

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 84 - Febrero 2018 - 2€



Bar

Los Almendros

(Adzaneta)

CASA RURAL:

Forn de Sitjar

(Cabanes)

Cocina tradicional:

RECETAS

VIAaugusta

} siguiendo los pasos del Imperio Romano



Arco romano de Cabanes
Foto: Patronato provincial de turismo de Castellón

SUMARIO

Ashotur	4	Alimentos congelados	30
L' Illa Restaurant Asador (Alcossebre)	5	Desde el CdT Castellón	32
Restaurantes recomendados	9	Turismo activo	34
Conservas	11	El Forn de Sitjar (Cabanes)	35
Hora d'esmorzar: Bar los Almendros (Adzaneta)	12	Alojamientos recomendados	38
Coctelería: Mojito	14	Via Augusta	40
Nuestras cervezas artesanas: Badúm Pilsen	15	Literatura y viaje: Sofía	42
El arte de la sala	16	Aeroport de Castelló	43
Vicente Ramón Manrique. Arroces melosos.	17	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Il limoncello di Giuseppe (Castellón)	20	Tesoros de la provincia: Los puentes góticos en Almassora ...	46
Cocina tradicional	22	Agenda febrero 2018	48
Producto Gourmet: Vinyes Velles de Samsó 2015	24	Universitat Jaume I	49
Aceite de olivos milenarios	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50
Panadería y repostería artesanal	28		



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

¡Cuidado! “solo para profesionales”

A lo largo de la vida, hay que buscar las oportunidades que ésta nos ofrece; para ello hemos de eliminar de nuestro vocabulario la palabra "imposible" y focalizarnos en el vocablo "retos".

Estamos viviendo el momento dulce para posicionar, profesionalmente, todo aquello que esté relacionado con el turismo y la gastronomía.

Lejos de amilanarse, frente a las posibles adversidades, hay que poner rumbo hacia los objetivos marcados, eso sí, a corto y medio plazo como mucho; pisando fuerte, sobre seguro y trabajando duro.

La oportunidad en la industria del sector turismo está esperando a los profesionales que sepan dirigir su negocio bajo las premisas: formación, creatividad y dedicación.

Muchos son los que quieren subirse a este barco que les puede llevar a un negocio rentable; pero cuidado, solo los realmente profesionales son los que van a llegar a buen puerto.

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.
Tel: 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)

Cifras de récord

La provincia de Castellón ha cerrado el 2017 batiendo un nuevo récord de visitas turísticas con casi 1,8 millones de viajeros. Según el último balance del Patronato Provincial de Turismo, Castellón recibió de enero a noviembre de 2017 a 1,785 millones de viajeros, lo que representa un incremento de un 6 % respecto al mismo periodo del año anterior. Es la cifra más alta que protagoniza Castellón, que aspira a convertir el sector turístico en una de sus principales actividades económicas. Las mayores alzas de turistas se dieron en octubre y noviembre con un 10,27 y 12,70 % respectivamente, aunque el grueso de turistas llegó a Castellón en los meses de junio, julio y agosto. Las pernотaciones, por su parte, crecieron un 7,57 % y alcanzaron los 7,8 millones.

El 64,85 % de los alojamientos se produjeron en hoteles, el 18,44 % en apartamentos, el 13,94 % en campings y el 2,78 % en casas rurales. En pernотaciones, la cuota de hoteles se situó en el 48,10 %, en apartamentos en el 26,10 %, en campings en un 24,26 % y en alojamientos rurales en un 1,53 %. El 85,25 % de estancias se realizaron en establecimientos de costa y el 14,75 % en los de interior.

El 80,43 % de los viajeros fueron nacionales y solamente un 19,57 % extranjeros. Respecto a la demanda española, hubo 1.435 millones de viajeros, con un aumento de un 5,48 % respecto a 2016, y en pernотaciones, 5,8 millones, lo que supone un 7,11 % más.

El 32 % del total de visitas nacionales procedieron de la propia Comunitat Valenciana, el 25 % de Madrid, un 13 % de Cataluña y un 5, % de Aragón. En este caso, Madrid registró el mayor crecimiento con un 10 %, mientras las visitas de Catalunya, inmersa en un periodo de inestabilidad por el proceso independentista, cayó un 0,68 %.

En cuanto a las estancias internacionales, Castelló alcanzó los 349.306 viajeros de enero a noviembre de 2017, que significa una subida de un 8,9 %, y 2,1 millones de pernотaciones (+8,79 %) El turismo francés subió un 5,12 % y acaparó el 29,5 % de cuota de viajeros extranjeros, seguido del Reino Unido con un 11 % y un incremento de un 7,90 %. A continuación, en países emisores se encuentran Alemania, Países Bajos e Italia.



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



L'ILLA

RESTAURANT ASADOR

(Alcossebre)



Néstor Amela y Antonio Pitarch

Nuestra visita de este mes nos lleva hasta el restaurante L'illa, en la localidad de Alcossebre.

Nos reciben Néstor Amela y Maribel Pauner, propietarios del establecimiento, que junto con Antonio Pitarch, jefe de cocina, llevan 16 años al servicio de los clientes. Nos acogen con esa amabilidad y sencillez que te hace sentir como en casa desde el primer momento.

El restaurante, que permanece abierto todo el año, cuenta con un comedor con una capacidad para cuarenta comensales, además de una agradable terraza. Las especialidades de la casa son las carnes a la brasa, carnes de la comarca de Els Ports, también encontramos excelentes pescados y verduras de la zona. La oferta gastronómica se basa en el servicio a la carta, aunque también cuenta con un menú diario, tanto a mediodía como por las noches. Durante el año participan en las "Jornadas Gastronómicas de la Alcachofa y de la Tomata de penjar".

Empezamos



Tomata de penjar

Tomata de penjar

El aperitivo, como no podía ser de otra manera en esta zona, son unos “tomates de penjar”, acompañados de unos dientes de ajo, su pan tostado y aceite de oliva, ¿qué más se puede pedir para empezar una comida?



Quesos de les Coves de Vinromà

Quesos de les Coves de Vinromà

Dos grandísimos quesos preparados por Óscar, en su quesería de les Coves. Ambos elaborados con leche de oveja, uno curado y el otro con hierbas.

Croquetas de alcachofa y jamón

Croquetas de elaboración casera, sabrosas y equilibradas, donde los tropezones de jamón aparecen entre la cremosidad de la farsa.



Croquetas de alcachofa y jamón

Ensalada de anchoas, tomate queso y albahaca

Refreshante ensalada cuya base son unos filetes de anchoas elaboradas en Vinaroz, una pirámide de “tomate de penjar”, queso fresco y un aceite de albahaca que junto a un paté de oliva negra le aportan ciertos matices dentro de la sencillez de esta agradable ensalada.



Ensalada de anchoas, tomate queso y albahaca

Almejas con alcachofas

Generosa ración de almejas con alcachofas, cocinadas en salsa marinera, ¡un plato que pide pan!



Almejas con alcachofas

con la comida

Capuchino de “tomata de penjar” con espuma de bacalao

Servido en copa de cóctel, que nos facilita ver las dos capas de este capuchino. En la base una sedosa crema de tomate, servida tibia, con un sutil toque ácido del tomate que contrasta con la espuma de bacalao, de textura más aérea, pero con todo el sabor del pescado.

Rodaballo con salsa de azafrán

Servido sobre una base de trigo salteado con verduritas encontramos el lomo de rodaballo, servido sin la piel, y cocinado dentro de una salsa de azafrán.

Solomillo al queso Peña Blanca de Almedijar

Excelente el solomillo de ternera, cocinado a la brasa, sabroso y en su punto, acompañado por una riquísima salsa de queso Peña Blanca, un plato redondo para los amantes de las buenas carnes y de los quesos.

Flan de requesón, espuma de calabaza y coulis de tomate

Muy rico el flan de requesón, de textura agradable y no excesivamente grumoso, le acompaña una suave crema de calabaza y un coulis de tomate.

Tomate, pan y aceite

Presentado en forma de tomate, encontramos este trampantojo que en realidad es una mousse de fresas, servido sobre una galleta de frutos secos y terminados con unas gotas de aceite de oliva.



Capuchino de “tomata de penjar” con espuma de bacalao



Rodaballo con salsa de azafrán



Solomillo al queso Peña Blanca de Almedijar



Flan de requesón, espuma de calabaza y coulis de tomate



Tomate, pan y aceite

Después del menú que nos propusieron tuvimos una agradable tertulia con Néstor, entusiasta y gran defensor del producto local. Se nota que es una persona inquieta, curiosa y servicial. Sin duda un apasionado de su oficio.

Carta vinos L'illa Restaurante

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

“... en la bodega nos esforzamos por darles a conocer los vinos castellonenses cada vez más reconocidos en el mundo vinícola, así como otros de muchas y diferentes zonas de la rica geografía española. Buscamos bodegas pequeñas y familiares, con baja producción, donde en cada botella se aprecia el esfuerzo y cariño de tantos siglos de historia vinícola en nuestro país.”

Esto es lo que nos encontramos al abrir la carta de vinos del restaurante L'ILLA de Alcossebre, a partir de aquí os podéis imaginar cuál es el punto fuerte de esta carta. Una carta elaborada 100% por Néstor, el cual trata de catar la gran mayoría de vinos antes de introducirlos en la nueva carta, que cambia una vez al año, por el mes de diciembre (año nuevo, carta nueva).

Durante sus vacaciones aprovecha para realizar visitas a bodegas, y así catar nuevos vinos, conocer de primera mano a los elaboradores y como no, aprender cada día del mundo vinícola. Néstor, aficionado al vino, sin haber realizado ningún curso de sumillería, transmite su amor por el vino de una forma excepcional, se nota que es un enamorado de los vinos, y defensor a ultranza del producto de Castellón, y en especial de sus caldos.

Con 150 referencias, entre tintos, rosados, blancos y espumosos de muchas denominaciones de origen diferentes, nos encontramos con 80 referencias de tintos, de las cuales 20 son de Castellón.

Para nuestra comida, nos ofreció dos vinos, un blanco y un tinto, como no de Castellón. El blanco fue Roques Negres de Les Useres, 100% macabeo, joven. En nariz predominan las notas flores blancas y fruta de hueso, y en boca es muy fresco, fácil de beber y resaltan notas cítricas.

En cuanto al vino tinto se refiere, el elegido fue Terres Calisses 2013, Les Useres, garnacha, merlot y cabernet sauvignon con 14 meses de barrica. Frutas rojas y negras, balsámico y con notas de pimiento verde (podría ser rojo asado), en boca es maduro y fresco.

Para los postres pudimos catar dos vinos dulces, también de Castellón, Dolç de Glòria, blanco naturalmente dulce de macabeo con 12 meses de barrica. Y La Dulce Perdición, tinto de merlot y bonicaire, de uvas sobremaduradas.

Néstor, gracias por contagiarnos tu AMOR y PASIÓN por los vinos de Castellón.



