

Castelló **turisme i
gastronomia**



CASTELLÓ AL MES | N° 83 - Enero 2018 - 2€

Cocina
Castellón

5,6 y 7

febrero 2018

IV Congreso Nacional de gastronomía y vino



SU MA RIO

Ashotur	4	Panadería y repostería artesanal	30
El Melic. Espai Culinari (Castellón)	5	Alimentos congelados: Salteado de verduras	32
Restaurantes recomendados	9	COCINA CASTELLÓN: IV Congreso Nacional de Gastronomía y Vino	34
Conservas: Berberechos	11	Turismo activo	36
Hora d'esmorzar: Bar - Restaurante Caribe	12	Vilatur. Turismo Rural (Vilafranca y Catí)	37
El Vino del mes: Clot d'Encís blanc	14	Alojamientos recomendados	40
Coctelería: Vermut	15	Literatura y viaje: Braga y Guimarães	42
El arte de la sala	16	Aeroport de Castelló	43
Entrevista al Chef Sergio Salvador	17	Castellón ciudad: Descúbrela. Los Dominicos	44
Aima. Rosquilletas artesanas	20	Tesoros de la provincia: El reloj de sol y zodiacal de Catí	46
Yeray Monforte en la final mundial de la Ti Punch Cup	22	Agenda enero 2018	48
Alcachofa de Benicarló	23	Universitat Jaume I	49
Cocina tradicional	26	Diputació provincial: Turismo y cultura	50
Producto Gourmet: Finca El Bosque	28		



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Cocina Castellón 2018

Del 5 al 7 de febrero, Castellón acogerá la IV edición del **Congreso Nacional de Gastronomía y el Vino** con la nueva marca **COCINA CASTELLÓN**. Cocineros con estrellas Michelin de distintos puntos de la geografía española acudirán a la cita para compartir conocimientos y experiencias, además de ser un escaparate de excepción de los mejores productos de nuestra tierra.

COCINA CASTELLÓN, es el gran congreso nacional que organiza el área de turismo del ayuntamiento de Castellón, en las instalaciones del *Centro de Turismo* del Grao de Castellón y *Gasma* (Campus de Gastronomía y Management Culinario).

A esta gran cita culinaria pueden acudir, no tan solo los profesionales del sector, sino también estudiantes de hostelería y aficionados a la cocina. Para asistir al evento, cuya entrada es gratuita, hay que acreditarse en la web del Congreso www.cocinacastellon.com, ya que el aforo es limitado.

Allí estará la revista **TURISME i GASTRONOMIA de Castelló** dando soporte a este gran acontecimiento. Os esperamos.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



N & B

Asesores de Eventos y Cátering



¿Quiénes somos?

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

¿Qué ofrecemos?

ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ jnmartinavarro@gmail.com

☎ 680 58 13 12





Carlos Escorihuela Artola.

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

Gastronomía

La gastronomía es un componente clave de las vacaciones y cada vez es mayor el uso de la comida como atractivo primario y secundario de la promoción o el producto turístico. No hay que olvidar la gastronomía es el elemento principal de la satisfacción hotelera del cliente.

En este orden de cosas, nuestra entidad, de la mano de la Agencia Valenciana del Turismo y del Patronato Provincial de Turismo pone en marcha a lo largo del año diferentes eventos gastronómicos que favorezcan la promoción de nuestra materia prima y nuestros establecimientos y dinamicen la actividad hostelera. Así por ejemplo, durante los meses de abril y mayo se desarrolla en nuestra provincia las Jornadas BBC (Bocadillo, Bebida y Carajillo) cuyo objetivo principal es la promoción de los almuerzos, costumbre mediterránea auténtica y tradicional consistente en un pequeño tentempié realizado entre el desayuno y la comida.

Durante los meses de junio y septiembre tiene lugar en Peñíscola y Montanejos las Rutas de la Tapa. En octubre se desarrolla en la ciudad de Castellón la Ruta del Tardeo: Tapas y Copas, una iniciativa que nace con el objetivo de aunar la cocina en miniatura en los bares y restaurantes de nuestra capital con la elaboración de las copas y cocktails más sabrosos, dentro de un nuevo modelo de ocio que consiste en "salir a tomar algo" antes de que anochezca. Igualmente, en octubre organizamos, en la comarca de La Plana, las Jornadas Gastronómicas del arroz y maridaje con vino valenciano; y noviembre es el mes para la Jornadas POP (Pucheros, Ollas y Potajes) en Castellón. El mismo mes también se organizan las Jornadas Mar & Montaña en la zona Castellón Sur, que integra seis municipios de costa (Nules, Moncofa, Xilxes, Almenara, La Llosa y Borriana) y cinco de interior (La Vall d'Uixó, Artana, Esilda, La Vilavella y Alfondiguilla).

Una gran variedad de eventos gastronómicos para satisfacer a todos los consumidores y toda una experiencia gastronómica a lo largo del año para disfrute de nuestros vecinos y visitantes que no se pueden perder.



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.



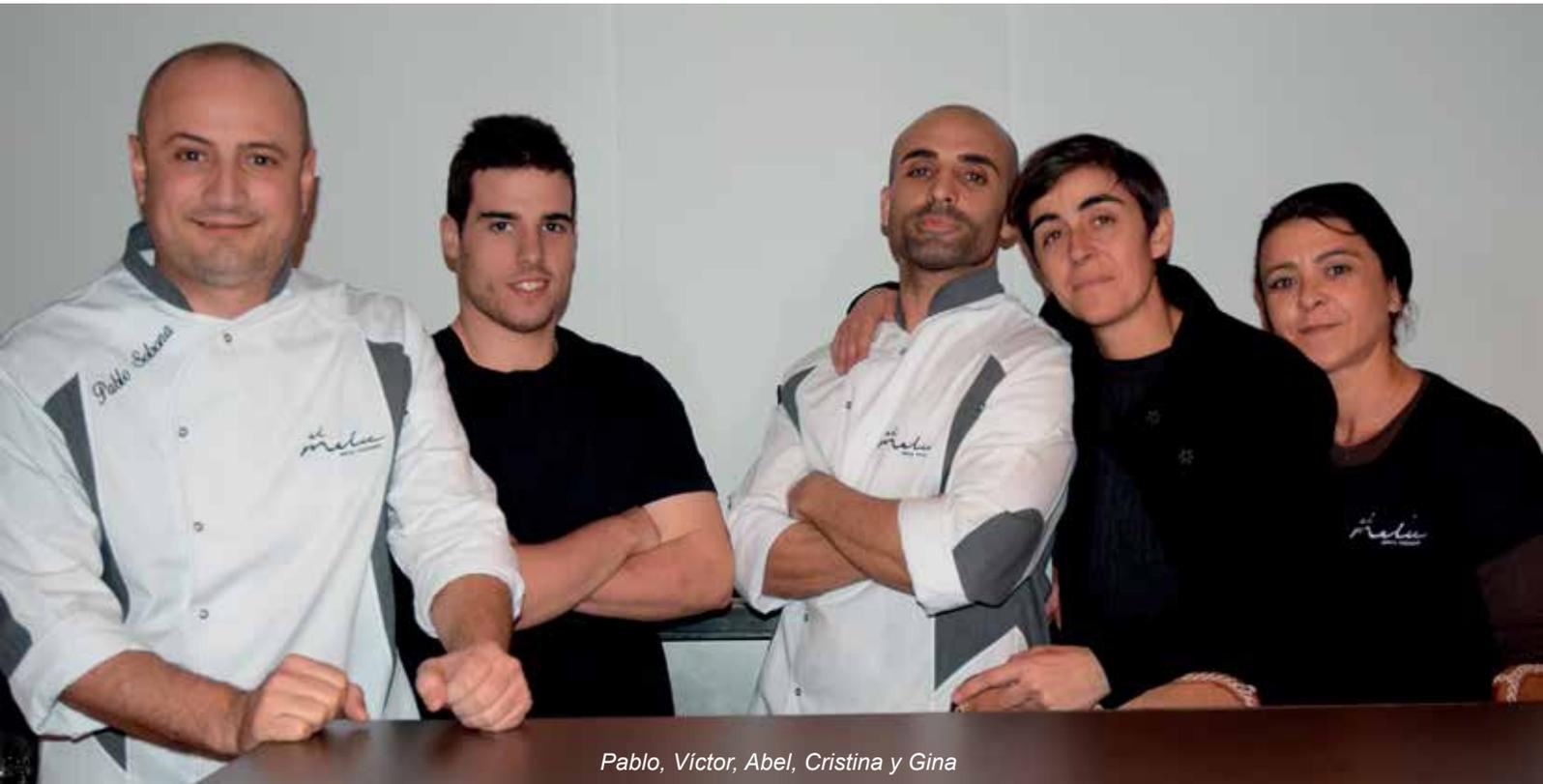
- Hosting
- Diseño web
- Páginas dinámicas
- Tienda virtual
- Escaparate online

c/ Cronista Doñate, 12A
12540 - Vila-real
CASTELLÓN

www.gescit.es
info@gescit.es
964 531 062
669 297 455

el melic

ESPAI CULINARI
(Castellón)



Pablo, Víctor, Abel, Cristina y Gina

Hoy nos quedamos en la ciudad de Castellón para visitar El Melic (Espai Culinari). Un restaurante que en apenas dos meses se ha abierto un hueco en la oferta gastronómica local. El concepto culinario que proponen es muy interesante, respetan la tradición, pero aportan inspiración, creatividad y mucho mimo en todas sus creaciones. Al frente de este nuevo proyecto al que auguramos mucha proyección se encuentra Pablo Solsona, quien se ha sabido acompañar de grandes profesionales como el chef Abel Catalán y la maïtre Cristina Artero.

Destacamos diferentes ambientes: en la entrada una cocina abierta, una sección de barras para tomar aperitivos o comidas informales y una sala más formal. También llama la atención la vajilla, una parte de ella es única; piezas elaboradas artesanalmente con piedras de río y otras, con madera de nogal. En El Melic, además de deleitarnos el paladar y de recibir un agradable trato, hemos podido observar que es un restaurante de detalles, lo que refleja una gran inquietud y ganas de hacer bien las cosas.

Nos sentamos a la mesa para degustar los siguientes platos:



Tortita de camarones



Ensalada de quinoa, pollo de corral crujiente, foie y membrillo



Tortita de camarones

Presentado sobre una botella de cristal abierta encontramos este aperitivo inspirado en las tradicionales tortitas de camarones tan apreciadas en el sur de la península. En este caso utiliza una base de arroz negro a la que se le añaden los camarones, se deshidrata y se fríe.

Ensalada de quinoa, pollo de corral crujiente, foie y membrillo

Refrescante ensalada con una quinoa suelta y acompañada de verduritas cortadas en brunoise. Contrasta la temperatura del pollo de corral rebozado con kikos y el foie marcado en plancha. Se termina la ensalada con un gel de membrillo que le aporta un toque dulce y un mézclum de lechugas.

Tiradito de atún

Excelente plato, donde utilizan un lomo de atún Balfegó. Algo curioso es que al servirlo lo acompañan de una etiqueta de calidad con el código QR para que el comensal pueda ver la procedencia, fecha de captura y el peso de la pieza. El emplata-

do es divertido y colorido, lleno de detalles: puntos de puré de salmorejo, perlas de wasabi, yuzu, alcaparras fritas, huevas de salmón y alga wakame. Las láminas de atún marinado se deshacen en la boca. Para potenciar el sabor utilizan el propio corazón del atún rayado a la vista del cliente.

Croquetas de pollo teriyaki

Interpretación de unas croquetas, servidas en vaso. Encontramos todos los elementos que componen las croquetas: una potente farsa de pollo teriyaki, después encontramos una sedosa velouté y termina con una lluvia de panko frito que le aporta el toque crujiente. Es uno de esos platos para repetir.

Cuello de cordero confitado, cuscús, salsa de curry y ensalada libanesa

Presentado sobre una base de cuscús especiado encontramos un lingote de cuello deshuesado, un bocado meloso. Por encima cebolla morada, perejil, cilantro, menta y lima. Un plato con muchos elementos pero que casan a la perfección.



Alitas de pollo glaseadas



Confit de pato, hoisin de fresas



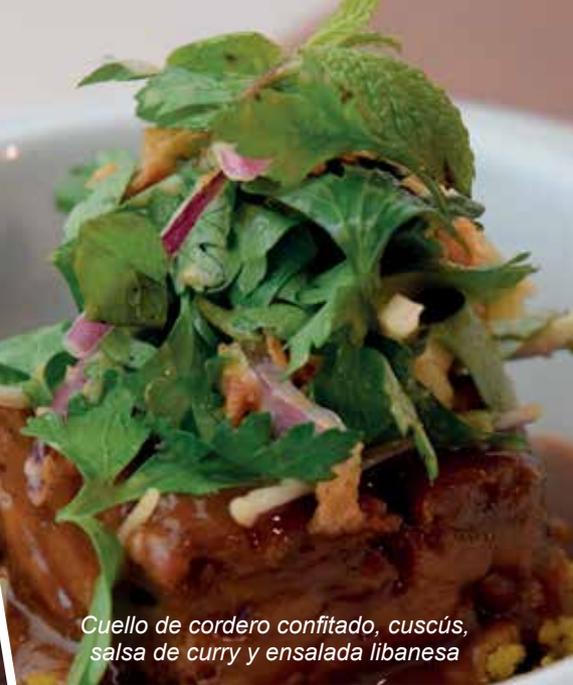
Arroz negro



Tiradito de atún



Croquetas de pollo teriyaki



Cuello de cordero confitado, cuscús, salsa de curry y ensalada libanesa

Alitas de pollo glaseadas

Sobre una base de puré de patata al estilo Joël Robuchon encontramos las alitas de pollo completamente deshuesadas y glaseadas con una salsa barbacoa china. Muy sabrosas, combinando toques dulzones con un punto picante. Se termina el plato con cebollino picado, sésamo negro y unos chips de cebolla frita.

Confit de pato, hoisin de fresas

Muslo de pato cebado y confitado en su propia grasa, acompañado de una exótica salsa hoisin con fresas, esta salsa es una especie de salsa barbacoa oriental, potenciada con la acidez de las fresas. Encontramos también en la salsa matices de jengibre y un punto picante que le aporta el aderezo del Shichimi togarashi, una mezcla de especias japonesas. Culmina el plato unos trozos de fresa liofilizada y unos fideos de arroz frito que le dan volumen a la presentación.

Arroz negro

Una de las singularidades del Melic es que los arroces los realizan de forma individual y se sirven en una llauna. En este caso probamos un perfecto arroz negro, acompañado por unos puntos de alioli de almendra y presentado con unas finísimas lascas de atún seco, fermentado y ahumado, lo que se conoce como Katsuo-bushi. Este elemento hace que el plato sea llamativo y muy visual, ya que con el vapor las láminas se mueven.

