

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 85 - Marzo 2018 - 2€



Cocina
Castellón

reunió a 20 estrelles michelin
en su mejor Congreso Nacional de Gastronomía



Ricardo Sanz (4 estrellas michelin)
recibe l'Olla d'or 2018

La farola restaurante
(Altura)





Viñas Bodega Les Useres

SU MA RIO

Ashotur	4	Alimentos congelados	32
Restaurante La Farola (Altura)	5	Ricardo Sanz: L'Olla d'Or 2018	34
Restaurantes recomendados	9	Turismo activo	36
Cocina Castellón - Congreso Nacional de Gastronomía y Vino	11	RH Casablanca Hotel & Suites (Peñíscola)	37
El mundo de las conservas (Cañaila)	17	Alojamientos recomendados	40
Hora d'esmorzar - "La cultura del almuerzo"	18	Literatura y viaje: Castellón	42
Vino del mes: Barranc dels Cirers SELECCIÓ	20	Aeroport de Castelló	43
Coctelería: Fermentación sí, pero con conocimiento	21	Castellón ciudad: Descúbrela	44
El arte de la sala	22	Tesoros de la provincia: Ermita de Santa Llúcia de Castellfort	46
Bodega Les Useres	23	Agenda marzo 2018	48
Cocina tradicional	26	Universitat Jaume I	49
Productos Gourmet: PESUS y Té Tie Guan Yin	28	Diputació provincial: Turismo y cultura	50
Panadería y repostería artesanal	30		



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Una apuesta por el turismo de calidad

El Ayuntamiento de Castellón, a través de la concejalía de Turismo que dirige Patricia Puerta, ha apostado, desde un principio, por impulsar un modelo turístico basado en la autenticidad y en la singularidad de Castellón.

Para muestra, el recién clausurado Congreso Nacional de Gastronomía, una cita en la que, durante tres días, Castellón fue el centro de la mejor gastronomía nacional de la mano de prestigiosos chefs, todos ellos con estrella Michelin.

Un modelo turístico de calidad que pone en valor la esencia mediterránea y donde la gastronomía juega un papel muy importante.

Desde nuestra revista, aplaudir el gran esfuerzo que está realizando el Ayuntamiento de Castellón para dar a conocer, al resto de España y del mundo, sus valores turísticos. Y aunque los resultados no sean inmediatos hay que ser constantes y esperar, porque no olvidemos que el trabajo bien hecho siempre tiene su recompensa.

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastromia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastromia.es

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.
Tel: 964 190 096 - www.grupoazona.es

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

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

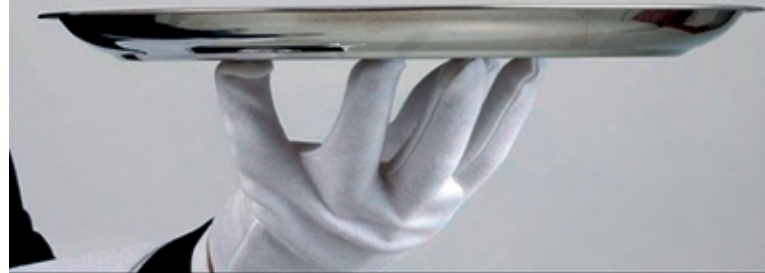


Visita la nova web
NOTÍCIES COMARCALS
www.canal56.com

Comarques del Maestrat

N & B

Asesores de Eventos y Cátering



¿Quiénes somos?

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

¿Qué ofrecemos?

ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ jnmartinavarro@gmail.com

☎ 680 58 13 12





Carlos Escorihuela Artola.

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

Turismo gastronómico

Del 5 al 7 de febrero pasados se celebró la cuarta edición del Congreso Nacional de Gastronomía y Vino de Castellón, que organiza el Ayuntamiento de Castellón a través del Patronato Municipal de Turismo, y que está considerado como el gran foro de cocina, enología y restauración de nuestra provincia, donde los profesionales del sector tienen la oportunidad de compartir conocimientos y experiencias, además de ser un escaparate de excepción de los mejores productos de nuestra tierra.

El Congreso, contó con la participación de reputados ponentes de ámbito nacional, quienes mostraron la actualidad y las nuevas tendencias gastronómicas.

El turismo es, sin duda, la actividad económica más dinámica, cambiante y exigente que existe en el mercado, al estar la conducta del turista en continua evolución fruto de la necesidad de conocer cosas nuevas, sorprenderse, evadirse del entorno habitual y pretender del viaje un cúmulo de experiencias que permitan conocer otras culturas.

La gastronomía es uno de los componentes clave dentro del contexto vacacional y cada vez es mayor el uso de la comida como atractivo primario y secundario de la promoción o el producto turístico. En este contexto, la provincia de Castellón cuenta a cierre del ejercicio 2017 con un total de 1.741 restaurantes en sus tres categorías, que representan un total de 116.270 plazas, de las que 74.529 se encuentran en el litoral y 582 en el interior, sin contar con aquellos que se encuentran ubicados en los 168 hoteles provinciales.

Por lo que respecta al empleo se estima que en la provincia de Castellón más de 15.000 trabajadores están ocupados en el sector de la hostelería, cifra que en épocas de máxima actividad pueden llegar a las 25.000 personas. A nivel nacional el sector de la hostelería tuvo en 2017 una media de 1.637.125 trabajadores ocupados según los datos de la Encuesta de Población Activa (EPA) del INE. El subsector de restauración tuvo un incremento de 2,2% respecto al año anterior y un total 1.234.575 trabajadores, 26 mil más que un año atrás. Esto supone que el 12% del empleo total generado en España en 2017 lo creó la hostelería.

En este orden de cosas, es fácil afirmar que el turismo gastronómico debe considerarse como un producto turístico desestacionalizador de primer orden, dinamizador de la actividad hostelera y herramienta de difusión de nuestros productos autóctonos.

10 OL | gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

- Potente y sencilla herramienta de trabajo que le permitirá gestionar el ciclo de compras y ventas de su negocio.
- Adaptado a multitud de sectores, multiempresa y multiejercicio, facturará desde el primer día.
- Una eficaz herramienta CUBE, integrada en el programa, obtendrá estadísticas completas y personalizadas de los movimientos realizados.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



contactit

Software de contabilidad para PYMES

- Potente y sencilla herramienta de trabajo para la gestión contable de su empresa.
- Multiempresa y multiejercicio y totalmente integrado en nuestro programa de facturación Factucit.
- Dispone de balances configurables, en los que podrá consolidar empresas o comparar ejercicios.
- Completamente adaptado a la nueva normativa bancaria.



waster

Software para gestores de residuos

Software diseñado específicamente para gestionar los procesos habituales de los gestores de residuos, reduciendo el tiempo empleado en generar y transmitir toda la documentación administrativa, teniendo controlados los costes de gestión y logística, compartiendo a tiempo real la información con sus clientes, comerciales y transportistas.



TPWeb

Software para comercios

TPWeb es un novedoso programa dirigido especialmente a la venta en tienda mediante TPV.

La aplicación está compuesta por un programa que se instala en el ordenador local y se enlaza a una plataforma desarrollada en Internet, lo cual permite disponer de los datos en tiempo real tan sólo con acceder a la plataforma, desde cualquier lugar, desde cualquier dispositivo.



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

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

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

Restaurante La Farola

(Altura)



José Vicente Garnés y María Adrián

Hoy nos desplazamos hasta la localidad de Altura, donde encontramos el restaurante La Farola.

Nos reciben cordialmente José Vicente Garnés y María Adrián, propietarios y cocineros del establecimiento. Nos cuentan un poco la historia de este restaurante, el cual nació hace ya algunos años en forma de bar de pueblo, sirviendo almuerzos, cafés y alguna que otra tapa. Con el transcurso de los años se han ido reinventando hasta convertirse en un interesante restaurante.

El local es muy agradable, luminoso, con una decoración sencilla y muy acogedora, adjetivos que concuerdan perfectamente con la comida de la que luego disfrutamos. La oferta gastronómica con la que cuentan se basa en un menú diario, donde podemos elegir entre cinco primeros platos y cinco segundos. Además, cuentan con una pequeña pero sugerente carta para los fines de semana, la cual varía todas las semanas. Participan también en las jornadas gastronómicas del Alto Palancia, elaborando un menú degustación con productos locales.



Nos invitan a la mesa para degustar los siguientes platos:



Gyozas de longaniza, salsa tonkatshu

Sabrosas gyozas rellenas con longaniza y col, servidas sobre una refrescante ensalada de algas wakame y terminadas con el sabor umami que le aporta la salsa tonkatshu. Acertadísima la mezcla de sabores en este plato.

Croquetas de güeña y de queso de Almedíjar

No sabríamos decir con cuál nos quedaríamos de las dos. Perfecto el crujiente y el grosor del empanado, cremosas en su interior, sabrosas, y acompañadas con un punto de salsa y un brote que son todo un detalle de presentación.



Sashimi de caballa con ajo blanco

Divertida y refrescante presentación de la caballa en forma de sashimi, perfecta en su punto de marinado, acompañada por un ajo blanco suave, de textura untosa y terminada con diferentes toques de granada, uvas, aguacate, brotes y piñones que le aportan diferentes contrastes a cada uno de los bocados.

Boquerón marinado en escabeche japonés con su bloody mary

Excelentes boquerones, marinados en un ligero escabeche japonés y servidos sobre un bloody mary que combina a la perfección. Muy acertados una vez más los toques que culminan el plato, la huevas de mújol, el hinojo, unas hojas de cilantro y una juliana de manzana.





Alcachofas, salmonetes y salsa teriyaky

Riquísimo salteado de alcachofas, setas y puerros, que acompaña a unos lomos de salmonete apenas atemperados, perfectos en su punto de cocción y culminados con la salsa teriyaki. Destaca el sabor a brasa que le aporta la alcachofa al cocinarla sin casi aceite y la textura de los cacahuetes y altramuces que acompañan al salteado.

Pulpo de roca, jugo de marisco y romescu

Presentado entero sobre una base de salsa romescu encontramos este pulpo, de textura tersa y sabor intenso que se termina en el kamado, que le aporta un toque ahumado. Unos hilos de chile y el jugo del marisco culminan este plato.



Costilla con cremoso de coliflor y verduritas

Costilla cocinada a baja temperatura y terminada en el kamado, perfecta en su ejecución, melosa, y muy sabrosa. Acompañada de unas verduritas cocinadas al dente junto a un cremoso y aterciopelado puré de coliflor.

Coca Cristina

Sobre una base de crema pastelera se presenta esta torta "escullada", una quenelle de helado de mantecado y unos trozos de caqui en almíbar de vainilla culminan este postre de diez.



Carta de vinos

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

En nuestro país cada vez son más los consumidores que se han enganchado a la “cultura del vino” y exigen, en un restaurante, un equilibrio entre platos y vinos, lo que ha obligado al sector hostelero a leer guías y revistas e incluso ha hecho resurgir la figura del sumiller, como consejero a la hora de redactar una carta de vinos atractiva.

Pues bien, José Vicente, dueño, junto a su pareja, María, del restaurante La Farola, están en ese momento de querer elaborar una buena carta de vinos, en el momento de la “cultura del vino”. Antes de elaborar la carta, deciden que vinos poner, mediante cata y recomendaciones de sus clientes, o consejos de los distribuidores.

Sin ser sumilleres, ni haber realizado ningún curso de vinos, están cada vez más “enganchados” al mundo vinícola, porque tienen claro de que es el complemento ideal para sus grandes platos. La actual carta no es muy amplia, pero podemos observar el cariño que tienen por su comarca y su provincia, teniendo en un lugar privilegiado esos vinos. No sin dejar de lado las denominaciones de origen más conocidas de España.

En nuestra comida, José Vicente, nos recomendó una serie de vinos que paso a contaros.

Para empezar, nos sorprendió con un permuta tinto, **Cent Piques**, sutilmente dulce con un ligero toque amargo, muy sedoso, de paso fácil, ligero y grato recuerdo final.

Continuamos con un vino blanco, **Alcovi 2016**, de Almedíjar, elaborado con las variedades planta fina, castellana y sauvignon blanc, aromas a flores blancas, cítricos y notas tropicales, seco y con buena acidez.

