  
Visitas de miércoles a domingo,  
imprescindible reservar al 977 729 036  
(oficina de turismo).  
Tourist Info La Pobla de Benifassà:  
C/ Mayor, 10.  
Más información: [turismodecastellon.com](http://turismodecastellon.com)

**- Hasta el 31 de diciembre -  
Exposición: La Llum de la Memòria**  
Lugar: La Torre de la Presó y el Forn  
de Dalt (Benassal) y ermita Mare de  
Déu de la Font (Castellfort).  
De lunes a domingo de 12 a 14h,  
viernes y sábado de 17 a 19 h.  
Más información: [www.dipc.es](http://www.dipc.es);  
[www.benassal.es](http://www.benassal.es) y en 964 442 004



**- Hasta el 3 -  
de diciembre  
Fira del Vi  
Ciutat de Castelló**  
Lugar: La Pèrgola.  
Entrada gratuita.  
Más información  
en Facebook:  
*Castelló Ruta de Sabor*

**- Hasta el 3 de diciembre -  
II Feria Internacional del Disco.**  
Lugar: Hotel del Golf Playa  
(Grao de Castellón).  
Más información:  
[www.hoteldelgolfplaya.com](http://www.hoteldelgolfplaya.com)

**- Hasta el 10 de diciembre -  
XXIII Jornades de la Cuina dels  
Arrossos de Vinaròs.**  
Más información y menús:  
[turisme.vinaros.es](http://turisme.vinaros.es)

**- Hasta el 10 de diciembre -  
26ª Edició Festival de Jazz a Castelló.**  
En diferentes lugares de Castellón  
(Menador Cultural, Teatre Raval  
y Casa de la Cultura, etc...) se  
organizarán conciertos y actividades  
relacionadas con el Jazz.  
Más información: [www.castello.es](http://www.castello.es)



**- Hasta el 16 de diciembre -  
IV Jornadas Gastronómicas del  
Aceite y los Frutos Secos (l'alt y  
baix maestrat).**  
Más información:  
[www.turismodecastellon.com](http://www.turismodecastellon.com).

**- Del 2 al 3 de diciembre -  
II Fira de la Tardor (LLucena)**  
Gastronomía, artesanía, música,  
costumbres.  
Más información en Facebook:  
*Llucena al dia*

**- Días 4, 11 y 18 de diciembre -  
I Ciclo de Catas Marinadas.**  
Productos Castelló Ruta de Sabor.  
Lugar: Centro Cultural Las Aulas  
(Plaza de las Aulas, 2). 19:00 h.  
Más información en Facebook:  
*Castelló Ruta de Sabor*

**- Del 6 al 10 de diciembre -  
Mercado Medieval  
Castellón**  
Lugares:  
Calle Mayor,  
Calle Caballeros,  
Plaza Las Aulas y  
Plaza María Agustina.  
Más información:  
[castellonturismo.com](http://castellonturismo.com)



**- Del 8 al 10 de diciembre -  
XV Jornadas Gastronómicas.**  
(Vilafamés).  
Más información en [vilafames.org](http://vilafames.org)

**- 8 de diciembre -  
Ruta Micológica (Benicassim) 10 h.**  
Salida: Restaurante Bruno en el  
Desierto de las Palmas. Duración 4 h.

**- 14 de diciembre -  
Presentación del libro "Las contra-  
dicciones culturales del capitalismo  
en el siglo XXI" a cargo de Francesc  
Colomer, Domingo García Marzá, y  
sus autores Ana Nogueras y Enrique  
Herreras.**  
Lloc: Llibrería Babel. Castellón. 19 h.



**- Del 15 de diciembre al 4 de gener -  
Cicle Nadal de Corals.**  
Audicions musicals interpretades per  
les Corals i grups musicals en distints  
llocs de la ciutat de Castelló i del Grao.  
Más información: [www.castello.es](http://www.castello.es)

**- 21 de diciembre -  
Concert de Nadal de la Big Band UJI  
+ artista convidat.**  
Lloc: Paraním de Castelló.  
Hora: 20 hores.  
Preu: tarifa única de 3 euros.

**TALÍA**

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

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

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

FRUIT OF THE LOOM  
AMBO

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



# Una apuesta por el turismo responsable y sostenible



**E**l secretario de la Agencia Valenciana de Turismo (AVT), Francesc Colomer, y el rector de la Universitat Jaume I, Vicent Climent, presidieron el acto de entrega de certificados de adhesión a empresas y administraciones que han suscrito el Código Ético del Turismo Valenciano. El acto, enmarcado en el programa de actividades para el fomento del turismo ético y responsable en la Comunitat Valenciana, ha contado además con la participación de Adela Cortina, Catedrática de Ética de la Universitat de València y directora de la Fundación ÉTNOR; y Marina Diotallevi, jefa del Programa de Ética y Responsabilidad Social de la Organización Mundial del Turismo (OMT).