Cheesecake

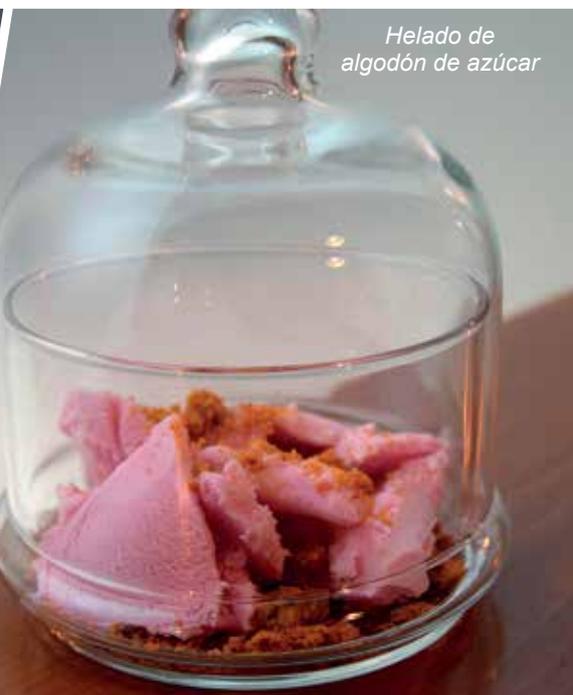
Sobre una línea de crumble de jengibre se presenta un helado de frutos rojos con hibiscos. Todo ello va recubierto con una espuma de queso de Almedijar. Se termina con unos krispies de frambuesa. Perfecto contraste de texturas e intensidad de sabores.

Helado de algodón de azúcar

Este postre nos lleva a la infancia a través de una textura diferente, pero con un sabor que todos reconocemos, porque... ¿quién no ha probado alguna vez un algodón de azúcar?



Cheesecake



Helado de algodón de azúcar

Carta de vinos

restaurante El Melic

El mundo del vino se ha consolidado como uno de los grandes valores añadidos que acompaña a un restaurante, aunque no es nada fácil marcar en este aspecto un camino propio. Por este motivo, resulta interesante el ver una carta de vinos con personalidad y atractiva tanto para expertos como para no iniciados en este mundo.

Esto es lo que encontramos en la carta de vinos de El Melic: personalidad, criterio, buen gusto y variedad para todos los públicos. Una carta atractiva, en la que observamos vinos de las zonas más importantes de la península, y una muy buena relación calidad-precio.

Nos sorprende la delicadeza y el buen gusto que han tenido al elaborar la carta, basándose en la cocina. Intentando que con cada plato podamos encontrar el maridaje perfecto con algún vino. Para completar su propuesta enológica, El Melic apuesta por incluir en su carta el formato magnum, todo un acierto para las mesas de más de dos comensales.

También tienen la opción de vinos por copas, y completan la carta con vinos dulces y vermouths.

Una carta bastante completa, sin ser demasiado amplia, una buena apuesta para un nuevo restaurante, en la que empezar a trabajar, y a buen seguro que en breve la veremos ampliada por más referencias.

Para nuestra comida, optamos por una crianza de la Ribera del Duero, COMENGE 2015, la recién estrenada añada de Bodegas Comenge. Un vino muy elegante, con volumen, largo recorrido y persistencia final en boca, capaz de mostrar todo el encanto y la potencia de la variedad tempranillo.

En definitiva, una carta de vinos para dejaros aconsejar, y probar nuevos vinos.

Os sorprenderá gratamente.

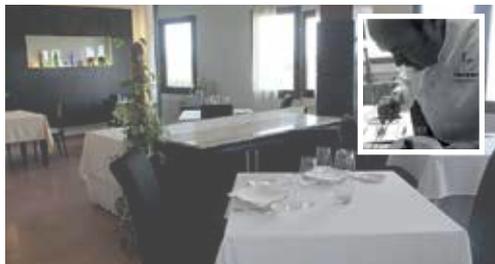


El Melic Restaurant
Av. de Casalduch, 16, Castelló
Teléfono: 964 35 07 96
[facebook.com/elmelicrestaurante/](https://www.facebook.com/elmelicrestaurante/)

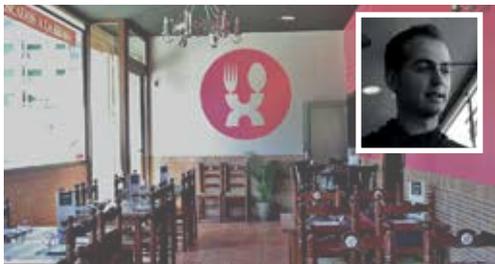


Restaurants recomendados

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



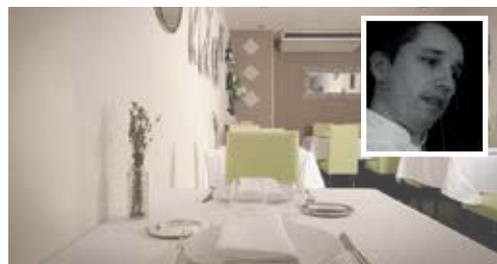
Restaurante Pilar (Artana)
P. la Generalitat, 4 - 605 942 170



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



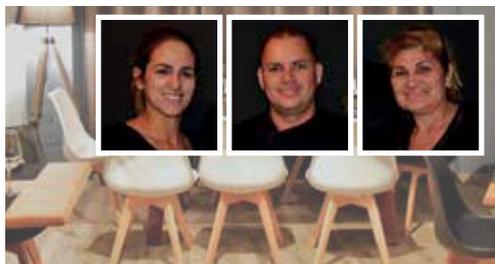
iATAULA! Gastrobar (Castellón)
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00



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



TOBIKO japan restaurant (Burriana)
C/ Illes Columbretes, 37 - 678 563 139



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

Berberecho

te pasas el día sacando pecho

Una de las latas más apreciadas tanto en lineales de supermercado como en las mejores barras de España son los berberechos. Este preciado bivalvo se captura desde octubre hasta Navidades, marisqueando tanto a pie como desde embarcaciones, removiendo la arena con grandes tamices como si de oro se tratase, porque tal vez lo sea.

Al habitar bajo la arena necesita de desarenado o depuración para su consumo, ya que no hay mayor muestra de mala conservera que encontrarse arena en este preciado y costoso manjar (no es caro, solo costoso, pero por su sabor merece la pena cada uno de los euros de coste). Luego se hierva para abrirlo y separar la concha (que se aprovecha para uso agrícola) de la vianda, esta se vuelve a limpiar y como el resto de conservas al natural solo se le añade agua y sal.

Galicia y sus "Rías Baixas" son los grandes productores mundiales, tanto por su calidad como por su cantidad, y como la naturaleza es sabia, su mejor maridaje es una Albariño D.O. Rías Baixas o un buen D.O. Ribeiro.

Debido el elevado precio del berberecho, tendemos a consumirlos directamente de la lata para apreciar más su sabor natural, añadiéndole solo un poco de limón o vinagre, pero realmente los berberechos tienen múltiples elaboraciones, todas deliciosas. Por eso, este mes la receta es el SALPICÓN COLMADO, tapa con la que EL COLMADO participó en la Ruta de la Tapa de la Ciudad de Castellón Sabores 2017.



José Abad Prieto
Gerente de "El Colmado"

Ingredientes:

- 1/2 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde italiano
- 1/2 Cebolla
- Vinagre de Jerez
- Vinagre de manzana
- Sal
- Aceite de Arbequina
- Zumo de 1 limón
- 1 lata de berberechos

Elaboración:

Trocear los pimientos y la cebolla. Al picadillo añadimos la lata de berberechos sin líquido. Hacemos una vinagreta al gusto con los vinagres de Jerez y manzana, la sal y el zumo de limón. Dejamos en la nevera 1 hora y a la hora de servir añadimos un chorrito de aceite de oliva arbequina.





Bar – Restaurante Caribe

El Bar-Restaurante Caribe es, sin duda alguna, uno de los mejores de la ciudad de Castellón donde disfrutar de una barra con más de 50 platos a elegir y todos ellos a cual mejor.

Y es que 55 años avalan a este establecimiento que tiene la fama ganada a base de buenos productos, variedad, mano de santo en la cocina, buenos precios y un trato familiar. Porque se disfruta de la comida y la buena compañía.

Aquí se come la mejor “sangueta en cebeta” y la “sardina de bota desfeteta en pebrera” o se disfruta del sabrosísimo “abadejo fregit en pebrera”, manjares que en esta casa se preparan como en ninguna parte del mundo. Sin olvidarnos de tortillas, unas bien seleccionadas anchoas, embutido de elaboración casera, conejo al ajillo, etc... Además, se pueden tomar buenos vinos a precios muy asequibles.

El establecimiento está abierto desde las seis de la mañana hasta las ocho de la tarde, y solo cierra los domingos. Además del almuerzo ofrece menús a mediodía con platos caseros como olla, potajes, guisos, paellas, etc... Sin duda venir a disfrutar de un buen almuerzo al Caribe es una auténtica tentación al alcance de cualquier mortal.



Bar - Restaurante Caribe
 Avda. Castell Vell, 58. Antigua N-340,
 frente Leonauto – Peugeot. Castellón
 Teléfono: 964 21 37 23



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



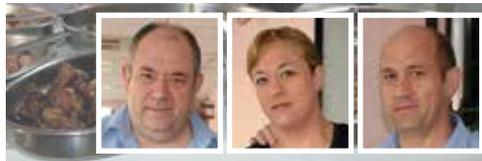
Bar – Restaurante El Miso (Vila-real)
 Plaza de la Vila, 6 – 964 52 00 45



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



Hotel Rural Casa Anna (Xodos)
 Plaza La Font, 4 - 964 37 01 57



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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

CLOT

d'Encís blanc



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

La Terra Alta se ha conocido tradicionalmente por sus vinos tintos de garnacha, provenientes principalmente de Gandesa y Batea, con cuyos graneles, por su proximidad, se rellenaban los toneles de las pequeñas bodegas y colmados de la zona norte de la provincia durante la segunda mitad del siglo XX. Estos eran vinos con cuerpo y grado elevado por lo que se destinaban a los chatos de taberna, a rellenar la bota o al hecho tan habitual en aquella época no tan lejana de mezclarlos con gaseosa para tomarlos durante las comidas.

Paralelamente, esta comarca vinícola, cuyos vinos poseen Denominación de Origen desde 1972, supo conservar un patrimonio de viñas viejas de variedades autóctonas como la Garnacha tinta y la Cariñena (Samsó o Mazuelo), pero sobre todo de Garnacha blanca, uva que se cultivaba en todo el valle del Ebro (Rioja, Navarra, Aragón y Catalunya) pero que en la mayoría del resto de zonas fue desplazada por otras variedades (y que, paradójicamente, ahora están volviendo a recuperar). Actualmente son especialmente los vinos de esta variedad los que proyectan esta zona en el panorama vitivinícola nacional e internacional y la dotan de una singularidad y originalidad sobre todo en cuanto a exclusividad varietal y patrimonio de viñas viejas.

Un claro ejemplo de vino monovarietal de garnacha blanca es el Clot d'Encís blanc que elabora la bodega Sant Josep de Bot (www.santjosepwines.com), cooperativa fundada en 1962 y que engloba a 300 agricultores dedicados a la viña, el olivo y los frutos secos. Se trata de un vino joven que a pesar de su sencillez y precio contenido ha obtenido un amplio reconocimiento con galardones, como la medalla de oro en diferentes ediciones del concurso "Garnachas del Mundo", superando a vinos que quintuplican su valor. Es un vino de color amarillo verdoso y cuando lo olemos percibimos claramente aromas de cítricos (limón), fruta blanca (manzana y uva), flor blanca (manzanilla) y anisados (hinojo) a su vez que un matiz salino y mineral tan característico en los vinos de esta variedad. Al beberlo tiene una entrada agradable, es ligero aunque llena la boca de frescor y repite en el gusto la mayoría de aromas que hemos enumerado anteriormente.

Es un vino muy apetecible para tomar solo o en aperitivos, aunque también se comporta muy bien acompañando ensaladas verdes, verduras, mariscos y pescados crudos o en preparaciones simples como a la plancha o al vapor. Precio medio: 4,50€



El mundo del vermut en una página



Yeray Monforte

Barman

El Vermut es un vino aromatizado que ha sufrido adicción de alcohol y cuyo sabor característico ha sido obtenido mediante la utilización de sustancias adecuadas derivadas de las distintas especies de *Artemisia* (Ajenjo). Las cualidades de la *Artemisa* más conocidas son digestivas y aperitivas, pero es un remedio contra la malaria y tuberculosis, aparte de ser considerado afrodisiaco. Excelente antiséptico, elimina los gérmenes (sus hojas no se pudren) y potente vermífugo mata lombrices (de ahí su nombre en inglés wormwood). Sin embargo, el aceite esencial presente en el género *Artemisia* es tóxica si se consumen cantidades importantes.

Los orígenes del vermut navegan entre leyendas y teorías, desde el denominado “vino hipocrático”, el imperio romano o incluso “La Odisea”. Pero no es hasta el siglo XIX cuando el vermut se empieza a popularizar gracias a los hermanos piemonteses Luigi y Giuseppe Cora que, ayudados por la tecnología de la época, lo empezaron a elaborar a nivel industrial.

Las normas para elaborar Vermut son bastante transigentes, son vinos aromatizados y por tanto el vermut debe de tener una graduación alcohólica mínima de 14,5 % y máxima de un 22 %. Y el alcohol o destilado utilizado para llegar a esta graduación puede ser tanto de vino o de uvas pasas como de otros productos agrícolas. Se admite el empleo de colorantes y aditivos alimentarios, así como la incorporación de agua y para endulzar el vermut se puede añadir azúcar, mosto de uva, mosto concentrado, caramelo, miel, etc.

Se pueden comprar hierbas o adquirir preparaciones aromatizantes, pues vermut puede ser tanto un proceso artesanal como industrial, y como no hay problemas legales tampoco hay motivos para informar al público...

Pasión
Familiar desde 1850



Monforte
VERMOUT

Una cuidada selección de hierbas aromáticas y vinos de calidad, siguiendo la tradicional artesanía heredada de nuestra familia y nuestras bodegas a través de generaciones.

Categorías

Vermut Extra Seco:

Menos de 30 gr. de azúcar/litro y graduación mínima del 15%.

Vermut Seco:

Menos de 50 gr. de azúcar/litro y graduación mínima del 16%.

Vermut Semi Seco:

Entre 50 y 90 gr. de azúcar/litro

Vermut Semi Dulce:

Entre 90 y 130 gr. de azúcar/litro.

Vermut Dulce:

130 gr. o más de azúcar/litro.



Claves para el éxito en las ventas

parte I



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles.