Con el tinto, catamos la nueva añada de **La Perdición 2014**, con tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y 12 meses de barrica, de la I.G.P. Castelló, es lácteo, con notas de frutos rojos y toques de madera nueva y elegante.

No nos podíamos ir sin catar un vino, **Arco de Morozán 2014**, D.O. Ribera del Duero. Bodega familiar a la que María está vinculada. Elaborado con tempranillo de viñas centenarias, con toques de moras, frambuesas y yogur de fresa, con una acidez muy equilibrada.

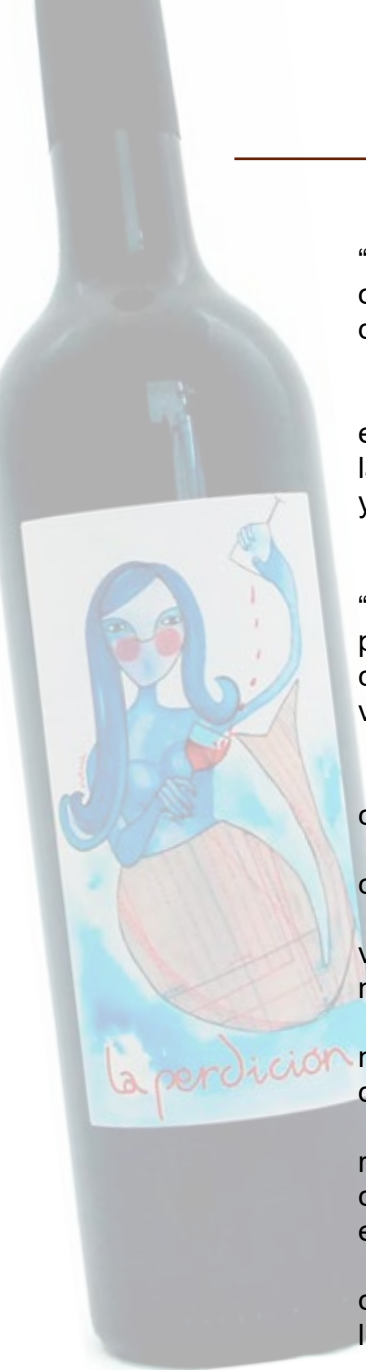
Para el postre, nos aconsejó La **Dulce Perdición 2013**, vino dulce de merlot y bonicaire, de I.G.P Castelló, en el que destaca los aromas de nueces y pasas, y en boca es licoroso, suave y largo.

Ya en los cafés tuvimos la suerte de conocer un poco más a José Vicente y a María, representantes de este proyecto que tiene la humildad por bandera. Pero también el respeto por la cocina tradicional y por los productos de la zona, la inquietud por las técnicas más vanguardistas y los sabores de otras latitudes; y quizás, los más importante, la pasión por la cocina que queda plasmada en cada uno de los platos.

Si algún día tenéis la oportunidad de escaparos por la comarca del Alto Palancia, no tengáis la menor duda y dejáros sorprender por este restaurante, no os defraudará.

Restaurante La Farola

Calle Agustin Sebastian, 4. Altura · Teléfono: 964 14 70 27



Restaurantes recomendados

L' Illa Restaurant Asador (Alcossebre)
Pso. deportivo las Fuentes, 5 - 964 41 21 02



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



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



El Vasco Restaurante (Vila-real)
C/ Gamboa, 68 - 964 52 75 41



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



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



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



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



Rest. Brisamar (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664



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



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



Rest. Mediterráneo (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09



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



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



Restaurante El Cid (Onda)
C/ Virgen Carmen, 13 - 964 600 045



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



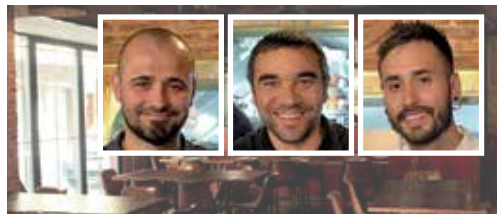
La Cuina de Fernando (Castellón)
C/ Sanahuja, 47 - 964 23 31 35



La Borda (Grao de Castellón)
C/ d'Alcossebre, 19 - 616 09 17 18



Malabar (Castellón)
C/ Ruiz Vila, 8 - 964 22 93 01



Rest. María de Luna (Segorbe)
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 - 964 71 36 01



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



Restaurante Daluan (Morella)
Callejón de La Carcel, 4 - 964 16 00 71



Quesomentero (Vila-real)
C/ Pere Molina, 5 - 606 140 830



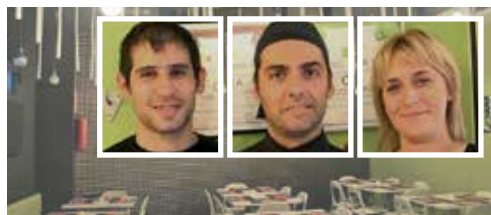
Farga Restaurant (Sant Mateu)
Ermita M. de Déu dels Àngels - 663 909 586



Restaurante La Llenega (Castellón)
C/ Conde Noroña, 27 - 964 05 68 26



Restaurante Candela (Castellón)
C/ Alloza, 185 - 964 25 43 77



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



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



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



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



Rest. Il Fragolino Due (Castellón)
C/ Mosen Sorell, 2 - 964 23 63 00



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



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



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



Cocina Castellón clausura con éxito el IV Congreso Nacional de Gastronomía y Vino

Cocina Castellón, la nueva marca del Congreso Nacional de Gastronomía y Vino de Castellón, organizado por el Ayuntamiento de Castellón, suma un nuevo éxito en su cuarta edición, tras realizar un excepcional recorrido por los sabores y aromas de la geografía española, de la mano de cocineros con Estrella Michelin venidos de toda España.

Un total de 15 chefs distinguidos con la prestigiosa estrella presentaron durante tres días sus propuestas culinarias en un foro de excepción que tuvo dos sedes: el Centre de Turisme (CdT) Castellón; y Gasma.

Así, cocineros, profesionales hosteleros y estudiantes de toda la Comunidad Valenciana e, incluso, venidos desde Cataluña y Aragón, tuvieron la oportunidad de asistir a las ponencias y talleres programados en un congreso que se ha convertido en un importante referente de la gastronomía de vanguardia con gran calidad.



Patricia Puerta, concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Castellón



De izquierda a derecha: Raúl Resino, Patricia Puerta, Francesc Colomer, Miguel Barrera y Carlos Escorihuela

La concejala delegada de Turismo del Ayuntamiento de Castellón, Patricia Puerta; acompañada por el Secretario Autonómico de la Agencia Valenciana del Turisme, Francesc Colomer, inauguró, en el Centre de Turisme, el IV Congreso Nacional de Gastronomía, presentado por Maribel Vilaplana, en el que también cobró protagonismo el sector hostelero a través del presidente de Ashotur, Carlos Escorihuela.

Patricia Puerta destacó la relevancia del turismo en la actualidad "como uno de los motores más importantes de la economía castellanense" y agradeció a los cocineros con Estrella Michelin en la provincia, Miguel Barrera y Raúl Resino -también presentes en el acto de apertura- sus propuestas gastronómicas con productos locales.

David Yarnoz



El cocinero David Yarnoz (**Rte. El Molino de Urdániz – Urdániz Navarra**) hizo un recorrido por su cocina, "muy vinculada a las emociones". Recordó sus primeros platos realizados en su restaurante El Molino de Urdániz, y preparó, tres de sus propuestas culinarias:



Molleja de Ternera



Pepino Encurtido



Coral de Vieira

Fernando Canales



Fernando Canales (**Rte. Etxanobe - Bilbao**), ofreció su visión de la hostelería desde la gestión humana. Para ello, habló de su experiencia de más de 30 años, el valor de los empleados en un restaurante, la aplicación de las nuevas tecnologías en la hostelería, así cómo influye en la cocina la particular gestión del gusto.



Atelier Etxanobe



La merluza la novia de los vascos



Aplicación de nuevas tecnologías en la hostelería

Yayo Daporta

El gallego Yayo Daporta (**Rte. Yayo Daporta – Cambados – Pontevedra**) trasladó a su cocina el legado familiar del cultivo de mariscos, con especial relevancia del producto en sus platos. Como así se vio en las propuestas culinarias que preparó en el congreso:



Cocido Gallego



Ceviche de ostras



Jurel asado con pan de maíz



Miguel Barrera

Miguel Barrera (**Cal Paradís - Vall d'Alba**), un abanderado de la gastronomía castellanense, mostró su cocina sencilla con productos de cercanía. Preparó una cuidada selección de siete platos, para mostrar la riqueza culinaria de la provincia entre “Mar y Montaña”.



Pescadilla a la sal con lima y codium



Chocolate y Churro



Pata de pollo crujiente

Raúl Resino

Raúl Resino (**Rte. Raúl Resino -Benicarló**), compartió fogones con Miguel Barrera y, tomando como base la cocina tradicional del Maestrat, volvió a dar protagonismo al producto, sobre todo, al procedente del mar, en los siete platos que cocinó en el taller.



Ceviche marino de galera



Pez Araña



Caixetas al limón



Fran Martínez

Fran Martínez ofreció una pequeña muestra de lo que se puede probar en su **restaurante Maralba (Almansa-Albacete)**. Con dos platos de caza y dos de pescado dejó claro porque es un chef con dos estrellas Michelin, con un gran respeto por el producto y la calidad.



Calamar Royal de debolla y jugo de jengibre



Sargo con pil-pil de su piel e hinojo



Paloma torcaz con ravioli

Luis Veira

Luis Veira acercó a Castellón la vanguardia culinaria coruñesa, con una exposición de lo que hace en su **restaurante Arbore da Veira (A Coruña)**. Planteó una realista visión de lo que supone afrontar un proyecto gastronómico y mostró algunas de sus creaciones.



Zamburiñas con tuétano y caviar



Raxo de cordero



Tarta de manzana

Rafa Soler

Rafa Soler (**restaurante Audrey's, en Calpe - Alicante**) destacó su cocina sencilla y reflexiva, además de genuinamente mediterránea. Incidió en la importancia del producto y "saber dónde estás para ofrecer tu territorio". Por eso, su cocina se nutre de platos marineros.



Erizos, caldo de sardina y queso semicurado



Escabeche de gamba blanca



Sepia, crema marina y patata



Andreu Genestra

Andreu Genestra (**Rte. Andreu Genestra - Islas Baleares**) y su cocina de producto también estuvieron presentes en el congreso. El empleo de una materia primera cercana, de proximidad, es su filosofía gastronómica, como se pudo ver en los platos que preparó.



Tamal de lengua de cordero con albaricoque picante



Bonbón de carrillera de cordero con hierbas aromáticas



Pastrami de cordero a la cerveza

Vicent Guimerà

Vicent Guimerà (**Rte. 'Anti Guimerà - Ulldesona - Tarragona**) compartió en su taller los conocimientos sobre la galera, sus cualidades y su cocina. El chef desplegó su talento con simplicidad, haciendo que un sencillo producto como la galera llegue a su máximo nivel.



Langostino y galera al soplete y verduras



Galeras a la llauna



Alcachofas salteadas y rebozadas con carne de galera



Xose Torres



Xose Torres Cannas (**Rte Pepe Vieira-Pontevedra**) llevó a Castellón su cocina contemporánea de vanguardia, de producto y creativa. Preparó recetas con técnicas de vanguardia, conservando al mismo tiempo la identidad del producto.



Cigala asada, fiúncho y crema de coco infusionada con hoja pandam y hoja de lima kéfir



Crema brulee salada de boletus, gel de queimada, pan de pollo y trufa y brotes de milenrama



Papillot de rape, ceniza de puerro, praliné de sésamo y mole de oliva negra

Pablo González

Pablo González (**Rte. La Cabaña - Murcia**) hizo gala de su gusto por el detalle, la técnica y los sabores definidos; habló de cómo nació su proyecto gastronómico y sobre los salazones, que aúnan enormes posibilidades culinarias, además de elaborar diferentes platos.