Con la entrega de certificados, la AVT quiere reconocer el compromiso de los agentes turísticos valencianos con el sector al firmar el Código Ético del Turismo Valenciano (CETV) y avanzar en el

camino de un turismo responsable. Empresas y administraciones han agradecido este reconocimiento y han destacado la importancia de avanzar entre todos hacia un turismo sostenible. En este sentido, el acto contó con la intervención de Rafael Pallarés, del Hotel Voramar, en representación de las empresas turísticas; y Patricia Puerta, concejala de Turismo del Ayuntamiento de Castellón, en representación del sector público.

El rector ha agradecido la confianza depositada por la AVT en la Universitat Jaume I “como centro de referencia y conocimiento en la materia”, resaltando el trabajo realizado por el equipo de trabajo encabezado por el catedrático de Ética Domingo García Marzá “para hacer que la ética salga de las aulas, del pensamiento teórico, y llegue a la realidad, al quehacer cotidiano de un sector tan importante y con tanto de futuro como es el turístico”.

## “Colectivos frente al miedo: grupos artísticos españoles 1945-75”

*Inauguración exposición*

El lunes 4 de diciembre, a las 12 horas, en el vestíbulo de la Biblioteca de la UJI tendrá lugar la inauguración de la exposición «Colectivos frente al miedo: grupos artísticos españoles 1945-75», un recorrido por la documentación del Centro Internacional de Documentación Artística (CIDA) del Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni, de Vilafamés.

Esta exposición pretende dar a conocer los diferentes grupos artísticos surgidos en España durante los años del franquismo y el papel cultural que desempeñaron tanto en aquel momento histórico como en las generaciones venideras, poniendo en valor el fondo del Centro Internacional de Documentación Artística (CIDA) del Museo de Arte Contemporáneo de Vilafamés.



**Vicent Sales Mateu.**

Diputat provincial de Cultura

## #RecuperemPatrimoni

Desde el Gobierno Provincial estamos comprometidos con el mantenimiento, la recuperación y divulgación del patrimonio histórico de los pueblos no sólo por su importancia cultural sino porque esa recuperación supone mejorar las oportunidades turísticas y de dinamización de nuestros pueblos.

Estamos consolidado nuestro compromiso con el patrimonio histórico provincial mediante la entrega de siete piezas restauradas a los municipios durante los meses de noviembre y diciembre de 2017. Mediante este trabajo del Servicio de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Diputación se ha posibilitado la recuperación del esplendor de piezas emblemáticas del patrimonio de los municipios de Castellón, enriqueciendo sus recursos y posibilidades culturales y turísticas.

Esta larga y fructífera tarea iniciada por el Servicio, hace más de medio siglo, se ha demostrado muy útil para la conservación del riquísimo patrimonio histórico-artístico de nuestras comarcas. Ha sido un trabajo paciente, callado y constante, que merece un reconocimiento público, y este es el propósito principal del ciclo de exposiciones organizado por el Gobierno Provincial, denominado la Llum de la Memòria. También mostrar al público provincial castellonense lo que es suyo, porque constituye el legado de sus antepasados, constatando su importancia en el contexto del arte valenciano.

Los 135 municipios de Castellón tienen, al menos, una joya patrimonial por la que vale la pena su visita y conocimiento y nuestro trabajo es ayudar a los ayuntamientos y vecinos a recuperar esas piezas, ponerlas en valor y difundir su contenido al servicio de generar oportunidades en los pueblos.

Este compromiso también se ha visto consolidado con la apuesta por la divulgación del patrimonio como uno de los ejes estratégicos del Gobierno Provincial. Es vital invertir en la recuperación y divulgación de nuestro patrimonio paisajístico, inmaterial y, como sucede en este caso, cultural e histórico para no dejar escapar ninguna oportunidad y que nuestra historia sea un motor de desarrollo y un motivo de orgullo para nuestros pueblos y todos los castellonenses.

Y es que la recuperación, puesta en valor y divulgación del patrimonio cultural, histórico, paisajístico e inmaterial de la provincia de Castellón es uno de los aspectos que la Diputación considera prioritarios, hasta el punto de dibujar para este fin uno de los cuatro ejes del presupuesto del 2018. Castellón es una tierra con un atractivo singular, con tradiciones e historia que merecen y necesitan ser defendidas y puestas en valor para no dejar escapar ninguna oportunidad de futuro.

## El castillo de Peñíscola recibe un millón de euros



La Diputación invertirá un total de 869.857 euros en la rehabilitación del Castillo de Peñíscola durante el próximo año para dar el impulso definitivo a este edificio histórico como emblema del turismo provincial de acuerdo al Plan Director que la Diputación está implementando con una inversión de 4,5 millones de euros. Las actuaciones más destacadas son las que tienen que ver con las obras de acondicionamiento del Salón Gótico, la Capilla y el Salón del Cónclave y Mazmorras. Con ello, enriquecerá aún más el recorrido de visita del monumento que ya ha visto ampliada su parte museística y de visita con la rehabilitación de espacios inéditos como las dependencias papales, con un notable éxito de visitas.

