


Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 86 - Abril 2018 - 2€



De menú en... 
CALPARADIS
RESTAURANT

 Rutas gastronómicas
por la provincia

Hotel
TRYP CASTELLÓN
CENTER en Castellón

Sergio Salvador,
asesor nutricional

Bar
La Panderola
(Burriana)

Via verde
OJOS:
NEGROS:


rosSAMelia
carnisseria - xarcuteria



-De Forcall a los mejores establecimientos gourmet -



Hall del Hotel Castellón Center

SU MA RIO

Ashotur	4	Cocina tradicional	30
Flote Restaurante (Castellón)	5	Turismo activo	32
Restaurantes recomendados	9	TRYP Hotel Castellón Center	33
De menú en: Cal Paradís Restoran	11	Alojamientos recomendados	36
Cocinando con Sergio Salvador	12	Ganadora del sorteo del Parador de Benicarló	38
Rutas gastronómicas por la provincia	14	Gran final II Concurs Provincial de Cuina Familiar	39
Hora d'esmorzar: Bar La Panderola	16	De ruta por: Vía Verde Ojos Negros	40
El mundo de las conservas	18	Literatura y viaje: Shanghái	42
El arte de la sala	19	Aeroport de Castelló	43
Coctelería: la Kombucha	20	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Vino del mes: Rosado Solo Centifolia	21	Tesoros de la provincia: Distribución del agua del millars de 1347	46
Sobrasada trufada (Forcall)	22	Agenda abril 2018	48
Productos Gourmet: Gramona Celler Batlle y Miel de Elvish	24	Universitat Jaume I	49
Panadería y repostería artesanal	26	Diputació provincial: Turismo y cultura	50
Alimentos congelados	28		



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Márketing 3.0

En los momentos actuales, debemos impulsar e incorporar las nuevas tecnologías y junto con la Investigación, el Desarrollo y la innovación que requiere el sector, hay que llegar a alcanzar la máxima competitividad, mejorar la productividad y lograr la sostenibilidad económica.

Hay que mejorar estándares, entregar una oferta atractiva y profesionalizar el turismo. Ya no es suficiente contar con bellos parajes, clima envidiable o atractivos culturales, hay que añadir la innovación y la competitividad.

Pero todos estos esfuerzos, sin el factor humano, sirven de muy poco; hay que aprender a gestionar y comercializar para ser competitivo. Y ésto, únicamente se obtiene a través de formación y márketing 3.0 (márketing con base social y ética; el valor más importante son las personas y su bienestar).

Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.
Tel: 964 190 096 - www.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 accesible e inclusivo

El art. 3.1 apartado p) de la Ley, de la Generalitat, de Turismo, Ocio y Hospitalidad de la Comunitat Valenciana define el Turismo accesible e inclusivo como aquella disponibilidad de instalaciones, infraestructuras, transportes y recursos seguros, cómodos y de fácil acceso para todas las personas y especialmente para aquellas con diversidad funcional, mayores y menores, de forma que todos puedan disfrutar de los mismos servicios y productos independientemente de sus capacidades. La inclusión está igualmente considerada como un compromiso o principio general básico de hospitalidad y así el art. 16 del mismo texto legal reconoce el fomento, por parte de las administraciones públicas de la Comunidad, de políticas que favorezcan, fomenten y faciliten el turismo de las personas con diversidad funcional.

Podemos entender por Turismo Inclusivo, según la Organización Mundial del Turismo y la resolución adoptada por la Organización de Naciones Unidas, como aquel que permite la igualdad de oportunidades de todas las personas para desarrollar la totalidad de las acciones que componen la actividad turística de una manera segura, cómoda, autónoma y normalizada, y que además trata de buscar también la rentabilidad económica, buscando beneficiar a la persona con discapacidad y también a las empresas del sector.

Para la consecución de los fines previstos sobre el papel, los agentes turísticos deben implantar la accesibilidad en todos los componentes del Sector Turístico. Para ello, la normativa de referencia a nivel estatal es la Ley 51/2003, de 2 de diciembre, de igualdad de oportunidades, no discriminación y accesibilidad universal de las personas con discapacidad y a nivel autonómico, la Ley 1/1998, de 5 de mayo, de la Generalitat; el Decreto 39/204, de 5 de marzo, que desarrolla dicha Ley; y el Real Decreto 173/2010.

El documento de desarrollo del Plan de Turismo Español Horizonte 2020 establece dentro de su marco estratégico de trabajo para afrontar con éxito los retos del sector turístico español lograr que el sistema sea más competitivo y sostenible, aportando el máximo bienestar social. Para ello es fundamental desarrollar las estrategias necesarias para liderar la nueva era del turismo, que estará marcada por el cambio tecnológico, la responsabilidad medioambiental y las demandas de la nueva sociedad, entre las que se encuentra la inclusión.

10 | gescit
0L | software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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

FLOTE

RESTAURANTE (Castellón)



Adrián Merenciano, gerente del restaurante (en el centro), junto a dos de sus colaboradores (izquierda: Pablo Forner; derecha: Manuel González)

Nuestra visita mensual nos lleva esta vez al centro de Castellón, concretamente a la calle Navarra, donde encontramos el restaurante Flote. Nos recibe Adrián Merenciano, chef y gerente del establecimiento, quien nos muestra los diferentes espacios del restaurante, donde predomina el blanco en todos los espacios y está decorado de forma sencilla, pero muy agradable. Consta de dos comedores con una capacidad para 36 comensales. Destaca la cocina abierta, sin paredes ni cristaleras.

La oferta gastronómica se basa de dos menús degustación, uno corto de 9 platos y el largo de 12 platos. Van cambiándolos por completo cada dos o tres semanas, lo que hace que en cada una de las visitas nos sorprenda con platos completamente diferentes.

Las propuestas de Adrián, cocinero autodidacta, hunden sus raíces en la cocina clásica, mediterránea, donde los productos de temporada son la base de todos sus platos. Los elabora sin un patrón preestablecido, basándose en la inspiración del momento, del producto e incorporando algún guiño a la cocina internacional, adaptándola y reinterpretándola a los sabores de nuestra cocina.



Ensalada de espárragos confitados en ajo blanco

Refrescante ensalada para empezar el menú, donde un suave ajo blanco sirve de aliño y le da cremosidad a la ensalada. El espárrago cocinado al dente, unos taquitos de jamón y unos crujientes de maíz le aportan el sabor y la textura que completa esta ensalada.



Lomo de caballa marinada en tierra de ajos

Sobre una base de tierra de ajos encontramos los filetes de caballa marinada, acompañados de una emulsión de ajo negro y una fina juliana de judías verdes que contrasta con las diferentes texturas del plato, matices picantes en la tierra resaltan los diferentes sabores de esta elaboración.