Hoy en día, un jefe de sala no solo tiene que saber de técnicas de servicio, de cocina, y sumillería (con todo lo que esta palabra implica). No solo se limita al conocimiento del vino, también de cervezas, espirituosos, quesos, trufa, aceites, jamón y un amplio etcétera. Además, estamos en la obligación de tener conocimientos de psicología, para gestionar un grupo humano y sus emociones, así como aquellas que proceden del cliente, participando de manera sumatoria en la experiencia. De igual manera nos piden que gestionemos económicamente la sala e integremos en esta gestión lo anteriormente descrito sin perder la sensibilidad hacia el cliente y el personal. Para ello existen unas herramientas que nos ayudan a ofrecer mejor servicio, ser más profesionales y más rentables. Y en este artículo vamos a ofrecer las herramientas al equipo vendedor para conseguir nuestro objetivo: “**Menú engineering**”, conocimiento del producto, procedimiento en la secuencia del servicio y el “**briefing diario**”.

Menú engineering consiste en desgranar cada uno de nuestros artículos, ver cuál es su popularidad y su rentabilidad y dependiendo de ello, gestionarlos. De esta forma los productos se encasillan en cuatro tipos:

Producto Estrella. Alta popularidad y rentabilidad. Las acciones a realizar en estos productos son mantener alto nivel de calidad, situarlos en una zona visible en la carta. Experimentar su flexibilidad en el precio.

Productos Vaca o Caballos de Batalla. Alta popularidad y baja rentabilidad. Los colocaremos en un lugar poco visible, sin subir mucho el precio, los clientes lo consumen porque es barato y sirve de gancho para otros productos.

Puzle o Interrogante. Baja popularidad y alta rentabilidad. Podemos cambiar el plato de nombre, bajar el precio de venta, recolocar el producto en una zona más visible en nuestra carta.

Perro o Peso Muerto. Baja popularidad y rentabilidad. Estos productos sobran en nuestras cartas, las hacen pesadas y seguramente perdamos dinero solo manteniéndolos.

Conocimiento del producto. Para vender tenemos la obligación de conocer nuestro producto y los proveedores son la mejor opción para explicarnos el origen y la elaboración, así como las peculiaridades de los productos que gastamos.

Por otra parte, debemos saber de memoria cada uno de los platos de la carta y sabérselos explicar al cliente con todos sus ingredientes y su elaboración, así como las posibles sugerencias diarias, alternativas a las guarniciones, posibles maridajes, características nutricionales y alérgenos. Se trata de tener toda la información de cada uno de los productos, con el fin de transmitirlo al cliente, en caso necesario. Ahí está la profesionalidad.

Dejaremos la secuencia del servicio y el “**briefing**” para el siguiente artículo.

Sergio Salvador

Pasión por cocinar



SERGIO
SALVADOR



La Escuela de Hostelería Costa Azahar de Castellón fue el punto de partida de la intensa carrera profesional de Sergio Salvador como cocinero, que además de formarse en importantes restaurantes nacionales e internacionales, cuenta con el título de la Universidad de Gastronomía de Sevilla en Dirección y Gestión de Hoteles y Restaurantes, que se suma a los cursos de cocina japonesa y arroces. Ha trabajado, entre otros, junto a cocineros de la talla de Jordi Cruz Mas, Pedro Evia, Pablo Salas y Ricard Camarena. Anteriormente fue consultor gastronómico en el hotel Zhejiang de Hangzhou (China), donde viajó con el objetivo de conocer las principales corrientes gastronómicas del país y sumar de esta manera un nuevo baúl de ingredientes que poder usar en sus platos. Porque cocinar es su pasión y así lo demuestra en cada menú que elabora, donde no se cansa de sorprender a los sentidos con sabores, contrastes y mezclas.



Sergio Salvador

El joven chef sorprende con cada uno de sus platos





Sergio Salvador prevé un auge de nuevos platos que sorprendan al comensal

¿Hemos salido de la crisis respecto al gasto en gastronomía y eventos?

En mi opinión, estamos comenzando a ver nuevos brotes. También es cierto que llevo relativamente poco tiempo en este mundo empresarial y cada restaurante es un mundo. Sí que preveo un auge de consumidores pidiendo algo nuevo y que les sorprenda. Creo que por ese motivo estoy actualmente donde estoy.

¿Se pueden hacer grandes platos con productos de Castellón?

Sin duda. En mi opinión, hacer un plato malo con el producto que tenemos es muy difícil. Muchas veces queremos cargar un plato con miles de ingredientes y técnicas invasivas maltratando el producto cuando muchas veces ese producto te está pidiendo que lo mimes al máximo y que lo acompañes de uno o dos elementos que lo realce. Es como comprarte un Ferrari y pintarlo con acuarelas.

¿En qué trabaja actualmente Sergio Salvador?

Mi vida ha dado un giro brutal. He trabajado mucho para llegar a donde estoy ahora y he desechado muchos proyectos y ofertas por puro cambio de mentalidad. Conocí a mi actual pareja, la cual me ha hecho replantearme lo de comenzar por fin todos mis proyectos que tenía en mente y conforme pasan las semanas, continuo añadiendo nuevos proyectos bajo mi propia marca. Llevo un catering donde mis inquietudes

se transforman en hechos con la ayuda de la abultada experiencia de Javier Simón, con el cual comparto este proyecto. Soy el cocinero personal de la Bodega Flors, colaborador y profesor de "Te Cocina" y lo más importante es que llevo un apartado de "Chef privado".

Cuéntanos algo más de "Chef privado"...

Es un modelo de negocio extraído de la idea de chef a domicilio y que he conseguido mejorar, aportando elementos que nunca antes se han hecho pudiendo ofrecer un servicio mucho más completo y de mayor calidad.

Tengo una cita romántica, ¿vendrías a cocinar a casa?

¡Por supuesto!

¿Es caro que nos vengas a cocinar a casa?

El precio tampoco variará mucho a una comida en un restaurante. Cada cual deberá valorar lo que es caro para él o no, pero lamentablemente la gente piensa que la cocina es gratis y que todo se regala. Desde 35 euros por persona pueden ir los menús y varía según las condiciones y peticiones del cliente.

¿En qué te diferencias de tu cocina y la de los demás "chef a domicilio"?

Desde que comencé con este proyecto me he querido desvincular de la palabra "Chef a domicilio" ya que esto va mucho más allá.

Somos muchos comensales y en casa no cabemos, ¿podemos contar con tus servicios?

Cuento con uno de los salones de eventos más emblemáticos y con más historia y alma de la provincia, además de otros salones donde podréis disfrutar de la velada.

Háblanos de tu conexión con Javier Simón.

Ningún cocinero me había marcado tanto como Jordi Cruz hasta que me crucé con Javier. Estoy realmente orgulloso de tenerlo como mentor y de que haya confiado en mí desde el minuto 1 y que ahora podamos colaborar de la manera en la que lo hacemos.

Tu área de acción, ¿nos harías, por ejemplo, un evento en Galicia?

Ningún problema siempre que a mí me sea rentable todo el traslado.

¿Nos personalizarías una tarta?

Estoy cerrando conversaciones con una pastelera que se unirá a mi equipo para ponernos en marcha cuando nos pidan estos servicios personalizados.

Valores de tu cocina...

Mi cocina no solo se basa en el sabor y la estética. Mi cocina se basa en producto de temporada y respetuoso con el medio ambiente. Cocino con unidades de cocción de titanio, que es el único elemento que no reacciona con el producto y no lo contamina y además estoy pasando mi vehículo a gas para eliminar la contaminación en cada evento que realice. Todo esto unido al reciclaje, la colaboración con diferentes asociaciones ecológicas y demás marcan mis valores dentro de una sociedad que necesita cambiar y recapacitar para no acabar con lo que nos rodea.

¿Qué productos de Castellón son esenciales?

Creo que no podría vivir sin mi aceite de Castellón. Uso mucho la alcachofa y los pescados y mariscos que nos deja el Mediterráneo. Creo que me quedaría sobre todo con esos.

¿Cuál es el futuro de Sergio Salvador?

El futuro lo va a marcar la gente. Para crecer hay que estar en contacto con esas personas que hacen que puedas vivir de lo que te gusta y voy a estar siempre con la mira puesta en sus gustos y necesidades. A día de hoy, el futuro es muy prometedor.



El cocinero basa su cocina en el producto de temporada y respetuoso con el medio ambiente

Sergio Salvador

Tel: 680 870 304
sergio@sergiosalvador.com



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

Castellón, Vila-Real y Vinaroz
de Lunes a Sábado de 9 a 22h



AiMa



Rosquilletas Artesanas hechas a mano (Castellón)



La sabia combinación de aceite, levadura, harina, agua y sal permiten elaborar las rosquilletas, un producto típico de la panadería artesanal de la Comunidad Valenciana, que tiene en la marca castellonense Aima un referente de calidad. Amasadas manualmente hasta tomar una forma alargada e irregular, como se ha hecho siempre, las Rosquilletas Aima se distinguen por su sabor inigualable, que se consigue gracias a sus ingredientes naturales. De esta manera recuperan una cultura artesanal casi olvidada.



Su tradicional sabor junto con una crujiente textura hace que sean perfectas para degustarlas a cualquier hora del día, ya sea como un magnífico aperitivo, un saludable tentempié o como acompañamiento. Además, para atender los gustos de los consumidores, se presentan diferentes variedades de rosquilletas, con distintos sabores y tamaños: Rosquilletas al punto de sal, integrales, sin sal, de pimentón, frutos secos, queso y chocolate. Todas se sirven empaquetadas y, en algunos casos, se disponen en formato más alargado e, incluso, "minis".

Seriedad y compromiso con el cliente son la seña de identidad de Aima, empresa dedicada a la elaboración y distribución de rosquilletas y 'snacks' artesanos desde 1997, tras más de 40 años de experiencia en el sector panadero. Ubicada en el polígono industrial Ronda Sur, ha sabido combinar la elaboración artesanal con una responsable apuesta por la innovación, teniendo como base un producto tradicional. Porque la calidad y la elaboración artesanal son los pilares básicos en que se asienta Aima, que desde el año 2005 se han consolidado como una marca líder en ventas y calidad en la provincia de Castellón.

Rosquilletas Aima

Polígono Industrial Ronda Sur

C/ Castillo de Miravet, Nave 20. Castellón

Tel. +34 964 254 079

info@aimarosquilletas.com

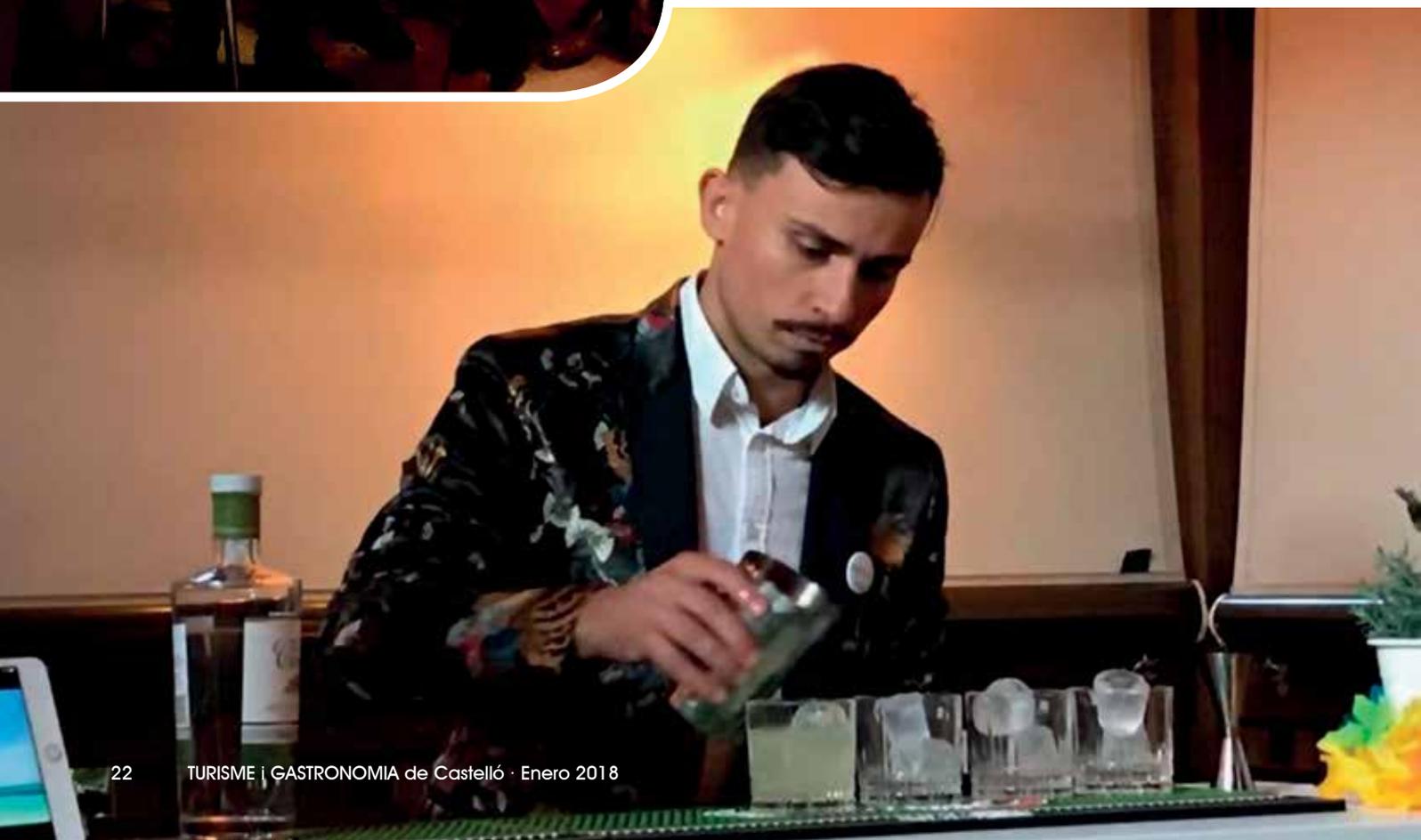


Yeray Monforte representará a España en la final mundial de la



El pasado mes de Noviembre se celebró la final española de la Ti' Punch Cup que reunía a los 10 mejores bartenders de España en la modalidad Ti' Punch (coctail con base de ron Agrícola Lima y azúcar) era la primera edición que se realizaba en España y donde el colaborador de esta revista en la sección "Coctelería", Yeray Monforte se alzó con el primer puesto, con un cocktail llamado "Origen" ya que la caña de azúcar llega desde España a América gracias a Cristóbal Colón, y mezcla la mejor caña de azúcar (la de Martinica) con la mejor uva del mundo (España y Francia) en un cocktail, añadiendo a la clásica receta vino de fino de Jerez y un licor francés de uva y hierbas llamado Chartreuse verde.