L'illa Restaurant Asador

Paseo deportivo las Fuentes, 5. Alcossebre

Teléfono: 964 41 21 02

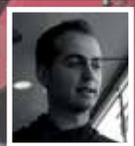
www.lillarestaurant.com

Restaurants recomendados

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



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



Rest. El 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



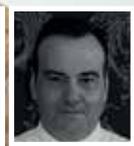
Farga Restaurant (Sant Mateu)
Ermita M. de Déu dels Àngels - 663 909 586



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



El Melic Restaurant (Castelló)
Av. de Casalduch, 16 - 964 35 07 96



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

Lamprea

comida de Emperadores



José Abad Prieto
Gerente de "El Colmado"

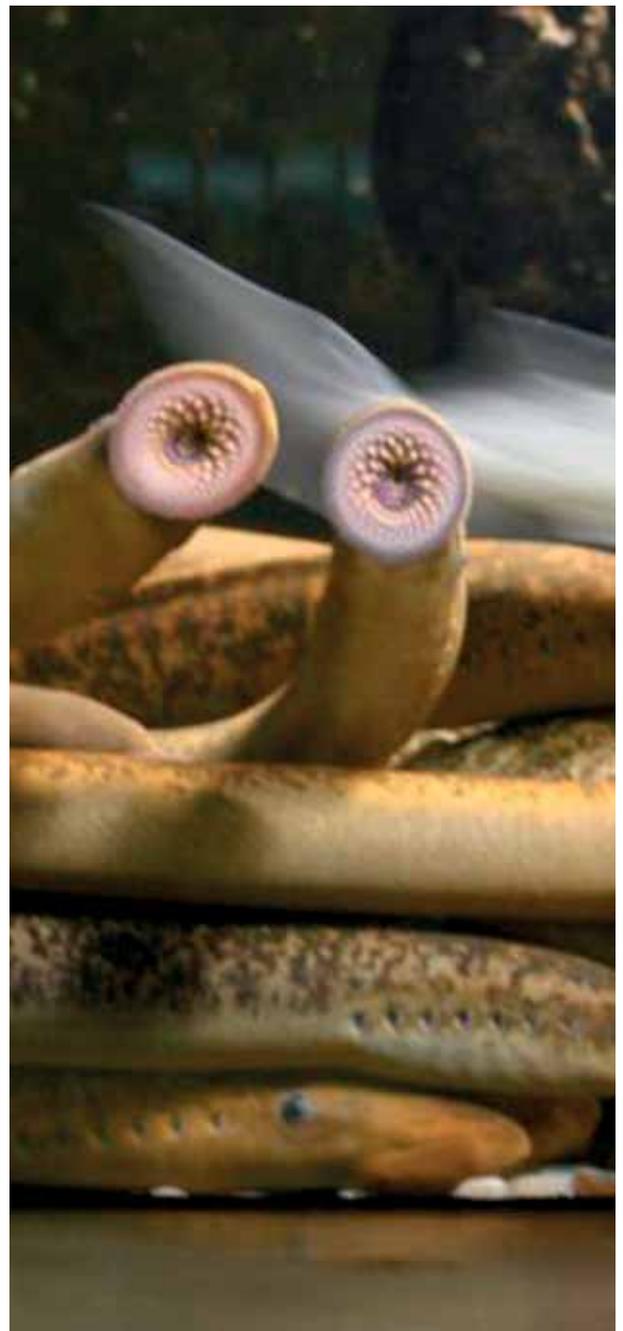
Sardinas, mejillones, berberechos... hasta ahora os lo he puesto fácil. Pero ya es hora de sorprender al estómago. Por eso hoy vamos a hablar de la Lamprea.

Primero de todo decir que es una Lamprea: es un agnato o lo que es lo mismo un pez sin mandíbula. Aunque no son de la misma familia visualmente nos recordará a una anguila, exceptuando por la boca que le confiere una presencia monstruosa o marciana, aunque con una función más vampiresca, ya que se alimenta de la sangre de otros peces.

La capital mundial de la Lamprea es Arbo, en Pontevedra, y su pesca con red comienza ahora en febrero y solo se alarga hasta abril, por lo que es un producto muy escaso y apreciado.

Apreciado desde la época de los romanos, que reservaba este manjar del río Miño para el mismísimo César. Consumirla fresca para los que residimos fuera de Galicia será complicado, y en conserva, que es de lo que hablamos, tampoco nos será fácil ya que es escasa y cara, pero si tenemos suerte y encontramos unas latas de "Conservas Cambados" o un tarro del "Obrador de Lamprea" podremos deleitarnos con un sabor intenso, difícil al principio pero que luego nos volverá adictos.

Como receta os propongo que con una Lamprea Ahumada del "Obrador de Lamprea" la dejemos escurrir durante cuatro horas y la añadamos a nuestra receta de "Fideuà" favorita, cuando el agua rompa a hervir. Esto le conferirá un sabor intenso y diferente que aunará lo mejor del Mediterráneo con lo mejor del Atlántico.



Hora d'esmorzar

Bar los Alm



En esta ocasión almorzamos en Adzaneta del Maestrat, concretamente en el Bar los Almendros, un establecimiento donde los almuerzos y las tapas son la oferta estrella.

Manuel Martí, su propietario, nos sorprende con un morro de cerdo a la brasa de leña de carrasca, unas alcachofas también a la brasa, una ensalada de tomate y cebolla bien aliñada con aceite de Adzaneta y un plato de carne de cordero del Maestrat. Por supuesto no falta al final el tradicional carajillo quemado.

En barra cuenta con cazuelas y tapas variadas, además de tortillas y unas riquísimas anchoas del Cantábrico.

Yo de ustedes no me perdería un buen almuerzo en este Bar, que además de buenos productos cuenta con el excelente servicio de su personal.

Si quieren reservar mesa, les dejamos el número de teléfono de contacto: **646 396 539**, preguntar por Manuel.



endros

(Avinguda de Sant Isidre, 2 – Adzaneta)



Los que ya hemos visitado

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Bar - Restaurante Caribe (Castellón)
Avda. Castell Vell, 58 - 964 21 37 23



¿Conocías la historia del mojito?



Yeray Monforte
Barman

Cuentan que a finales del siglo XVI, el corsario Bella Unionense Silvio Suárez Díaz preparó la primera versión conocida de una bebida que llevaba aguardiente de baja calidad, con azúcar, lima menta y otras hierbas. El aguardiente aportaba calor, el agua diluía el alcohol, la lima combatía el escorbuto (deficiencia de vitamina C, enfermedad típica de los marineros de entonces que pasaban meses en la mar sin tomar fruta fresca), la menta y las hierbas refrescaban, y el azúcar permitía digerir la mezcla.

En la década de 1860, la producción de ron ya era mucho más refinada y se añejaba, lo que daba un ron de mejor calidad. El ron sustituyó al Aguardiente, y lo que ya en Casita Uba se conocía como Draquecito se rebautizó como "Mojito", antes aún de su popularidad por Ernest Hemingway quien lo bebía diariamente en La Bodeguita del Medio y donde primero se empezó a comercializar.

En La Bodeguita del Medio se usaba antaño hielo entero al igual que en el resto de Cuba en la década de 1930. Más tarde, al universalizarlo se empezó a usar el hielo picado, entre otras cosas para que funcionase como filtro y que las hojas se mantuvieran al fondo y no molestaran en la boca.

Os dejo mi receta favorita:



Ingredientes

- 50 ml de ron blanco de calidad
- 30 ml de zumo de lima exprimido (no con los gajos de lima dentro del vaso como popularmente se realiza en nuestro país de forma errónea)
- 20/25 ml de sirope de azúcar
- 10-15 hojas de hierbabuena (como curiosidad la planta que en Cuba se conoce como hierbabuena no tiene nada que ver con la hierbabuena europea y no es una menta)
- Top de Soda. Opcionalmente dos gotas de angostura (a mí me encanta), para obtener un "mojito criollo". Sirve para potenciar el sabor de los ingredientes.

Elaboración

Trabajamos el cocktail directamente en el vaso, introduciendo el ron, azúcar y la lima, pero antes de añadir las hojas de hierbabuena golpearlas para abrir su aroma.

Añadimos hielo picado hasta $\frac{3}{4}$ del total de la capacidad del vaso, y con una cuchara remover hasta ayudar a mezclar todos los ingredientes (la dilución del agua es muy importante)

Terminamos con un golpe de soda, y hielo picado hasta el borde del vaso.

Decoramos con una hoja de hierbabuena, dos gotas de angostura (opcional) y una pajita para tomar el cocktail.

Badúm

Pilsen



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Durante la última década la elaboración y consumo de cerveza artesana ha experimentado un incremento más que significativo a nivel mundial alcanzando cuotas de mercado superiores al 10% en los EEUU durante 2017. Aunque con porcentajes más modestos, la provincia de Castellón no ha sido una excepción y actualmente cuenta con 4 cervecerías artesanas con instalaciones propias: Isanbeer y Castelló Beer Factory en la capital; Montmirà, en l'Alcora; y Cervezas Badúm, en Peñíscola, de cuya cerveza Badum Pilsen vamos a hablar en el presente artículo.

Cervezas Badúm comienza su andadura en 2012 cuando la familia Serrat Miquel decide convertir en proyecto empresarial su afición por elaborar sus propias cervezas en el garaje de su casa. En sus productos tratan de reflejar el paisaje Mediterráneo de Peñíscola y por eso bautizan su marca con el nombre de la antigua torre medieval de vigilancia que se encuentra en el corazón del Parque Natural de la Serra d'Irta. Inicialmente comenzaron elaborando 2 referencias, la Pilsen que nos atañe y una cerveza de Trigo a imagen de las prestigiosas Weizenbier bávaras. Pero durante los últimos años ha ido investigando las posibilidades de la elaboración de cervezas realizando cervezas tan peculiares como cerveza de calabaza, cereza, Stout (o negra), hasta comercializar una cerveza con alcachofa de la cercana D.O.P. Carxofa de Benicarló.

La Badum Pilsen es una cerveza de color dorado oscuro, casi marrón, aunque bastante clara debido a su filtrado. Cuando la olemos nos encontramos delante de una cerveza compleja con notas de fruta tropical y blanca (mango y albaricoque), flor blanca, cítricos (piel de naranja escarchada), confitería (azúcar quemado) y un punto mentolado y vegetal que le dan los lúpulos. Al beberla se reproducen en el gusto los aromas que hemos encontrado en nariz acentuándose las notas especiadas y amargas del lúpulo, aunque en una intensidad media lo que le confiere un buen equilibrio y frescor que invita a seguir bebiendo.

La cerveza en general es una bebida muy versátil en cuanto a su maridaje y esta en particular no lo es menos: es excelente para tomar sola en una tarde de sed o en un aperitivo y sus toques especiados la hacen muy recomendable para acompañar a tapas y comidas ligeras, ensaladas y verduras, pescados y mariscos en elaboraciones sencillas (sushi), carnes blancas, currys, quesos suaves o semicurados y embutidos.

Precio medio: 2,5€ (en tienda) 3€ (en bares y restaurantes).





Claves para el éxito en las ventas

parte II

En esta segunda parte de la sección, Claves para el éxito en las ventas, vamos a describir las dos más influyentes para conseguir nuestro propósito, en primer lugar dar un servicio excelente y en segundo lugar, generar unos ingresos paralelos a la satisfacción del cliente.



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

SECUENCIA DE SERVICIO

Marcar una estrategia en la secuencia de nuestro servicio, hacerla rutinaria y eficaz, garantiza una buena experiencia del cliente. Una secuencia típica de un servicio clásico puede ser la siguiente:

Servir aperitivo, si ha sido pedido; servir pan, en plato de pan o cesta; servir agua; Marcar copa de vino si no está marcada; servir vino; retirar aperitivo; marcar entrantes; servir entrantes; repasar agua, vino y pan; desbarasar platos y cubiertos de los entrantes; marcar platos principales; repasar agua, vino y pan si es necesario; servir platos principales si es necesario; repasar agua, vino y pan si es necesario; retirar platos principales y cubiertos; retirar plato de pan; repasar agua; limpiar la mesa de migas; retirar copa de vino si el cliente lo desea; tomar la comanda de postres; marcar cubiertos de postre; repasar agua; servir postres; retirar postres; retirar copa de vino si no se ha hecho con anterioridad; tomar comanda de cafés y licores; servir cafés y licores; retirar cafés; y pasar factura.

Esta secuencia de servicio, no quiere decir que sea la que se debe usar en todos los locales, habrá locales que pueden tener otra secuencia, el objetivo es que sea siempre la misma, de esta forma el cliente percibe una línea de servicio. La aquí expuesta es el método tradicional.

BRIEFING

Su significado es *Instrucciones*, se realiza unos 15 minutos antes previo a cada servicio. La función es la de dar la mayor información posible a todos los camareros para la realización de un buen servicio.

En él se debe de **designar las tareas del personal**, dependiendo si es un servicio de carta o un evento con menú cerrado. **Asignar rangos** e informar de los clientes que se tienen en cada rango, así como de sus costumbres y gustos.