Steak tartar de vaca vieja

Muy acertado el steak tartar, presentado con una tosta de pan y acompañado con una yema de huevo de codorniz, para que el comensal pueda terminarlo emulsionándola con la carne. Unos puntos rojos de salsa picante decoran el plato y nos sirven para darle la intensidad de picante que cada cual considere.



Alcachofa en holandesa de cítricos

Alcachofas mini hervidas en primer lugar y luego rebozadas y fritas, servidas sobre una salsa holandesa aromatizada con diferentes cítricos.



Brandada de bacalao y micro patata rellena de trufa

Servida como base del plato encontramos una fluida y acertada brandada de bacalao, gratinada con el soplete, que le aporta ese punto rustido y que contrasta perfectamente con la textura y el sabor de la patata y la crema de trufa con la que se rellena.



Sopa cremosa de pescado con crujiente de fideos

Sorprende de entrada el color negro de la sopa de pescado, con una textura cremosa y un intenso sabor acentuado por la tinta, se termina con unas huevas de mújol y unos fideos finos crujientes.



Codorniz, tirabeque y romesco

Pechuga de codorniz cocinada y terminada sutilmente en la plancha que se acompaña de una acertada salsa romesco. Contraste de texturas con el crocante de los tirabeques.



Arroz al curry de langostinos con verduritas al dente

Utilizando para esta elaboración un arroz basmati salteado con langostinos y diferentes verduritas cocinadas en su justa medida. Excelente el sabor del curry, curry de calidad, muy aromático, intenso en matices, pero para nada excesivo.



Corvina con costra y cebolla marinada en leche de tigre

Divertido plato en el que el contraste de las temperaturas entre la cebolla marinada servida fría y la corvina servida caliente hacen que destaquen más los diferentes sabores de cada una. Perfecto el crocante de maíz que hace de costra en el pescado.



Magret de pato a la parrilla flambeado con higos y foie

Sobre una base de mermelada de higos apenas dulce se sirven las láminas del magret de pato cocinadas en su punto. Termina el plato unas virutas de foie que se atemperan antes de servir, lo que hace que se fundan, se integren y le aporten un punto graso a la pechuga del pato. Sabores clásicos del pato muy bien resueltos.



Tarta de queso azul

Riquísima la tarta de queso azul, servida en vaso, con una base de galleta, una espuma de queso terminada con una compota de frutos rojos.



Trufa

Y para terminar la trufa, golosa ganache de chocolate acompañada de crema de dulce de leche, salsa de chocolate y un polvo de avellana.



Carta de vinos Restaurante FLOTE

Texto Carta de vinos: Félix Tejada

Ya decía Unamuno que "los vinos no se venden, hay que venderlos", y ésta es la labor de un sumiller o jefe de sala. Sin su cooperación sería difícil que los clientes conocieran vinos de zonas distintas a las clásicas y resultaría imposible rotar esos excelentes vinos.

Manuel, jefe de sala del restaurante FLOTE nos aconsejó, para nuestro menú degustación, un vino tinto de la D.O. Ribera del Duero, Entre Palabras 2015, un tempranillo de la finca de Valdemonjas en Quintanilla de Arriba, Valladolid. Con una crianza en bodega de 12 meses, intenso, aromas de fruta roja y notas lácticas (propias del tempranillo). Su paso por boca es fresco y voluminoso, con unos taninos suaves y una buena acidez. Un vino fácil de beber, con un final agradable y notas sutiles de madera.

La carta está elaborada por Adrián y Manuel, con la ayuda del distribuidor. A la hora de elegir los vinos que la forman, también se dejan aconsejar por los clientes. No se rigen por un cambio de carta en concreto, cambian vinos según su rotación. Se busca que la variedad de vinos mariden a la perfección con los platos del chef.

A pesar de la anarquía de la carta (no siguen una directriz concreta), cada referencia tiene su descripción con una pequeña ficha de cata, que ayuda a entender cada vino, y en algunos incluso los puntos conseguidos por las diferentes guías.

Una carta sencilla y dinámica, con alrededor de 40 referencias distintas, donde se le da más importancia a las variedades de uvas que a las marcas, y eso nos gusta. También trabajan con vinos fuera de carta.

Por cierto, los postres estuvieron acompañados de Dominio de Requena, D.O. Cava, un espumoso Brut Nature joven de la bodega valenciana de Pago de Tharsys.

Flote es un restaurante cuya cocina alegre, divertida y sugerente merece una visita para dejarse llevar, seducir, sorprender y disfrutar de los sabores y las propuestas del chef Adrián Merenciano.



Restaurants recomendados que hemos visitado

Restaurante La Farola (Alfara)
C/ Agustín Sebastian, 4 · 964 14 70 27



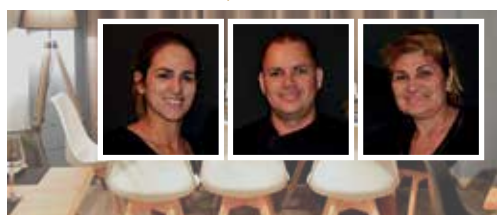
L'illa Restaurant Asador (Alcossebre)
Pso. deportivo las Fuentes, 5 - 964 41 21 02



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



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



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



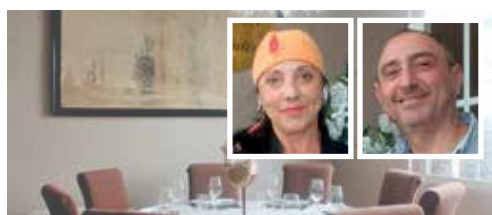
iATAULA! Gastrobar (Castellón)
Ronda Mijares, 67 - 964 25 03 00



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



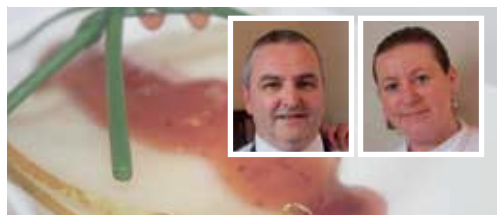
Restaurante Bergantín (Vinaròs)
C/ Varadero, 8 - 964 455 990



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



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



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



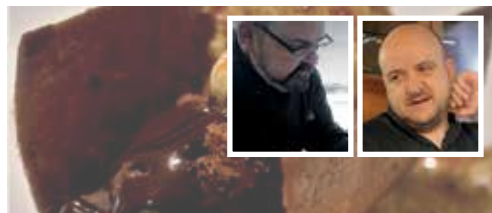
Restaurante RamSol (Xert)
Plaça de Maó, 5 - 964 49 00 57



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



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



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



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



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



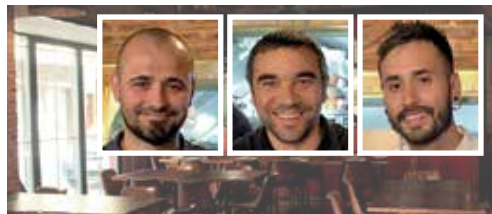
Rest. Mediterráneo (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09



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



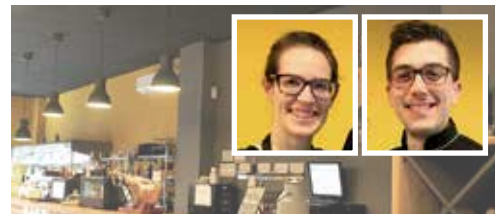
Ous & Caragols (l'Alcora)
Avda. Cortes Valencianas, 3 - 678 528 339



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



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



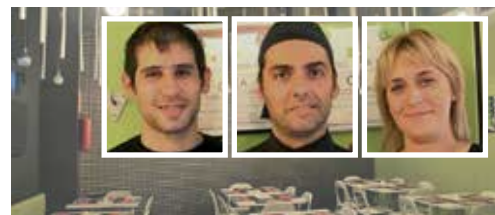
Farga Restaurant (Sant Mateu)
Ermita M. de Déu dels Àngels - 663 909 586



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.