La final mundial será en marzo de 2018 en la isla caribeña de Martinica, una colonia francesa situada en el mar del Caribe, pues es ahí donde se encuentra la destilería del ron Agrícola Clement que patrocina la competición. Se enfrentará a los vencedores nacionales de otros 15 países, para conseguir el cetro mundial en la Especialidad Ti' punch.





Alcachofa de Benicarló

La Festa de la Carxofa celebra en enero su XXV edición

Hablar de gastronomía en Benicarló es hacerlo de la alcachofa, que recibió el distintivo de Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló en 1998 y Denominación de Origen Protegida en 2003 con el fin de avalar su excelente calidad y garantizar al consumidor la adquisición de un producto de inigualable sabor. Desde entonces, su fama ha traspasado las fronteras nacionales y ha llegado también a mercados de Francia, Italia e incluso Gran Bretaña. De esta manera, la Alcachofa de Benicarló se ha convertido en toda una delicia gastronómica. Tanto es así, que incluso la Festa de la Carxofa celebrada en enero, que este año conmemora su XXV edición, cuenta desde hace cuatro años con el reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Autonómico de la Comunitat Valenciana.



La Alcachofa de Benicarló destaca por su forma chata y compacta, además de su peculiar hoyuelo

En la actualidad, el área de cultivo de la Alcachofa de Benicarló se reparte entre las suaves planicies litorales de los términos de Benicarló, Vinaròs, Càlig y Peñíscola, bañadas por el mar Mediterráneo, que ejerce un efecto benefactor sobre estas ricas tierras, permitiendo que la alcachofa se desarrolle con una calidad excelente, redonda, consistente y compacta. Estas especiales características micro-climáticas, confieren, de forma natural, una extraordinaria resistencia a la alcachofa que, en condiciones óptimas de conservación, ofrece una larga duración sin mermar su alta calidad, el tiempo que retrasa el ennegrecimiento producido por los fermentos oxidantes contenidos en la alcachofa, confiriéndole un aspecto inmejorable durante más tiempo. Todo ello unido a las prácticas culturales del agricultor de la zona convierten a la Alcachofa de Benicarló en un producto único.

El proceso de elaboración comienza con la recolección en campo, transporte a almacén y descarga del producto, con envase adecuado, de forma que no se deteriore la calidad del producto. Seguidamente se procede a su tría con una rigurosa selección individual, los productos seleccionados pasan a su calibrado, envasado, etiquetado, inspección y paletización a la zona de expedición, para su carga y distribución a los diferentes mercados o puntos de venta. En todo el proceso el personal trata el producto con el máximo esmero y guarda la máxima pulcritud en la labor que está

realizando. En los envases figura obligatoriamente y de forma destacada, el nombre de Denominación de Origen Alcachofa de Benicarló.

Destaca su forma chata y compacta, además de su peculiar hoyuelo. Lo más apreciable es su larga duración sin mermar la alta calidad que ofrece. Entre las cualidades de la alcachofa, su parte comestible proporciona un 12% de glúcidos, cuya sexta parte la constituye un azúcar muy peculiar, la inulina, que la toleran muy bien los diabéticos, por lo que se considera un magnífico alimento para ellos. También favorece el metabolismo de las grasas y la urea, contribuyendo a la regulación de las funciones hepáticas y renales. El consumo de alcachofa ayuda a prevenir problemas circulatorios y cardiovasculares. Además, forma parte de esa clase de productos que proporcionan muy pocas calorías y regulan el nivel de colesterol.

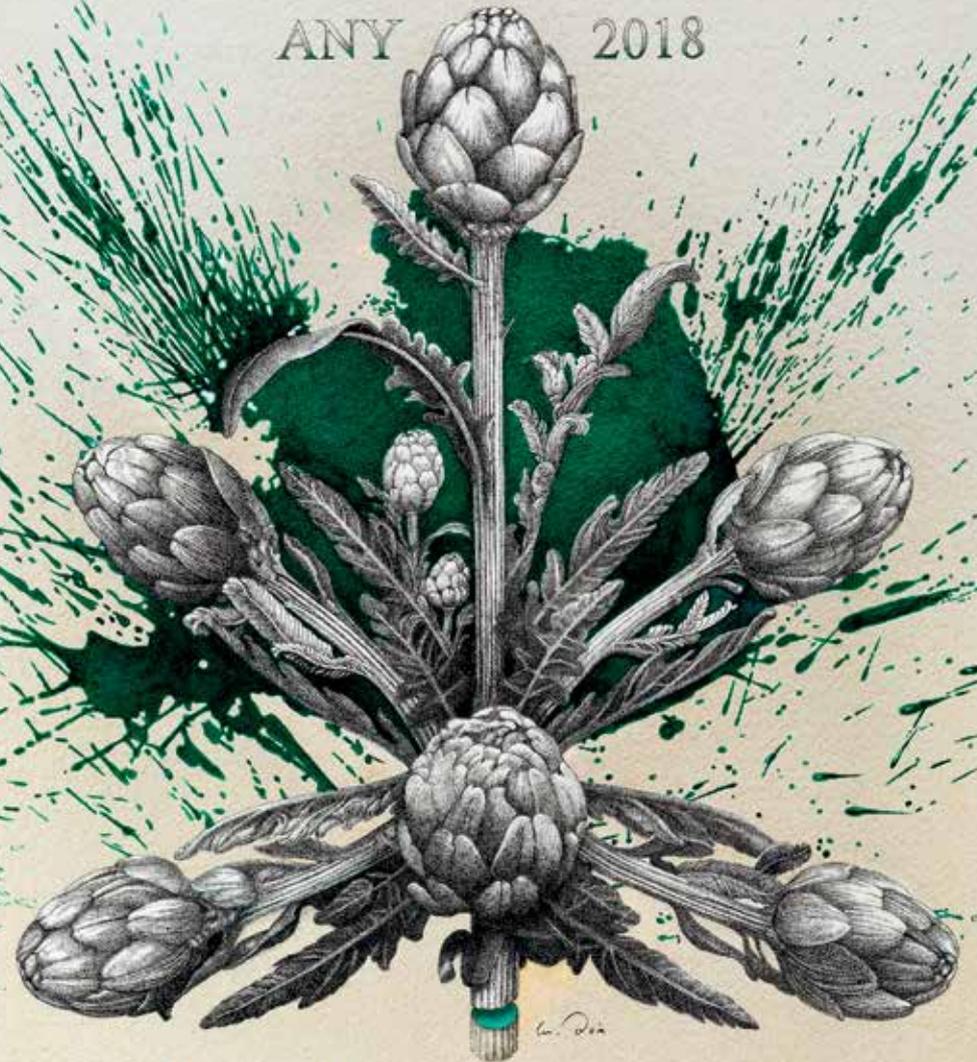
Por otra parte, las posibilidades de la Alcachofa de Benicarló como producto culinario son casi infinitas. Se puede comprobar en el repertorio de entrantes, los guisos succulentos, platos con pescados o mariscos, carnes y la cada vez más amplia gama de dulces de alcachofa que se elaboran en las cocinas, como los tradicionales Pastissets de Carxofa o los vanguardistas helados, bizcochos o 'cocs' de alcachofa. No se puede olvidar la clásica y sabrosa alcachofa a la brasa.



BENICARLÓ

XXV FESTA DE LA CARXOFA

ANY 2018



La Festa de la Carxofa es una de las citas gastronómicas más importantes de la provincia, que atrae cada año a miles de turistas

Jornades del Pinxo, del 12 al 28 de gener de 2018
Demostració Gastronòmica, 28 de gener
Jornades Gastronòmiques, del 28 de gener al 4 de març



El prestigioso artista valenciano Manuel Boix ha sido el encargado de ilustrar el cartel anunciador de la XXV Festa de la Carxofa

Desde luego, una ocasión única para degustar las mejores Alcachofas de Benicarló es en la fiesta que cada año se celebra de enero a marzo en esta localidad del Maestrat, con numerosos actos que tienen a este producto con Denominación de Origen como principal protagonista: "Jornades del Pinxo" (12 al 28 de enero); "Demostración Gastronòmica" (28 de enero); y las Jornades Gastronòmiques (28 enero al 4 de marzo). Esta fiesta supone, sin duda, una gran oportunidad de probar la calidad de estas alcachofas en una de las citas gastronómicas más importantes de la provincia de Castellón, que atrae cada año a miles de turistas deseosos de probar este exquisito producto.

Más información: www.ajuntamentdebenicarlo.org



Pato a la pimienta picante

Ingredientes: Un pato ya bien formado, de dos o tres kilos; dos cebollas grandes, unos ajos, 40 gramos de manteca, dos cucharadas de harina, dos cucharadas de pimentón picante, un vaso de vino, sal, pimienta negra y caldo de pato o de pollo.

Elaboración: Limpiaremos el pato por dentro y por fuera, con un trapo de cocina bien húmedo y después lo secaremos y lo ataremos con hilo de cocinar. En una cazuela con manteca, lo freiremos hasta que esté dorado por todos lados. Lo dejaremos sobre un plato y entonces sofreiremos la cebolla y el ajo. Todo picado y muy fino. Cuando la cebolla esté transparente, tostaremos la harina y pondremos el pimentón rojo, le daremos unas vueltas rápidas y a continuación echaremos el vino y lo dejaremos hervir lentamente hasta obtener una salsa fina. Volveremos a poner el pato en la cazuela, lo sazonaremos con sal y pimienta negra molida. Se incorporará el caldo, tapando la cazuela y dejándolo el tiempo necesario para que esté tierno. Si la salsa quedara excesivamente clara pondremos una cucharada de harina disuelta en agua en la cazuela, esperando un poco hasta que esté espesa. Sacaremos el pato, lo trincharemos, lo pondremos en una fuente y lo regaremos con la salsa. Se puede servir con guarnición de arroz blanco.

“Prims”

Ingredientes: Las “prims” o “prims” son cocas normalmente redondas de diversas medidas, pero siempre aplastadas y delgadas. Se necesita 225 g de pan crudo (masa de pan), 90 g de azúcar, 2 huevos, aceite, un puñado de anises.

Elaboración: En un barreño se pone todo junto. Se trabaja muy bien (si es conveniente se saca un poco de aceite, o si hiciera falta se pondría un poco de harina). Una vez la pasta hecha, no tiene que estar muy dura. Haremos coquitas que pondremos sobre obleas o papel de estraza y dejaremos reposar unas horas para que fermenten. Antes de ponerlas en el horno, con un cuchillo las rallaremos, las untaremos de aceite y azucararemos.





Migas de mendrugos

Ingredientes: 1 hogaza de pan seco o el equivalente en mendrugos, 4 ajos, 1 cucharada de pimentón, aceite, sal y 26 g de costilla de cerdo.

Elaboración: El pan se troceaba con los dedos o a pellizcos y se ponía en una cazuela o barreño. Se mojaba con agua y sal. Tenía que estar húmedo, pero no mojado y se dejaba un buen rato reposando. Mientras, en una sartén se calentaba el aceite y en él se freían la costilla con los ajos, a fuego muy lento para que dejara toda la grasa. Una vez dorada se sacaba y guardaba. En la misma sartén se ponía una cucharada de pimentón, volviéndola al fuego. Se añade a continuación el pan húmedo escurrido y se iba removiendo con la paleta continuamente para que no se quedara adherido al fondo. Cuando el pan estaba dorado y suelto, ya estaban hechas. Se añadía la costilla y lo servían todo junto.

“Suquet” de anguilas

Ingredientes: Este plato procede de dos poblaciones del Palancia (Jérica y Viver). Se necesitan 500 g de anguila, un tomate maduro grande, una cebolla mediana, un puñadito de almendra tostada, una rebanada de pan frito, dos dientes de ajo, una tacita de aceite, un vaso de agua y sal.

Elaboración: Limpiaremos y trocaremos las anguilas. Pelaremos y rallaremos el tomate y la cebolla. En una cazuela de barro calentaremos el aceite y le pondremos las anguilas, les daremos unas vueltas y las sacaremos. Haremos la picada con las almendras, los ajos y el pan. En la misma cazuela, con el mismo aceite, freiremos la cebolla. Cuando esté transparente añadiremos de nuevo la anguila y la picada. Añadiremos el tomate y el agua, pondremos la sal al gusto y dejaremos hervir a fuego lento hasta que la anguila esté cocida.



Recetas seleccionadas del libro: “Cocina Tradicional de Castelló”

Autor: Joan Agustí i Vicent

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

LEXUS CASTELLÓN

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

 LEXUS
AMAZING IN MOTION

F I N C A EL BOSQUE

D.O. Ca. Rioja



Felix Tejada.