Aperitivo de Kimchee con huevo de codorniz



Hueva cocida y en tartar



Lentejas

Aurelio Morales



Aurelio Morales (**Restaurante Cebo de Madrid**) destacó la búsqueda de la excelencia del producto y mostró en sus preparaciones gastronómicas esa fusión culinaria de Madrid y Cataluña, al mismo tiempo que hizo un guiño a sus recuerdos de infancia.



Chipirón blanco a la andaluza



Helado salado de boquerón en vinagre



Vaca vieja rubia gallega



Vindicas ofreció una interesante conferencia, seguida por una cata de vinos

David Chamorro

El cocinero David Chamorro, que acaba de aterrizar en el estudio de I+D de **Aponiente (Puerto de Santa María -Cádiz)**, presentó la visión más innovadora en gastronomía. Habló de vinagres creativos y los proyectos más revolucionarios, como poder comer la luz marina.



Ensalada de sardina y cañaila



Vídeo presentación "Comer la luz del mar, ya es posible"



David Chamorro trabaja con Ángel León en Aponiente

Eduard Xatruch

Finalmente, Eduard Xatruch (**Rte Disfrutar-Barcelona**), curtido en El Bulli como jefe de cocina, explicó cómo se forjó primero el restaurante Compartir (Cadaqués-Cataluña); y después el restaurante Disfrutar (Barcelona); su evolución y el desglose de sus menús.



Navajas en el restaurante (Compartir)



Panchino relleno de caviar beluga (Disfrutar)



Laksa de liebre (Disfrutar)



En definitiva, Castellón se convirtió durante estos tres días en un referente de la mejor gastronomía nacional, donde cocineros de reconocido prestigio expusieron sus propuestas culinarias en un foro de excepción, donde además los asistentes al congreso pudieron disfrutar con una muestra de productos de nuestra tierra y la cata de vinos de la bodega de Les Useres. Sin duda, todo un éxito.



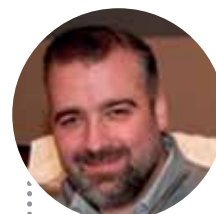


¡¡Viva la Cañaila!!

Una de las conservas “no tradicionales” que más éxito están teniendo últimamente son los Caracoles de Mar llamados Cañailas, no confundir con también deliciosos bígamos. Este molusco fácilmente reconocible por los pinchos que cubren su concha habita en el Atlántico oriental y en el Mediterráneo, (vamos que rodea España).

Son moluscos que, al vivir en la arena, necesitan un proceso de limpieza previo a la conservación similar al del berberecho. Su consumo directo de la lata es muy similar también al berberecho o la navaja, añadiendo limón o vinagre y si nos gusta el picante un poquito de Tabasco.

Como curiosidad histórica podemos destacar que los fenicios la usaban para conseguir el tinte púrpura que teñían las prendas de reyes y sacerdotes, lo que hizo que alcanzase un gran valor económico, superando incluso al oro. Con las Cañailas propongo una receta divertida y fácil, y con muchas posibilidades diferentes.



José Abad Prieto
Gerente de “El Colmado”

• Manhattan de Andalucía •

Ingredientes: Vermut Rojo dulce (recomendamos uno con base PX), Whisky, 4 hojas de gelatina, 1 lata de Cañailas, cerezas confitadas y Angostura.

Elaboración: Mezclamos en una olla el vermut y el whisky, podemos usar la proporción del cóctel original (2/3 partes de whisky y 1/3 de vermut) o buscar la proporción que más nos agrade. Calentamos lentamente añadiendo las hojas de gelatina. Lo echamos en un recipiente junto con media lata sin líquido de las cañailas y lo dejamos enfriar hasta que se solidifique.

Para mejorar la presentación podemos dejarlo enfriar directamente en una copa de Martini.

Una vez frío añadimos en la superficie el resto de caracoles y decoramos con unas láminas de cereza confitada y le añadimos dos golpes de Angostura.

Con esta misma base podemos sustituir la mezcla del Manhattan por la de otro cóctel seco que nos guste, como un Dry Martini o uno más atrevido como un Bloody Mary.



“La cultura del almuerzo”

Vicente Martí Martí. Universitat per a Majors UJI



El almuerzo es un fenómeno muy arraigado en la cultura gastronómica de la Comunidad Valenciana. Forma parte de la idiosincrasia del pueblo, gracias al excelente producto agroalimentario y a la sociabilidad del carácter mediterráneo, abierto, jovial y participativo. El "esmorzaret", como decimos los castellonenses, sirve a su vez de terapia liberadora de estrés laboral y dinamizador económico. Incluso, se podría considerar como un producto turístico con un gran potencial.

Afortunadamente, hay una serie de razones que impiden que los castellonenses renuncien a esta práctica tan extendida:

- El almuerzo es la comida más cordial del día en la que compartes mesa con amigos y/o colegas de trabajo. Es un tiempo sin preocupaciones que sirve de válvula de escape.
- En ningún lugar del mundo, excepto aquí, se ofrecen espontáneamente encurtidos, olivas, guindillas y deliciosos cacaus torraets.
- Disfrutamos de la mayor variedad de bocatas que existe en el mundo, aquí podemos poner entre el pan desde una col frita con ajos tiernos acompañada de embutido, hasta patatas fritas con bacón, huevos rotos y tiras de pimiento, pasando por calamares encebollados y bocadillos de ensalada de tomate con atún, olivas y huevo duro. Vamos... que las posibilidades son infinitas. No como en otras culturas que los sacas del "Pa amb tomaquet" y se colapsan.
- El elevado nivel de los almuerzos en la hostelería castellanense.
- La importancia de la calidad de la bebida en el almuerzo se relativiza en aras de una buena digestión y una tasa de alcoholemia baja. Nada mejor que un vino macameu con gaseosa La Revoltosa en "barralet" (porrón).
- El colofón perfecto del almuerzo es un "cremaet" con su corteza de limón y granitos de café. A pesar de la evaporación del alcohol el efecto euforizante de esta bebida motiva a volver con buen humor al trabajo y a rendir más.



▪ Finalmente, es importante creer las palabras de aquel experto en nutrición (Anónimo) que dijo: “Todo lo que se ingiere antes de las doce del mediodía el cuerpo lo quema y no engorda”.

Por estas razones... ¡Larga vida a la hora del almuerzo!



Los que ya hemos visitado

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



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



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



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



Bar los Almendros (Adzaneta)
Avinguda de Sant Isidre, 2 – 646 396 539



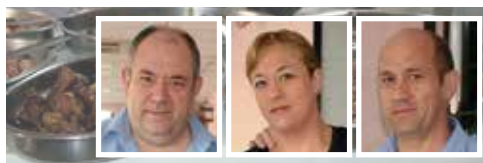
Bar Gargallo (Castellón)
Avenida Villarreal, 96 - 964 21 40 36



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



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



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



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



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



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



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



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



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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

Barranc dels Cirers

SELECCIÓ



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Para nuestra reseña del mes de marzo hemos elegido uno de los pocos vinos de nuestra provincia que, según nuestra humilde y subjetiva (como casi todas las referentes a la gastronomía) opinión, expresa un estilo más atlántico e incluso continental mostrando más la ligereza, el frescor, los aromas florales, sutileza y acidez de los grandes tintos de Burdeos y del noroeste de España que la contundencia y ampulosidad frutal de los tintos mediterráneos: estamos hablando del Barranc dels Cirers Selecció que elabora Miguel Juan.

Miguel es un bodeguero y agricultor de la Vall d'Alba cuya actividad principal es el cultivo y comercialización de la tradicional "tomata de penjar" pero con una tradición familiar en la elaboración de vinos que se vio truncada a mediados de los años 70 con la arrancada, promovida por la administración, de las viñas híbridas de "Señorito". Ya en el año 2000 decide transformar una finca de 4 ha en Benlloch con la plantación de cepas de Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot cuyas primeras cosechas se destinaron a la elaboración de los vinos del proyecto Barranc de l'Infern. Posteriormente se va desligando de este proyecto y es en 2011 cuando ya en solitario saca la primera añada de Barranc dels Cirers. Actualmente Barranc dels Cirers elabora 4 vinos tintos: Joven, Selecció, crianza y Terres Calisses; y nos consta que están a punto de sacar un blanco de viñas de Macabeu de más de 50 años con un aporte de Malvasía que, visto resultado con los tintos, esperamos con impaciencia.

El Barranc dels Cirers Selecció, que en su añada 2012 se elaboró con Garnacha, Cabernet S. y Merlot, es un vino de color rojo granate y tiene una capa media. Cuando lo olemos se nos presentan claramente los aromas a frutos rojos (cereza, frambuesa), flores (violeta, rosa) y especiados (vainillas, dulce de leche) que le confieren los 6 meses de crianza en barrica de roble francés. Al beberlo es un vino de cuerpo medio y entrada agradable que nos traslada al gusto los mismos matices que hemos encontrado en nariz con un final largo, envolvente y goloso, aunque con el frescor y acidez que comentaba al inicio del artículo que invita a volver a beber.

Este vino se comportará de forma notable tanto solo como acompañando a quesos semi-curados y embutidos curados (jamón, embuchado, chorizo...) tanto de cerdo ibérico como blanco, anchoas saladas y pimientos y tomates asados. También maridará a la perfección con carnes rojas y embutidos a la brasa, así como con platos con salsas de tomate siendo especialmente recomendable para las cada vez más de moda "calçotades".

Precio medio: 8,50 €



Fermentación **SÍ**, pero con conocimiento



Yeray Monforte
Barman

La aplicación de la fermentación en la coctelería es tendencia para este 2018. Muchos son los que ven una rama poco utilizada, pero que encaja perfectamente en el mundo de las mezclas, y como todo ingrediente casero necesita de su estudio, evolución, y comprensión.

La fermentación es básicamente un proceso bioquímico por el que una sustancia se transforma en otra a partir de un fermento (bacterias, hongos, y levaduras) resumiendo, organismos vivientes que cambian las características organolépticas del producto en muchos casos para longevizarlo en el tiempo.

Debido a la globalización, la estandarización alimentaria ha hecho desaparecer la fermentación salvaje y es lo que vuelve especial trabajarla tanto en casa como en el bar, ese punto artesano y único. Las colonias bacterianas salvajes se rigen por su propio desarrollo, pero nosotros controlamos todos los aspectos de higiene y conservación, y es ahí donde entra el factor humano: **entender el entorno que necesitas, conseguirlo, producirlo y mantenerlo.**

Empezamos por **entender el entorno que necesitas** donde hay que tener en cuenta principalmente la humedad, temperatura y oscuridad, tres factores que están muy relacionados con el éxito de la fermentación y aún así lleno de variables: altitud, zona geográfica, estación del año, incluso que tú y no otra persona lo manipule, variables que harán cambiar notablemente el resultado final. No todos los materiales valen, especialmente los instrumentos metálicos suelen ser dañinos para fermentar, (cucharas, coladores, bidones) utilizando materiales plásticos para uso alimentario nunca fallaras.

Las pautas de limpieza e higiene son muy importantes a controlar, lo que no significa que todo tenga que llevar una desinfección esterilizada o de laboratorio, es posible **conseguirlo** siguiendo un procedimiento como el que se utiliza para cocinar o hacer otros "homemade".

Entender la naturaleza de una fermentación concreta es vital, como saber el tiempo y las necesidades para su correcto desarrollo. Aquí entra el estudio del proceso de **producción**, anotaciones como el ph, tiempo, temperatura, sabor, características... lo más maravilloso, es que aunque siempre sigas las mismas pautas, el sabor cambiará ligeramente en cada tanda pues es un organismo vivo.

La constancia es una de la premisa de esta profesión, ya que es un organismo que trabajar para ti, y lo único que pide es alimento y limpieza de su entorno para su **mantenimiento**, para poder perpetuarse en el tiempo pudiendo llegar a ser inmortales como es el caso de la kombucha, o la masa madre. Tener el 100% del control sobre tu fermentación es prácticamente imposible, pero es indispensable tener conocimiento con lo que uno tiene entre manos.