De menú en...

CAL PARADÍS

r e s t o r a n

(Vall d'Alba)

No hay duda de que Cal Paradís, con una estrella Michelin y dos soles Repsol, es un referente en la gastronomía de la Comunidad Valenciana. Su propietario, el cocinero Miguel Barrera, tiene en la tradición un punto de partida para evolucionar y actualizar los platos de siempre. Elabora una cocina de sabores limpios, donde se ensalza el producto. Pescados y mariscos de la Lonja de Castellón, trufas y setas, verduras de la zona y carnes de productores locales constituyen la base de muchos de sus platos. Cal Paradís tiene una magnífica carta, amén de sus menús "Tradición", "Miguel Barrera" y "Gastro-Mercat", siempre ligados al producto de temporada, a su entorno.

Precisamente, para este mes de abril, la propuesta de Miguel Barrera para su "**Menú Gastro-Mercat**" es el fiel reflejo de una cocina de mercado donde el producto de la zona manda:

- Piel de bacalao crujiente, brandada y olivada
- Boquerón, queso y remolacha
- Ortiga y chirivía
- Guisantes lágrima, caldo de jamón y gambitas blancas
- Semiesférico de la olleta, cebolleta roja encurtida
- "Caixetes"
- Crujiente de pata de pollo
- "Tomata de penjar", sardina de bota y ajos a la brasa
- Coles y un velo de galeras
- Riñones de conejo al jerez
- Raviolis de rabo de toro, alubias del confit
- Pescadilla de playa en salazón, velouté de limón y huevas
- San Pedro, habitas y tocino ibérico
- Pato azulón ahumado
- Cítricos
- Sopa de coco

70 €

IVA incluido
bebida no incluida

Av. Vilafranca, 30. Vall d'Alba · Teléfono: 964 32 01 31



Ortiga y chirivía



Crujiente de pata de pollo



Pato azulón ahumado

¿En qué consiste la asesoría nutricional?



Sergio Salvador

Cocinero

El factor que más influye en nuestra salud es la alimentación, pero ¿qué importancia le damos? La mayoría la descuidamos principalmente por el desconocimiento. Siempre hemos pensado que hacer dieta era comer cosas sosas y sin gracia y si nos decidíamos a hacer el cambio, no sabríamos cómo gestionarlo bien. Por eso, dentro de la marca Sergio Salvador se engloba un equipo de expertos en salud, nutrición y dietética capacitado para ofrecer un completo servicio de asesoramiento y acompañamiento en todo ese camino personal dirigido a mejorar la salud y el bienestar, al mismo tiempo que se disfruta como nunca de la gastronomía.

Gracias a mis titulaciones de nutrición y dietética, además de las gastronómicas y la de dirección hotelera, puedo enseñar cómo cuidar la alimentación a la vez que se aprende a cocinar de la mano de un asesor personal. En base a un estudio nutricional donde se evalúa el estado físico y las demandas alimenticias, se comienza cambiando los malos hábitos para instaurar nuevos de mejor calidad. Según los gustos alimenticios, se diseñarán recetas que se enseñarán a cocinar para que sean fáciles de realizar. También se acompaña para hacer las compras los primeros días y así enseñar cómo y qué comprar, además de aprender a leer las etiquetas nutricionales de cada producto, resolviendo cualquier duda que se tenga.

También se elabora un dossier sobre nutrición adaptado a cada persona para que se entienda de una manera sencilla qué es lo que se está haciendo y para qué sirve. Así se podrá interiorizar mejor las pautas que se seguirán, además de recibir semanalmente trucos y recetas nuevas. Con este sistema, en poco tiempo se puede ser un "Healthy chef," y poder seguir el respectivo camino saludable gracias a la escuela online donde siempre van apareciendo nuevos contenidos, trucos y recetas para vivir saludablemente.



Qué veremos todos los meses en la revista

La revista **Turisme i Gastronomia de Castelló** inicia una sección, en la que aprenderemos a entender cómo funciona nuestro cuerpo y de qué manera podemos darle lo que nos pide de una forma deliciosa y saludable, además de sencilla. De esta manera se ofrecerán pautas para cuidar la alimentación sin renunciar a la buena gastronomía.



Quién es Sergio Salvador

A pesar de su corta edad, Sergio Salvador dispone de una doble titulación de cocina, una de ellas de gestión y dirección de hoteles y restaurantes, ha trabajado en restaurantes como Ricard Camarena o ABaC, de Jordi Cruz. Ha colaborado en importantes eventos gastronómicos, como "Millesime" en Madrid, "La cena de los sentidos" en Segorbe y en dos ediciones de "8 chefs 8 platos" en Castellón. Además, ha trabajado en Inglaterra y ha asesorado a un hotel de lujo en China, sumándose a un total de 16 países visitados. En la actualidad, desarrolla un proyecto, junto a Javier Simón, de Catering y de Chef Privado, lo que le hace tener la capacidad de ofrecer cualquier servicio que el cliente desee y atender sus necesidades. También se ofrecen los servicios de "Asesoría Nutricional" y "Aprende a cuidarte", entre otros.

680 87 03 04 - sergio@sergiosalvador.com - www.sergiosalvador.com

Las jornadas gastronómicas, las Rutas de la Tapa o las ferias de productos locales se están convirtiendo en una fórmula turística de éxito de los municipios de la provincia de Castellón, que ven la oportunidad de mostrar su riqueza culinaria. En esta nueva sección realizaremos nuestro recorrido por aquellas citas gastronómicas que se desarrollarán durante el mes en diferentes poblaciones de Castellón.

VIII Ruta de la Tapa i el Vi

Almassora

Un total de 18 bares y restaurantes de Almassora participarán en la octava edición de la Ruta de la Tapa i el Vi, en los que la combinación de tapa y bebida tendrá un precio de tres euros. Se extenderá **hasta el 29 de abril**. Los hosteleros servirán sus propuestas cada viernes, sábado y domingo entre las 11.00 y las 23.00 horas. Los locales cocinarán tres tapas: tapa tambor, tapa Talleres Queral y tapa de la ruta.