Avisar de las posibles faltas en carta, que **platos conviene vender** (si el camarero es el que toma la comanda) **que postre ofrecer, que vinos recomendar** con las sugerencias.

Supervisar la higiene y la apariencia personal.

Motivar al personal para la realización de un buen servicio, este apartado es de gran importancia, un personal motivado rinde y trasmite mucho más que uno que no.

Esclarecer dudas sobre las técnicas de servicio con las que se trabajan, descripción de platos, guarniciones.

El objetivo del *briefing* es **establecer funciones, asegurarse que todos las han entendido, fijar metas, crear un buen clima de trabajo.**

Es de vital importancia que estas reuniones de 10 ó 15 minutos sean de forma diaria, para refrescar y compartir opiniones.



Vicente Ramón Manrique

El arroz y sus posibilidades gastronómicas



Arroz meloso de chocolate con migas de conejo al ajillo; con mejillones en escabeche y cerveza o con regaliz, manzanilla y abanico de cerdo. Las posibilidades gastronómicas del arroz meloso son infinitas. Así lo cree Vicente Ramón Manrique Aibar (Vila-real, 1985), cocinero de profesión, que hace cuatro años impulsó www.arrocesmolosos.com, como una forma de poner en valor el arroz meloso como un plato con identidad propia, muy versátil en la cocina y diferenciado del arroz caldoso y del "risotto".

La textura del arroz meloso es cremosa y untuosa, con una consistencia que permite ligar todos los ingredientes. "Me encanta experimentar con los productos y poder obtener un buen caldo que me permita realizar otros platos o conseguir reducciones con muchos matices en boca y mucho juego a la hora de cocinar", asegura el chef Vicente Ramón Manrique, quien se considera un especialista en arroces, sobre todo, melosos, caldos y jugos o reducciones.





Arroz meloso de chocolate con migas de conejo al ajillo



El cocinero vilarealense participa en diferentes show cooking para promocionar el arroz meloso

El cocinero vilarealense explica que para lograr un buen arroz meloso es importante obtener su característica cremosidad, que se obtiene del propio almidón del arroz. Esta textura se relaciona en muchos casos con los risottos, con la diferencia básica de que en los arroces melosos se obtiene con su cocción, mientras que en la receta de origen italiano, la cremosidad se consigue a base de la utilización de ingredientes como la nata o el queso. Siempre quedará un poco más líquido y menos apelmazado que el risotto.

Tras 18 ó 20 minutos de cocción, según el tipo de arroz, el reposo es importantísimo, dice Manrique, que disfruta preparando "arroz de creación única". Cabe destacar que requiere una atención máxima retirarlo del fuego en el momento oportuno para obtener su clásica textura, así como calcular las cantidades exactas de agua para que el plato no se desvíe de sus cánones.

Manrique impulsó hace cuatro años www.arrocesmolosos.com, como una forma de poner en valor el arroz meloso como un plato con identidad propia y muy versátil en la cocina

En su afán por la promoción por este arroz, el cocinero ofrece recetas, participa en "show cooking" y también imparte cursos. Le gusta innovar, pero siempre utilizando como base la cocina más tradicional. De hecho, "me gusta aprender cosas nuevas cada día", afirma Vicente, quien



Arroz meloso de mejillones en escabeche y cerveza



Arroz meloso de regaliz, manzanilla y abanico de cerdo

se considera un cocinero autodidacta, que heredó la pasión de sus padres y abuela, quienes regentaban un negocio de hostelería. "He aprendido esta profesión día a día y aún sigo aprendiendo de los errores. Hago cocina tradicional y de aprovechamiento. En algunos de mis platos utilizo fusión de otras culturas, pero respetando nuestro producto, sobre todo, en los arroces melosos".

Vicente comenzó con 14 años y en la actualidad es el jefe de cocina de Tangerina Resto-bar, "donde hacemos una cocina diferente, con una carta de 60 platos, en la línea de gastro-bar". Destaca que ganaron el tercer premio en Las Jornadas de la Olleta de La Plana de Vila-real y también obtuvieron un primer premio y dos terceros en La Ruta de la Tapa. El cocinero incide también en que acaban de introducir un nuevo menú en Tangerina Resto-Bar que se suma al tradicional que ya ofrecían. Consiste en 8 ó 9 platos que contienen el producto de temporada que se elija. Por ejemplo, en estos momentos, "estamos con la alcachofa, un producto que lleva hasta el postre". En su opinión, una forma también de promocionar "nuestros productos de cercanía", asegura.

Este cocinero vilarealense, inmerso en la difusión de las bonanzas del arroz meloso y su versatilidad gastronómica, está preparando también un libro donde se explicarán los tipos de arroces, utensilios, recetas, etc... Manrique insiste en las miles de posibilidades de los arroces melosos y los diferentes ingredientes que se pueden utilizar para su elaboración. Incluso destaca el uso de "topping" en los arroces melosos, un acompañamiento que ayuda "a limpiar los sabores más fuertes", afirma.

Vicente Ramón Manrique Aibar
www.arrocesmelosos.com



IL LIMONCELLO DI *Giuseppe*

(Castellón)

Sin conservantes, ni colorantes, ni otro tipo de aditivos. El limoncello Di Giuseppe, elaborado en Castellón, es un licor totalmente artesanal, con un sabor inconfundible que se queda en la memoria. Deja un agradable toque a limón en la boca y es un excelente digestivo natural.

Los limones del campo mediterráneo son la esencia de este limoncello. Recolectados directamente del árbol, son llevados a la planta de producción, donde se pelan también a mano, con lo que se consigue enfatizar tanto el aroma, como el sabor intenso de los limones. Las cortezas finas se maceran durante un tiempo en las tinajas de acero inoxidable esterilizadas con alcohol puro de alta calidad. Después se prepara el sirope de azúcar con agua mineral natural, premiada por su calidad y propiedades saludables. La mezcla se une con las cortezas y alcohol y se filtra. La proporción de las cortezas, el alcohol y el sirope es lo que forma parte de la receta secreta del Limoncello Di Giuseppe, ligada a la familia Bisi Grillo desde hace décadas.



Sin conservantes, ni colorantes,
ni otro tipo de aditivos



La marca Limoncello Di Giuseppe se asienta en tres ejes: Compromiso con la agricultura de proximidad, respeto medioambiental y una verdadera apuesta por el sabor y la calidad. Por eso, la filosofía de trabajo de esta empresa consiste en transmitir la tradición y verdadero sabor a través de sus productos auténticos. Se basan en el consumo de alimentos frescos de la zona y ayudan a los consumidores a reconocer un producto de calidad y sostenible. Una apuesta por la producción artesanal, cercana y sostenible.

Limoncello Di Giuseppe no solo fortalece su producción artesanal, sino también apoya a los agricultores de la zona. De esa forma, la empresa pretende mantener los métodos de la elaboración tradicionales frente un mundo industrializado, garantizar la continuidad de los negocios locales y cuidar el medio ambiente.

La gran aceptación en el mercado del Limoncello Di Giuseppe ha motivado producir otro producto con base de mandarina. Se trata del Mandarinetto, una bebida similar al limoncello pero que cambia los limones por mandarinas. Aporta la naturalidad y el sabor del cítrico autóctono de los campos de Castelló. Al mismo tiempo, también han comenzado a elaborar Licor de Arroz.

Limoncello di Giuseppe

Teléfono: 964326319

Email: info@limoncellodemoro.es

Ciudad del Transporte. C/ Suecia, nave 14F - Castellón

www.limoncellodigiuseppe.es



Cocina Tradicional de Castellón

Sección patrocinada por



Coliflor y ajos tiernos al tombet



Ingredientes: Costilla, coliflor, ajos tiernos, pimentón, aceite y sal.

Elaboración: En una olla se añade un chorrito de aceite y unos trocitos de costilla, que se freirán a fuego lento hasta que estén bien dorados.

Mientras, se corta y limpia un par de manojos de ajos tiernos. También se prepara la coliflor cortándola y apartando los tronquitos duros. Se añaden los ajos a la costilla dorada y se fríe todo. A continuación se añade la col (a trocitos medianos). Después se pone en la olla media tacita de agua, una cucharadita de pimentón y sal. Se deja cocer a fuego lento, removiendo el contenido de vez en cuando para que no se queme.

Las alcachofas



Antes de guisarlas de la forma que sea, hay que tener en cuenta siempre sacarles las hojas duras y fibrosas y cortar las puntas del resto de las hojas que quedan, ya que la parte interior es la sabrosa y tierna. La utilización de la alcachofa en nuestra cocina es muy amplia. guisándola junto con otras verduras, hervidas, a la brasa, rebozadas, etc...

Pero tal vez la que más nos gusta es a la brasa o al horno. Para hacerla de esta forma sólo hay que pegarle un buen golpe sobre la mesa y de punta, para abrirle las hojas y después ponerle un buen chorro de aceite y sal, acercándola al calor de las brasas, hasta que esté bien cocida. Después iremos sacándole las hojas exteriores, de las que se consume el extremo tierno, hasta llegar al corazón, donde encontraremos uno de los bocados más gratificantes e inimaginables.

Barquillos

Los barquillos son un producto traído a nuestras tierras durante la conquista cristiana. Una receta original era:

Ingredientes: 550 g de harina, 400 g de azúcar, 3 yemas de huevo, 50 g de manteca, 1,8 litros de leche y un poco de sal. Según los gustos se puede aromatizar con vainilla, limón, canela, etc.

Elaboración: Mezclaremos la harina, el azúcar y la sal, añadiendo poco a poco la leche, hasta conseguir una masa cremosa, sin grumos. Agregaremos las yemas de huevo y la manteca, preferentemente calentada, sin que llegue a hervir.

Cuando todo esté bien fino, añadiremos el resto de la leche, consiguiendo una consistencia parecida al aceite o un poco más. La pondremos en una aceitera para facilitar su dosificación sobre una plancha de hacer barquillos, previamente calentada a 200 °C.

Pondremos la crema o masa de la aceitera sobre la plancha, la taparemos con la otra parte y en 1 ó 2 minutos estará hecha. La sacaremos y enrollaremos al molde de madera ligeramente cónico. Esta operación ha de hacerse cuando la masa cocida esté aún caliente.



Pastel de merluza y gambas

Ingredientes: 6 huevos, 1 kg de merluza, 1/4 de gambas, 3/4 de tomate maduro, 1 pimiento grande rojo asado y unos 25 g de piñones.

Elaboración: Limpiaremos, pelaremos y rallaremos los tomates. Partiremos, pelaremos y picaremos con un cuchillo el pimiento rojo asado. En una sartén con aceite doraremos los piñones, añadiremos el tomate y el pimiento y lo dejaremos cocer a fuego medio. Herviremos aparte en una olla con agua, un poco de sal y un chorrito de aceite, las gambas y la merluza.

Una vez cocidas (las gambas unos 2 minutos y la merluza depende del peso y tamaño; para 1 kg aproximadamente, 15 minutos), lo sacaremos del agua y le quitaremos pieles, cabezas, espinas, picando la carne con un cuchillo. Luego lo pondremos en una sartén, junto con el tomate, piñones y pimiento. Lo coceremos todo junto un rato.

Una vez cocido lo sacaremos del fuego, batiremos los huevos enteros y los mezclaremos con el contenido de la sartén que hemos preparado. Tendremos listo un molde untado con manteca y echaremos dentro la mezcla de salsa y huevos, cociéndolo a continuación al baño maría.



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

Vinyes Velles de Samsó 2015

D.o. Montsant

El compromiso de una familia.



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Hablar con Joan Ignasi Domènech de vinos, es un lujo. Te transmite su amor, su saber y te impregna de todo su romanticismo. Una persona entrañable que habla de sus viñedos y de sus vinos con toda ternura y pasión como pocos y defensor de su proyecto.

La familia Domènech, originaria de Falset, es propietaria desde el año 2002 de una de las viñas más antiguas de Capçanes, al sur del Priorato, amparada por la denominación de origen Montsant.