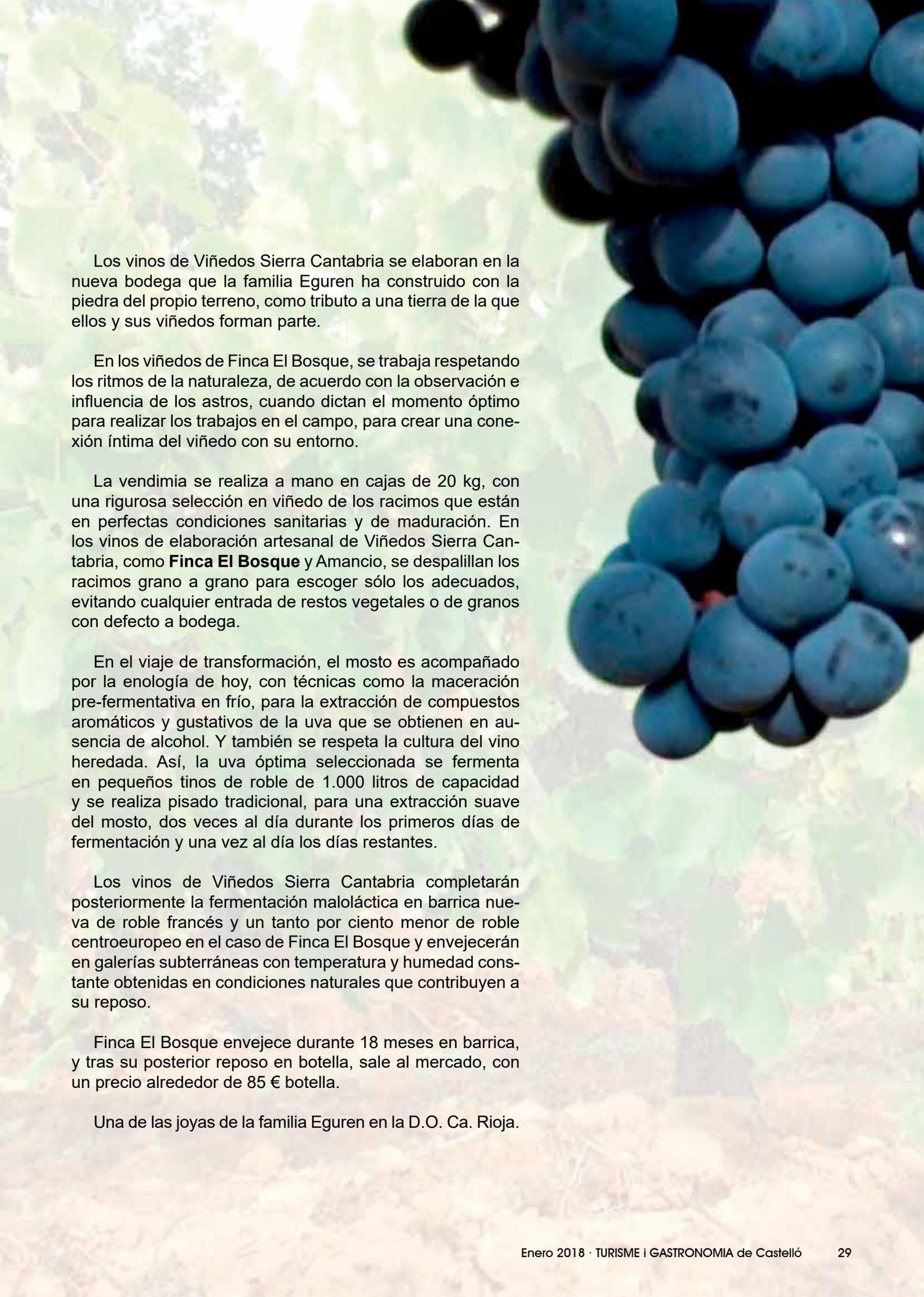
Director Gerente de DiVino

Viñedos Sierra Cantabria no es una bodega como tal, sino, esencialmente, el nombre con el que la familia Eguren reúne aquellos vinos de Sierra Cantabria que mejor representan el terroir y la esencia del viñedo: el Colección Privada, el Sierra Cantabria Cuvée, Organza, y los grandes Amancio y

El Bosque. Vinos que nacen en zonas tan excepcionales como heterogéneas (desde las accidentadas laderas a vegas cercanas al río Ebro totalmente llanas), de viñedos tanto de nueva plantación como centenarios, y que son fruto de la más meticulosa selección de los racimos, en muchos casos despalillados a mano y pisados a la manera tradicional para lograr la más suave extracción.

Entre los pagos más prestigiosos de Viñedos Sierra Cantabria destaca La Veguilla, una finca de 10 Ha con abundancia de canto rodado, plantada de la variedad tempranillo y una pequeña proporción de viura y malvasía. De ella se elabora el prestigioso vino "Amancio".

Otra finca de relevancia para la bodega, El Bosque, cuenta con una superficie de 1,5 Ha de suelo arcillo-arenoso con gran abundancia de canto rodado y restos de aluvión; de ella nace "Finca El Bosque".



Los vinos de Viñedos Sierra Cantabria se elaboran en la nueva bodega que la familia Eguren ha construido con la piedra del propio terreno, como tributo a una tierra de la que ellos y sus viñedos forman parte.

En los viñedos de Finca El Bosque, se trabaja respetando los ritmos de la naturaleza, de acuerdo con la observación e influencia de los astros, cuando dictan el momento óptimo para realizar los trabajos en el campo, para crear una conexión íntima del viñedo con su entorno.

La vendimia se realiza a mano en cajas de 20 kg, con una rigurosa selección en viñedo de los racimos que están en perfectas condiciones sanitarias y de maduración. En los vinos de elaboración artesanal de Viñedos Sierra Cantabria, como **Finca El Bosque** y Amancio, se despallan los racimos grano a grano para escoger sólo los adecuados, evitando cualquier entrada de restos vegetales o de granos con defecto a bodega.

En el viaje de transformación, el mosto es acompañado por la enología de hoy, con técnicas como la maceración pre-fermentativa en frío, para la extracción de compuestos aromáticos y gustativos de la uva que se obtienen en ausencia de alcohol. Y también se respeta la cultura del vino heredada. Así, la uva óptima seleccionada se fermenta en pequeños tinos de roble de 1.000 litros de capacidad y se realiza pisado tradicional, para una extracción suave del mosto, dos veces al día durante los primeros días de fermentación y una vez al día los días restantes.

Los vinos de Viñedos Sierra Cantabria completarán posteriormente la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y un tanto por ciento menor de roble centroeuropeo en el caso de Finca El Bosque y envejecerán en galerías subterráneas con temperatura y humedad constante obtenidas en condiciones naturales que contribuyen a su reposo.

Finca El Bosque envejece durante 18 meses en barrica, y tras su posterior reposo en botella, sale al mercado, con un precio alrededor de 85 € botella.

Una de las joyas de la familia Eguren en la D.O. Ca. Rioja.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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

Castellón honra sus tradiciones, de Reyes a Sant Antoni, con panadería artesana

El 2018 ya está aquí. Un año de nuevas metas y retos para los castellonenses... y también para el sector de la panadería artesana, que está más vivo que nunca en Castellón y ha preparado numerosos proyectos para interactuar con los vecinos en el 2018.

Por lo pronto, los panaderos y pasteleros artesanos empiezan el año dedicándose en cuerpo y alma a la elaboración de los irresistibles Roscones de Reyes artesanos que se diferencian por su calidad y sabor. “Queremos que las familias de Castellón puedan poner un magnífico broche de oro a sus fiestas de Navidad, por eso en las panaderías y pastelerías artesanas elaboramos estos roscones con ingredientes de primera calidad y los rellenamos a gusto del consumidor con deliciosa nata, trufa, boniato o crema pastelera para dar a los nuestros lo mejor”, explica el maestro mayor del Gremi de Forners, José Miró.



Pero además, el Gremi tiene muchos más proyectos para acercar la panadería artesana a los castellonenses este año. Este mismo mes de enero, la entidad organiza el II Concurs de cartells del Fadrinet, una iniciativa que brinda a los castellonenses la oportunidad de crear la imagen oficial que identificará al dulce de la Magdalena en las próximas fiestas fundacionales y que culminará con la exposición de los carteles participantes en el edificio del Primer Molí. “Con este concurso queremos dar a los castellonenses la oportunidad de participar y ser protagonistas en nuestras tradiciones y en la dinamización de la ciudad”, concreta José Miró.

Además, los panaderos del Gremi seguirán ofreciendo sus mejores productos recién hechos, cada domingo, en la Fira de la Taronja de Castellón (plaza Fadrell), para promocionar aquellas elaboraciones que incorporan los cítricos castellonenses.

Finalmente, los artesanos de toda la provincia despedirán el mes de enero abriendo sus hornos a los vecinos para preparar de forma conjunta las miles de ‘coquetes’ y ‘prims’ que se repartirán en decenas de localidades con motivo de la festividad de Sant Antoni.

Y es que de Reyes a Sant Antoni Castellón honra sus tradiciones con la panadería artesana como gran emblema gastronómico.





SALTEADOS de VERDURAS

Sabor y color en el plato

Judías verdes, guisantes, brócoli, zanahorias, espárragos trigueros o champiñones junto con pollo, gambas, ternera... Existen múltiples combinaciones para crear variados "salteados" que nos permiten disfrutar de un plato sencillísimo de preparar y sano como pocos. Y es que, tras los excesos de la Navidad, comer de forma saludable puede ser muy fácil. Una buena opción es recurrir a los salteados congelados, que se preparan en muy poco tiempo y conservan todas sus propiedades y valores nutricionales.

Los salteados son una forma sabrosa y muy cómoda de comer verduras y preparar todo tipo de acompañamientos. Además, los salteados ultracongelados se pueden consumir en el momento que se quiere y siempre en su punto óptimo. Porque la ultracongelación preserva el valor nutricional de los alimentos, detiene el proceso natural de degradación y evita la proliferación de muchos microorganismos patógenos. Otra de sus grandes ventajas es que, en estos casos, al no necesitar de conservantes ni otro tipo de aditivos, su sabor resulta muy auténtico.





Lo recomendable es cocinarlos de manera homogénea y lentamente para que todos los ingredientes se hagan por igual. Utilizar otros productos frescos junto a las verduras, como taquitos de jamón, bacon, dados de queso... permite crear diferentes recetas. Entre algunas de las posibilidades de preparar los salteados destaca también un sofrito con cebolla en aceite para añadirle después la verdura para saltearlo. Es muy habitual en menestra, tanto sola como con carne guisada. En este último caso, se guisa la carne y en el último momento se le añade la verdura, y se deja cocer brevemente. Además, se pueden elaborar diferentes sopas. Primero, las verduras se dejan cocer en caldo de ave, y en el último momento se añade queso rallado o pimienta negra. Con las pastas y arroces, existen multitud de combinaciones.

Alcachofa, berenjena, coliflor, brócoli, calabacín o cebolla rebozada, algas marinas, "coctail" de setas, manojo de espárragos o judías verdes y bacon, mix de verduras asadas, pimientos asados, salteado campestre, salteado chino, salteado habitas bacon, de pisto y el de verdura tradicional. Son sólo algunas de las posibilidades que ofrecen los salteados de verduras congeladas, que son platos saludables, sabrosos y muy fáciles de preparar. Por eso resultan ideales para aquellos que tienen poco tiempo para cocinar, pero les gusta disfrutar del buen sabor.





Cocina
Castellón
IV Congreso gastronomía y vino

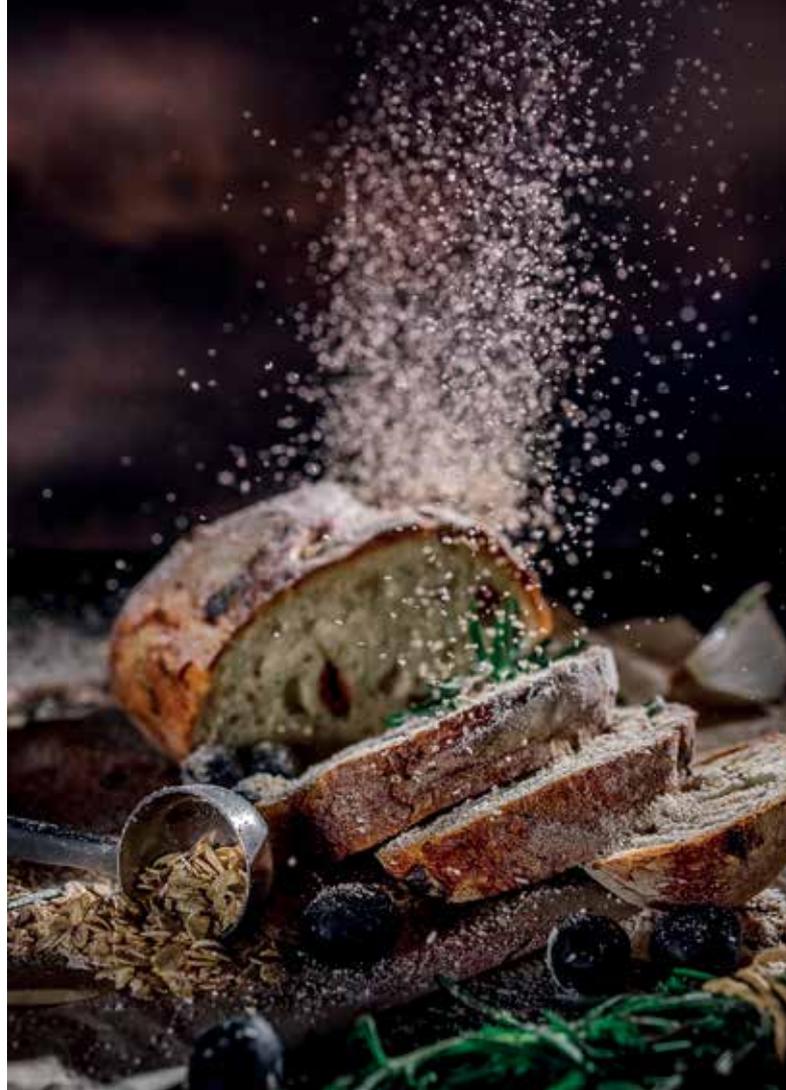
5,6 y 7
febrero
2018

COCINA CASTELLÓN es la marca del **IV Congreso Nacional de Gastronomía y Vino** que organiza el Ayuntamiento de Castellón a través del Patronato Municipal de Turismo.

COCINA CASTELLÓN es la nueva marca del Congreso Nacional de Gastronomía y Vino de Castellón; un Congreso que alcanza su cuarta edición como un gran foro de cocina, enología y restauración, donde profesionales del sector tienen la oportunidad de compartir conocimientos y experiencias, además de ser un escaparate de excepción de los mejores productos de nuestra tierra.

El Congreso, de la mano de reputados ponentes de ámbito nacional, muestra la actualidad y las nuevas tendencias gastronómicas a través de conferencias y talleres, al mismo tiempo que permite realizar un recorrido geográfico por los sabores y aromas de la provincia.

A esta gran cita de COCINA CASTELLÓN pueden asistir profesionales de la cocina, sumilleres, enólogos y camareros de sala, así como estudiantes de hostelería y aficionados a la cocina que quieran aprender y ponerse al día de cuanto acontece en el vasto mundo de la enogastronomía.



Y es que el encuentro entre ponentes, expositores y profesionales, permite crear una sinergia que posiciona a Castellón en referente nacional de la vanguardia gastronómica.

El IV Congreso Nacional de Gastronomía y Vino – COCINA CASTELLÓN – tiene como sedes el Centro de Turismo de Castellón (CdT) y GASMA (Campus de Gastronomía y Management Culinario), donde se desarrollan ponencias y talleres con un mismo fin: mostrar las últimas tendencias en restauración y poner en sintonía a los profesionales del sector.



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



Carreras BTT Montaña



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/NidoriMedia



Nocturna Persenda Penyagolosa

Cuando hablamos de las montañas de Castellón no podemos dejar de pensar en, posiblemente, la montaña más emblemática, el Penyagolosa, de 1.813 metros, ideal para la práctica del senderismo. Situada al norte de Castellón, en el parque natural del Penyagolosa, cuenta con su centro de interpretación y el histórico Santuario de Sant Joan.

En esta ocasión huimos de lo convencional y realizamos la ruta tradicional de la cara norte, pasando por la micro reserva del Barranc de la Pegunta, pero por la noche, con estrellas y una super luna llena. Esta actividad empieza con la quedada en Persenda Esports d'Aventura, de Atzeneta del Maestrat. Desde allí nos desplazamos hasta el Santuario de Sant Joan, donde empieza la caminata, unas dos horas aproximadamente hasta la cima y una hora y media de bajada.