Para más información:

<https://www.almassora.es>

XII Ruta de la Tapa

Vila-real

Un total de 33 bares y restaurantes de Vila-real participan en la nueva edición de la Ruta de la Tapa de Vila-real, que se celebrará **del 12 de abril al 6 de mayo**. Es el evento gastronómico, en su género, más antiguo de la provincia. En este 2018 se alcanza la XI edición y confían en volver a superar la excelencia manifestada en la alta calidad de sus tapas tradicionales y en las de innovación.

Más información en facebook:

[RutaDeLaTapaDeVilaRealPaginaOficial](#)



Flamenco Fusión Gastro Festival

Benicàssim

Benicàssim Flamenco Fusión Gastro Festival, que se celebrará **del 27 al 30 de abril**, quiere convertirse en una referencia fresca e innovadora. Una manera de vivir un festival de flamenco en la calle, entrelazando gastronomía y flamenco. Además de los conciertos y actividades al aire libre, en varios bares y restaurantes de la localidad se ofrecerán menús gastronómicos especiales vinculados con el flamenco.

Más información: turismo.benicassim.es



Jornadas de la Galera, el Langostino y el Arroz

Peñíscola

Del 6 al 22 de abril se celebrarán las Jornadas de la Galera, el Langostino y el Arroz en distintos restaurantes de la población de Peñíscola. Aparte de la presencia de la galera y el langostino en diversas formas de cocinar arroces, también se ofrecen otros productos con los que elaboran imaginativos platos.

Para más información: <http://www.peniscola.es>

Jornades gastronòmiques del polp i la sépia

Burriana

El 13 al 29 de abril se desarrollarán las "Jornades Gastronòmiques del Polp i la Sèpia" de Burriana. Los bares y restaurantes prepararán, principalmente durante los fines de semana, los menús especiales con estos dos productos como protagonistas.

Más información: turisme.burriana.es

Feria gastronómica de productos de proximidad

Alcalà de Xivert

Alcalà-Alcossebre acogerá del 28 y 29 de abril una Feria Gastronómica de productos de proximidad. Tomarán un protagonismo especial la "tomata de penjar", aceites, cervezas artesanas, aceite de oliva y la marca Pastes de Sempre. También se mostrarán el resto de los productos integrados en Castelló Ruta de Sabor. La feria se completaría con la implicación de los restaurantes de Alcalà-Alcossebre, con menús especiales y showcoookings.

Más información: <http://www.alcaladexivert.es/>

Jornadas del Almuerzo BBC

Provincia de Castellón

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castellón (Ashotur), con la colaboración del Patronato Provincial de Turismo de Castellón, ha puesto en marcha las III Jornadas del Almuerzo BBC por bares, cafeterías, y restaurantes de la provincia. Cada establecimiento presentará un almuerzo a un precio popular de 5 €, incluyendo un bocadillo elaborado, una bebida y un carajillo. La campaña será del 1 de abril al 31 de mayo.

Más información: www.ashotur.org





Bar La Panderola

(Burriana)

Me encuentro entre la opinión generalizada de que el almuerzo es la mejor comida del día, opinión a la que se suman la mayoría de médicos y la tradición popular (almorzar como un rey, comer como un príncipe y cenar como un mendigo).

Hoy almorzamos en un bar de Borriana, concretamente en La Panderola, un establecimiento espacioso que queda pequeño a la hora del almuerzo (capacidad para unas 70 personas).

Buena barra con una treintena de propuestas (muchas de ellas marineras), brasa tanto para carne como para verduras, buena cocina para los más exigentes y el detalle de una mini-ensalada al sentarnos.

Raciones cumplidas, carajillo quemado y amplia oferta en bebida, hacen de este establecimiento uno de los imprescindibles a visitar con amigos y sin prisas.

Si la barra llama la atención por cantidad y calidad, mejor todavía es el servicio. Bar lleno y excelente servicio (cosa que no entienden en muchos bares y restaurantes). Muy bien. Precio: normal.

Si no quiere llamar para reservar mesa, esté como muy tarde a las 9 de la mañana, si no, tendrá que esperar al segundo turno.



Bar La Panderola

*Ronda Panderola, 37 esquina Juan de Austria
Burriana (Castellón)
Tele. 964 51 60 21*



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



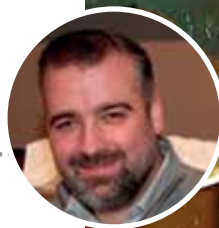
Casa Mercedes (Castellón)
Calle Segorbe, 51 - 964 25 09 45



Conservas y sus maridajes

Aunque aún hay gente que mantiene la idea de que las conservas no son un producto “gourmet”, que las asocia a comida de supervivencia, lo cierto es que, como ya hemos comentado varias veces, son unos alimentos de lo más interesantes y presentes en las mejores mesas. Y como toda comida “Michelin” merece ser bien maridada. Hoy vamos a hablar justamente de eso, del maridaje más apropiado para según qué tipo de conserva. Pero siempre con la premisa que no soy un gran fan de los maridajes estrictos y convencido de que el mejor maridaje es el que más nos guste.

José Abad Prieto
Gerente de “El Colmado”



Lo primero que asocia nuestra mente es el pescado y marisco con el vino blanco y la carne de caza con el tinto, pero al igual que ese pensamiento tradicional no hace justicia con los productos frescos, tampoco lo hace con los enlatados.

En las conservas en escabeche o las naturales a las que añadamos vinagre, este vinagre no se va a llevar muy bien con el vino, por lo que la frescura del “vermut” blanco, la cremosidad de una cerveza Porter, o porque no la dulzura de un Ron añejado nos contrastará muy bien con la fortaleza del vinagre. Si por el contrario nos gusta un maridaje que acompañe más el sabor, no hay cosa más agradable que un oloroso de Jerez o una buena copa de Brandy templado.

Con las conservas de pescado en aceite, si somos más tradicionales, lo que te pide el cuerpo es un blanco fresquito. Pero dentro de esto, deberíamos divertirnos más, y no conformarnos con un “verdejo” o un “albariño”. A unas sardinas en aceite de oliva, un “Muscadet” francés le queda ni que pintado, al igual que cualquier espumoso de la DO Cava.

En cambio, en unas sardinas con tomate o con sabores picantes un tinto joven es una excelente opción, al igual que una copa de Bourbon, o contrastarlo con un “Oporto Tawny” o un “vermut PX” como el de la casa Lustau. Una rica sidra asturiana o leonesa con esa intensidad a manzana será perfectamente acompañada con cualquier lata de atún y bonito, uniendo su suavidad a la de la conserva. Pero si por el contrario queremos que la sidra nos refresque sorprendentemente bien, unas buenas anchoas de Santoña harán las delicias de cualquiera.