El valor de lo intangible

Vendedores de felicidad



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Últimamente oigo decir a mucha gente, que para ellos el servicio en sala, es un valor importantísimo a la hora de elegir un restaurante. Está claro que se trata de un todo, la unión de varios acontecimientos de manera simultánea, **cocina**, **inmobiliario**, **decoración**, **localización**, **producto** y **servicio**.

De todos los valores expuestos anteriormente el único que es intangible es el servicio prestado. La **cocina** es tiempo, temperatura, conocimiento, intuición, orden y genialidad. El **inmobiliario** y la **decoración** también se puede definir de manera clara. La **localización** es la mejor de las opciones a la hora de tener un negocio, se puede medir su impacto. **Producto**, factor tangible y decisivo para la calidad. ¿Pero qué sucede con el **servicio**? ¿Cómo medimos si hemos tenido un buen **servicio**? ¿Qué es el **servicio**?

Bajo mi punto de vista el **servicio** engloba una multitud de facetas; disciplina, educación, empatía, conocimiento, idiomas, elegancia, saber estar, valentía, pulcritud, agilidad, sacrificio, humildad, psicología... la mayoría de ellas no se pueden medir ni tocar, esto quiere decir que para cada uno el grado necesario de cada faceta, varía según su criterio.

Pues bien, con todo lo anteriormente expuesto es misión del personal del servicio de sala detectar el grado demandado por cada cliente, no digo de cada mesa sino de cada cliente que forma esa mesa y por consiguiente toda la sala, y estar a la altura de esa percepción.

Y ¿Cómo sabemos el grado de servicio que nos demanda el cliente? Observándolo, viéndolo, escuchándolo, que no es lo mismo que mirar y oír. Es por eso que el personal de sala de hoy en día equivale a talento humano, y es ahí donde radica la siguiente gran revolución de la hostelería, todos dicen que será en la sala, estoy de acuerdo, pero su factor determinante será el talento humano, algo a explorar como sociedad.

Por lo tanto, la definición de talento humano se entenderá como la capacidad de la persona que entiende y comprende de manera inteligente la forma de resolver en determinada ocupación, asumiendo sus habilidades, destrezas, experiencias y aptitudes propias de las personas talentosas. Sin embargo, no entenderemos solo el esfuerzo o la actividad humana; sino también otros factores o elementos que movilizan al ser humano, talentos como: competencias (habilidades, conocimientos y actitudes) experiencias, motivación, interés, vocación, aptitudes, potencialidades, etc.

En la medida en que crezcamos como personas, y seamos capaces de darle valor a esas emociones, empezaremos (muchos ya lo están haciendo) a agradecer en su justa medida la función que el personal de sala desarrolla y a la vez reconocer su importancia en la sociedad.

El que piensa positivo,
ve lo invisible y
siente lo intangible,
logra lo **imposible**.



Carrefour.es
Tu compra online

Carrefour

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



Bodega Les Useres

(L'Alcalatén)

La bodega Les Useres nació del sueño en común de 86 viticultores de la comarca de l'Alcalatén, que en 1960 unieron su ilusión, esfuerzo, tesón y ganas de hacer bien las cosas para conseguir un buen vino. La pasión por la tierra y el vino fue el motor que les empujó a levantar con sus manos la bodega que bautizaron con el nombre de la localidad en la que estaba situada, Les Useres, donde, en la actualidad, casi sesenta años después, se elabora la mitad de la producción total del vino de la provincia de Castellón.



Además, el esfuerzo y trabajo permanente de sus viticultores ha permitido que sea la única bodega que haya perdurado desde su fundación hasta hoy en día superando la gran dificultad que supuso la reconversión varietal.

Fue a mediados de la década de los noventa cuando decidieron reafirmarse en el proyecto y construir unas instalaciones totalmente nuevas para adaptarse a los tiempos actuales. La apuesta implicó la incorporación de tecnologías innovadoras en la elaboración de los vinos, el aprovechamiento de espacios, el añadido de un parque de barricas de roble americano, así como la instalación de un completo equipo de embotellado.

Toda esta inversión, unida al talante de los socios a la hora de trabajar las vides, la tierra, de entender el clima de la comarca así de cómo contar con la experiencia y sabiduría de los agricultores, hicieron posible que, cuando en el año 2003 se creara la Indicación Geográfica Vino de la Tierra de Castelló, Les Useres se erigiera como la principal productora de este distintivo de calidad. Una calidad que aseguran "hemos ido adquiriendo año a año, vendimia a vendimia, con trabajo y sobre todo perseverancia hasta conseguir unos caldos que poco a poco han ido encontrando una personalidad propia en sabor, color y aromas".

La ubicación geográfica es determinante a la hora de explicar estos vinos. L'Alcalatén es una comarca con un microclima especial, que dota a sus suelos de una riqueza que se extiende a sus frutos y "por la que obtenemos unos vinos expresivos, llenos de fuerza y terruño", aseguran. Los viñedos de variedades autóctonas, nacionales e internacionales se cuidan por las familias que generación tras generación las han cultivado, pasando sus conocimientos de padres a hijos. Con tecnología, investigación y experiencia acumulada Bodega Les Useres controla todas las fases de producción, desde el cultivo y la vendimia manual, hasta la elaboración, embotellado y comercialización de sus vinos, salvaguardando así la singularidad de todos sus productos. Gracias a ello, la calidad y el reconocimiento han ido incrementando a lo largo de la historia de la bodega.





Por otra parte, Bodega Les Useres llevará al Mesón del Vino de las fiestas de la Magdalena de Castellón las nuevas añadas de sus marcas 86 Winegrowers, El Pelegrí, Route 33 y L'Alcalatén.

Desde la primera edición en la plaza Pescatería del año 1969 hasta la fecha, Bodega Les Useres ha quedado como única superviviente de las antiguas sociedades cooperativas que decidieron asistir con sus vinos a las fiestas fundacionales de Castellón.

- 86 Limited Edition Tempranillo – Cabernet Sauvignon 2012
- 86 Winegrowers Tempranillo – Cabernet Sauvignon 2015
- El Pelegrí 2015
- 33 Route Tempranillo – Bonicaire 2015
- 33 Route Macabeo – Chardonnay 2017
- 33 Route Bonicaire Rosé 2017
- L'Alcalatén Tempranillo 2016

Además, la bodega está abierta toda la semana de lunes a viernes de 8 a 13 y 15 a 18 horas y los sábados de 8 a 14 horas. Todos los interesados en realizar visitas con cata a Bodega de Les Useres pueden consultar disponibilidad llamando al número de teléfono 964760033 o a través de info@bodegalesuseres.es. De esta forma, podrán conocer de primera mano las completas instalaciones de elaboración, crianza y embotellado además de degustar algunos de los vinos.

Bodega Les Useres

Carretera Vall D'Alba - Les Useres, km. 11

Teléfono: 964 76 00 33

www.bodegalesuseres.es



Cocina Tradicional de Castellón

Sección patrocinada por



Arroz a banda tradicional



Es típico de los marineros de El Grau de Castelló. Lo cocinaban ellos mismos y era su plato principal en la época en que se comía en la barca. Lo llamamos así porque este arroz consta de dos platos. De primer plato comeremos el pescado y las patatas con el alioli. De segundo plato, el arroz.

Ingredientes: Para seis personas: 1 kg y medio de pescado variado (rape, cabra, centollo, pajel, gobio, rubio, mero, raya, escorpena ...), 400 g de sepia, 400 g de cangrejos, 6 cigalas, aceite de oliva, 6 patatas medianas, 6 cebollas medianas, 2 tomates maduros, pimiento verde, 1 pimiento rojo, 600 g de arroz, 2 dientes de ajo, 1 ramita de perejil, azafrán, sal y pimentón.

Elaboración: Trocearemos y pelaremos las patatas y la cebolla y las sofreiremos en una olla con aceite, junto a la mitad de los cangrejos y el tomate partido en cuatro trozos sin pelar. Agregaremos una cucharadita de pimentón y un poco de sal. Pondremos el agua, dejándola hervir, hasta que las patatas estén casi cocidas (unos 20 minutos).

Pondremos el pescado, bajaremos el fuego y dejaremos que cueza durante 15 minutos. De esta manera dispondremos del fondo para hacer el arroz.

Separaremos el caldo de la verdura y del pescado y los reservaremos.

Mientras en una sartén habremos puesto aceite de oliva para sofreír la otra mitad de los cangrejos, las cigalas, la sepia cortada bien pequeña, un tomate maduro picado, los dos dientes de ajo y el perejil picado. Sacaremos las cigalas, los cangrejos, que tiraremos, y añadiremos el pimentón, el azafrán y el caldo de pescado que hemos hecho. Cinco minutos después que comience a hervir, añadiremos el arroz, lo igualaremos y lo dejaremos cocer. Cuando esté cocido lo sacaremos del fuego, lo dejaremos reposar y lo decoraremos con las cigalas y el pimiento rojo a tiras.

Aparte habremos sacado las espinas al pescado para servirlo con las patatas y la cebolla como primer plato. Se acompaña el arroz con un buen alioli.



Torta de almendra

Ingredientes: 500 gramos de almendra molida, 500 gramos de azúcar y 12 huevos.

Elaboración: Levantaremos las claras de los 12 huevos a punto de nieve bien fuerte. Pondremos el azúcar y trabajaremos hasta que no se note. Añadiremos la almendra, removeremos hasta que esté bien mezclado y pondremos la masa en un molde de torta forrado de papel. Coceremos a fuego medio, hasta que esté dorada. Hay que procurar no abrir el horno hasta que no esté hecha. Comprobar con una aguja que está cocida.

Guisado de alcachofa

Ingredientes: 1 tomate, 1 cebolla, 5 patatas medianas, 4 alcachofas, 4 huevos. 1 puñado de almendras tostadas, 2 ajos, 1 rebanada de pan frito, perejil, azafrán, sal y aceite. Caldo de carne.

Elaboración: Pelaremos y lavaremos las patatas, cortándolas como si fueran para hacer una tortilla. Arreglaremos y cortaremos las alcachofas en cuatro trozos cada una. En una cazuela honda de barro haremos el sofrito de cebolla y tomate. Añadiremos las patatas, dándoles algunas vueltas. Pondremos las alcachofas y el caldo, cubriéndolo todo (en caso de no tener caldo podemos hacerlo con agua). Salaremos y pondremos el azafrán.

Aparte habremos puesto los huevos a hervir, que los haremos duros. Mientras prepararemos una picada con las almendras, los ajos, el pan frito, el perejil y le añadiremos una yema de los huevos que hemos hervido. El resto de los huevos los pelaremos y partiremos por la mitad y los serviremos junto con el guisado.

La picada la añadiremos al guisado cuando ya esté casi cocido. Lo removeremos todo poniendo los huevos duros partidos por encima y lo sacaremos del fuego, después de ajustarle la sal. Cuando deje de hervir ya se puede servir.



Costillas al horno

Ingredientes: 1 kg de costilla de cordero o cabrito, 4 tomates, 4 patatas medianas, 1 cebolla, 4 dientes de ajo, perejil, sal, aceite de oliva y pimienta.

Elaboración: Pelaremos y cortaremos a rodajas la cebolla, las patatas y el tomate.

Picaremos muy pequeño con el cuchillo el ajo y el perejil. Sazonaremos la carne con sal, pimienta y la pondremos en la fuente del horno, añadiendo además las patatas, la cebolla y el tomate. Sazonaremos con el ajo y el perejil y lo regaremos todo con el aceite de oliva.

Pondremos la fuente en el horno hasta que esté hecho.



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



PESUS

D.O. RIBERA DEL DUERO



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

Un gran terruño es mucho más complejo de lo que uno se imagina. No es únicamente el sol, la tierra, su capacidad natural de drenar, de retener la humedad, su porcentaje en distintos elementos que harán que los suelos sean cálidos o fríos, ricos o pobres, equilibrados o insuficientes. Es también su exposición en una colina, en una meseta o en una hondonada, que hace que estos pequeños lugares sean sitios excepcionales. En bodegas Viña Sastre el viñedo se sitúa, en La Horra, a una altitud de 800 a 840 metros sobre el nivel del mar, en pequeñas colinas dirigidas hacia las cuencas de los ríos Duero y Gromejón, que concentra las temperaturas cálidas del verano y aumenta la madurez y el suelo es drenado naturalmente por la cuesta.