Siempre recomendamos llevar guía por la noche, ropa técnica de montaña, móvil, frontal, mochila y agua, al ser una ruta que por el día es fácil, pero por la noche el riesgo aumenta por la poca visibilidad y el tiempo cambiante del Penyagolosa.

Parada obligada a la bajada, que en horario de invierno se cena sobre las diez de la noche, en la Hospedería de Sant Joan y que, como no, es de agradecer el famoso "cremaet".

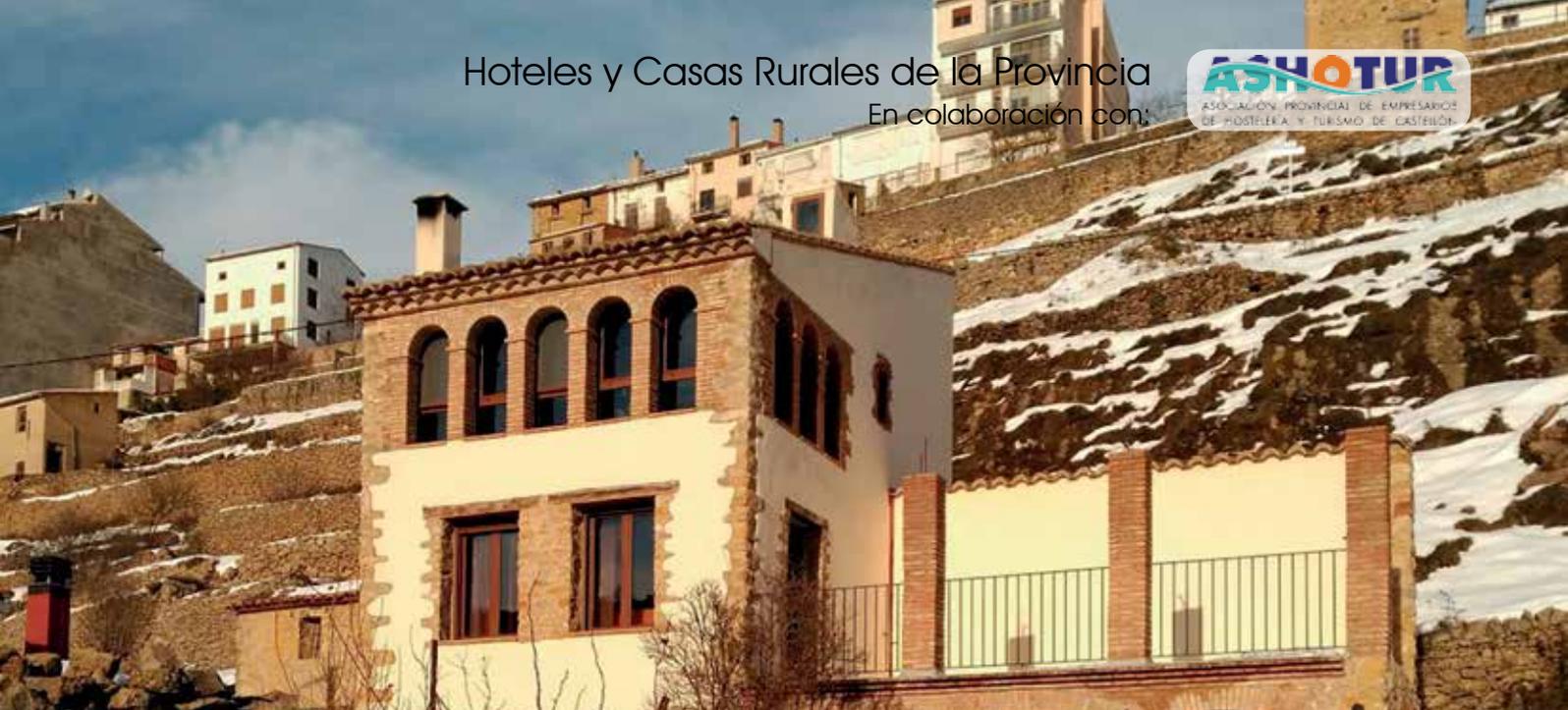
Recuerda dejar la montaña mejor de lo que la encuentres, cuidemos entre todos este tesoro de parque natural.



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura





VILATUR

Turismo rural (Vilafranca y Catí)

Caseta de l'Hort (Vilafranca)

En plena naturaleza, la Cooperativa Agroturisme Vilatur ofrece, desde Vilafranca y Catí, un lugar perfecto de ocio y descanso para descubrir la riqueza cultural, histórica, paisajística y gastronómica de las comarcas del Maestrat y Els Ports. Contemplar la belleza de sus palacios, casonas, iglesias, murallas y torreones, con obras de arte únicas, así como recorrer una amplia red de senderos y practicar actividades deportivas y de aventura son solo algunas de las opciones con las que se encuentra el visitante de este histórico entorno, que sin duda podrá disfrutar de una gastronomía excepcional elaborada con productos naturales.

La Cooperativa Agroturisme Vilatur aglutina varios establecimientos de turismo rural en Vilafranca y Catí. Son casas que tienen personalidad propia, destacan por su esmerado gusto a la hora de combinar la sencillez de antaño con los equipamientos y comodidades actuales. Y pensando en las diferentes necesidades del visitante, Vilatur ofrece casas grandes rehabilitadas para albergar a un mayor número de personas y otro tipo de alojamiento de dimensiones más pequeñas que cubre la demanda de parejas o familias. También se cuenta con un salón, que se ubica en el antiguo horno gótico de Vilafranca, convertido en restaurante.



Casa del Mercat

La Cooperativa Agroturisme Vilatur nació con la intención de ampliar la oferta de turismo rural en la zona de Vilafranca y sus colindantes, haciendo de puente entre los últimos pueblos de la provincia de Castellón y sus vecinos de Teruel. Desde un primer momento se buscaron socios que podían aportar casas singulares y que de igual modo estuvieran comprometidos en el desarrollo de la comarca. Años después, Vilatur ha logrado su objetivo y dispone de varios establecimientos de turismo rural con un encanto especial:

Casa Camí Real

Casa adosada a la antigua muralla de Vilafranca del siglo XVI. Por delante de la casa pasa el camino real o cañada que iba desde Castellón a Teruel. Tiene por la parte trasera las vistas de la iglesia (s. XVI), el horno gótico (s. XIII), la antigua lonja (s. XIV) y el museo de la piedra en seco. Por la parte delantera, toda la vista de valle del río, con los bancales de piedra en seco y las magníficas vistas de los lavaderos, los arenales y el camino de Vistabella. Tiene una capacidad para 8 personas.

Portal del Forn

La casa fue parte del recinto defensivo de Vilafranca en una ampliación de las murallas medievales llevada a cabo en el siglo XVI. Al ser una torre, las dimensiones no son muy grandes y solo permite dos estancias por planta. Es la casa rural más emblemática de la cooperativa y todo un referente a nivel cultural e histórico de la población de Vilafranca. Una casa diferente para un público amante del arte y las antigüedades.

Casa del Mercat

Casa rural situada en el centro de Vilafranca, a 100 metros de la plaza. Cuenta con 18 plazas en cuatro apartamentos diferentes. Equipada con todas las comodidades, dispone de zonas comunes como la bodega-barbacoa, así como un patio exterior para el uso independiente o colectivo de los clientes.

Portal de San Roc

Está situada en el casco antiguo de Vilafranca, asentada sobre la roca que formaba parte de la muralla medieval. Desde su parte posterior, mira al barranco de la Foz, espacio natural agreste donde habita la cabra hispánica, la cual no es difícil ver. Casa del siglo XIV, de reciente remodelación. Tiene una capacidad para 12 plazas.



Casa Camí Real



Los alojamientos cuentan con todas las comodidades



Caseta de l'Hort

Casa Filiberto-La Costera

Enmarcada en el Corral de la Dula de Vilafranca, totalmente renovada. Se conservan numerosos elementos originales de la casa e incluso se ha habilitado una gran sala en el lugar donde descansaban los animales (la dula). Tiene capacidad para siete personas.

Casa Tía Roseta

Situada en pleno centro histórico artístico de la población de Catí. Totalmente restaurada y cuidada hasta el más mínimo detalle. Espectacular su entrada con un arco gótico que da paso a una exposición de gran valor etnológico. Respetando la construcción antigua, los techos son de madera y las paredes de piedra. Dispone de una buhardilla y capacidad para 8 personas.



La Taverna del Forn

Caseta de l'Hort

Es ideal para parejas. Tiene en su jardín la única noria del término de Vilafranca, documentadas en el siglo XVIII. En la planta baja de la casa y porche anexo se ha habilitado un mini- spa, con la posibilidad de contratar un masajista profesional. Las aguas naturales que brotan en los cimientos de la casa se han aprovechado para uso de los clientes.

Casa Picayo

Está construida en dos alturas y se puede contemplar desde su misma puerta como pacen tranquilamente las cabras hispánicas. La casa, ubicada en Vilafranca, tiene una capacidad para 4 personas



En las casas se han mantenido las paredes de piedra

Todas las casas se han dotado de calefacción central, y de los electrodomésticos necesarios: cocina, horno, microondas, TV, DVD, etc...

Agroturisme Vilatur Coop. V.

Plaza Iglesia 6, Vilafranca
teléfono 679.570.370

Disponibilidad y reservas

Tf 619 900 884 y 964 44 14 11.
info@casaruralvilatur.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



Hotel Rural Mas El Cuquello (Culla)
Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501



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



Víctor J. Maicas.

Escritor

Braga y Guimarães: dos ilustres joyas portuguesas

Con el indudable encanto que ofrece ese cierto sabor de lo añejo, estas dos poblaciones portuguesas nos ofrecen un sinfín de sugerentes estampas a través de sus bien cuidados cascos históricos.

Situadas ambas a muy poca distancia de Oporto, y muy bien comunicadas tanto por carretera como por vía férrea, tanto Braga como Guimarães les ofrecerán la oportunidad de conocerlas por medio de un relajado paseo inmersos entre calles peatonales y suntuosas edificaciones.

Si por ejemplo toman la vía férrea para desplazarse desde Oporto a Braga (un trayecto que cubrirán en apenas una hora, aun parando el tren en todas las estaciones intermedias), tan pronto lleguen a su destino solo tendrán que caminar unos pocos pasos para entrar de lleno en el casco antiguo de la ciudad a través del "Arco da Porta Nova". Será entonces cuando, deambulando relajadamente por la "Rua do Souto", irán descubriendo mientras zigzaguean a derecha e izquierda todos esos tesoros que Braga guarda convenientemente para mostrar a sus visitantes. El Ayuntamiento, la Catedral, sus sugerentes palacios como por ejemplo el de "Raio" y tantos otros, o hermosas iglesias como la de "Santa Cruz" o "Dos Congregados", entre otras.

Aunque eso sí, una vez hayan disfrutado de la visión de todos estos edificios por medio de ese relajado paseo al que hace un momento les hacía mención, no se olviden tomar el autobús desde la avenida "Da Liberdade" para desplazarse en apenas diez minutos (son cinco kilómetros de distancia) hasta el impresionante recinto que alberga el "Bom Jesus do Monte", un idílico lugar en donde se conjuga magistralmente naturaleza y arquitectura.

De hecho, admirando todo lo que nos ofrece este paraje las horas les parecerán minutos puesto que si dejan que sus pupilas se embelesan con todo lo que estarán observando, en cierto modo perderán la noción del tiempo.

Sí, Braga tiene preciosos rincones que encandilarán al viajero, pero a no mucha distancia de esta encontrarán otra ciudad capaz de despertar sus sentidos, pues en Guimarães hallarán igualmente un cuidado y bello casco histórico que por sí mismo bien merece toda nuestra atención (si cogen el autobús que une ambas ciudades en poco más de media hora llegarán a su nuevo destino).

Declarado Patrimonio de la Humanidad, el casco viejo de Guimarães, considerada la cuna de Portugal, les hará retroceder en el tiempo a través de su trazado y aspecto medieval en el que destacan las hermosas plazas de "S. Tiago" o "Largo da Oliveira", una pegada a la otra, y desde donde podrán contemplar precisamente la belleza de la iglesia "Da Oliveira" sentados tranquilamente en alguna de sus numerosas terrazas mientras se relajan observando igualmente el bello paisaje urbano que les rodea.

Por supuesto, déjense llevar y callejeen también por este pequeño casco histórico para descubrir los restos de la antigua muralla o calles tan sugerentes como la "Rua de Santa María" para finalmente llegar al hermoso "Paço dos Duques" y el "Castelo", ambos casi pegados el uno al otro pero separados por la pequeña iglesia de "San Miguel", de estilo románico y lugar simbólico para los portugueses puesto que según dice la leyenda fue allí donde fue bautizado D. Alfonso Henriques, el cual es considerado el fundador de Portugal.

Así es, tanto Braga como Guimarães tienen un atractivo especial, por lo que, si pasan unos días en la vecina ciudad de Oporto, no estaría de más que dedicasen un día entero para descubrir la belleza que nos ofrecen estas dos poblaciones.

Buen viaje, y no se olviden de darles las gracias a sus habitantes por haberlas conservado a través de los siglos para disfrute de las siguientes generaciones.

¡Obrigado!

El aeropuerto de Castellón se acerca a los centros escolares

Aerocas pone en marcha el proyecto 'L'aeroport al col·le', dirigido a los colegios de Infantil y Primaria de la provincia de Castellón



El aeropuerto de Castellón ha puesto en marcha el proyecto divulgativo 'L'aeroport al col·le', que está dirigido a los centros educativos de Infantil y Primaria e incluye la edición de atractivos materiales didácticos que complementan el programa de visitas escolares que ofrece la instalación.

Dos especialistas en pedagogía vinculadas al Centro de Formación, Innovación y Recursos Educativos (Cefire) de Castellón, con la colaboración de dos ilustradores, han diseñado los contenidos de los materiales didácticos, enfocados en una primera fase a alumnos de Infantil y de primer y segundo ciclos de Primaria. Para cada uno de los dos niveles se ha elaborado un cuento dirigido a los niños y una guía para el profesorado con actividades a realizar antes, durante y después de la visita al aeropuerto.

Con el objetivo de incorporar las nuevas tecnologías, también se ha contado con la participación de una empresa del Parque Científico, Tecnológico y Empresarial de la Universitat Jaume I (Espaitec), que ha desarrollado una aplicación de realidad aumentada en la que los personajes de los cuentos invitan a los niños a visitar el aeropuerto.

Los nuevos materiales se reparten entre los colegios que se acogen al programa de visitas. Así mismo, el Cefire tiene previsto impartir jornadas de formación entre el profesorado sobre el uso de los materiales para trabajar en clase el tema.