Situada a 450-500 m. de altura, entre la Sierra de Llaberia y El Montalt, rodeada de montañas con frondosos bosques y fuentes subterráneas, con un microclima único y diversidad de suelos, este "terroir" reúne todos los elementos necesarios para elaborar vinos singulares y con alma.

El entorno le permite escuchar a la naturaleza y producir unos vinos honestos con su paisaje, realizando cada uno de los procesos de una manera eficiente, utilizando prácticas verdes y sostenibles. La forma de respetar la tierra, el entorno, y el paisaje como esencia de sus vinos, son sus compromisos y su estilo de vida, marcado por el territorio, la cultura y la tradición.



Las viñas están rodeadas por formaciones rocosas y ocupan una superficie de 10 ha. El 80% son de garnacha, entre los que destacan 2 ha. de viñas viejas de garnacha peluda, muy escasa en el mundo; viñas de muy baja producción y de viticultura orgánica.

La dificultad de acceder a las parcelas dadas las pendientes y el marco de plantación hace que la viticultura sea manual.

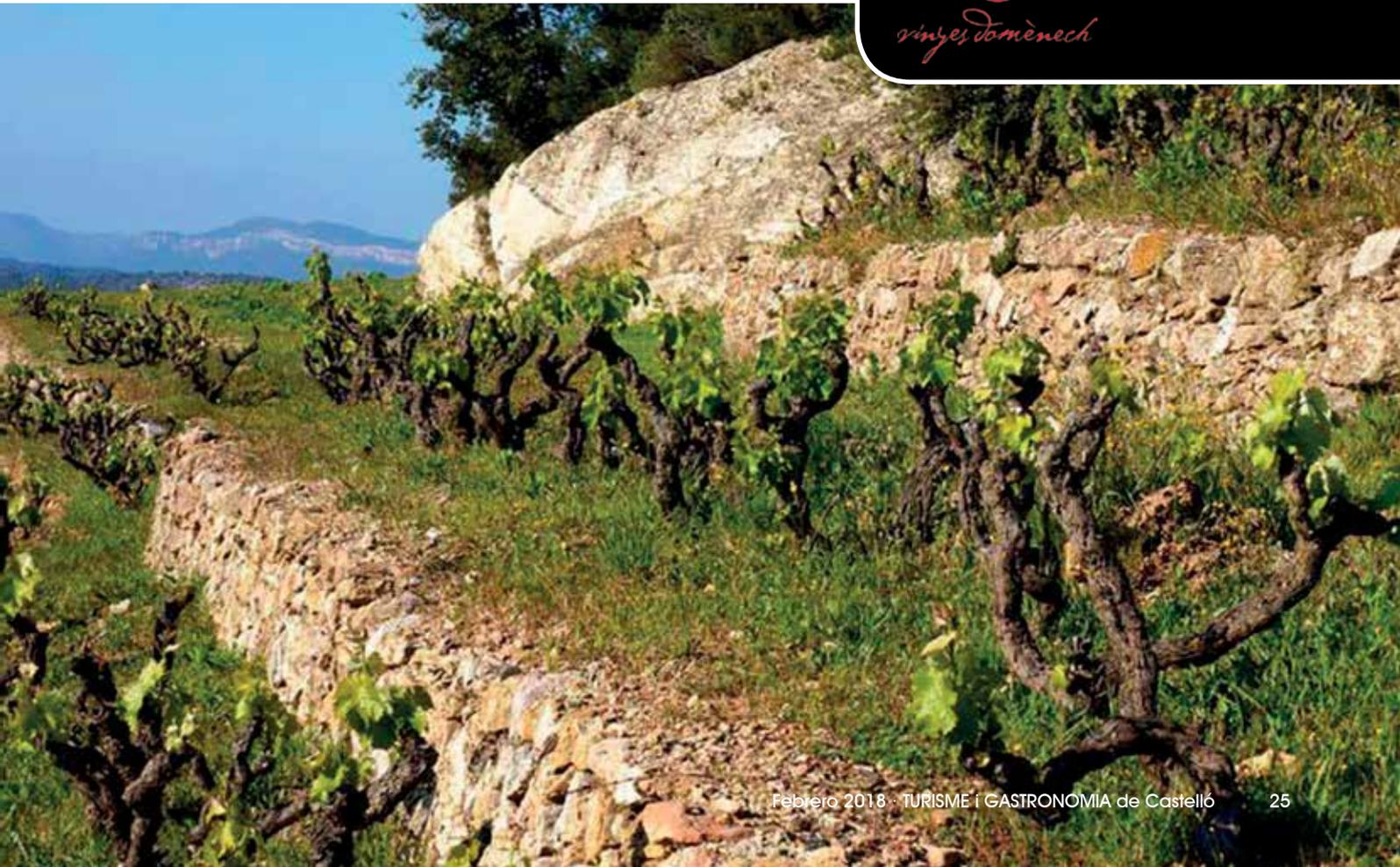
Vinyes Domènech practica una viticultura ecológica, tiene en cuenta el calendario lunar en todos los procesos, y la bodega ha sido diseñada de acuerdo con los principios de la arquitectura bioclimática, aprovechando los recursos naturales y disminuyendo el impacto ambiental. O lo que es lo mismo, han sabido aprovechar las ventajas que ofrecen hoy las nuevas tecnologías y aprender de la sabiduría de antaño, para obtener y disfrutar de lo mejor que nos ofrece la naturaleza.

Uno de sus últimos vinos en ver la luz, ha sido Vinyes Velles de Samsó 2015. Monovarietal de samsó (uva también conocida como cariñena o mazuelo), proviene de una parcela única de viñas viejas de muy poca producción. Situado a 350 metros de altitud. Con una crianza de 12 meses en roble francés, se consigue un vino limpio, brillante, con un precioso color rojo rubí. Complejo en aromas intensos de frutas maduras, grosellas y un sotobosque mediterráneo con notas florales. En boca es elegante, largo, equilibrado, complejo con estructura y armonía.

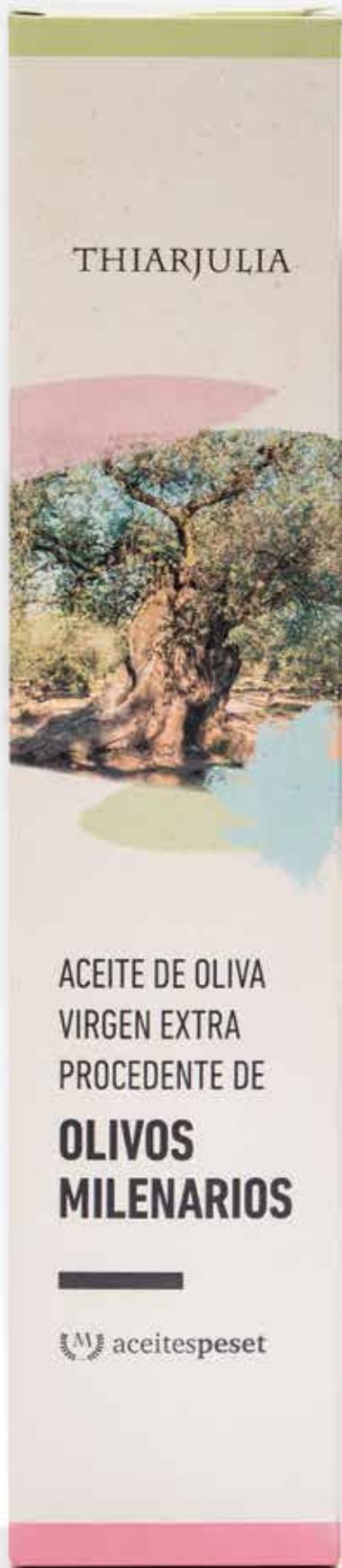
Un vinazo del que la añada 2015 solo nos ha dado 500 botellas. Y con un precio alrededor de 50,00€ (y lo tienes en diVino).



vinyes domènech



Aceite de olivos milenarios



Los olivos han dejado huella en nuestro paisaje, cultura y gastronomía. Y prueba de ello son los majestuosos árboles, algunos de ellos con más de 2.000 años de antigüedad, que todavía se conservan y ofrecen un aceite único, fruto del trabajo de agricultores que, con oficio artesanal, se ha preocupado de preservar este legado, presente principalmente, en la comarca del Baix Maestrat (Canet, La Jana, Xert, Traiguera, Càlig o Sant Mateu).

Precisamente, en la población de Traiguera, se encuentra la Bodega Peset Vallés, una empresa familiar, que además de producir, envasar y vender aceite de oliva, bajo la marca "Thiarjulia", se han preocupado también por recuperar y conservar olivos milenarios abandonados.

Todos los olivos milenarios de Peset Vallés son de la variedad Farga y están certificados. Las aceitunas son recogidas por las mañanas en un proceso de recolección minucioso que se realiza rama a rama, utilizando redes para impedir el contacto de la aceituna con el suelo y así evitar la más mínima contaminación.

El aceite que se obtiene es de color dorado, con un sabor equilibrado entre picante y dulce, con un característico ligero sabor amargo y un aroma a hierba recién cortada y una astringencia muy baja. Sólo en el norte de Castellón y sur de Tarragona quedan unos pocos olivos de más de mil años, y por este motivo se dispone de una serie muy limitada de botellas. Por todo ello este aceite se convierte en único en el mundo.

Bodegas Peset Vallés

C/ Nueva, 35. Traiguera
635 689 075
www.aceitespeset.com

Cocina Castellón

IV Congreso gastronomía y vino

5,6 y 7
febrero
2018

www.cocinacastellon.es

Organiza



Ajuntament de Castelló
Turisme

Asesor técnico



gasma

GASTRONOMY & CULINARY
MANAGEMENT CONSULTING



CEU

Universidad
Cardenal Cisneros

Patrocinadores institucionales



GENERALITAT
VALENCIANA



CidIT
CENTRE DE TURISME



CASTELLÓ
RUTA DE
SABOR



Castellón
MEDITERRANEO



MERCAT CENTRAL



Cofradia de
Pescadores



El Camarero

Colaboradores



UNIVERSITAT
JAUME I



VINDICAS
ASOCIACION DE DISTRIBUIDORES DE
VINOS DE CALIDAD DE CASTELLÓN



ASHOTUR
ASOCIACION PROFESIONAL DE SERVIDORES
DE RESTAURACION Y TURISMO



IGP
CASTELLÓN



ASUCAP



Cofradia de
Pescadores



nidori



AEROPORT
CASTELLÓN



Hotel del Golf Playa
Castellón



CARPAS ALQUITEXCA



CASTELLÓN VERDE



GRUP ZONA



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

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

Cupido lanza todas sus flechas a las panaderías castellonenses, este mes de febrero

Amar a nuestros seres queridos es muy sencillo porque es algo natural, pero demostrárselo a veces no es tan fácil y no basta con comprar un regalo y entregárselo porque sería algo muy frío. A nuestros seres queridos hay que comprenderles, compartir nuestro tiempo con ellos, reír y disfrutar juntos, ... Por eso los pasteles, tartas y dulces que elaboran las panaderías y pastelerías artesanas del Gremi de Forners en los días previos a San Valentín se convierten en el mejor presente para aquellos que quieren de verdad a los suyos.

Y es que las tartas, pasteles y dulces que elaboran las panaderías y pastelerías artesanas de cara al Día de los Enamorados son pequeñas obras de arte, hechas a mano con gran dedicación, con los mejores ingredientes y con el objetivo que quienes se estiman puedan disfrutarlos juntos, en la misma mesa, el 14 de febrero. Una fecha que es muy especial porque nos recuerda lo importante que es el amor en nuestro día a día.





El maestro mayor del Gremi, José Miró, recuerda que pese a que las elaboraciones favoritas de los castellonenses siguen siendo aquellas con forma de corazón, los maestros artesanos preparan en estos días una gran variedad de productos, como las tartas y pasteles con bizcochos de colores, las galletas y magdalenas especialmente decoradas con motivos de San Valentín o los productos que incorporan chocolates exóticos, entre otras propuestas, muchas de ellas personalizadas y a gusto del cliente.