## Recuperación del patrimonio histórico



La Diputación refrenda su compromiso con el patrimonio histórico provincial mediante la entrega, tras su completa restauración, de siete piezas a los municipios que pertenecen. Así, serán devueltos el guión procesional de la Virgen de los Desamparados en la Iglesia Nuestra Señora de los Desamparados de la Vall d'Uixó; la escultura de San Agustín de la Parroquia San Bartolomé de Alfondegulla; la escultura restaurada de San Vicente Ferrer, a la iglesia de la Asunción de Onda; la Capilla portátil San Antonio de Padua perteneciente a la Iglesia Inmaculada Concepción de Sot de Ferrer, y los fondos documentales de la Basílica del Lledó de Castellón restaurados. También se entregará al municipio de Sant Joan de Moró la imagen de Inmaculada Concepción perteneciente a la Iglesia de San Juan Bautista.

## 'Autorretrato' de Joan Baptista Porcar Ripollés

La Diputación ha adquirido dos nuevas piezas artísticas que se incorporan a los fondos provinciales y que conforman el núcleo de la colección del Museo de Bellas Artes de Castellón. Se trata del lienzo 'Autorretrato', de Joan Baptista Porcar Ripollés (Castellón 1889-1974) y de la obra 'Inciso' de la artista contemporánea castellonense Mar Arza. Ambas obras conforman las piezas del trimestre del Museo de Bellas Artes y ya se pueden contemplar por todos los visitantes en el centro castellonense.



## La Feria Marte recibe más de 7.000 visitantes



Castellón se posicionó en el epicentro artístico contemporáneo con la celebración la Feria Internacional de Arte Contemporáneo de Castellón (MARTE) en el Auditorio y Palacio de Congresos. El presidente, Javier Moliner, señaló que “la feria se ha convertido ya en uno de los certámenes nacionales de referencia a nivel de arte contemporáneo y al más alto nivel, porque aquí se concitan las mejores galerías, los mejores artistas, puestos al servicio de la vanguardia de la creatividad”. La Feria MARTE 2017 contó con una completa programación y el público pudo moverse entre diferentes espacios creados para la ocasión: *MarteLab*, *MarteMusic*, *MarteEditorial* y *MarteSocial*, para conocer las propuestas culturales más vanguardistas, disparatadas y variadas del momento.



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



LA CIUDAD SE VUELVE HÍBRIDA

# NUEVO LEXUS CT 200h HÍBRIDO DESDE 24.900€

Si unes la tecnología híbrida que mantiene tu CT 200h Híbrido siempre cargado, su atractivo diseño y la seguridad del sistema de frenada, disfrutarás de la ciudad sin límite. Prueba la experiencia Lexus Hybrid y descubre hasta dónde quieres llegar.



## LEXUS CASTELLÓN

Cuadra Saboner, 190 - Pl. Ciudad Transporte II

12006 Castellón de la Plana

Tel. 964 372 327

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

[www.lexusauto.es/castellon](http://www.lexusauto.es/castellon)

100 kW 136 CV, 3,6 l/100km, CO<sub>2</sub>: 82 g/km, NO<sub>x</sub>: 0,005 g/km

Lexus CT 200h Business MY18. PVP recomendado: 24.900€ (incluye promoción de 1000€ por financiación con Lexus Privilege). Entrada: 9.466,95. TIN: 7,50%. TAE: 8,76%. 48 cuotas de 200€ / mes y última cuota (valor futuro garantizado): 10.294,02€. Comisión de apertura financiada (2,75%): 424,41€. Precio Total a Pagar: 29.361€. Importe Total de Crédito: 15.857,46€. Importe Total Adeudado: 19.894,09€. Oferta conjunta de Lexus España y Toyota Kreditbank GmbH sucursal en España con el producto Lexus Privilege. Capital mínimo a financiar 12.000€. El producto Lexus Privilege le permitirá, al finalizar el plazo, cambiar su CT 200h MY18, por un nuevo Lexus, devolverlo sin gastos adicionales o quedárselo pagando o refinanciando la última cuota siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el contrato. Oferta válida en Península y Baleares. 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. Otros gastos de matriculación, pintura metálica y equipamiento opcional no incluidos. Oferta válida hasta el 31/12/2017. Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos. Modelo visualizado no corresponde con el modelo ofertado. Emisiones y consumo de CO<sub>2</sub> de la gama CT 200h MY18: emisiones de CO<sub>2</sub> desde 82 a 94 g/km. Consumo combinado desde 3,6 a 4 l/100 km. El consumo de combustible y los valores de CO<sub>2</sub> se miden en un entorno controlado de acuerdo a los requisitos del Reglamento (CE) Nº 715/2007. Los valores de combustible y emisiones de CO<sub>2</sub> podrán diferir al variar los factores externos. Para más información consulte en su centro autorizado Lexus.

 **LEXUS**  
EXPERIENCE AMAZING