El proyecto divulgativo se completa con la participación del Museu d'Art Contemporani 'Vi-

cente Aguilera Cerni' (Macvac) de Vilafamés, cuyo personal se desplaza hasta el aeropuerto cuando hay visitas escolares para mostrar de manera didáctica la galería de arte "Sala 30", emplazada en la terminal de pasajeros. Las explicaciones, adaptadas a los diferentes tramos de edad, se realizan en castellano, valenciano e inglés.

El secretario autonómico de Turisme y presidente de Aerocas, Francesc Colomer, ha explicado que la iniciativa 'L'aeroport al col·le' constituye "un paso más en el objetivo de la Generalitat de acercar el aeropuerto a la ciudadanía". Colomer ha destacado que se trata de un "proyecto muy completo, que permite a los niños conocer de forma didáctica los elementos que conforman un aeropuerto y su funcionamiento. Además, los alumnos tienen la posibilidad de visitar la 'Sala 30', con lo que se contribuye a la difusión del arte y de un recurso cultural de extraordinario valor como es el Macvac".

Por su parte, el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha anunciado que el proyecto se verá ampliado próximamente con la edición de nuevos materiales que cubrirán toda la etapa de Primaria.

El programa 'L'aeroport al col·le' pretende reforzar el programa de visitas que puso en marcha en 2016 el aeropuerto para atender la demanda de los centros educativos y colectivos de diversa índole. En los dos últimos años, se han organizado visitas guiadas para cerca de mil personas, la mayoría escolares. Durante el recorrido, los alumnos pueden presenciar el aterrizaje y despegue de los aviones, así como visitar las instalaciones y servicios que conforman el aeropuerto.



El Castellón conventual:

Los Dominicos



Patricia Mir Soria.

*Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades*

En este nuevo año que comienza la sección histórica de nuestra revista sigue profundizando en el conocimiento del patrimonio histórico artístico de Castellón. En esta ocasión vamos a abordar el estudio de los principales conjuntos conventuales que ha tenido la ciudad empezando por el convento de los dominicos.

A finales del siglo XVI comenzó la construcción en el raval del Roser del convento de dominicos, también llamado de la orden de predicadores o de Santo Tomás de Aquino. Los dominicos llegaron a tener cinco conventos en toda la provincia; el citado de Castellón, otro en Ulldecona, San Mateo, Vila-real y Almenara. En el caso del de Castellón hoy todavía son visibles el templo, convertido en iglesia de Sant Vicent Ferrer, y el claustro.

La Iglesia inició sus obras en 1600, para finalizarlas hacia 1648, año en que se inicia la construcción del claustro, que se concluyó en 1659. Este convento, como tantos otros, sucumbió por causa de las leyes desamortizadoras del siglo XIX, y el edificio fue destinado a Casa de Beneficencia en 1822. Una nueva construcción, la actual, tiene como finalidad albergar el Conservatorio de Música y l'Escola d'Art i Superior de Disseny de Castelló a los que se accede por el claustro. El caminar lento y recogido de los monjes ha dado paso a las conversaciones animadas de los más jóvenes.

El claustro -hoy propiedad de la Diputación de Castellón-, fue realizado por el maestro de obras Juan Ibáñez, siguiendo el modelo del Colegio del Patriarca de Valencia. De planta cuadrada, consta de dos niveles de galerías, con ocho columnas



Vista del campanario de San Vicente Ferrer



Capilla del Rosario



El Claustro alberga el acceso al Conservatorio de Música y l'Escola d'Art i Superior de Disseny de Castelló

por lado de estilo dórico-toscanas que se unen por arcos de medio punto sobre un alto pedestal en el piso bajo, y pequeñas columnas del mismo tipo apoyadas sobre una cornisa en el piso superior.

La iglesia es de ancha nave, de cinco tramos, presbiterio y atrio de acceso, con seis capillas laterales entre los contrafuertes. Utiliza un curioso sistema de cubrición con bóvedas de nervios reticulados de complicada tracería que corresponde a la tradición tardogótica. Las proporciones y elementos estructurales de pilastras adosadas de orden dórico-romano de fuste acanalado, cornisas y arcos divisorios de los tramos son, en cambio de gusto manierista, con derivación de elementos de gusto renacentista. El presbiterio de cabecera trapezoidal cubre con curiosa venera con rosetas formando "cassetoní" de inspiración tardo-renacentista, única por estas tierras justamente con la de la iglesia de San Martín de Segorbe. Esta iglesia llegó a tener cuadros de la escuela de Joanes, otros de Espinosa y algunos Ribaltas, una "Virgen del Rosario", un "Santo Tomás de Aquino" y un "San Luis Beltrán".

A los pies y en el lateral derecho se encuentra la esbelta torre campanario barroca (1661-1668). Del siglo XVIII es la capilla que hoy hace función de sacristía, con cúpula ovalada. Como construcción posterior, y a los pies de la iglesia se levantó en pleno florecimiento del barroco, una capilla (1690-1704) con planta de cruz latina y cubierta con cúpula bajo la advocación de la Virgen del Rosario, que dio nombre al arrabal que se formó al poco tiempo en su vecindad. Las bóvedas y arcos de esta capilla están cuajados de profusa decoración pictórica al fresco del más decidido gusto barroco, de marcado carácter en la que se desarrolla un programa iconográfico destinado a exaltar la devoción de la Virgen del Rosario,

obra del pintor vinarocense Eugenio Guilló. En el tramo recto de acceso se ubicaban dos grandes cuadros ricamente enmarcados. Uno de ellos, que se conserva todavía en la capilla, representa la "batalla de Lepanto", tan vinculada a la devoción del Rosario. Este gran lienzo de 185 x 262 cm. es una obra anónima de finales del XVII y principios del XVIII. El otro lienzo, ya del siglo XX, es una copia de José Mingol del lienzo anónimo del siglo XVII que se encontraba en la capilla del Rosario. Este lienzo anónimo que representaba el "Acto de devoción de Rodolfo I de Habsburgo" se conserva en la actualidad en la Iglesia Parroquia de Alcalá de Xivert.

En esta capilla de la Virgen del Rosario, además de representar un rico programa iconográfico sobre la Virgen titular resultan especialmente atractivas las soluciones técnicas, que revelan un notable dominio de la perspectiva a través de escorzos, cielos fingidos y arquitecturas pintadas, produciendo el conjunto un logrado efecto ilusionista. En este conjunto Eugenio Guilló realiza una obra altamente decorativa, del más decidido gusto barroco, dominado por una concepción ilusionista, con perspectivas fingidas, figuras volando, imitaciones de mármoles, etc...

Este hermoso conjunto está dedicado a la exaltación de la Virgen del Rosario, devoción vinculada esencialmente a la orden de los dominicos. Vinculada, porque según la tradición, alrededor de 1210, la Virgen se le apareció a Santo Domingo, el fundador de la orden, y le entregó un rosario, al que el Santo llamó corona de rosas de Nuestra Señora, desde ese momento talismán de la Orden. El aspecto del conjunto es sin duda imponente. Esta es la mejor obra conocida de Eugenio Guilló, donde se aglutinan todo su repertorio de elementos decorativos y de arquitecturas fingidas.



El reloj de sol y zodiacal de Catí



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si te desplazas por el interior de las comarcas de Castelló, puedes acercarte a Catí, en la comarca del Alt Maestrat, contigua a la dels Ports. La villa, es un pueblo que visibiliza al visitante un viaje al pasado, si recorremos sus calles y visitamos sus monumentos. El aire medieval nos envuelve y se manifiesta en cada puerta, en cada ventana, aleros de los tejados de las casas, escudos de piedra sobre las fachadas señoriales, balconadas, etc ...

Así, el entorno urbano de Catí es declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1979 y en 2004 se le da la categoría de Bien de Interés Cultural. Deambulando por sus calles no podemos dejar de admirar el casco antiguo con arquitecturas medievales de los siglos XIII al XV y posteriores; las diferentes ermitas como la de la virgen del Pilar, del siglo XVII, la ermita de San Vicente, del siglo XVII, la ermita de San José, del siglo XVII, la ermita de santa Ana, del siglo XV y, como no, el manantial, el ermitorio, y paraje de l'Avellà, del siglo XVI. Como monumentos dignos de visitar y conocer, tenemos la iglesia de la Asunción; la Llotja o casa de la Vila, del siglo XIV; la casa Miralles, del siglo XV, antes casa-palau de Sant Joan; la casa del Delme, que ya está documentada en el siglo XIV. Otras edificaciones

que podemos ver son la casa dels Montserrat, la Casa dels Sans, la de Geromi Martí, el Hospital, la nevera del Mas de la Serra i la del Tossal del siglo XVII, cruces de término o peirons que quedan de los que delimitaban el pueblo, restos de las murallas, etc ...

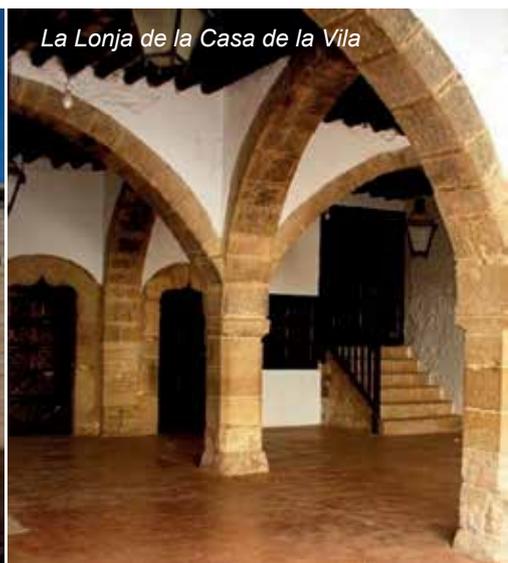
Entre los edificios religiosos, nos detenemos en la iglesia o parroquia de la Asunción. Esta está situada en el centro de la población entre la plaza de la Iglesia y la calle Mayor. Sus elementos arquitectónicos provienen de épocas diferentes, abarcando su construcción desde el siglo XIII al XVIII. Así el edificio conserva rasgos de la fundación del templo en el siglo XIII como la portada Románica de la calle Mayor, los arcos de diafragma o la techumbre de madera con un vistoso alfarje, que la reciente restauración deja una parte a vistas, a la admiración de los visitantes. La planta del edificio es de una nave, a la que se añaden capillas laterales en los siglos XIV y XV. En el exterior podemos ver arquivoltas y decoraciones escultóricas y en la plaza de la Iglesia encontramos otra portada de finales del siglo XV o principios del XVI, donde se ubica el reloj solar del siglo XVII que hoy nos interesa.



Interior de la Iglesia de la Asunción

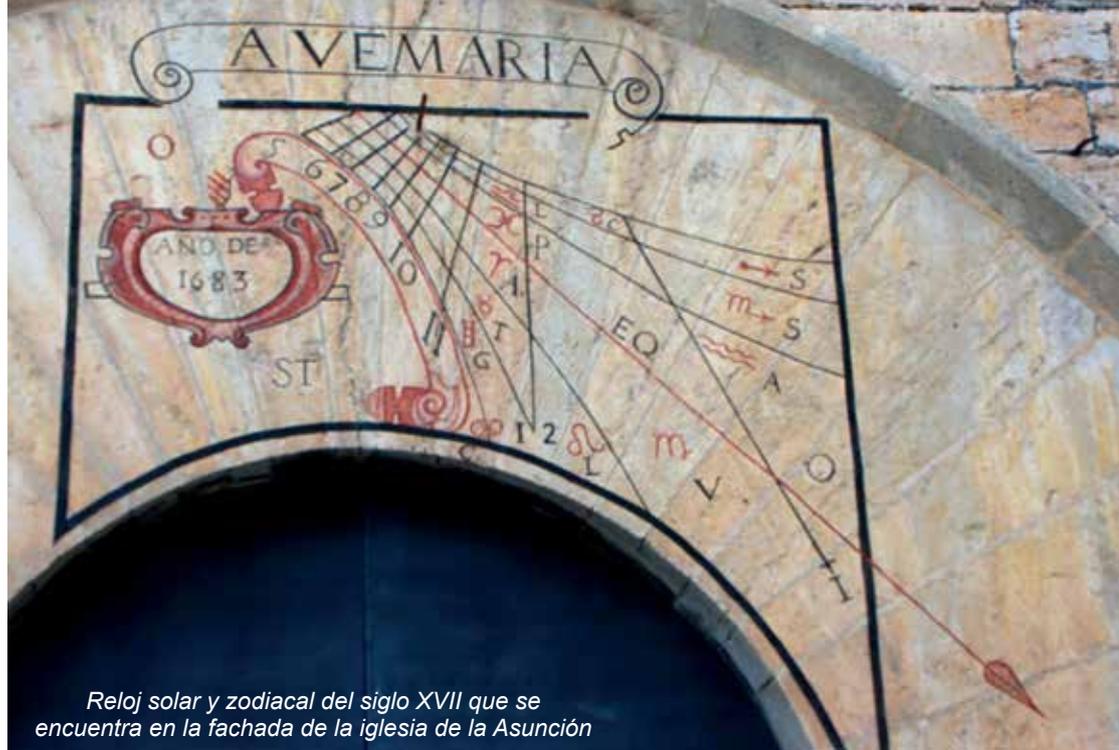


Entrada de la Iglesia de Catí



La Lonja de la Casa de la Vila

Durante el siglo XVII se alza el actual campanario y se tabica la bóveda de la iglesia con una nueva bóveda de cañón, decorada con esgrafiados con motivos vegetales y zoomorfos, que ha sido redescubierta y puesta en valor durante la última restauración del edificio.



Reloj solar y zodiacal del siglo XVII que se encuentra en la fachada de la iglesia de la Asunción

En el siglo XVIII se construye la capilla de la Comunión con una magnífica decoración al fresco, del mismo siglo, de Pascual Mespletera en la bóveda de la misma. La iglesia atesora bienes dignos de admirar como el retablo de San Lorenzo y San Pedro de Verona, del siglo XV, comenzado por Jaume Baço – Jacomart y finalizado por Joan Reixach; o el peiró de los Avinyó, cruz de piedra del siglo XIV, trasladada desde el cementerio. Por otra parte, el templo contiene buenas muestras de orfebrería, un tramo de la que fue la sillería del coro y otras riquezas artísticas.

Como hemos dicho, sobre la portada medieval que da a la plaza de la iglesia, aparece un magnífico reloj de sol, de dos por cuatro metros. Este reloj se diseña y pinta en 1683, como se muestra en el mismo, y es restaurado en 2008 por la Fundació Blasc de Alagó. Las restauradoras, Paula Gisbert y Beatriz Recatalá, vienen a estar asesoradas por la Asociación de Amigos del Meridiano de Greenwich y de los Relojes de Sol, «quien ha facilitado la información necesaria para la correcta visualización del reloj».