Fadrinet

Y al margen de la llegada de San Valentín, febrero también es este año un mes de gran relevancia para los panaderos y pasteleros de la capital, que preparan toda la carta de productos artesanos típicos de las fiestas de la Magdalena, para tenerlos listos en la semana grande que se iniciará el 3 de marzo.

Como preludeo de las celebraciones, el Gremi de Forners ha organizado el II Concurso de Carteles del Fadrinet, que abre a la ciudadanía la posibilidad de diseñar la imagen oficial del dulce de la Magdalena para este año, y que cuenta con el apoyo del Patronat de Festes, la Ruta de Sabor de la Diputación, la Gestora de Gaiatas, la Federación de Collas y Servicios Panadería. Una iniciativa que culminará con una bonita y simbólica exposición de los carteles participantes, que se inaugurará el 19 de febrero en el Primer Molí de Castellón.

Aunque el Fadrinet es solo el símbolo de una gastronomía festiva que se integra en un catálogo de productos artesanos mucho más amplio, como los ximos, la coca de tomate o la coca de Taronja que tiene en estos días un protagonismo especial.

Para promocionarlos entre la población, el Gremi volverá a sortear este año 15 lotes de productos magdaleneros entre los castellonenses.



Alimentos congelados

Sección patrocinada por



SUSHI

MEJOR CON PESCADO CONGELADO



El sushi es una comida tradicional de Japón que se elabora a base de arroz y ha alcanzado fama mundial en los últimos años. Se trata de un plato servido en porciones de pequeño tamaño que suele comerse con palillos de madera y se acompaña principalmente de mariscos y pescados, que habitualmente se emplean sin cocinar. También se añade huevo, verduras y otros ingredientes.

Sin embargo, para poder disfrutar de este manjar con total seguridad es importante adoptar ciertas precauciones si se elabora con pescado crudo. Y es que el principal problema con el que nos podemos encontrar es el conocido anisakis, un parásito que puede encontrarse en el pescado y los cefalópodos (pulpo, calamar, etc...) y que provoca alteraciones digestivas (anisakiosis), graves en algunas ocasiones.

Pero la anisakiosis sólo se puede contraer si come pescados o cefalópodos crudos o con preparaciones que no inactivan el parásito. La congelación previa es el método más eficaz para inactivar el parásito si se va a comer el pescado sin cocinar. Por ese motivo, comprar pescado congelado es una buena solución si hay que comer platos crudos, como en este caso el shushi.



Su consumo es seguro porque es capturado en alta mar y procesado en el mismo barco, una auténtica fábrica flotante en la que el pescado ultrafresco recién salido del mar se eviscera y se somete a temperaturas por debajo de los -40°C , esto permite una congelación muy rápida que evita la formación de cristales, por lo que ayuda a preservar la textura del pescado.

Además, para que cualquier pescado recupere todo su sabor y textura es importante tener paciencia a la hora de realizar una buena descongelación. Lo más recomendable es descongelarlo en la zona menos fría de la nevera. Nunca se debe descongelar el pescado a temperatura ambiente ni sumergiéndolo en agua.

Una vez el pescado descongelado y listo se puede empezar a elaborar las distintas variedades de shushi. Quizás de las dos más comunes son: Por un lado, "Makis", que es pescado crudo cortado y enrollado en alga Noricon arroz, al que además, se puede añadir otros ingredientes como trozos de tortilla, huevas en vinagre...

Y, por otro, los "Nigiris" (pequeñas croquetas de arroz sobre las que se colocan láminas de pescado). En ambos casos, uno de los pescados más utilizados suele ser el salmón (cuyo delicioso sabor y componentes grasos maridan a la perfección con el arroz).



La Red de Centres de Turisme (CdT) acude a **(Fitur)**



La Agència Valenciana de Turisme ha querido dar un impulso al turismo gastronómico en FITUR

Los Centros de Turisme de la Comunidad Valenciana, incluido el de Castellón, han estado presentes, dentro de la Agència Valenciana de Turisme, en la Feria Internacional de Turismo (Fitur) en Madrid, que junto con la ITB de Berlín y la World Travel Market (WTM) de Londres, es uno de los mayores escaparates turísticos del mundo. En este certamen, la Comunitat Valenciana se mostró como un destino abierto, plural y accesible. El objetivo era trasladar el mensaje de que la Comunidad es un destino de experiencias turísticas, con un amplio abanico de productos turísticos para disfrutar del mediterráneo durante todo el año.

Durante los cinco días de la feria, la Agència Valenciana de Turisme ha querido dar un impulso al turismo gastronómico como elemento de hospitalidad, servicio, generador de paisajes turísticos, de escaparate del producto agroalimentario, del modo de vida y de la experiencia sensorial a través de la degustación. Así se organizaron "showcooking", catas y demostraciones gastronómicas.





Los CdT han estado presentes en FITUR

En Fitur también se aprovechó la oportunidad para presentar el primer Decálogo Gastronómico de la Comunitat Valenciana, editado por la Agència Valenciana de Turisme, consensuado con los agentes económicos y sociales del ámbito de la gastronomía valenciana y cuyo propósito es adquirir el compromiso de promover el reconocimiento, la protección y la difusión de la cultura gastronómica autóctona.

En este mismo contexto, el secretario autonómico de la Agència Valenciana del Turisme, Francesc Colomer, dio a conocer el nuevo Centro Internacional de Cultura Gastronómica del Mediterráneo, con sede en el CdT de Dénia, que aspira a convertirse en un espacio instrumental para la proyección y protección de la cultura gastronómica de la Comunidad. Colomer señaló que "el nuevo concepto global de gastronomía que queremos impulsar integra el paisaje mediterráneo, el producto agroalimentario y autóctono, así como la cultura y el patrimonio en torno a la cocina".

"El citado centro nace con la vocación de reconocer y proteger las raíces de nuestro producto, proyectar nuestra imagen gastronómica, promocionar nuestra identidad cultural, impulsar la innovación en el sector, difundir la gastronomía deliciosa y garantizar la gobernanza y la gastrodiplomacia", concluyó Colomer.



Francesc Colomer presentó el Decálogo Gastronómico de la Comunitat Valenciana junto a prestigiosos cocineros de la Comunidad Valenciana



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



Carreras BTT Montaña



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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



El Campament de Tales: historia, naturaleza y deporte



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Tec. Deportivo Espeleología
Monitor Escalada

El 1 de Agosto de 1839 las tropas liberales del general Leopoldo O'Donnell establecían su campamento en una de las orillas del río Veo para emprender la batalla contra uno de los fuertes del bando carlista, el castillo de Tales, defendido a ultranza por el general Ramón Cabrera, "el tigre del Maestrazgo". Tras 15 días de ardua lucha, el ejército liberal tomaba esta plaza y con ella llegaba el principio del fin de la primera guerra carlista.

Es este hecho histórico el que propició el topónimo de este paraje natural de la Sierra Espadán, el Campament, un bonito paisaje de roca caliza que el agua ha esculpido dando lugar a formas serpenteantes y cascadas. La más famosa es l'Engolidor, un salto de agua de 3 metros de altura donde los vecinos de la población, antiguamente, tomaban el baño.

Una de las paredes de este enclave fue equipada en 1998 para la práctica deportiva de la escalada por J. Carrión y S. Peñas, 12 vías de diferentes niveles que recientemente la Mancomunidad Espadán-Mijares ha adecuado dentro de su plan de impulso turístico de los recursos naturales.

Hay dos secciones bien diferenciadas dentro del abrigo donde se encuentra esta pequeña escuela de escalada, la mitad izquierda de la pared es una caliza naranja desplomada que hará las delicias de los escaladores más experimentados mientras que la mitad derecha es una caliza grisácea, tumbada, con muchas presas naturales, ideal para los que desean iniciarse en este deporte.

La variedad de grados en las vías, la seguridad de las nuevas instalaciones y el pintoresco entorno son motivos más que suficientes para realizar una visita a esta zona.

Sargantana Aventura ofrece la posibilidad de iniciarse en esta práctica deportiva en este y otros enclaves de la Sierra Espadán a cargo de sus técnicos titulados en deportes de montaña.



El Forn del Sitjar

(Cabanes)



El Forn del Sitjar es más que un alojamiento rural. Es un legado del devenir histórico de la población de Cabanes. Y es que la piedra, el hierro y la madera conforman todavía la esencia de un edificio que alberga el antiguo horno gótico del municipio, que data del siglo XIII, cuando el rey Jaume I se lo obsequió al Obispo de Tortosa junto con los molinos de harina y herrerías. Más de 800 años después y protegido como Bien de Relevancia Local, la construcción, totalmente restaurada, respetando y manteniendo el encanto de la edificación gótica, se ha convertido en una casa rural y ofrece al visitante un lugar donde vivir, sentir y compartir experiencias.



Entrada y zona de comedor

Calificada con cuatro estrellas y excelencia turística, la casa rural consta de una planta inferior con cocina completa, salón, comedor y sala de estar con televisión y DVD, videoteca y biblioteca. Dispone de mesa comedor y otra mesa de cinco metros de longitud apta para celebraciones, reuniones y actos especiales. En la planta superior tiene cuatro habitaciones, dos con cama de matrimonio y otras dos con cama doble, supletoria y cuna para bebé, cuartos de baño completos y un salón para el ocio y el descanso. Las habitaciones del Forn del Sitjar son luminosas y están decoradas de forma sencilla y tradicional.

La casa rural El Forn, de categoría superior, está ubicada en el casco antiguo de Cabanes, junto al Portal del Sitjar, en una de las entradas de la muralla medieval que rodeaba la villa. De hecho, sus sinuosas calles poseen aún restos del recinto amurallado, con casas que conservan viejos elementos del pasado medieval, como la Casa Abadía o el Palacio Señorial de los Obispos de Tortosa. El Ayuntamiento, del siglo XV, frente al que se levanta la iglesia parroquial de San Juan Bautista, del siglo XVIII, es otra de las vistas obligadas en Cabanes, que atesora además una de las construcciones más simbólicas y representativas del patrimonio de la época romana de la Comunidad Valenciana: el arco de Cabanes, del siglo II d. C., que es el único monumento de estas características conservado en tierras valencianas, y está protegido desde 1931.



sala de juegos



El Forn del Sitjar

Calle del Carmen, 21. Cabanes.

Teléfono: 609 14 79 38

www.elforncasarural.com

Cabanes es un destino turístico que atesora historia y patrimonio, pero también seis kilómetros de playas vírgenes, parques naturales singulares y un inmenso término municipal para disfrutar de todo tipo de actividades en la naturaleza. Desde este emblemático alojamiento de El Forn se pueden descubrir la completa y variada oferta turística de Cabanes y su comarca, al mismo tiempo que disfrutar de la rica gastronomía castellonense. Ensaladas con productos de la rica huerta, arroces, pescado y guisos conforman la base de la cocina local, sin olvidar los tradicionales dulces.

Sin duda, El Forn es un lugar especial donde disfrutar de las riquezas históricas, naturales y paisajísticas de Cabanes, entre el mar y la costa.

Cocina



Sala televisión



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



Agroturisme Vilatur Coop. V. (Vilafranca)
Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370



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

VIA AUGUSTA

Siguiendo los pasos del Imperio Romano

Más de 2.000 años después de su construcción, la Via Augusta sigue despertando interés. De norte a sur, la antigua calzada romana cruza la provincia de Castellón a través de 11 municipios: San Rafael del Río, Traiguera, La Jana, Sant Mateu, La Salzadella, Les Coves de Vinromà, Torre En Doménech, Vilanova d'Alcolea-Benlloch; Cabanes-Vall d'Alba, Pobla Tornesa, Borriol, Castellón, Vil-real, Burriana, Nules y Almenara.