Para las conservas de caza como la Perdiz o la Codorniz, en lugar de un crianza, yo os animaría a tomar un buen Negroni o un Spritz de Cynar, por ejemplo.

Con lo dicho anteriormente, el mundo del maridaje es muy personal y a la vez muy abierto y flexible, dependiendo principalmente del gusto personal y del momento del consumo, ya que no es lo mismo un aperitivo, una comida o el picoteo de la tarde.

Por eso os animo a hacerme caso, y a la vez, a no hacerme ningún caso. Probar combinaciones, arriesgaros y saliros del guión.





La toma de comanda

PARTE I - COMANDERO VS TABLET



los clientes mentalmente, siguiendo un orden establecido que todos los miembros de la brigada conocen. Normalmente se asigna el número uno al cliente que se sienta enfrente de la entrada y se continúa enumerando correlativamente siguiendo el sentido contrario a las agujas del reloj. El responsable, anotará el número asignado a cada cliente a la derecha del nombre del plato elegido por él.

De esta manera si en una mesa de 8 pax el comensal 4, 6 y 8 han pedido lo mismo, se anotará el nombre del plato y a su derecha los números de los comensales que han pedido ese plato, al finalizar la toma de la comanda, en el lado izquierdo, se anotará el total de cada plato. Los distintos grupos de platos se separan mediante una raya horizontal que indica el orden que debe seguir a la hora de su servicio. Al finalizar la toma de la comanda el maître recogerá todas las cartas – menú y se despedirá ofreciéndose para cualquier cuestión.

Después la comanda tiene un recorrido, con el fin de que la información llegue a todos sus destinatarios. Normalmente se trabaja con comanda de triple copia.

Original: Se entregará a la mesa del pase de cocina y desde allí el jefe de cocina distribuye la ejecución de los platos por partida.

1a Copia: Se entrega a barra para la introducción de los pedidos en el TPV, y el control de la facturación o cuenta, y para la preparación de bebidas.

2a Copia: Esta permanecerá en el gueridon de cada camarero para el control de la comida una vez fuera de cocina, plato que sale de cocina plato que se tacha.

Durante un servicio pueden existir situaciones que produzcan variaciones en una comanda que ha sido tomada por el maître y ya se encuentra en proceso de facturación, estas variaciones pueden ser "Sigue o suite", que se realiza cuando una vez elaborada la comanda se incorpora a la mesa otro cliente y solicita nuevos platos; o si el cliente desea cambiar un plato por otro nuevo en la comanda.

Esto es lo que se ha venido haciendo hasta ahora, transportar esta secuencia a la informática, es más complejo de lo que parece. El mes que viene veremos cómo podemos implantar este método del comendero tradicional, a las nuevas tecnologías y cuáles pueden ser sus ventajas.



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Existe, hoy en día, un dilema acerca de cómo utilizar las nuevas tecnologías, en pro del servicio, en la restauración. Hay algunos empresarios que apuestan por la mecanización de un sistema informático, el cual les ayude a ser más ágiles en la operativa del servicio, y otros que no lo acaban de ver del todo claro. Hasta hace bien poco, la toma de una comanda ordinaria se recogía de la siguiente manera:

Número de mesa que ocupan los clientes, número de comensales, nombre de los productos solicitados por los clientes; cantidad de cada producto que se hayan solicitado; referencia numérica de cada cliente, para que el camarero encargado del servicio conozca lo solicitado por cada cliente; tipo de servicio, especificando si se trata de un servicio de carta o menú, y si los platos elegidos son para compartir o individuales.

A la hora de tomar la comanda se siguen las normas de protocolo que rijan en el establecimiento. Normalmente son dos factores los que determinan el orden tanto de toma de comanda como de servicio, el sexo y la edad. Tienen preferencia las mujeres, empezando por la de mayor edad y después los hombres siguiendo el mismo criterio, si existe anfitrión este será el último en orden de preferencia. Para que el camarero no tenga que preguntar que toma cada cliente y poder realizar un servicio de calidad, el responsable de sala enumerara

Cómo utilizar la **Kombucha**



Yeray Monforte

Barman

Muchas son las páginas en las que se puede encontrar información de cómo cultivar, y mantener la kombucha, pero aún sigue siendo una desconocida en cuanto a sus aplicaciones en coctelería. Principalmente hay que tener en cuenta estos seis puntos clave.

ACIDEZ: El punto más interesante es la acidez, producida por la fermentación láctica y acética. A mayor duración de la fermentación, mayor acidez, llegando hasta el punto de consumir todo el azúcar de la fermentación. La kombucha es un ingrediente ácido perfectamente sustitutivo del cítrico.

SALUBRIDAD: Uno de los principales éxitos es su consideración como producto saludable, ya que hablamos de un probiótico al contener bacterias vivas que contribuyen al equilibrio de la flora intestinal y potencian el sistema inmunológico, más una innumerable lista de beneficios, como que evita estreñimiento, baja el colesterol y la presión sanguínea, etc...

PORCENTAJE DE AZÚCAR: El porcentaje de azúcar al hacer el té para la kombucha antes de la fermentación suele oscilar entre un 8-10%. Esos azúcares no se utilizan como endulzante de la mezcla, más bien son el alimento de la colonia de bacterias y levaduras que en el transcurso de la fermentación serán transformadas en diversas sustancias. Lo más interesante de la kombucha reside en hacer cócteles con un contenido muy bajo en azúcar y con un sabor muy agradable.

CARBÓNICO Y PORCENTAJE DE AGUA: La kombucha es una gran parte de agua, para utilizarla en los cócteles siempre apostaríamos en tragos



largos con 8-10 cl de kombucha con segunda fermentación de frutas y especias. La técnica aconsejable para mezclar es el escanciado.

COSTE: La kombucha no necesita una gran inversión económica: azúcar, agua y té... La inversión más alta viene dada por el tiempo, cuidado y atención que se debe tener con la fermentación, pero casi todo el trabajo lo realiza la colonia bacteriana. Se necesitan de 7 a 14 días para un resultado correcto, por lo cual es muy necesario tener un buen control sobre el gasto de kombucha semanal si en tu carta tienes uno o varios cócteles con el probiótico, incluso puede venderse como refresco. Un coste pequeño a la hora de escandallar que solo necesita supervisión del bartender.

LONGEVIDAD: La kombucha se le conoce como el hongo inmortal, lo que significa que se puede perpetuar ilimitadamente. Es un producto que una vez embotellado y guardado en nevera puede almacenarse durante semanas.

Rosado

Solo Centifolia

(Bodegas Aragonesas)

**David Sanjuán**Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

En este mes de abril en el que esperamos se asiente definitivamente

ya la primavera vamos a dedicar nuestra reseña a un vino perfecto para disfrutar de los momentos al aire libre y de buen tiempo que nos ofrece nuestra tierra: el rosado Solo Centifolia de Bodegas Aragonesas.