La restauración consiste en una limpieza de la piedra, consolidación, aplicación de un biocida en las zonas más afectadas, reposición de las juntas con mortero de cal, cemento y arena, humectizado. La superficie antes de la restauración tiene diferentes grados de decoloración, en las diversas zonas del reloj, debido a las humedades sobre la piedra y los años de abandono; aplicándose color igualando los tonos en todas las partes. Y por último, se lleva a cabo el sellado del color y dibujos para su conservación.

Reloj de sol, además, y de ahí su interés, es también, un reloj zodiacal. Este, dibujado sobre las dovelas de la portada contiene los símbolos del zodíaco, con un pequeño error al intercambiar los signos de Libra y Acuario y restaurado de acuerdo con el zodiaco actual, que ya está antes de la intervención.

El reloj está orientado al este, señalando la hora solar, desde la salida del sol a las 6 de la mañana, al mediodía, a las 12 horas, gracias a la orientación y longitud de la sombra que proyecta el gnomon o varilla. Cabe señalar que la particularidad de este reloj es que además de su vertiente artística y de informar de las horas, nos comunica sobre los equinoccios, solsticios y sobre el zodiaco y constelaciones presentes de cada momento, gracias a recoger las diferentes declinaciones del Sol a lo largo del año.

Por la mañana, el sol siempre sale por el este, y el gnomon proyecta su sombra en el cuadrante correspondiente a la aproximación a cada hora del día y época del año. Así puede saber la hora, viendo la línea más cercana a la sombra. Al mediodía está exactamente en el sur y la sombra se encuentra al mediodía solar. Por otra parte sus características de reloj astronómico, también nos informa del día y época del año en que estamos. Así, la curva superior que representa el solsticio de invierno, correspondiente al 21 de diciembre; la línea central de otoño y primavera de los equinoccios, respectivamente el 23 de septiembre y 21 de marzo. Y la curva inferior, del solsticio de verano, el 21 de junio. Y entre ellas aparecen los diferentes signos del zodiaco de las diferentes constelaciones que se suceden durante el año astronómico.

La Fundació Blasc d'Alagó restaura otros dos relojes de sol de la villa. Uno en la fachada de la capilla de la Comunión, del siglo XVIII y el otro en la casa Miralles o Palau de Sant Joan del siglo XVII, como el que nos ocupa de la fachada meridional de la parroquia de la Asunción.

Viajero, disfruta del paseo por las calles de Catí, aprovecha admirando los vestigios de su historia, visita su iglesia y aprecia el espléndido reloj de sol. E intenta entender su funcionamiento, como lo entendían nuestros padres y abuelos, y goza de nuevos conocimientos, muy antiguos, pero nuevos para nosotros.



- Hasta el 7 de enero -

Christmas Wish, el Mercado Navideño de Castellón

Lugar: Antiguo Recinto del Mercado del Lunes.
 Más información: solovelypopup.com y en Facebook: *So Lovely pop up store market*

- Del 2 al 5 de enero -

Año Nuevo en Las Aulas

Lugar: Patio de Las Aulas. Castellón.
 11:00 h - 14:00 h
 Más información: www.dipc.es



- Del 4 al 31 de enero -

Exposición: De La Tierra

De Michele Dolz.
 Lugar: Espai Cultural Obert Les Aules.
 Inauguración: 4 de enero a las 19h.
 Más información en Facebook: *Cultura Dipc*

- 12 de enero -

Teatro. L'electe, amb Ramón Madaula. 20 hores
 Preu: 12 €. Tarifa reduïda 10 €
 Universitat Jaume I

- 14 de enero -

19 h. Teatre del Raval de Castellón
Ciclo Castelló a Escena: 'Un paraguero tanguista'/'El tío Bufanda'



- 19 de enero -

Día de las Paellas. Benicàssim
 Más información en Facebook:
Paellas Benicàssim

- 21 de enero -

Media Maratón Ciudad de Castellón
 Más información en Facebook: *Mediamaratoncastellon*

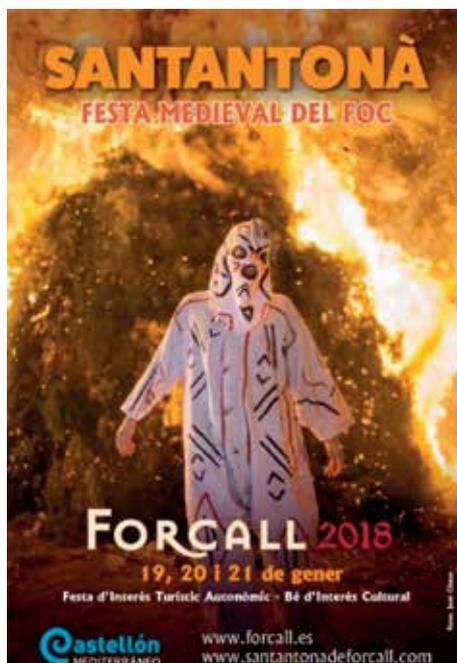


- 24 de enero -

19 h. **Icona i la Cultura popular.** "El Gremi de Forners de Castelló" a càrrec de Pepe Miró, president del Gremi.
 Lloc: Llibreria Babel. Castelló.

- 26 de enero -

Hija de la Luna. Homenaje a Mecano
 Lugar: Sala Opal, Grao De Castellón.
 23:00 h. Más información:
www.girahijadelaluna.com



- Del 19 al 21 de enero -

SANTANTONÀ 2018 (Forcall)
 Festa de Interés Turístico Autonómico
 Bien de Interés Cultural.
 Más información:
www.turismodecastellon.com



- Del 27 de enero al 12 de febrero -

Carnaval de Vinaròs
 Más información:
www.carnavaldevinaros.org

TALÍA

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

SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com

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

Más de 600 alumnos celebran su graduación

Utotal de 620 alumnos de distintas titulaciones, que han finalizado sus estudios durante el curso 2016-2017, celebraron su graduación en diferentes actos, donde recibieron una beca y un diploma que acredita su título. Organizados por el Programa AlumniSAUJI, en colaboración con el Servicio de Comunicación de la Universitat Jaume I, estos actos pretenden reconocer el esfuerzo y dar la enhorabuena al alumnado que ha finalizado sus estudios. Además del estudiantado y representantes del mundo académico, también estuvieron presentes los familiares de los recientes graduados y graduadas

En el Grado de Maestro y Maestra se graduaron en total 260 alumnos: 110, en **Educación Infantil** y 150, en **Educación Primaria**.

A estos estudiantes hay que sumar los 220 alumnos de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales, que también participaron en su acto de graduación. Al Grado en **Estudios Ingleses** pertenecen 43 alumnos; al de Grado en **Historia y Patrimonio** (24); al de **Humanidades: Estudios Interculturales** (10) y **Traducción e Interpretación** (37). Por otra parte, hay 40 alumnos del Grau en Comunicación Audiovisual; 38, del Grado en **Periodismo**; y 28, del Grado en **Publicidad y Relaciones Públicas**.

Finalmente, de la Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales se han graduado en total 150 alumnos: **Arquitectura técnica** (13), **Diseño y desarrollo de videojuegos** (5), **Agroalimentaria y del Medio rural** (5), **Eléctrica** (8), **Diseño industrial** (22), **Tecnologías Industriales** (37), **Informática** (16), **Mecánica** (13), **Ingeniería Química** (6), **Química** (23) y **Matemática computacional** (2).

Grado en Maestro de Educación Primaria: A



Grado en Estudios Ingleses, de la Facultad de Ciencias Humanas y Sociales



Grado de Tecnología Industrial, de la Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales





Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Castellón arqueológico

Desde el Servicio de Arqueología de la Diputación hemos cerrado 2017 con decenas de trabajos en diferentes yacimientos de la provincia a la hora de recuperarlos, ponerlos en valor y obtener así el mayor rédito posible del rico patrimonio arqueológico que atesora nuestra provincia. Todos estos trabajos están permitiendo convertir este patrimonio en un reclamo turístico de primer nivel, sobre todo, para el interior de la provincia. Una línea de trabajo que se consolida gracias al programa "Castellón Arqueológico".

Para ello, hemos acometido un rico programa de intervenciones arqueológicas que ha contemplado una gran variedad de trabajos de campo, ya sea en cueva como el reciente descubierto yacimiento de la Cueva de la Fuente de Codina, con dataciones del Neolítico y Calcolítico. Además, hemos trabajado en excavaciones de niveles del Bronce final del yacimiento del Tossal de la Vila de la Serra d'en Galceran, al igual que en Santa Llúcia, en Alcalà de Xivert. Más avanzado en el tiempo, dentro del Hierro Antiguo se han excavado los yacimientos de los Morrones de Cortes de Arenoso, el Calvario de Montán, el asentamiento minero del Mortorum de Cabanes, y los niveles de esta época de la residencia fortificada del Monte de la Misericordia de Vinaròs, en este último yacimiento también se han excavado los niveles ibéricos, al igual que la fortificación del Castillejo de Benafer y la necrópolis tumular de los Cabañiles de Zucaina.

El trabajo en estos yacimientos está permitiendo que hoy ya estemos hablando de recursos turísticos para los municipios. Son lugares ya visitables, en los que se aprecia un nivel avanzado de excavaciones, en muchas ocasiones incluso con señalización e información explicativa del yacimiento, y en muchos de ellos se ha trabajado para consolidar sus estructuras y asegurar por tanto su conservación.

Además desde el Servicio de Arqueología hemos prestado servicio con seguimientos de obra en el Palau de Betxí y en el Convento del Niño Perdido de Caudiel, así como en el Castillo de Pulpis, entre otras intervenciones.

Todas estas actuaciones, junto con otros trabajos de carácter divulgativo en diferentes municipios, se contextualizan dentro del proyecto que la Diputación tiene por la difusión y puesta en valor del patrimonio arqueológico de la provincia, un patrimonio que el Gobierno Provincial quiere adecuarlo para ponerlo a disposición de todos los interesados, y que las diferentes poblaciones que están apostando por su patrimonio dispongan de un recurso turístico y pedagógico más dentro de su término municipal.



Adecuación de la Lonja de Catí como Centro de Interpretación

La Diputación ultima la adecuación de la Lonja de Catí como Centro de Interpretación de primer orden turístico con tal de mejorar las oportunidades turísticas de l'Alt Maestrat. Con esta importante actuación en la que el Gobierno Provincial ha invertido 125.000 euros, la Diputación convertirá uno de los más emblemáticos edificios históricos del municipio construido en el siglo XV, la Lonja, en un producto turístico que revierta en beneficios a su territorio.

Culla potencia la marca turística "Territorio Templario"

La Diputación de Castellón ha rehabilitado tres dependencias en Culla para consolidar este municipio como referente turístico interior de la marca 'Territorio Templario' con la que la Diputación está trabajando en convertir el legado de la famosa Orden del Temple en un reclamo turístico y cultural de primer nivel para la provincia.

Junto a Culla y Peñíscola, sedes del 'Territorio Templario' en el interior y la costa de Castellón respectivamente, este proyecto turístico y cultural implica a una docena de municipios castellonenses que se verán beneficiados por estas actuaciones como son: Santa Magdalena de Pulpis, Alcalá de Xivert, La Salzadella, Albocàsser, Ares del Maestrat, Benassal, Les Coves de Vinromà, Vistabella, Atzeneta y Burriana.





Rehabilitación de Villa Elisa en Benicàssim

La Diputación y el Ayuntamiento firmaron el contrato de la obra de rehabilitación de Villa Elisa para convertirla en un referente cultural y académico del litoral castellonense. La empresa valenciana Construcciones San José se encargará de finalizar la restauración de la emblemática Villa Elisa. La inversión en los trabajos de terminación de la obra del palacete municipal, en primera línea de playa, asciende a 1,8 millones de euros, lo que supone un ahorro del 25% del presupuesto, con respecto al precio de licitación de los trabajos. De este montante, la Diputación aporta 1 millón de euros y el ayuntamiento asumirá el resto de la inversión.

Las obras de rehabilitación de la villa se prevé que empiecen pasadas las fiestas de Navidad. Los trabajos tienen un plazo de ejecución de 10 meses.

Cabe señalar que el edificio de Villa Elisa ha sido referente desde su construcción en 1942, suponiendo además un emblema de la recuperación de las villas de Benicàssim como exponente social en los periodos de verano.

Restauran la imagen de la Inmaculada de Sant Joan de Moró

La Diputación entregó al municipio de Sant Joan de Moró la imagen escultórica de la Inmaculada Concepción tras un complejo proceso de recuperación. El excelente trabajo realizado por los profesionales del Servicio de Restauración de la Diputación ha hecho posible que el municipio cuente con esta preciada pieza del escultor Pascual Amorós en todo su esplendor.



Visitas guiadas a las exposiciones de Las Aulas

El programa de visitas guiadas a las exposiciones de Las Aulas finaliza con éxito las tres sesiones ya realizadas. Este innovador ciclo, 'EXO Experiencias' ha incluido un programa de visitas guiadas paralelo a su calendario expositivo, y la experiencia está siendo muy positiva, según el diputado Vicent Sales.

Inaugurada la exposición "De paisajes, paseos y paisanos, Porcar, Lahuerta, Varela"

La Diputación de Castellón participa en la exposición "De paisajes, paseos y paisanos, Porcar, Lahuerta, Varela" organizada por el Consorcio de Museos de la Comunidad Valenciana, y que se mantendrá en el Museu de Belles Arts de Castellón hasta el próximo 1 de abril de 2018.

Concierto de la Orquesta Lírica en Las Aulas

La Orquesta Lírica de Castellón, con más de 60 músicos, ofreció el espectacular Concierto de Navidad de la Diputación. Cabe destacar que la Orquesta Lírica de Castelló es la primera orquesta profesional de Castellón que se especializa en producciones líricas (ópera, zarzuela, musical, sinfónico-coral, etc). Entre los valores que destacan de esta formación está la calidad de sus espectáculos, la juventud de sus integrantes y que se define como una orquesta 'de y para Castellón', que cree firmemente en el potencial de la provincia y que por tanto apuesta por desarrollarse en y para Castellón.

La Llum de la Memòria atrae al turismo de interior

La Diputación dinamiza el turismo cultural en el interior de la provincia durante las fechas navideñas con la Llum de la Memòria, que es la mayor exposición de patrimonio sacro restaurado de la provincia y mantiene abiertas sus tres sedes en Benassal y Castellfort con el fin de convertirse en un importante reclamo turístico al servicio de estos municipios y los de su entorno.



Castellón

MEDITERRÁNEO
Disfruta Costa Azahar!

Castellón, la fusión del Mediterráneo con el hombre.

Provincia de Castellón: 32 playas con Bandera Azul, calidad medioambiental y servicios para disfrutar del Mediterráneo

Castellón, un lugar diferente para no perderse...

Costa de Castellón
Una oferta turística de
Calidad



www.turismodecastellon.com

 www.facebook.com/turismodecastellon

 <http://twitter.com/turcastellon>