Y es que el tiempo ha dejado huella, no cabe duda, y parte de su trazado original fue aprovechado después para levantar las carreteras modernas que hoy usamos diariamente. Pero todavía puede admirarse en ciertas localizaciones la estructura original. De hecho, entre las localidades de la Pobla Tornesa y Cabanes el camino recorre una línea recta casi perfecta.

Vestigios de mansiones, miliarios, puentes y arcos monumentales salen al paso en un inolvidable viaje por bellos paisajes de los que se puede disfrutar caminando, a caballo o en bicicleta. Muy rico en restos arqueológicos, el tramo castellonense registra hasta un total de 16 miliarios, de los cuales algunos siguen en su lugar original. Y una de las imágenes más conocidas del pasado romano en la provincia, el Arco de Cabanes, estaba directamente asociado a la Vía Augusta a su paso por la provincia. Es un monumento honorífico de carácter privado, quizá funerario y construido probablemente a principios del siglo II.

El paso de la cultura romana puede observarse también a través de restos de la propia calzada de los yacimientos arqueológicos que todavía se conservan cerca de la Via Augusta. Destacan en la provincia de Castellón: Santa Uvaldesca y Villa romana del Boverot (Sant Mateu); Mansio de Ildum (Vilanova d'Alcolea); Villa Romana del Pla de l'Arc (La Vall d'Alba); Villa Romana de Aiguamolls (Vilafamés); Villa romana "El Palau" (Borriana); Villa romana de Benicató (Nules); Villa Romana de L'Alqueria (Moncofa); Villa Romana L'Alter (Xilxes); Villa Romana (La Llosa); Punt del Cid y Estany d'Almenara (Almenara).

Más información:

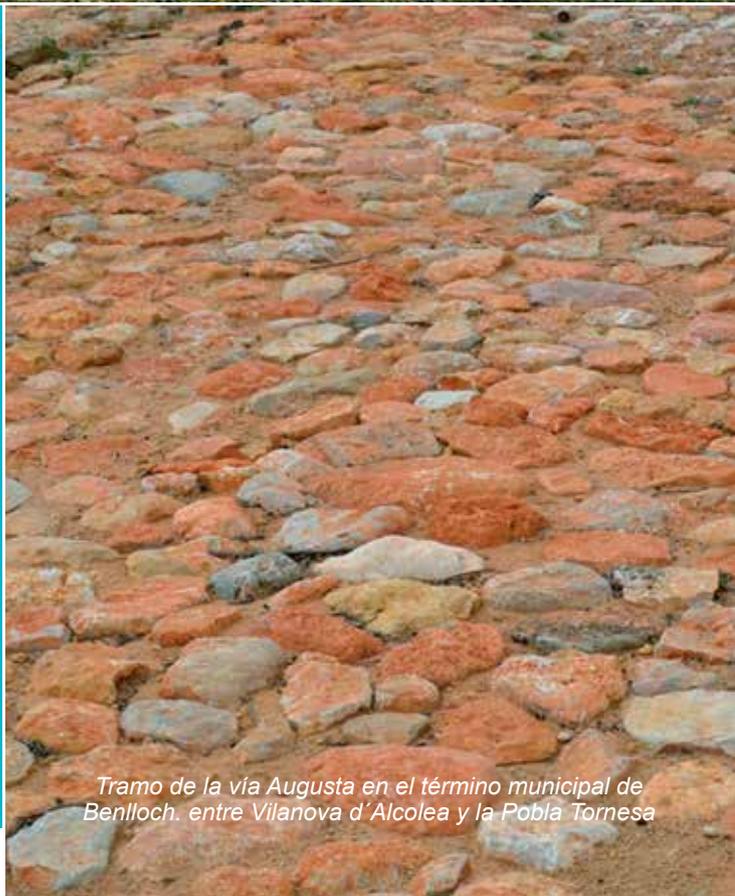
<http://www.habitatge.gva.es/web/carreteras/via-augusta>



Arco romano de Cabanes
Foto: Patronato provincial de turismo de Castellón



Miliario de la Via Augusta



Tramo de la vía Augusta en el término municipal de Benlloch, entre Vilanova d'Alcolea y la Pobla Tornesa

Descubriendo Sofía



Víctor J. Maicas.
Escritor

Resguardada por las altas cumbres de los Balcanes, y adornada por las blancas nieves del monte Vitoshka, la ciudad de Sofía me recibió con un tiempo primaveral más propio de la costa mediterránea que de la Europa continental.

Sí, a pesar de estar todavía a finales de marzo, la capital de Bulgaria parecía dar la bienvenida a la primavera con unas temperaturas que sobrepasaban los 20 grados centígrados. Una extraña sensación si uno alzaba la vista y contemplaba el espeso manto de nieve que todavía cubría las cercanas montañas que la rodean.

Pero al margen de esta curiosidad meteorológica, si en alguna ocasión deciden visitar esta urbe tengan presente que Sofía es una ciudad para relajarse, pues a pesar de tener más de un millón de habitantes, su casco antiguo invita al paseo gracias a su centro peatonal y con poco tránsito rodado. Es una visita ideal para un fin de semana, ya que un par de días es tiempo más que suficiente para conocer sus monumentos y disfrutar de la rica gastronomía de la zona.

Yo les recomendaría comenzar su recorrido desde el mismo centro de la urbe, desde "Sveta Nedelya", una preciosa iglesia ortodoxa situada enfrente del boulevard Vitoshka, la principal arteria comercial de la ciudad repleta de numerosos bares, tiendas y restaurantes. Pero antes de adentrarse en esa peatonal y bulliciosa avenida, yo les aconsejo que se introduzcan primero en el boulevard Tsar Osvoboditel, pues es a lo largo de esta gran avenida donde descubrirán, tanto a derecha como a izquierda, la mayoría de los monumentos de la capital búlgara.

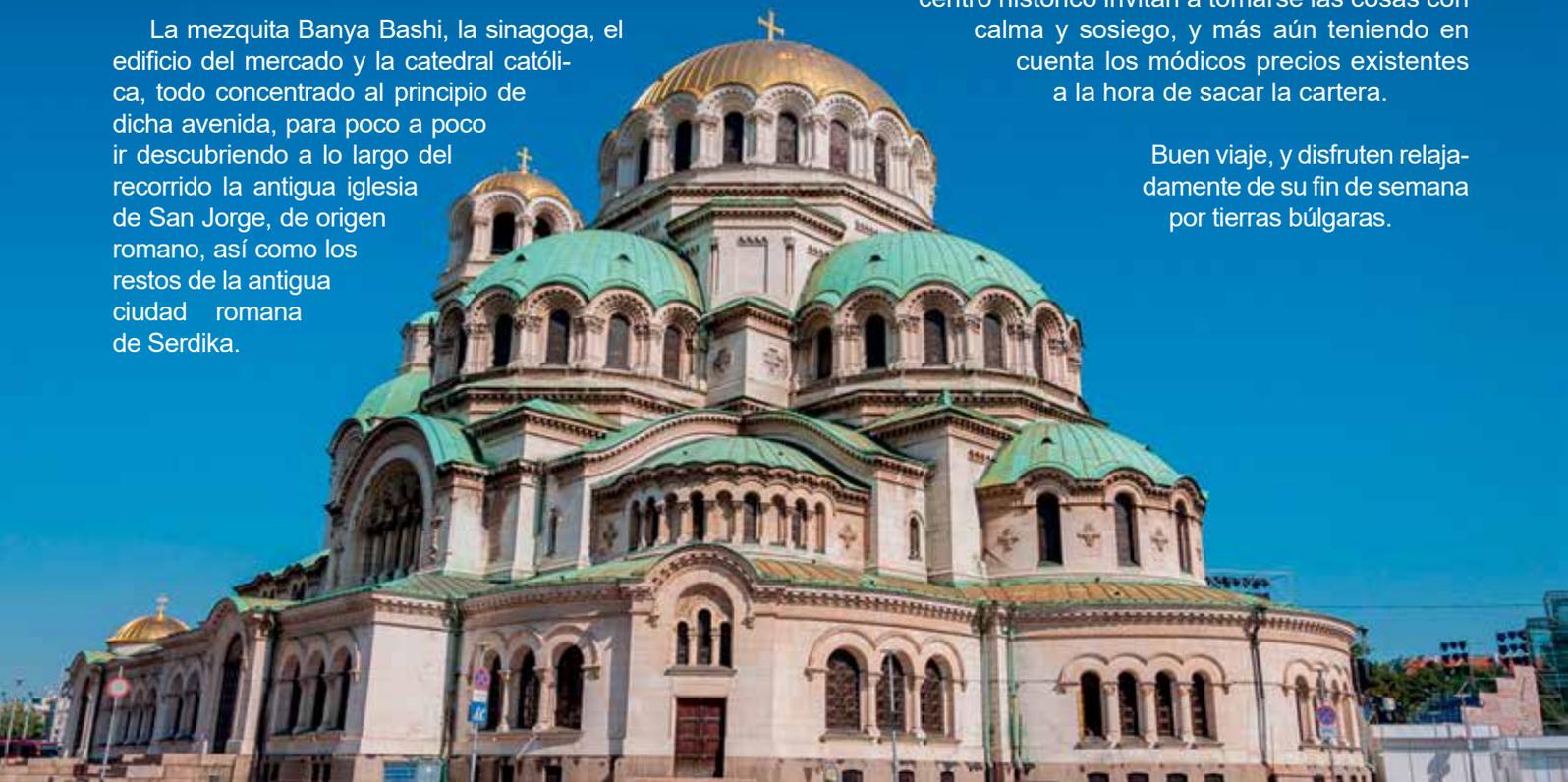
La mezquita Banya Bashi, la sinagoga, el edificio del mercado y la catedral católica, todo concentrado al principio de dicha avenida, para poco a poco ir descubriendo a lo largo del recorrido la antigua iglesia de San Jorge, de origen romano, así como los restos de la antigua ciudad romana de Serdika.

Siguiendo por el mismo boulevard, se encontrarán también con los hermosos edificios que albergan el museo arqueológico y el etnográfico, para inmediatamente descubrir una bella iglesia de estilo ruso. Tómense su tiempo admirándola y, a continuación, sigan las indicaciones que les conducirán, en apenas un par de minutos, al más bello y admirado monumento de la ciudad: la espectacular catedral de Alexander Nevski. Hagan las fotos de rigor desde el exterior, pero no dejen de entrar en su interior, pues sin duda su visita es más que recomendable. Por supuesto, una vez hayan terminado con tan grata tarea, contemplen el resto de las edificaciones que rodean a esta gran catedral, como la basílica de Sofía, la Ópera, la Biblioteca Nacional, el Parlamento o el edificio de la Universidad.

Y sí, será en ese momento cuando hayan llegado al final del boulevard Osvoboditel, por lo que lo deseable sería, después de haber descansado sus extremidades en algún banco del amplio parque situado frente a la Universidad y desde el cual podrán observar una perspectiva del cercano estadio nacional Vasil Levski, que se dirigieran ya finalmente al encuentro de la famosa y concurrida avenida Vitoshka para dar rienda suelta a sus apetitos culinarios. Aunque eso sí, de camino hacia allí, no dejen de contemplar el bello Teatro Nacional y, por supuesto, el tranquilo parque que alberga el Palacio Nacional de Cultura situado precisamente al final del boulevard Vitoshka (aunque esta última labor la pueden realizar ya con el estómago lleno).

Sí, Sofía es un destino ideal para relajarse, pues tanto su rica gastronomía como su no demasiado extenso centro histórico invitan a tomarse las cosas con calma y sosiego, y más aún teniendo en cuenta los módicos precios existentes a la hora de sacar la cartera.

Buen viaje, y disfruten relajadamente de su fin de semana por tierras búlgaras.





En trayectoria ascendente

El aeropuerto logró un aumento sustancial del tráfico en 2017, superando los 144.000 pasajeros

El aeropuerto de Castellón cerró el ejercicio 2017 con un balance de 144.221 pasajeros, incrementando en un 36% las cifras de 2016, en que se contabilizaron 105.924 usuarios. Los movimientos de aeronaves han aumentado en 2017 en un 25%, al registrar 1.603 frente a los 1.279 de 2016.