Bodegas Aragonesas se encuentra en Fuentejalón (Zaragoza) y es fruto del proyecto iniciado en 1984 por 2 cooperativas que pretendían comenzar a elaborar vinos de calidad en la zona, tradicionalmente conocida por sus vinos a granel, dentro de los parámetros establecidos por la entonces joven D.O. Campo de Borja (nacida en 1977). Para ello decidieron poner en valor el patrimonio de viñas viejas de la zona en torno al cercano monasterio de Veruela cuyos vestigios del cultivo de la vid y elaboración de vinos de garnacha se remontan al año 1.145. Actualmente cuentan con casi 4.000 ha de viñedo y su marca más conocida es Coto de Hayas.

El Solo Centifolia se elabora totalmente con garnacha proveniente de viñas de más de 30 años y recibe el nombre de la rosa centifolia que se planta entre las viñas por su sensibilidad como testigo de prevención de enfermedades de la viña. La vendimia se realiza por la noche cuando las temperaturas son más bajas para una mejor concentración de aromas en la fruta. El mosto, que previamente ha macerado con los hollejos (pieles y parte sólidas de la uva), se obtiene por "sangrado", es decir, el que baja por gravedad de los depósitos sin necesidad de prensado para posteriormente realizarse la fermentación a temperatura controlada.

Este vino presenta un color rosa palo que evoluciona con el tiempo en botella a tonos salmón y de piel de cebolla. Estas tonalidades, que cada vez los encontramos más en los vinos rosados en contraposición al rosa fresa de los tradicionales, tienen el origen en los vinos rosados de la Provenza francesa y son fruto de la maceración controlada a baja temperatura del mosto con los hollejos que le aportan los pigmentos de color. Al olerlo encontramos aromas de flores (rosa), fruta (frutos rojos y tropicales) y panadería (levaduras). Cuando lo bebemos es un vino lleno de un frescor y acidez permanentes pero agradables a la vez confirmando los matices que hemos encontrado en nariz y resaltando al final los frutos rojos y confitería tan característicos de la garnacha.

Es un vino ideal tanto para tomar solo en aperitivos, así como para acompañar a entrantes ligeros como ensaladas, crustáceos, embutidos y quesos suaves. También maridará perfectamente en arroces de carnes blancas como la paella valenciana y de crustáceos como gambas y langostinos.

Precio medio: 6,00 €



Sobrasada trufada

(Forcall)

La sobrasada es un embutido de carne muy tradicional en diferentes zonas del Mediterráneo. Rico en matices, tiene un gran valor nutricional y se elabora con carnes seleccionadas de cerdo, picadas y condimentadas con sal, pimentón y otras especias. Una receta a la que Sergio Sempere y Rosa Amelia Soler, propietarios de la carnicería-charcutería RosSAMelia en Forcall, decidieron dar un toque personal al incorporar trufa en su elaboración.

El resultado es una sobrasada trufada natural de gran calidad y excelente sabor, que no es fruto de la casualidad, sino del trabajo y constancia de estos dos emprendedores que la preparan usando fórmulas propias desarrolladas a partir de numerosas pruebas. Y es que la decisión de fusionar este tradicional embutido con la trufa hace realzar aún más el sabor de la sobrasa y en un solo bocado se pueden llenar los sentidos de la gran riqueza gastronómica de Castellón. Un sabor y aroma únicos y perfectamente equilibrados.





Cabe destacar que este delicioso embutido fue en sus comienzos una de las formas más prácticas de disponer de carne durante todo el año, ya que la carne fresca se estropeaba con mucha rapidez y, por tanto, se reservaba para ocasiones especiales. Así, usando diversos métodos (picado, condimentado y curado de la carne), la sobrasada podía mantenerse y degustarse durante todo el año. Desde entonces, se ha convertido en un producto muy versátil en la cocina, que se puede tomar de muchas formas en crudo o atemperada y como ingrediente en las recetas gastronómicas más sofisticadas.

Sergio Sempere y Rosa Amelia Soler aprendieron de cero todo el oficio en la carnicería y en unos años han logrado impregnar con su sello de distinción un alimento 100% mediterráneo como es la sobrasada. Han encontrado en la trufa un gran aliado para crear exquisitas combinaciones. Y es que la trufa ofrece un sinfín de oportunidades culinarias. Así, en su catálogo de sobrasada trufada, también disponen de sobrasada trufada con miel. Además, preparan sobrasada picante y sobrasada de roquefort. Otros productos trufados que se pueden encontrar en RosSAMelia son Carpaccio de Cecina con Trufa; Carpaccio de Lomo con Trufa Blanca; o queso de oveja curado con trufa.

Con la ilusión del primer día, Sergio y Rosa Amelia ofrecen un producto de calidad y un gran servicio, tanto en su comercio en Forcall, como en su página web, desde donde comercializan su producto estrella: la sobrasada trufada.

RosSAMelia Carnicería-Charcutería

Plaza Mayor nº1. Forcall

Tel 964 17 12 31

<https://www.sobrasadatrufada.com>

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

Gramona CELLER BATLLE

Brut · Gran Reserva 2007



Felix Tejeda.

Director Gerente de DiVino

El Paraje Font Jui consta de 22,5 has. De ellas, 15 son de xarel·lo y 7,5 de macabeo.

Se extienden entre el Río Anoia (La Plana, a 100mts sobre el nivel de

mar) hasta la colina de Mas Escorpí (350 m. sobre el nivel del mar), que domina el pueblo de Sant Sadurní y sus laderas de orientación sur. Con suelos de composición arcillo-calcárea, con placas arenosas junto al río y con profusión de roca en la zona más alta y seca. Gramona trabaja el Paraje, como todas sus tierras, con filosofía ecológica y biodinámica. Es un Paraje de concepto bordelés, el concepto "Chateau", que agrupa parcelas de más de una variedad, consideradas indispensables para la identidad del vino, alrededor de la bodega Celler Batlle, que se sitúa en medio de este territorio delimitado.

Viticultura ecológica y biodinámica. Basadas en la minuciosa observación y tratamiento de los factores que influyen en la tierra y en su hábitat. No aplican herbicidas ni pesticidas químicos, emplean recursos naturales con el principal objetivo de preservar el equilibrio del entorno y mantienen cubiertas vegetales espontáneas para conseguir suelos esponjosos. A través de la biodinámica, un paso más allá de la ecología, vivifican las viñas y buscan elevar los niveles de biodiversidad: aplican infusiones y decocciones de plantas para evitar plagas, elaboran sus propios preparados y su compost animal y vegetal a partir del huerto de plantas medicinales y de su granja de vacas, ovejas y caballos.

Se responsabilizan de cada paso de la elaboración de sus vinos, desde el campo hasta la botella. Cosechan manualmente, usando mesa de selección y entrando la uva por gravedad y prensando los racimos enteros.