Todas estas particularidades contribuyen al estilo del vino VIÑA SASTRE. Después de un cultivo natural, sin la adición de abonos minerales, herbicidas e insecticidas, se vendimia cada tipo de vino por separado y se lleva a su depósito correspondiente, donde se deja fermentar con sus propias levaduras autóctonas, controlando la temperatura por medio de depósitos con camisas refrigerantes. Cuando la vinificación está concluida se estabilizan por medio de frío, de forma natural; se sacan a unos depósitos en el exterior, donde las temperaturas de diciembre y enero en la Horra alcanzan hasta los 15° bajo cero. Así, los vinos se quedan limpios de una manera natural y sin ningún método físico o químico agresivo que altere su calidad. Después se realiza la crianza en las naves de barricas, hasta que llega la hora del embotellado.

Viña Sastre PESUS, 85% tinta del país y 15% cabernet sauvignon y merlot, con una edad media del viñedo de 90 años, con una producción por cepa de 700 gramos a 1 kg y con 18 meses de barrica de roble francés nuevo, se elabora este gran vino de la D.O. Ribera del Duero.

Presenta un bello color cereza picota, con ribetes granates. En nariz es muy potente y complejo, destacando la madurez de la uva con aromas frutales (ciruela pasa) y los tostados (café torrefacto, toffe) de la madera que abraza el vino, tiene un fondo mineral (sílex y pizarra) y tonos especiados (canela, pimienta y algo de vainilla), mentol, maderas y hierbas aromáticas (sándalo y tomillo). En boca es elegante, sabroso, muy frutal, bien armado en cuerpo con nobles taninos y con amable potencia, consistente, muy expresivo con sensaciones de fruta negra fresca y en compota, cacao, chocolate inglés, hierbas aromáticas, grano de café, amplio y muy persistente, en definitiva es un vino grande, fiel exponente del "terroir" para consumir ahora y dentro de muchos años.

Con una producción de 2.000 botellas, su precio, alrededor de 300€.



Té Tie Guan Yin



El té Tie Guan Yin, traducido como Diosa de la Compasión de Hierro se considera el té oolong de China por excelencia. Lleva el nombre de la deidad femenina, Guan Yin, que significa “Diosa de la Compasión”, y Ti, que significa “hierro”, en referencia a los frascos de hierro en la que se almacenaba el té.

Este té ha logrado destacar del resto por su calidad y delicadeza, lo que lo convierte en una variedad premium. Este té es un oolong ligeramente oxidado o “verde” y proviene de una variedad especial de té de hoja grande, que tiene un fuerte sabor a fruta y aromas florales. Crece al sur de la provincia de Fujian (en Anxi) y en el norte de Taiwan (en Nantou) y se producen más de 200 variedades.

Elaboración del té

La elaboración del Tie Guan Yin tarda entre 36 y 40 horas en completarse. Las hojas pasan un proceso de 18 etapas que combina técnicas tradicionales y modernas. En primer lugar, las hojas son arrancadas a mano a primera hora de la tarde y se dejan secar bajo el sol. A continuación, se colocan en un paño y se enrollan en una bola grande.

Los trabajadores hacen rodar los balones en un movimiento circular, produciendo magulladuras en las hojas para que se enrosquen en bolitas. Las bolas de tela se colocan entonces en una máquina que las hace rotar durante varios minutos antes de que se desenrolle la tela.

Después se vuelve a repetir el ciclo de rodar el té para que las hojas se desprendan y dejen ligeramente su fragancia. Nuevamente las hojas se enrollan de nuevo y se colocan en la máquina para que roten. Esta vez las células internas de las hojas se rompen, liberando los jugos.

Finalmente, las hojas pasan a través de la máquina de secado y luego se enrollan y se secan de nuevo. Los tallos se separan y las hojas pasan a través de la máquina de secado. El último secado puede ser en un horno o en una cesta sobre un fuego de carbón.

Propiedades

Además de calidad y extraordinario sabor, este té tiene la gran ventaja que aporta muchos beneficios a la salud. Para empezar, si se toma después de las comidas favorece la digestión y permite el adelgazamiento. Es antioxidante, contiene poca cafeína y ayuda a disminuir el colesterol. Sin duda, un producto exquisito con propiedades para nuestra salud.





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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



A Magdalena, panadería plena!



El día ja es arribat! Marzo ha comenzado y las fiestas de la Magdalena toman Castellón. Es la alegría de una ciudad que ama y mantiene vivas sus tradiciones, entre ellas la gastronomía típica.

Y es que al igual que los actos festivos como el Pregón, la Romería o el desfile de las Gaiatas, hablan de Castellón y plasman nuestra idiosincrasia, también la gastronomía festiva, que nace estos días en los hornos del Gremi de Forners, define bien la riqueza de Castellón y el carácter abierto y alegre de sus vecinos.

“Ximos”, cocas de tomate, espinacas o habas, “coca de Castelló i de Taronja”, “figues albardaes”, “pilotes de frare”, ¡Fadrinets!... todos ellos configuran una carta de productos artesanos que se han consolidado como símbolo de nuestras fiestas por diversos motivos: porque están elaborados con los mejores ingredientes de la tierra, porque atienden a recetas artesanas heredadas de nuestros antepasados, y porque los castellonenses de hoy en día las demandan, disfrutan y comparten masivamente en estas celebraciones que se viven en la calle.

Así que los maestros artesanos lo tienen todo listo para que los “festeros” llenen sus mochilas con una buena dosis de cocas saladas, “ximos” y Fadrinets para recorrer todos los rincones de la fiesta, desde el Pregón hasta el Vitol y vivir la Magdalena como se merece, disfrutando de los auténticos sabores de Castellón.

ROTILLET Y FADRINETS, EMBLEMAS DE LA FIESTA

El “rotllet magdalenero”, un pan artesano en forma de rolo que elaboran las panaderías del Gremi es uno de los grandes emblemas de estas celebraciones, y adorna las blusas y carros de los “festeros” en la romería a la ermita de la Magdalena. Y es que cuenta la leyenda que cuando los primeros pobladores de la ciudad descendieron desde el Castell Vell hasta La Plana (s. XIII), portaron “rotllos” al cuello. Pero además, estas fiestas de Interés Turístico Internacional cuentan desde el 2010 con un dulce típico que ya ha llevado el nombre de Castellón a más de 15 países. Se trata del Fadrinet, ese exquisito postre registrado por el Gremi que se prepara con los ingredientes que le gustaban al “Tragapinyols”, -el héroe más divertido de la mitología castellonense-, combinando orejones, higos, piñones, boniato, crema y mistela en una gran explosión de sabor.

“XIMOS” Y COCAS, EN TODOS LOS EVENTOS

En el apartado salado hablar de panadería artesana magdalenera es sinónimo de dieta mediterránea y jugosidad. La coca de tomate, patrimonio gastronómico de nuestra tierra, y sus múltiples variantes (coca de fabes, de espinacs, de jamón, de bacalao...) son un manjar que se disfruta a diario en Magdalena. Por supuesto, junto a los irresistibles “ximos”, consagrados como los bocadillos magdaleneros y las rosquilletas castelloneras, cuyo sabor y crujido son inimitables.

Una carta de productos que demuestra que Castellón es tierra de artesanos... ¡y de sabor! también en Magdalena.



Alimentos congelados

Sección patrocinada por



dil
CONGELADOS SELECTOS

www.congeladosdil.com
Avda Hermanos Bou, 247
Castellón - Tel. 964 22 50 50
Del. Valencia: Tel. 961 25 07 73

7Mares DeCasa FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA SCHNEIDER'S LA GULA McCain



¡MÁS PESCADO, POR FAVOR!

El pescado ha sido siempre uno de los productos básicos en la dieta mediterránea, fundamental de una alimentación saludable. Sin embargo, a pesar de que España cuenta con una gran variedad de pescados y mariscos, su consumo doméstico se ha reducido progresivamente en los últimos siete años, según el último informe de Alimentación de los Hogares Españoles publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio ambiente (Mapama).

Ante esta tendencia, los expertos en nutrición vuelven a insistir en la necesidad de recuperar el hábito de consumir pescado tanto el azul, rico en ácidos grasos Omega 3, buenos para el corazón; como el pescado blanco, más magro y bajo en calorías. Y, como mínimo, entre tres y cuatro veces a la semana.





Lo ideal es, sin duda, comer el pescado a las pocas horas de su captura. Sin embargo, hay que tener en cuenta que congelación garantiza la eliminación de parásitos como el anisakis sin perder cualidades nutricionales. La ultracongelación además es el único sistema de conservación que permite recuperar, en el momento de su uso, las características del producto. Por eso, el pescado congelado se presenta cada vez como una buena opción para volver a introducir el pescado en el menú diario.

Hay que tener en cuenta que el pescado congelado es capturado en alta mar y procesado en el mismo barco, donde el pescado ultra fresco 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.

Sin embargo, para lograr mantener el valor nutricional, el sabor y la textura del pescado, hay que respetar las temperaturas de congelación, los tiempos máximos recomendados y el método de descongelación adecuados. En este sentido, así como la congelación ha de ser lo más rápida posible para que no se formen los cristales de hielo que rompen fibras musculares y hacen que el pescado se reseque, con la descongelación sucede lo contrario. Esta debe ser lo más lenta posible. Por eso, la mejor forma de descongelar el pescado es en la nevera. Se debe pasar del congelador al frigorífico al menos 24 horas antes y dejarlo encima de una rejilla para que no quede en contacto con los jugos que pierde. Así se podrá disfrutar del pescado con todas sus propiedades y su textura.

Según el citado informe elaborado por el Gobierno, "el consumo intensivo de pescados congelados se realiza fundamentalmente en hogares con presencia de hijos de 6 a 15 años. A nivel regional, la Comunidad Valenciana, Canarias y Extremadura son las comunidades con mayor consumo".



Ricardo Sanz (4 estrellas Michelin) recibe L'Olla d'Or 2018



La insignia de la sociedad gastronómica reconoce el trabajo del Chef Ricardo Sanz

En sus más de 15 años de historia, la Sociedad Gastronómica L'Olla de la Plana se ha convertido en un importante referente de la vida social en Castellón

El presidente de L'Olla de La Plana entregó el cheque a Acción contra el Hambre



L'Olla de La Plana Sociedad Gastronómica otorgará su distinción honorífica anual L'Olla d'Or 2018 a Ricardo Sanz, chef y fundador del Grupo Kabuki y que ostenta en la actualidad cuatro estrellas Michelin y nueve Soles Repsol. Esta insignia reconoce la labor profesional de este prestigioso cocinero, considerado el máximo exponente en la consecución de la fusión original entre la cocina mediterránea y japonesa, según explicó el presidente de la acreditada entidad gastronómica castellonense, Manuel Ramos, quien avanzó que Ricardo Sanz recibirá L'Olla d'Or en una gala que se celebrará el 9 de marzo.

Ricardo Sanz es uno de los grandes chefs que han contribuido a la evolución de la gastronomía en España e influido en el panorama culinario de los restaurantes nacionales. Rompió barreras, evolucionó e incorporó técnicas desconocidas en España, además de fusionar técnicas japonesas con productos españoles. Así, Sanz se suma a la lista de grandes cocineros e instituciones gastronómicas que ya han recibido la distinción de L'Olla de La Plana, como la Escuela de Hostelería de Castellón, Miguel Barrera, Martín Berasategui y Raúl Resino.

En sus más de 15 años de historia, la Sociedad Gastronómica L'Olla de La Plana se ha convertido en un importante referente de la vida social en Castellón.

Está integrada por 60 socios que disfrutan del buen ambiente y la amistad entre fogones, al mismo tiempo que organizan otros actos de carácter cultural y también solidario, como la reciente cena a beneficio de Acción contra el Hambre, en la se recaudó 15.575

Los cocineros Miguel Barrera, Martín Berasategui y Pedro Salas, en la cena solidaria





Los miembros de la Sociedad Gastronómica durante el acto de entrega de L'Olla d'Or 2017 a Raúl Resino

euros, explicó el presidente de la sociedad, quien recordó que se contó con la participación del reconocido chef donostiarra Martín Berasategui, acompañado de los prestigiosos cocineros castellonenses Miguel Barreira, Raúl Resino y Pedro Salas.