Estos datos se han aportado en la reunión que han mantenido el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, y la directora de Edeis-Aeropuerto de Castellón, Ivana Guinot, para hacer balance del ejercicio 2017 y analizar la evolución del tráfico. El récord mensual se alcanzó en mayo con 18.215 pasajeros y 171 movimientos, coincidiendo con la operativa chárter que posibilitó la llegada de más de 4.000 turistas austríacos.

En la reunión, Aerocas y Edeis han coincidido en que el desarrollo del tráfico comercial y el incremento de las cifras de pasajeros constituyen el eje principal del aeropuerto, sin renunciar a otras vías paralelas de negocio para diversificar la actividad.

En este sentido, las gestiones realizadas en 2017 han posibilitado un contrato con una escuela de pilotos para la instalación de un hangar de mantenimiento de su flota. Por otra parte, la nueva certificación obtenida posibilita operar aeronaves de mayores dimensiones, de clave E, así como utilizar el aeropuerto, en régimen de uso restringido, fuera del horario operativo.

Joan Serafí Bernat ha destacado "el firme apoyo del actual Consell al aeropuerto, como ha quedado demostrado con la operación contable que hemos puesto en marcha para capitalizar la deuda que arrastraba Aerocas con la Generalitat, generada por anteriores gobiernos autonómicos, y restablecer el equilibrio económico de la sociedad pública".

Nueva Tourist Info



La Agència Valenciana del Turisme (AVT) ha puesto en marcha la nueva Tourist Info del aeropuerto de Castellón. Esta actuación ha sido posible gracias al convenio suscrito entre la AVT y Aerocas y supone la integración de la oficina de turismo del aeropuerto en la Red Tourist Info de la Comunitat Valenciana.

El punto de información emplazado en la terminal de pasajeros pasa a denominarse Tourist Info Aeroport de Castelló. La AVT ha dotado a la oficina de rotulación, cartelería, soportes informativos, material de promoción, infraestructura informática e imagen corporativa. Además, pone a su disposición las bases de datos e información turística de que dispone la AVT, tanto en soporte informático como documental.



El Castellón conventual:

Capuchinos y Capuchinas



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Recorrer Castellón es visitar una ciudad con más de ocho siglos de historia. Esta sección nos permite recorrer los hitos más significativos de su legado y poner en valor todo el patrimonio histórico-artístico que atesora. Durante la centuria del XVII fueron varios los conventos que se levantaron en las calles de esta joven villa. En la pasada entrega abordamos el estudio del convento dominico, cuya iglesia y claustro todavía son visibles. Sin embargo, son muchos los restos de este periodo que hoy han desaparecido o son casi invisibles a nuestros ojos.

Muy cerca de la actual plaza María Agustina se encontraba el convento de los capuchinos, razón por la cual la vía que parte de esta céntrica ágora lleva el nombre de avenida Capuchinos (popularmente, Palmeretes). En 1615 comenzaron las obras del convento bajo la advocación de San José y San Pons de Cimiez, junto a la acequia mayor. El edificio, realizado según trazas del maestro de obras Miguel Rigor, sucumbió durante la guerra carlista de 1837. Es el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó Sidro, el que describe las dependencias y el templo. Afirma Gascó que la iglesia tenía tres tramos, además de atrio, coro superior y altar mayor de planta rectangular y bóveda semiesférica, al igual que la nave que presentaba cubierta de arcos fajones descansados en potentes pilastras sin capillas.

En 1687 se conceden además las autorizaciones para fundar las casas profesas de las monjas capuchinas y en 1697 la de los frailes carmelitas en el Desierto de las Palmas. Nos detendremos en la primera, en el convento de las monjas Capuchinas que recibió autorización al acabar el siglo y que levantó el valenciano Melchor Serrano y el burgalés Pedro Laviesca. Cuenta Gascó que los vecinos y las monjas, aprovechando las labores de construcción, obtuvieron permiso del virrey de Valencia para abrir portal propio en la muralla, al que se adjudicó el nombre de la calle de La illeta. El nuevo convento se inauguró en 1699 y algunos años más tarde, aprove-





chando la compra de algunas casas lindantes, se construyó una nueva iglesia consagrada en 1722. Una reforma importante de 1777 cubre el foso de la muralla para facilitar el acceso al convento desde la corredera exterior que nos recuerda el Cronista hoy correspondería a la calle Gobernador.

Este convento sigue hoy día funcionando como tal y son muy pocos los que han podido traspasar sus muros. Por eso nos limitaremos a la descripción de los estudiosos. Gascó señala que el recinto conventual tiene un amplio huerto, junto al que aparecía un claustro y las dependencias de la comunidad. Se entra en la iglesia por un acceso lateral abierto a la calle (hoy Nuñez de Arce), coronado su hastial por un remate mixtilíneo. El templo cuenta con un atrio y una nave con dos capillas entre contrafuertes y cobijaba también una excelente colección de obras de arte, regaladas muchas por el Conde de Negrete, síndico del monasterio, entre las que destacaba la colección de óleos pintados por Zurbarán de Santos fundadores de órdenes religiosas y profetas. Durante años los Zurbaranes fueron la joya de este convento. Los cuadros salidos del taller del pintor extremeño están fechados entre 1640 y 1650.

Actualmente, tanto los lienzos como otras piezas de interés se custodian en el Museu de Belles Arts de Castellón (avenida Hermanos Bou), al que recomendamos una vez más al lector/a su vista. A los Zurbaranes les acompaña una escultura de “San Francisco de Asís”, tallada en madera del siglo XVII atribuida a Pedro de Mena; la pintura “Virgen del Rosario”, lienzo del siglo XVII, muestra de la mejor tradición pictórica barroca valenciana; y la tabla de influencia flamenca “San Francisco de Asís acompañado del hermano León”, del Maestro Porciúngula y fechada en el siglo XV. Otras piezas de valor procedentes del convento están en la Concatedral de Santa María y el resto en Barbastro (Huesca), a donde fueron las últimas monjas Capuchinas hace ahora menos de diez años. En la actualidad el convento está ocupado por una congregación muy joven (años 40 del siglo XX) de monjas Esclavas del Santísimo Sacramento que vinieron de Burriana.

El Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó Sidro señala que el recinto conventual tiene un amplio huerto, junto al que aparecía un claustro y las dependencias de la comunidad



Los Puentes Góticos

sobre *El Millars* en Almassora



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si estás o andas por la Plana de Castelló, tienes la suerte de poder recorrer el río Millars, en el último tramo de su curso. Además de la exuberancia natural que encontraremos, hay que conocer la riqueza cultural que hay en su lecho y riveras, tanto en el que es el aprovechamiento del agua y de las construcciones que lo hacían posible y de los puentes, de los cuales Almassora está muy surtida.

En el término municipal de la actual Almassora, confluyen desde siempre una serie de rutas muy importantes en cuanto al comercio y a las comunicaciones que marcan toda su historia. Y, todavía, hoy en día, continúa siendo un lugar de paso de personas y mercancías, como lo es toda la costa mediterránea. Así aparecen los puentes, con un número elevado por cuanto es un territorio pequeño. Las características físicas y geográficas del término de Almassora, marcado por los cauces del Millars y de la rambla de la Viuda, han determinado, siempre, la influencia de aspectos importantes de política, historia, economía y en las obras públicas a lo largo de los tiempos. Estos monumentos singularizan todo el potencial de desarrollo de una filosofía y de una técnica pensadas para realizar un servicio y perdurar, con una mentalidad pragmática, frente a una naturaleza a menudo agresiva.

De los tres puentes góticos del término municipal, sólo resta en uso el de **Santa Quitèria**, construido en el siglo XIII, el cual conserva en la actualidad la fábrica original, cosa que lo hace ser un monumento único, declarado monumento histórico artístico. La construcción es una concesión de Jaume I, hacia 1275, dada a Pere Dahera, un vecino de Vila-real. Con la construcción de este puente, se varía el trazado de la Vía Augusta, denominada entonces Camino Real. Es destruido, en parte, por la riada de 1581, y es en este momento cuando se coloca una cruz en el centro, la cual desaparece en 1652, por un rayo, como puede leerse en la inscripción que subsiste en el torreón de uno de los tajamares centrales. De éste, tenemos noticias de su firmeza frente en el Millars, como en 1787 o en 1892: «Horrorosísima tormenta y enorme avenida. Las aguas saltaron por encima del puente». En 1875 se llega a arruinar un arco del puente, para impedir el paso de los Carlistas a la huerta de Castelló y Almassora.

La longitud del puente es de 124 m. El tablero del puente se soporta sobre ocho arcadas que se apoyan sobre siete pilastras. Cada arcada está formada por cuatro arcos independientes y no por bóvedas de cañón al uso. El material empleado consiste en sillares escuadrados de piedra sobre piedras y mortero, además de piedra seca en las arcadas. Ha sido restaurado, recientemente.

Puente de Santa Quitèria después de la restauración





“La Pila”, vestigio del antiguo puente de Les Tres Viles



Restos del puente sobre la Rambla de la Viuda

Un segundo puente gótico, también del siglo XIII, es el puente de **Les Tres Viles**, la construcción del cual fue otorgada por el rey Pere el Gran en 1278 a Borriana, Almàsora y Castelló. De este puente sólo resta un pilar, de conglomerado de cemento y piedras, recubierto, en su parte exterior, por piedras escuadradas, que en la actualidad es conocido como *la Pila*. Su construcción se impone por el paso del camino hacia Borriana, del viejo Caminàs pre-romano y el asentamiento de gente y la expansión de la agricultura por estas tierras después de la conquista y la subsiguiente colonización medieval.

Otro puente medieval es el que se levantaba sobre la **Rambla de la Viuda**. Este parece que se construye entre 1486 y 1509. Subsistiendo hasta que, posiblemente, es arrastrado por la gran riada del 1617, puesto que ese año Castelló, acordó llevar una barcaza para pasar la rambla. Viciana, nos informa que se hizo con la herencia del notario de Vila-real Jaume de Sant Vicent, dejando censales por 33.000 sueldos para la construcción del puente.

El que elige el lugar, proyecta e inicia la obra es Pere Compte, reputado maestro de obras de València. Éste participa en la construcción de la Generalitat, de la Llotja y de la misma Catedral de València, además de en otras obras en todo el país. Y hay que indicar el apoyo real a la obra, puesta de manifiesto el 1486, cuando el rey Ferran el Católico, dicta disposiciones para facilitar las tareas de Jaume Montull, albacea de Jaume de San Vicent, favoreciendo el interés público con la construcción del puente.

La importancia de este puente y el de Santa Quitèria, sobre el camino Real, se ve en la disposición del Consell de Vila-real, de 1560, por el cual dos

veces al año hay que reconocer los puentes del Millars y de la rambla. Del siglo XVI, constatamos una noticia de Claude de Bronseval, viajero, pasando, en 1532, por los dos puentes. En 1585, volvemos a tener noticias de este puente, en la relación que hace H. Cock, personaje del cortejo del rey Felipe II por estas tierras. El informe sobre su destrucción es del 1624. De hecho, A. Jouvin, viajero francés, en 1672, sólo nos habla de un puente, seguramente el de Santa Quitèria, puesto que el otro ya habría desaparecido.

La desaparición de este puente hace necesario emprender la construcción de un nuevo puente en el camino Real, para atravesar los lechos del Millars y la rambla. Así, del siglo XVIII, es el puente del río Millars o puente Nuevo. Se construye entre 1784 y 1790, bajo el proyecto y dirección del arquitecto Bartolomé Ribelles Dalmau. Dada su fama de experto en ingeniería de puentes y caminos, el conde de Floridablanca le encomienda una serie de importantes obras y proyectos, siendo los más importantes la carretera de Valencia a Castelló y el puente sobre el Millars.