Crianza en rima de más de 120 meses. Proceso 100% artesanal. Durante el tiempo de reposo en el silencio de la cava emplean tapón de corcho lo que posibilita las más largas crianzas. Utilizan pupitres. El removido y el descorche se efectúan manualmente. Dosage moderado de 7 gramos por litro. El licor de expedición proviene de la solera familiar con más de 100 años de edad. Arte que responde a una tradición que se mantiene generación tras generación.

Su precio, algo más de 50,00€



Miel de Elvish (Turquía)

De entre las mieles más caras del mundo, está considerada la primera ya que su precio por kilo llega a los 5.000 euros. La variedad Elvish tiene la peculiaridad de que se obtiene en una gruta a 1.800 metros de profundidad en la ciudad turca de Artvin.

Los minerales que hay en el interior de la cueva otorgan al producto unas propiedades únicas, que hace que muchos la consideren también como la mejor miel que hay en el planeta.

A pesar de su fama, su descubrimiento es muy reciente ya que fue en el año 2009 cuando los apicultores de la zona comprobaron que las abejas se introducían en la cueva y que, por consiguiente, era lógico pensar que dentro estaban fabricando miel.

Con la ayuda de espeleólogos, los apicultores pudieron acceder a las profundidades de la cueva, recuperando cerca de 18 kg de miel, que habían sido depositados en las paredes internas de la cavidad. Esta miel fue sometida a pruebas específicas, que confirmaron su alta calidad y la riqueza de sales minerales. Las pruebas fueron realizadas por un laboratorio francés.

La miel Elvish es multifloral, ya que procede de una gran variedad de plantas silvestres, muchas de ellas medicinales, lo que le otorga un mayor valor y propiedades. Su color es dorado.

Según Gunay Gunduz, uno de los apicultores locales, la miel Elvish puede ser utilizada como alimento y también como un verdadero medicamento. La miel se produce de una manera completamente natural y sin colmenas.

En general, esta miel turca es considerada la mejor del mundo, pero los apicultores se quejan de la proliferación de sucedáneos y falsificaciones de la miel, en detrimento de la óptima miel natural producida en Turquía (además de la miel Elvish).





SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

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

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

De la ilusión de la ‘mona’ al simbolismo de la ‘Flor de Lledó’



Castellón está inmersa de lleno en la Semana Santa, que es tiempo de espiritualidad y reflexión, pero también de gran ilusión porque los castellonenses estaban deseando compartir sus vacaciones en familia y disfrutar de las deliciosas monas de Pascua artesanas que los panaderos y pasteleros del Gremi llevan días (y noches) preparando con gran cariño.

Y es que como es habitual, las panaderías del Gremi de Forners han elaborado miles de monas artesanas cuyo consumo se viene prolongando desde finales de marzo hasta la primera semana de abril.

Las panaderías del Gremi de Forners elaboran miles de monas artesanas desde finales de marzo hasta la primera semana de abril

El maestro mayor del Gremi, José Miró, explica que las monas de “panquemao” siguen siendo las más demandadas. “Unos las prefieren de divertidas formas de animalitos o roscos, mientras que otros las piden rellenas de irresistible chocolate, cabello de ángel o boniato, aunque siempre acompañadas de los tradicionales huevos y plumas multicolor”, explica.

Y junto a estas, siempre son protagonistas en los escaparates de los artesanos las sorprendentes figuras de chocolate que recrean los dibujos animados de moda, como Lady Bug, Peppa Pig, la Patrulla Canina, los Super Wings o Ben y Holly; películas como Star Wars o Capitán América, o los deportistas más famosos.

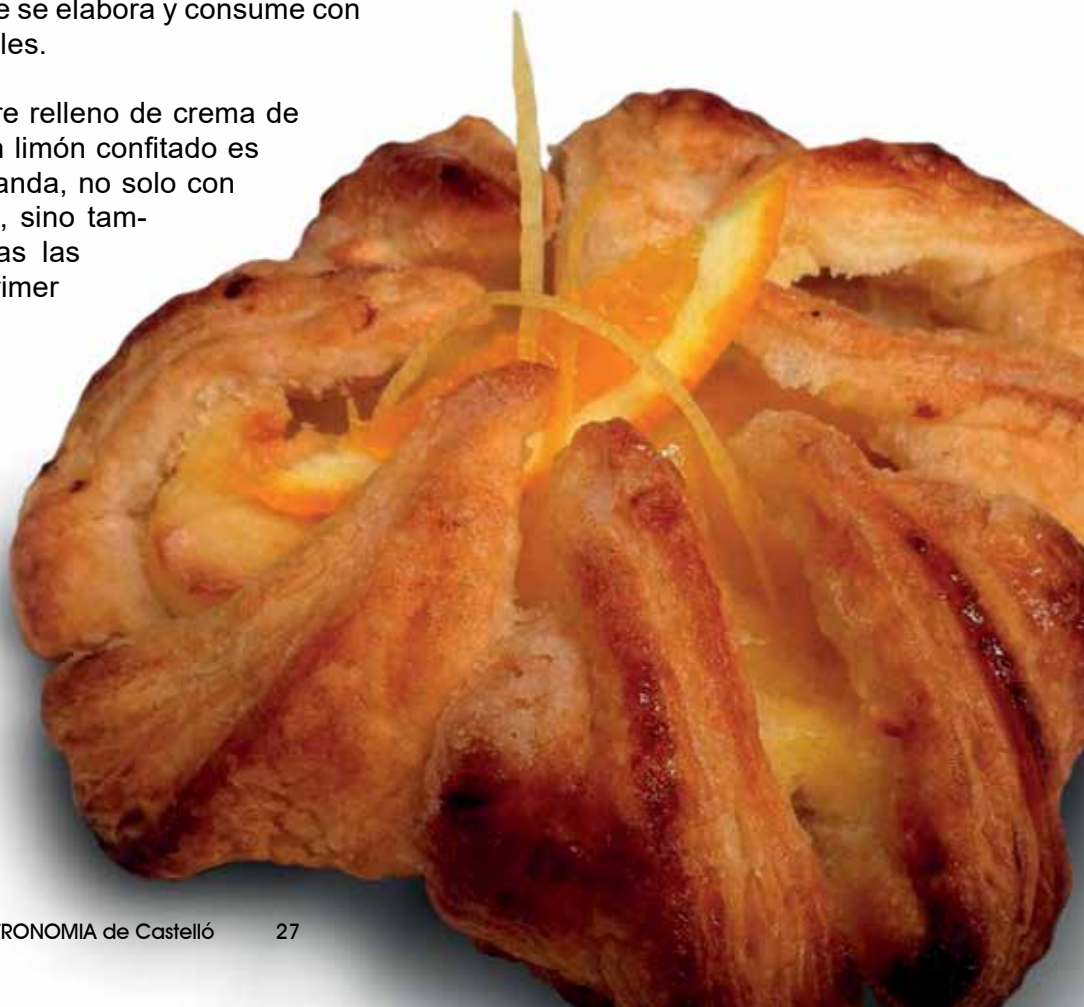
La “Flor de Lledó” es el dulce dedicado a la patrona de ciudad, la Mare de Déu del Lledó, que se elabora y consume con motivo de las fiestas patronales

Aunque estos no son los únicos dulces de los que están disfrutando los castellonenses en estos días, sino que las torrijas, las cocas de nueces, los buñuelos de viento o rellenos de crema, las ‘benitetas’ y las ‘farinoses’ -típicas del Maestrat- son otras de las propuestas con las que los panaderos artesanos de la provincia nos agasajan en estos días.