Todos ellos manifestaron su ilusión por participar en la preparación de la cena y por poner su tiempo y trabajo por una buena causa, en la que contribuyeron más de 300 comensales que además pudieron disfrutar de una experiencia gastronómica única. Ramós quiso agradecer también su apoyo a todos los colaboradores de la cena y avanzó que se volverá a organizar este tipo de gala solidaria, con carácter bianual.

Los principales objetivos y propósitos de L'Olla de la Plana se centran en la defensa de la gastronomía en general, aunque con especial atención a la castellonense, rica en arroces, mariscos y guisos, así como en un decidido apoyo al sector hostelero local; rendir culto a los grandes caldos de las más prestigiosas bodegas y reconocer a los grandes maestros de los fogones de todo el país, sin dejar de lado las exquisiteces de la cocina internacional.

Los socios organizan distintas actividades a lo largo de todo el año. Una de las principales es la comida que cada miércoles prepara un grupo de socios. Además, un jueves cada mes acude un cocinero de un restaurante a su local y elabora una cena para la sociedad. También se organizan catas de vino, licores... En definitiva, su objetivo es ensalzar la gastronomía y disfrutar de ella, como seguramente harán durante estas fiestas de la Magdalena.



Raquetas de nieve por el Penyagolosa



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Este invierno, igual que el anterior, ha sido excepcional para la práctica de senderismo con raquetas de nieve. No es muy común este ejercicio en nuestra zona, pero la demanda de raquetas de nieve ha superado con creces lo esperado.

Todo empezó con las alertas por temporal y cuando cayeron los primeros copos en el Penyagolosa, decidimos probar las raquetas de nieve. Después de ascender por la mañana los 1.813 metros del Penyagolosa, ver cómo se teñía de blanco y cómo en zonas superaban los 50 centímetros, comenzó la acción.

Esta actividad es muy sencilla, basta con llevar botas impermeables, bastones y colocarse las raquetas. Empiezas a dar los primeros pasos y enseguida aprecias lo fácil que es. Sin tener ninguna experiencia, cualquier persona disfruta desde el primer momento. Muchos senderistas que utilizaron las raquetas nos comentan que notaban el agarre en las subidas, pero que mucho más en las bajadas, que es donde de verdad se podía valorar la seguridad que proporcionan las raquetas.

Así, con muy poco peso y sin experiencia, te hacen disfrutar como un niño. La mayoría optó por subir a Penyagolosa por la parte tradicional, pasando por el Barranco de la Pregunta, contemplando los grandes pinos rojos y la gran variedad de flora que solo vive allí. Después de la gran ascensión ya solo queda la satisfacción de haber realizado una actividad propia de Pirineos, eso sí, muy cerca de casa y que no siempre podemos hacer.



Hoteles y Casas Rurales de la Provincia
En colaboración con:



RH | CASABLANCA

Hotel & Suites ★★★★★
(Peñíscola)



La playa Norte es sin duda la más conocida de la costa de Peñíscola, con sus 5,5 kilómetros de arena fina, comienza en la falda del Castillo y discurre a lo largo de la Avenida Papa Luna hasta llegar a la ciudad vecina de Benicarló. Precisamente, frente a esta magnífica franja litoral se emplaza el Hotel RH Casablanca Suites, de cuatro estrellas y con certificado "Q" de Calidad Turística, que además destaca por la peculiar distribución de sus instalaciones, que la hacen diferente a cualquier otro establecimiento hotelero en Peñíscola. Formado por dos hileras de baja altura, dispone de habitaciones familiares y estándar, y un edificio frente al mar, en el que se localizan las habitaciones "loft". Todas las estancias, completamente equipadas y decoradas en agradables tonos mediterráneo, son muy cómodas y mucho más amplias de lo habitual.

RH Casablanca Suites es un excelente centro vacacional para quienes deseen disfrutar de un merecido descanso o pasar unos días de ocio junto al mar en un complejo dotado de una amplia oferta de servicios adaptados a diferentes gustos y edades. Destaca la gran piscina, el solárium con hamacas y los dos jacuzzis con vistas panorámicas, donde poder relajarse y tomar el sol. Durante la estancia, también se puede disfrutar de la zona wellness, que cuenta con una completa oferta para el relax, con sauna y gimnasio, así como sala de masajes.

Las vacaciones en familia tienen un lugar especial en el Hotel RH Casablanca Suites, pensado para el disfrute de toda la familia, con amplios espacios y habitaciones de tamaño familiar (de hasta 40 metros cuadrados), para que la estancia sea lo más agradable posible. El Hotel RH Casablanca Suites cuenta con un parque infantil con toboganes en la primera planta, para que los más peques de la casa se diviertan también.

Además, su privilegiada ubicación, junto al concurrido Paseo Marítimo, es ideal para quienes quieran realizar agradables paseos a pie o en bicicleta; al mismo tiempo que su cercanía con el pintoresco casco histórico de Peñís-



cola, permiten al visitante disfrutar de una animada actividad comercial y descubrir la pequeña península amurallada que se adentra en el mar y está coronada en lo más alto del peñón por el Castillo del Papa Luna (Benedicto XIII), una fortaleza templaria datada en 1307 y rodeada de un conjunto de murallas que protegen la ciudad antigua, llena de estrechas y empinadas calles, de trazado tortuoso e irregular, que van girando lentamente en su ascensión hasta la fortaleza de góticos sillares.

La oferta gastronómica es otro de los atractivos del Hotel RH Casablanca Suites. En el Restaurante Buffet se elaboran platos caseros, mediterráneos y de cocina internacional, siempre con productos de calidad e incluso, según temporada, preparados en directo. Además se dispone de alimentos especiales para celíacos y diabéticos.

Por otra parte, con el único fin de que la estancia resulte lo más satisfactoria posible, el personal del hotel proporciona consejos e informaciones sobre itinerarios turísticos y otros actos que tengan lugar en la ciudad.

**En familia, pareja o con amigos,
RH Casablanca Suites es siempre una
excelente opción, donde se puede encontrar
actividades para diferentes gustos y edades**

**Hotel RH
Casablanca Suites ******
Av. Papa Luna, 113. Peñíscola,
Teléfono: 96 447 59 62
casablanca@hotelesrh.com



Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



El Forn del Sitjar (Cabanès)
Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38



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



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



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



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



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



Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola)
Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00



Camping Oasis (Oropesa del Mar)
Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77



Hotel Rural El Prat (Llucena)
Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203



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



Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu)
Calle de Historiador Beti, 9 - 964 416 082



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



Hotel Rest. Cardenal Ram (Morella)
Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46



Casa Rural Pilar (Almedijar)
Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91



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



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



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



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



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



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



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



Masía Villalonga (Alcora)
Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298



H. Rosaleda del Mijares (Montanejos)
Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079



Palau dels Osset (Forcall)
Plaza Mayor, 16 - 964 171 180



C. Rurals Penyagolosa (Vistabella)
Camí Cementeri, 1 - 600 381 045



Thalasso Hotel El Palasiet (Benicàssim)
C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250



Hotel María de Luna (Segorbe)
Avda. Com. Valenciana, 2 - 964 711 312



Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola)
Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 000



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

Recuerdos de un tiempo pasado: mi ciudad



Víctor J. Maicas.

Escritor

Son muchos los artículos que he escrito sobre mis viajes alrededor del mundo, pero en esta ocasión espero que me permitan hablar de mi propia ciudad. Pero no de sus antiguos edificios o de sus parques, esos que siempre llaman la atención de nuestros ojos al visitar cualquier lugar desconocido. No, hoy no les hablaré de algunos de sus hermosos edificios como el Casino Antiguo, el Teatro Principal, el bello edificio de Correos, el Ayuntamiento o el emblemático “Fadri”, uno de los pocos campanarios que no están adosados a una iglesia o a una catedral. Tampoco lo voy a hacer sobre otro de los símbolos de la ciudad, el mágico y encantador “Parque Ribalta”, un bellissimo y centenario jardín declarado como “Bien de Interés Cultural” y con una variedad botánica digna de ser admirada. Y ni tan siquiera les voy a hablar de sus amplias y hermosas playas o de la sugerente Plaza del Mar, un lugar que, como su propio nombre indica, invita al relax observando el Mediterráneo sentado en cualquiera de sus innumerables terrazas en donde tascas y restaurantes ofrecen un sinfín de delicias en forma de arroces, mariscos y todo tipo de “delicatesen”.

Igualmente tampoco profundizaré en nuestras mágicas leyendas o mitología, como la de “Tombatossals”, un gigante valiente y bonachón capaz de “desfacer entuertos” y vivir mil y una aventuras como si se tratase del mismísimo Don Quijote de la Mancha. No, hoy no les hablaré de todo eso, sino que simplemente les voy a hablar de sentimientos, de esos sentimientos que probablemente muchos de ustedes también habrán sentido en algún determinado momento de sus vidas al valorar todo aquello que, de alguna manera, han tenido a su alrededor sin darle, quizá, la importancia que realmente tiene.

Sí, callejuelas irregulares y suelos empedrados en las calzadas me hacían recordar mis dulces sueños de infancia y adolescencia cada vez que volvía a mi ciudad natal, Castelló. Porque con la brisa nocturna de la época primaveral, tanto en mi adolescencia como en mis primeros años de juventud mi barrio se llenaba de vida. Niños jugando alegremente en unas calles sin apenas vehículos y adorables viejecitas haciendo ganchillo mientras adolescentes y gente ya entrada en años formaban sus propios corrillos para charlar, conversar y estrechar esa amistad que se produce con el contacto humano. Y al tiempo que mis inquietos pies me iban guiando serenamente por mi propio barrio, contemplaba embelesado aquellas calles ataviadas todavía con el sabor de antaño, con aquel aroma que caprichosamente salía de las puertas entreabiertas de las casas, pues estas, al igual que tiempo atrás,

seguían sin cerrojos y a la espera de recibir las buenas nuevas de cualquier visita.

Así es, las viejecitas sentadas en las puertas de sus casas compartiendo con sus vecinos las novedades de un nuevo día, me daban a entender que todavía existían personas que se resistían al hipnotismo que producía la televisión, aquel aparato que más que entretener, en realidad acababa con las relaciones entre las personas y con aquella especie de fraternidad que parecía imperar cuando uno era capaz de compartir sus momentos de ocio con los demás, y no con una hermética caja cuadrada que tan solo transmitía mensajes en una sola dirección. Sí, en mi juventud, como cualquier otro joven esperanzado, me sentía lleno de vida e ilusionado cada vez que volvía a pasear por mi barrio, por aquel “Raval de Sant Fèlix” inmerso entre el laberinto de callejuelas y casas de pocas alturas que todavía rivalizaban con la omnipresente presencia de los grandes bloques de hormigón que dominaban el resto de la ciudad, y en donde sus inquilinos se aletargaban frente al televisor y ante esa soledad que trae consigo el aislarse de las gentes.

Supongo que estos son recuerdos que quizá, muchos de ustedes, todavía guardan en su memoria al comprobar la estresante y frenética actividad de los tiempos que hoy vivimos. Unos tiempos que, a pesar de esos grandes avances en la tecnología y la ciencia que nos han hecho la vida un poco más fácil, en el plano puramente personal nos han individualizado de tal forma, que hoy en día hay quien habla más con su propio móvil que con la persona que tiene enfrente.

No, aun con todo lo dicho, no voy a caer en la frase fácil de decir aquello de “cualquier tiempo pasado fue mejor” puesto que estaría mintiendo al decirlo, ya que es evidente que en muchos aspectos hemos mejorado nuestra calidad vida. Aunque eso sí, quizá, si mirásemos más a nuestro alrededor, probablemente descubriríamos que ninguna máquina, por más sofisticada que pueda llegar a ser, podrá sustituir jamás lo más importante que nos da la vida, y eso no es otra cosa que la cercanía y el calor humano.