Por último, hay que mencionar otros puentes, también históricos, construidos durante el siglo XIX y XX: el del ferrocarril de 1862, el de la carretera de Borriana de 1928, el de la Mare de Déu de Gràcia, el de la Autopista AP7, la ampliación del Pont Nou y del de Borriana y el nuevo del desvío de la Nacional 340, que conforman un paisaje que trataremos en otro artículo.

Vale la pena recorrer este tramo del río Millars, como hemos dicho, no solo por su aspecto de vida natural, sino por todo lo que podemos descubrir de arte e historia en sus riveras.

- Hasta el 4 de marzo -

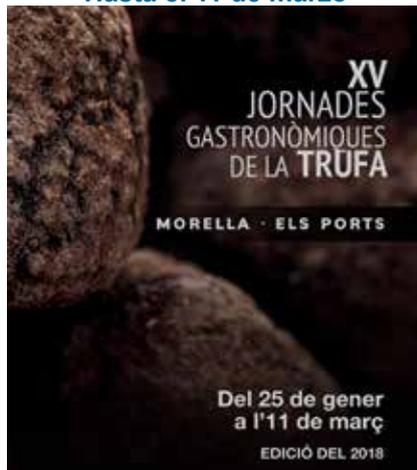


XXV Festa de la Carxofa.
Jornades Gastronòmiques. Benicarló.

- 8 de febrero -

19 h. **Presentación del libro "La belleza de las cicatrices"** a cargo d'Enric Porcar, Regidor d'Esports de l'Ajuntament de Castelló y por su autor, Xavier Miralpeix, plusmarquista nacional de natación y Olímpico en Los Ángeles 1984. Lugar: librería Babel. Castellón.

- Hasta el 11 de marzo -



XV Jornades de la Trufa de Morella
Más información en www.morella.net

- Del 8 febrero hasta el 10 de marzo -
Exposició Eco-Aules

Higinio Mateu. Del disseny al arte
Inauguració a les 19 h. Lloc Centre Cultural Les Aules. Horari de dilluns a dissabte de 10 a 14 h. i de 17 a 21 h. Tancat diumenges i festius

- 18 de febrero -



VIII Marató BP Castelló
Carrera de 42 kilòmetros y paralela de 10 kilòmetros. Castelló de la Plana. Inscripcions y más información en www.maratonbpcastellon.com.

- 22 de febrero -

Concierto de JAMES RHODES, piano sala simfònica abonament d'hivern Auditori i Palau de Congressos. 19.30 h. 20 € / 15 € / 10 €

- 24 de febrero -



Concierto Café Quijano. 21:30 h. Lugar: Teatro Payà. Burriana Entradas en yalastengo.com

- 24 y 25 de febrero -

Cinema. En pantalla gran: Broadway Danny Rose. El primer Woody Allen
Hora: 19.30 h.
Preu: 3,5 € – Tarifa reduïda: 2,5 €
Lloc: Paranimf de la Universitat Jaume I

Ciclo Castelló a Escena

Teatre del Raval. Castellón

Cía. L'Enfilat: *'Jo, de professió, famós'*

- 10 de febrero - 20 h.
- 11 de febrero - 19 h.

Cía. Escenatrama: *'La cigüeña dijo sí'*

- 17 de febrero - 20 h.
- 18 de febrero - 19 h.

Cía. Fadrell: *'Ma tia i les seues coses'*

- 24 de febrero - 20 h.
- 25 de febrero - 19 h.



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
Am30
www.serigrafiaslibra.com

CARRETERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633

Completa programación del Paranimf

El Paranimf de la UJI ha preparado una programación para el primer trimestre del año marcada por una variada oferta teatral, de danza, de cine independiente y de culto y de música. La compra de entradas para todos los espectáculos se puede realizar en la web www.paranimf.uji.es.

El escenario del Paranimf acogerá **obras teatrales** como *"Luces de Bohemia"*, una nueva versión de la obra de Ramón María del Valle-Inclán realizada por la compañía Teatro Clásico de Sevilla; *"La zanja"*, de Titzina Teatre; *"Miguel Hernández, después del odio"*; y la premiada *"Ragazzo"*, de Teatro Todoterreno. Para cerrar la oferta teatral, Tanttaka Teatroa y Teatro Victoria Eugenia representarán *"Soka"*, una obra sobre el acoso y el abuso escolar.

También se podrán ver dos espectáculos de **danza contemporánea** como la propuesta de danza y cine *"Oskara Plazara"*, de Kukai Dantza; y *"La maldición de los hombres Malboro"*, de Excéntrica Producciones.

La **música** también tendrá lugar en el Paranimf con la actuación, el sábado 17 de marzo, del grupo norteamericano *Balmorhea*.

Por otra parte, del 9 al 11 de febrero tendrá su espacio con la **XIII Muestra de música en directo y cine Cinemascore**, un festival único en su especie, que crea acontecimientos en los que cine y música están íntimamente ligados en el escenario. En el marco de esta muestra se podrá ver y escuchar al grupo *Ramón Godés* y amigos con música propia para la película *"Los santos inocentes"* de Mario Camus (1984). También a la formación musical islandesa *Amiina*, que interpretará en directo su banda sonora para la película *"Fantômas"*, de Louis Feuillade (1913), y a *Aitor Etxebarria*, que presentará la banda sonora original propia del documental *"Gernika.Markak"*, de Hannot Mintegia.

El ciclo **«Nou cinema»**, dedicado a películas de estreno en Castelló, empezará con la proyección del film español *"Morir"* (2017); y continuará con *"En cuerpo y alma"*; *"The Square"*, *"Tierra de Dios"* y *"Demasiado cerca"*.

Para finalizar, el ciclo **«En pantalla grande»** estará dedicado a la figura de *Woody Allen*, con obras míticas como *"Manhattan"* (1979), *"Recuerdos"* (1980), *"Broadway Danny Rose"* (1984) y *"La rosa púrpura del Cairo"* (1985).



Más información www.paranimf.uji.es



Vicent Sales Mateu.
Diputat provincial de Cultura

Eco experiencias

'ECO Experiencias', es una innovadora iniciativa cultural que nace del compromiso de la Diputación por fomentar el arte contemporáneo y por convertir al Espai Cultural Obert (ECO) en todo un referente artístico. Esta es la primera vez que un programa de visitas guiadas complementa el calendario expositivo del Espai. Es una manera de ligar al artista con el público a través de la obra de arte.

Con estas visitas hemos acercado los lenguajes contemporáneos a todos los públicos. Es un proyecto pensado no solo para los vecinos y vecinas de la provincia, sino también para las personas que eligen Castellón como destino turístico, una forma de sumar oferta cultural a la ciudad de Castellón de la manera más atractiva posible para el que nos visita.

Durante los meses de noviembre, diciembre y enero este innovador programa de visitas guiadas a las exposiciones de Las Aulas ha tenido un gran éxito de acogida acercando el arte expuesto en el ECO a más de 300 personas que han conocido todas las intimidades de las colecciones expuestas, consolidándose esta opción como una propuesta cultural más en la capital de la Plana.

El programa ECO Experiencias ha mantenido en su primera edición un calendario versátil donde se ha buscado cubrir al máximo los perfiles tan plurales de público. Por ello ha combinado los horarios de mañana con los de tarde y sábados por la mañana. Además, se han hecho visitas reservadas a la didáctica donde escolares, asociaciones y colectivos de personas mayores ha podido disfrutar de su ECO Experiencia.

Además, el programa de visitas guiadas ha tenido un cariz social muy importante donde se ha implicado a grupos que por diversos motivos no suelen acudir a visitas de este tipo. Hemos sido pioneros en la provincia de Castellón en organizar ECO Experiencias para personas ciegas, colectivos desfavorecidos, niños y niñas con necesidades educativas especiales o con problemas de movilidad.

En definitiva, el Gobierno Provincial siguiendo las últimas tendencias en difusión y socialización del arte, ha impulsado este programa de visitas guiadas, paralelo a su calendario expositivo, que ha facilitado el acercamiento del público y enriquecido la experiencia de conocer las obras de la mano de expertos que han desvelado sus secretos. Es un proceso experiencial pero también una labor didáctica enfocada a la comprensión de los lenguajes plásticos y la puesta en valor del arte contemporáneo.



El MACVAC de Vilafamés se consolida como referente de arte contemporáneo

El Museo de Arte Contemporáneo Vicente Aguilera Cerni de Vilafamés (MACVAC) logra recibir la cifra récord de 18.892 visitas durante el 2017. Y el ciclo divulgativo de la Diputación 'MACVAC, de norte a sur' ha sido un éxito. El vicepresidente de la Diputación y diputado de Cultura, Vicent Sales, se ha mostrado "satisfecho por esta mejora de la actividad que es resultado del esfuerzo por mostrar a los castellonenses y a quienes nos visitan que en Vilafamés tenemos una joya del arte contemporáneo que vale mucho la pena conocer. Ya el año 2016 supuso un aumento de visitantes de algo más del 23% sobre el año anterior, pero lo conseguido en 2017 supone un antes y un después en el posicionamiento de este centro cultural como auténtico motor de oportunidades turísticas para Castellón".

Impulso turístico de “Letras del Mediterráneo”

La Diputación internacionalizará el impulso turístico del certamen 'Letras del Mediterráneo' a la marca provincial al incluir entre los escritores galardonados de la tercera edición a la reputada novelista Espido Freire, Paz Castelló, Pere Cervantes y Lola P. Nieva.

El presidente, Javier Moliner, ha puesto en valor la originalidad de “Letras del Mediterráneo” al servicio de la promoción turística de la provincia de Castellón. Cabe señalar que esta iniciativa de la Diputación premia aquellas buenas novelas que tienen a la provincia de Castellón como escenario. “Una tierra abierta al mar, a la cultura, con historia y tradición, acogedora, creativa, llena de luz y de talento. Una tierra cuna de talento y fuente de inspiración de grandes artistas, desde Berlanga a Hemingway pasando por fenómenos mundiales como Juego de Tronos”, ha explicado Moliner.

Así, cuatro de los mejores escritores del momento escribirán sus novelas inspirándose en los atractivos de Castellón y transmitiendo a través de su talento esas sensaciones y atractivos a miles de lectores de todo el mundo.

Hay que tener en cuenta que esta tercera edición del galardón supone la consolidación de una iniciativa que ya suma ocho novelas publicadas de grandes autores de relevancia nacional e internacional como Megan Maxwell, Juan Bolea, Dolores García Ruiz, Rosa Ribas, Julio César Cano, Alejandro Martínez Gallo, José Luís Rodríguez del Corral o León Arsenal.



“La Llum de la Memòria” recibe a más de 15.000 visitantes

La Diputación ha concluido la segunda edición de su ambiciosa exposición de arte sacro restaurado “La Llum de la Memòria” en Benassal y Castellfort tras haber conseguido atraer a 15.605 visitantes en su segunda edición. Con ello, se ha consolidado esta iniciativa cultural como estímulo económico para sus sedes en el interior, tras haber permanecido activa más de cinco meses desde su inauguración el pasado mes de agosto. Concretamente han sido 6.967 personas las que han visitado la exposición en Castellfort y 8.637 en Benassal.



Más de seis millones de euros para restaurar patrimonio

La Diputación reforzará durante el recién estrenado 2018 su labor de restauración y puesta en valor del patrimonio cultural e histórico de la provincia con un presupuesto que se eleva hasta los 6,4 millones de euros. Y es que esta apuesta del Gobierno Provincial por hacer del patrimonio histórico de los municipios un activo turístico que ayude a dinamizarlos ha supuesto que la Diputación fomente ese turismo cultural con la recuperación de un total de 114 obras de arte de 20 municipios durante 2017.

Visitas guiadas a las exposiciones de Las Aulas

El innovador programa de visitas guiadas a las exposiciones de Las Aulas repite tras el gran éxito de acogida que han registrado las cinco sesiones de su primera edición. El ciclo 'ECO Experiencias' ha conseguido ya acercar el arte expuesto en el Espai Cultural Obert a 250 personas que han conocido todas las intimidades de las colecciones expuestas, consolidándose esta opción como una propuesta cultural más en la capital de la Plana.



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>