Por cierto, tan pronto puedan, apaguen el ordenador y la televisión y denle un abrazo o un beso a la persona que tienen al lado. Seguro que ella se lo agradecerá, pero sobre todo, serán sus propios sentidos los que les ratificarán lo que les acabo de decir en estas líneas que acaban de leer, y que no es otra cosa que aprovechar su tiempo con lo que verdaderamente importa en la vida: el cariño, el amor y la amistad.

El aeropuerto diseña su Plan Estratégico

El documento fija como objetivo que, en el plazo de un lustro, la instalación se aproxime al medio millón de pasajeros anuales



El presidente de la sociedad pública Aerocas, Francesc Colomer, presentó el Plan Estratégico

El aeropuerto de Castellón ha presentado su Plan Estratégico, un documento en el que han participado expertos en diversas disciplinas y que traza las acciones a desarrollar en los próximos cinco años con el objetivo de lograr la consolidación de la infraestructura.

El secretario autonómico de Turismo y presidente de la sociedad pública Aerocas, Francesc Colomer, ha destacado la importancia del estudio, "ya que realiza un diagnóstico de la situación actual del aeropuerto, detectando sus debilidades y fortalezas, y marca la hoja de ruta que hemos de seguir en el próximo lustro para que la infraestructura se convierta en una herramienta sostenible y eficaz para el territorio y la sociedad".

El Plan Estratégico fija el turismo como eje principal sobre el que ha de pivotar el crecimiento de la base castellonense. En este sentido, detecta un gran potencial de desarrollo turístico en el área de influencia del aeropuerto e incide en el papel que éste puede desempeñar en la conurbación de Valencia-Castellón. Para activar la demanda, el plan propone la constitución de un comité de rutas que

integre a la administración y al sector turístico con el objetivo de captar nuevas conexiones regulares y operativas chárter.

Como mercados de interés turístico preferente fija los de Reino Unido, Alemania, Holanda, Bélgica, Italia y Francia. Plantea como objetivo conseguir en cinco años 310.000 pasajeros adicionales, que supondrían un impacto económico anual sobre el territorio de 76,5 millones de euros, contribuyendo al objetivo estratégico de la desestacionalización del sector turístico. El Plan también señala como prioritaria la conexión con un gran hub internacional, preferentemente Madrid.

Por otra parte, el Plan Estratégico apuesta por el desarrollo de actividades complementarias al tráfico comercial, como una fuente adicional de ingresos que, además, contribuiría al objetivo de incrementar el horario operativo del aeropuerto. En este sentido, destaca su potencial como base para aeronaves de emergencias y de extinción de incendios, así como su idoneidad para acoger escuelas de formación de vuelo.



El siglo XVIII y el cáñamo en Castellón

Escultura de Ripollés en la plaza Huerto Sogueros



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

En esta sección en la que vamos poco a poco desgranado la historia de Castellón llegamos, casi sin darnos cuenta, a la centuria dieciochesca, un siglo especialmente importante para la ciudad. Es cierto que el arranque del XVIII está marcado por la Guerra de Sucesión que estalla en el país a la muerte del Carlos II entre los Austrias y los Borbones. Dos pretendientes a la corona se disputan el poder, el francés Felipe V -que finalmente resultará vencedor- y el archiduque Carlos de la casa de Habsburgo.

Los valencianos, especialmente los conocidos como 'maulets', apoyan al perdedor y eso traerá consecuencias. Como bien es sabido, los territorios del reino de Valencia pierden sus fueros a causa del decreto de Nueva Planta. La legislación que venía de tiempos de Jaime I es desbancada por un nuevo sistema de corte absolutista.

No hay ninguna referencia a que el monarca Felipe V pisara nunca tierras castellonenses, aunque sí su hijo el infante Carlos, futuro Carlos III, cuando tenía 16 años. Tal ilustre visita la disfrutaron los vecinos de Benicàssim y Torreblanca.

Como bien apunta nuestro Cronista Oficial de la Ciudad el nuevo sistema de tributación impuesto por el Borbón supuso la unificación monetaria y una nueva fiscalidad que trajo para Castellón grandes beneficios, sobre todo en su nivel de renta y en el aumento poblacional. La expansión agraria e industrial es notable en todo el reino de Valencia. En Castellón esa gallina de los huevos de oro fue el cáñamo. Las reformas emprendidas por el Marqués de la Ensenada, en especial en el campo de la marina, convirtieron a Castellón en el principal abastecedor de cáñamo para las sogas de los barcos de la Marina Real.

Hay que tener en cuenta que, aunque el cultivo del cáñamo en Castellón se remonta a la Edad Media es a partir de finales del siglo XVII cuando conoce un importante crecimiento. Tanto es así que en 1749 los sogueros solicitan unos terrenos para trabajar más cómodamente naciendo así el Huerto de Sogueros, hoy plaza que recibe el mismo nombre. Durante más de medio siglo, hasta finales del siglo XIX, este lugar albergará una floreciente industria. Los datos del censo son un buen síntoma del crecimiento. En 1760 Castellón contaba con 10.000 almas.

Hay que tener en cuenta que aunque el cultivo del cáñamo en Castellón se remonta a la Edad Media es a partir de finales del siglo XVII cuando conoce un importante crecimiento

Para entender algo de este oficio recomendamos al visitante que se acerque hasta la plaza Huerto Sogueros. Allí se instala una escultura del artista Juan Ripollés en 2002 titulada "Homenatge al filaor i menaor" o 'Les cordeliers'. En la misma plaza que fue escenario de la floreciente industria del cáñamo se alza esta escultura homenaje a los protagonistas de un oficio ya perdido. Los 'menaos' solían ser niños que daban vueltas a la rueda mientras otros confeccionaban las sogas, hoy convertidas en hilos de agua. La escultura tiene en su base dos personajes, el menaor y el filaor, elaborados en bronce y unidos por hilos de agua que recuerdan las cuerdas. Sobre ellos una estructura gigantesca en fibra de vidrio de colores llamativos coronada por varios brazos con manos extendidas.



Monumento de Álvaro Falomir

Muy cerca de este colosal monumento una referencia más tímida en forma de piedra esculpida de Álvaro Falomir. Titulada 'El menaoret' e instalada en 1986, este monolito de piedra del escultor de Borriol y discípulo de Tomás Colón rinde también su particular tributo al oficio de hacer cuerda trenzando el cáñamo. En el interior de la piedra reconocemos la silueta de un trabajador desarrollando su labor. Artista de formación naturalista, Falomir avanza poco a poco hacia una escultura más esquemática como prueba esta pieza conmemorativa.



El Laberinto de la Ermita de Santa Llúcia de Castellfort



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si recorres la comarca dels Ports, en el interior de las tierras de Castelló, podemos detenernos, de nuevo en Castellfort.

Emplazado a más de 1000 metros de altura, en su red urbana destaca la parroquia dedicada a la Mare de Déu de l'Assumpció, que presenta una portada y campanario barrocos, se edifica en el siglo XVIII sobre un pequeño templo gótico. En la plaza, además de la parroquia, encontramos los edificios de la Cofradía de Sant Antoni Abat, del siglo XVI y fundada por Jaume I en siglo XIII; el Ayuntamiento, de principios del siglo XVIII, con trazas medievales y «els Porxes», de los siglos XVII y XVIII, antigua lonja, donde encontramos la «Finestra del Mirador». Otros lugares de interés, además de numerosos elementos de la arquitectura tradicional, en el casco urbano, encontramos la Casa de los Marqueses de Castellfort.

En su término, no quedaremos defraudados con las tres ermitas, que son importantes exponentes arquitectónicos y devocionales, de muy recomendable visita. Así tenemos la ermita de la Mare de Déu de la Font, ermitorio con diferentes dependencias de los siglos XV al XVII, que tiene como emblemática la Sala Pintada. Una amplia estancia decorada con una interesantísima colección de escenas religiosas de estilo manierista, del siglo XVI. También podemos visitar la ermita de Sant Pere, de arquitectura románica de transición gótica del siglo XIII y simbólica en toda la comarca, por sus tradicionales romerías. Y, por último, encontramos la ermita de Santa Llúcia, que su interior alberga un pavimento de cantos rodados, con un interesante, cuando no misterioso, laberinto.



La ermita se encuentra, en la partida de Santa Llúcia a 4 ó 5 Km del pueblo en el Mas de la Torre d'en Blasco o Mas de Santa Llúcia. Esta aparece en el testamento de Antoni Blasco de 1439. Este, obligaba a la erección de la capilla, en el recorrido de las tres romerías que atravesaban sus tierras: la procesión de Castellfort a la Virgen del Cid de la Iglesuela, la romería de Vilafranca a Sant Pere de Castellfort y la de la Iglesuela al mismo lugar. Hoy, el segundo domingo después del día de Sant Vicent Ferrer, los pueblos de Castellfort y Vilafranca, junto con gentes de las masías de la comarca y las de Ares y Portell, coinciden en romería en ese lugar de Santa Llúcia, donde el mayoral reparte el royo bendecido.

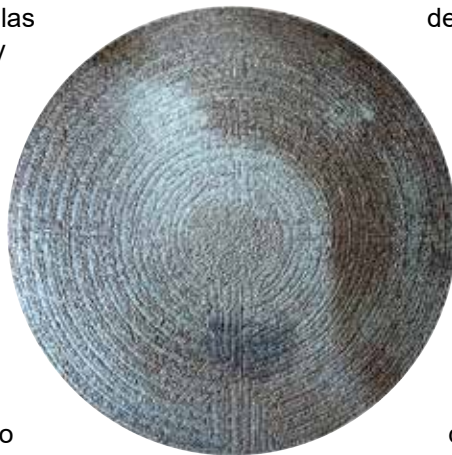
La capilla o ermita, considerada Bien de Relevancia Local, es un edificio del siglo XIV o XV, adosado a la masía que tiene alguna dependencia fechada en el siglo XVIII. La capilla es un ejemplo magnífico entre las iglesias conocidas como «de reconquista» de diseño cuadrangular, portada con arco de medio punto de sillares trabajados, pequeña sacristía y presbiterio y grandes arcos de medio punto, en este caso dos, que sostienen el techado de madera a dos aguas. En su interior contaba con pinturas murales, desaparecidas durante la Guerra Civil, y hoy muestra sobre las paredes unos medallones con motivos religiosos: una torre, un cáliz, la palma y corona del martirio de la santa, el emblema coronado de Santa Llúcia y los ojos de la santa en una bandeja. La capilla está presidida una imagen, contemporánea, de la santa.

En la ermita subsiste, en el pavimento, el trazado de un laberinto, como hemos dicho, confeccionado con cantos rodados. Este laberinto, de factura circular, se dispone en 12 calles y es uno de los mejor conservados e importantes de la comarca; de diseño similar al que existe en el atrio de la Virgen del Cid de la Iglesuela, que está a poca distancia de este lugar, o al que se conserva en la ermita, hoy arruinada, de la Puritat de Morella.

El laberinto de Castellfort, tiene una orientación de acuerdo a los puntos cardinales, como también mantiene la ermita. El trazado tiene un diseño circular, con un diámetro de unos cuatro metros y el camino a recorrer es de unos 80 metros de ida al centro y otros 80 de

vuelta al exterior. Como cosa curiosa, los estudiosos cuentan 29 giros o cambios de sentido, que parece que tiene que ver con el calendario y mes lunar.

La función última de este dibujo o recorrido iniciático, entre otras explicaciones tiene la de ser un ritual de peregrinaje, la representación de un camino, de una romería existencial, de una danza, por la que el hombre que danza o anda el camino por sus arterias, será un hombre transformado. El laberinto de Santa Llúcia sigue originando, según la tradición que corre por la comarca, una serie de hechos, muchas veces inexplicables, que algunos dicen que revelan corrientes magnéticas y fuerzas telúricas ancestrales y de difícil comprensión.



Como información digna de estudio, está que este laberinto circular, en particular, recuerda al famoso laberinto circular de la Catedral de l'Assomption de Notre-Dame de Chartres, en Francia, del siglo XIII, aunque el de Castellfort puede ser más complejo en su recorrido. Este laberinto francés está ubicado en la nave central del templo y está construido con piedras azules y blancas con un diámetro de 13 metros y un recorrido de más de 250 metros, siguiendo 11 niveles o calles para llegar al centro. En el círculo central existía una placa de bronce o latón con las figuras de Teseo, Ariadna y el Minotauro, que desapareció durante la Revolución Francesa. Otro ejemplo de estos laberintos europeos está también el singularmente hermoso de la catedral de Amiens, hoy reconstruido. Este tiene 14 metros de diámetro, con un modelo octogonal, que debían seguir de rodillas los fieles representando la peregrinación a Tierra Santa, llegando a su centro al «Cielo» o «Jerusalén Celestial».

Hoy, recordando el laberinto de Castellfort podemos ver su reproducción en el pavimento de la Plaza Mayor de Castelló, en el umbral de la catedral de Santa María.

Viajero, desvía tu camino si es necesario. Adéntrate en los misterios, para algunos evidentes y para otros, secretos o de difícil comprensión, que se muestran o esconden en el laberinto de Santa Llúcia de Castellfort. Su visita, admiración y estudio no deja de ser una forma de acercarnos a nuestra cultura, a nuestros antepasados y a nuestra herencia más antigua.

Atrio de la Virgen del Cid de la Iglesuela

Catedral de l'Assomption de Notre-Dame de Chartres

Plaza Mayor de Castelló



- Miércoles y sábados -



Ruta Guiada Castellón Cultural
Es necesario RESERVAR previamente en la oficina de turismo de Castellón. 35 plazas.
Tel: 964 35 86 88
castellon@touristinfo.net €
www.castellonturismo.com

- Hasta el 11 de marzo -
Jornadas Gastronómicas de la Trufa. Catí, Culla y Benassal
Más información:
www.turismodecastellon.com

- Del 3 al 11 de marzo -



Fira i Festes de La Magdalena
Fiestas de la Ciudad de Castellón, declaradas de Interés Turístico Internacional.

- 17 de marzo -



Fallas en la provincia.
Burriana, Benicarló, La Vall d'Uixó y Almenara

- 17 de marzo -

Concert de Musica
Balmorhea presenta Clear Language
Lloc: Paranimf. 20 hores
Preu: 10 €. Tarifa reduïda 8 €.
www.paranimf.uji.es

- Del 23 al 25 de marzo -



XXVI Jornades d'Astronomia
Planetari de Castelló
Entrada lliure, previa inscripció.
www.planetari.castello.es

- 24 de marzo -



Benicassim. Visitas guiadas:
Licor Carmelitano.
Salida. Oficina de Turismo.
Duración 4 horas
Distancia 5,5 km
turismo.benicassim.es



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



Carreras BTT Montaña



I Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

vimeo.com/nidorimedia
facebook.com/nidorimedia
twitter.com/Nidorimedia



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



SerigrafíasLibra s.l.
www.serigrafiaslibra.com



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

CARRERA ONDA - VILA-REAL KM. 5.5 Tel. 964 626 626 Fax 964 626 633 www.serigrafiaslibra.com

Nueva Facultad de Ciencias de la Salud

Fotos: Damián Llorens

El rector de la Universitat Jaume I de Castelló, Vicent Climent, y el presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, inauguraron las obras de construcción de la primera fase de la Facultad de Ciencias de la Salud (FCS) de la universidad castellanense. Esta fase, que está integrada por tres de los cinco módulos que constituirán este centro, tiene una superficie construida de más de 12.000 metros cuadrados y ha supuesto una inversión de más de 21,2 millones de euros.

El rector ha anunciado que el traslado de los grados de Medicina y Enfermería a este edificio se hará pronto, de forma que todas las actividades del curso 2018-2019 ya se impartirán en las nuevas instalaciones. Climent ha mostrado su satisfacción por esta inauguración, "ya que no ha sido un camino fácil, hemos vivido una época de crisis muy dura", y ha querido agradecer el trabajo de todo el equipo de la universidad, el apoyo de toda la ciudadanía y las instituciones de Castelló y el compromiso de la Generalitat Valenciana con este proyecto

Por su parte, el presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, ha mostrado su satisfacción por la inauguración de la nueva facultad y ha recordado que la UJI es un emblema del autogobierno, puesto que su creación se aprobó en las Cortes Valencianas hace 27 años.

La fase 1 de la Facultad de Ciencias de la Salud consta de tres edificios correspondientes a investigación, servicios comunes y docencia. Los tres módulos están integrados y unidos por unos patios interiores y tienen una superficie construida de más de 12.000 m², de los más de 22.000 que implica todo el proyecto de la Facultad, con los cinco módulos previstos.

Todos los edificios se han diseñado de acuerdo con normas medioambientales que buscan la eficiencia energética, con un ahorro importante en la producción de calor en invierno y frío en verano. De hecho, el edificio tiene una certificación de cuatro hojas verdes de Green Building Council de España.

El primer módulo –que se inauguró en 2015- es el edificio de laboratorios e investigación. El segundo módulo concentra los servicios centrales, servicios comunes, administrativos y departamentales, y en él se sitúan los servicios de cafetería, reprografía y conserjería, una zona polivalente, el salón de actas, las salas de estudio, la sala de grados, la sala de juntas, la zona de decanato y varios despachos. Finalmente, en el tercer módulo se sitúan las aulas docentes, laboratorios y tres salas de simulación que recrean una habitación de hospital, un quirófano y una habitación de la Unidad de Cuidados Intensivos (UCI).

La fase 2, que tendrá una superficie de 8.000 m², tiene un presupuesto de 13 millones de euros y consistirá en la construcción de dos edificios más: un cuarto módulo para aulas docentes y un quinto módulo de despachos, laboratorios e investigación.





Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

ARCO, Feria de Arte Contemporáneo

Entre nuestros ejes estratégicos está fomentar la cultura, y buena muestra de ello es hacer del arte contemporáneo un reclamo turístico y un motivo de orgullo cultural no sólo en la provincia sino también a nivel nacional. Estrechamente relacionado con este objetivo, desde la Diputación hemos asistimos a ARCOMadrid por tercer año consecutivo. De la mano del MACVAC de Vilafamés, hemos participado en este importante evento que es una de las principales ferias dedicadas al arte contemporáneo en el mundo.

ARCO es una de las principales ferias de arte contemporáneo del circuito internacional que, organizada por IFEMA, que reúne una oferta artística que va desde las vanguardias históricas, hasta el arte emergente y actual, pasando por el arte moderno y arte contemporáneo.

Por su parte, el Museo Vicente Aguilera Cerni de Vilafamés es tanto por la calidad, como por la variedad de su fondo artístico, con piezas de hasta 700 artistas diferentes, un referente nacional, y nuestro objetivo es convertirlo también en un foco de atracción turístico que haga de la cultura un recurso para atraer visitantes a toda la provincia e impulsar de este modo el territorio.

El Proyecto planteado para ARCOMadrid presenta la colaboración entre la Diputación y MACVAC a través de dos obras depositadas en el MACVAC recientemente intervenidas por el Servicio de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Diputación de Castellón. Una muestra que pretende representar, por un lado la calidad de los fondos del MACVAC a través de dos artistas de amplia pero diferente trayectoria, y por otro la complejidad de la restauración en obras contemporáneas de soportes diversos, desde el papel al plástico, la guata, la parafina o el cobre.

El MACVAC es un referente cultural en materia de arte contemporáneo y con su presencia en ARCO hemos podido potenciarlo y así, a través de él, vender una provincia con un excelente patrimonio cultural e histórico. En un stand propio de Diputación y museo hemos estado presentes en esta gran cita internacional que poniendo en valor el patrimonio cultural y artístico de nuestra provincia.

En definitiva, ARCO ha sido una oportunidad para el arte contemporáneo provincial en general y para el museo de Vilafamés en particular, por haber podido exhibirse en un entorno de esta envergadura. Contar con un stand MACVAC-Diputación ha permitido posicionar más aún si cabe el MACVAC en el panorama artístico nacional e internacional. Al mismo tiempo, la presencia en la feria ARCOMadrid ha supuesto un paso más en los estrechos lazos ya existentes entre la institución provincial y este museo que, no cabe la menor duda, es un referente del arte contemporáneo con gran prestigio en todos los ámbitos.

Arrollador éxito de la e



Ahorro energético en las gaitatas

La Diputación impulsa la eficiencia energética en las gaitatas de Castellón como parte de su apoyo a las fiestas y tradiciones de la provincia, y especialmente con la colaboración en la mejora de las fiestas de la Magdalena, declaradas Fiestas de Interés Turístico Internacional. Se trata de una serie de ayudas que permite que las comisiones puedan optar de forma reglada a una subvención. En total distribuye 28.500 euros (1.500 euros por comisión).



Exposición "Higinio Mateu. Del Diseño al Arte"



La exposición 'Higinio Mateu. Del Diseño al Arte' con la que la Diputación de Castellón reconoce el talento del diseñador está registrando un auténtico récord de visitas y supero el medio millar en su primera semana abierta al público en L'Espai Cultural Obert. Esta muestra, que permanecerá abierta hasta el próximo 10 de marzo, incorpora la visión de 10 artistas contemporáneos de la provincia junto a los vestidos que el propio diseñador ha escogido como los más emblemáticos de su trabajo en estos 10 años de trayectoria. Autores de la talla de Amat Bellés, Vicente Traver Calzada, Isabel del Portillo, Marcelo Díaz, Alejandra de la Torre, Manolo Sales, Ulalalau, Juan Poré, Agustina Ortega y Pere Ribera aceptaron el reto de interpretar diez diseños de alta costura del modisto.

En esta muestra el espectador descubre una escenografía donde diseño y arte van a potenciar sus equivalencias, y no sus discrepancias. Sus diseños de alta costura son piezas únicas que evocan las más diversas fuentes de inspiración. El día de la inauguración la sala de las Aulas recibió más de 300 visitas. Cabe señalar que la exposición está comisariada por la crítica de arte Patricia Mir.

Hay que tener en cuenta que el ciclo ECO-Experiencias de visitas guiadas a esta exposición está siendo también todo un éxito, ya que se han tenido que ampliar de cuatro visitas inicialmente previstas a un total de seis con tal de dar respuesta a todas las peticiones que se habían formulado a la Diputación. La muestra puede visitarse de 10:00 a 14:00 horas por la mañana y de 17:00 a 21:00 horas por la tarde.

Nuevo impulso a la Cátedra Diputación de Centros Históricos e Itinerarios Culturales

La Cátedra de Centros Históricos e Itinerarios Culturales de Castelló ha obtenido la cesión del logotipo de Hispania Nostra para promocionar sus actividades dentro del Año Europeo de Patrimonio Cultural. En concreto, las acciones seleccionadas por esta organización estarán vinculadas con el proyecto "Artesanía y artesanos. Evaluación de pequeños municipios para desarrollar un Plan de Acción Territorial Patrimonial" preparado por la Cátedra de la Universitat Jaume I y la Diputación de Castellón.

El propósito del Año Europeo del Patrimonio Cultural es animar a las personas a descubrir y explorar el patrimonio cultural europeo y reforzar un sentimiento de pertenencia a la familia europea. Los objetivos son fomentar el intercambio y la valoración del patrimonio como un recurso compartido y sensibilizar sobre la historia y valores comunes que se encuentra no sólo en disciplinas como el arte y la literatura, sino también en otros ámbitos como las técnicas artesanales, la gastronomía, la historia, la música o el cine.



Nace la Bienal de Poesía

La Diputación y la Asociación de Escritores de Castellón han creado la I Bienal de Poesía para autores nacidos o residentes en la provincia. Con ello, se respalda a los escritores castellonenses e impulsa la publicación de obras de sello castellonense con esta convocatoria que ha ganado en su primera edición "Recuerdo Casablanca", de Lola González Montolío. Para ello, la administración provincial aportará 9.500 euros

El vicepresidente y diputado de Cultura, Vicent Sales, destacó: "Queremos seguir haciendo de la escritura, de la literatura, un soporte importante para difundir los valores de la provincia. Desde los entornos naturales hasta las tradiciones y la cultura. Todo de lo que se desprende castellerismo".

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>