Así hemos dado la bienvenida a la primavera en Castellón, una estación especialmente dulce para la capital, ya que en solo unos días los panaderos y pasteleros del Gremi embellecerán sus escaparates con la deliciosa Flor de Lledó, el dulce dedicado a la patrona de ciudad, la Mare de Déu del Lledó, que se elabora y consume con motivo de las fiestas patronales.

Y es que este fino hojaldre relleno de crema de naranja y que se decora con limón confitado es un auténtico éxito y se demanda, no solo con motivo de las celebraciones, sino también como regalo para todas las madres con la llegada del primer domingo de mayo.

Un trabajo artesano que no hace sino distinguir a Castellón por su rica, singular y saludable gastronomía.



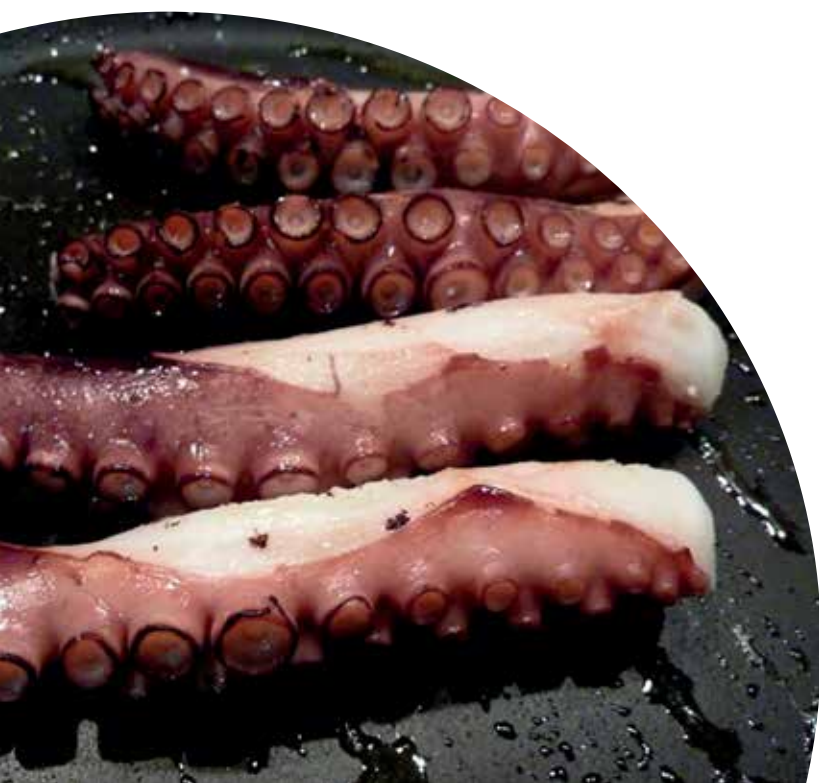


Calamar, sepia y pulpo: una delicia en nuestra mesa

El apreciado calamar, la sabrosa sepia y el riquísimo pulpo son, quizás, los cefalópodos más famosos en nuestra cocina. De hecho, estos exquisitos invertebrados son un alimento tradicional en la dieta española, siendo España el segundo mercado consumidor de estas especies a nivel mundial.

De acuerdo con un informe del Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, "existen más de 700 especies de cefalópodos, que sobrevivieron a la fuerte glaciación que se produjo hace más de 500 millones de años, por ser las mejor adaptadas a las nuevas condiciones ambientales; moluscos de concha cónica que parecían tener la cabeza en los pies, y a los que el hombre llamó cefalópodos, del griego Kephale, cabeza, y podos, pie". Cabe destacar que el cuerpo de estas delicias gastronómicas es simétrico, mientras que su cabeza, una de sus señas de identidad, está muy desarrollada, al igual que su visión. Los tentáculos de estos animales constituyen sus peculiares extremidades y se disponen alrededor de su diferenciada cabeza.

La familia de los calamares, con diez tentáculos, es muy amplia, tanto por su variedad como por sus diversos tamaños. Su talla estándar es de entre 30 y 50 centímetros, pero pueden encontrarse ejemplares por encima y por debajo de estos límites. En este caso destacan los chipirones o puntillas, plenamente comestibles y también muy apreciados. Las elaboraciones más frecuentes del calamar van desde el tradicional corte en anillas que posteriormente son fritas empanadas o rebozadas en harina y huevo hasta los más deliciosos estofados. También se pueden degustar rellenos, en su tinta, formando parte de paellas, ensaladas, sopas y otros guisos, a la plancha, salteados con pimientos o rehogados con cebolla muy fina o con salsas como la mayonesa o tomate.





El pulpo es también un clásico en la gastronomía. Su carne es densa, tiene un sabor suave y se puede encontrar durante todo el año. Su tamaño y color es muy diverso, según las variedades y zonas del litoral donde se pesque. Las recetas con pulpo son de lo más variado: puede consumirse frito, hervido, a la parrilla, asado, o con algún aliño. Se puede añadir a los guisos con legumbres o arroz; asimismo, elaborar pulpo relleno, estofado o dentro de un salpicón. Entre los platos más conocidos del pulpo está el "pulpo a la gallega", pulpo con alioli o ensalada de pulpo y arroz.

Por lo que se refiere a la sepia, con 10 tentáculos, tiene grandes similitudes con el calamar. Puede alcanzar los 20 centímetros, pero su tamaño ideal es entre 5 y 12 centímetros. Su carne es menos fina, pero más sabrosa que la del calamar y admite las mismas formas de aderezo. Es habitual trocearlas y después freírlas, empanarlas o rebozarlas. Es esencial que la carne se cocine durante bastante tiempo para apreciar mayor sabor en su degustación. Además, la sepia resulta excelente a la plancha y también tiene grandes posibilidades en guisos con arroz o formando parte de sopas de pescado.

En definitiva, el calamar, el pulpo y la sepia son productos versátiles en la cocina y una gran opción para su consumo es comprarlos congelados por su gran variedad, calidad y precio competitivo. Conservan las mismas propiedades, mantiene sus nutrientes y textura, al mismo tiempo que el proceso de ultracongelación al que se somete evita la proliferación de bacterias. Y así el calamar, el pulpo y la sepia llega a nuestras casas, conservando intactas sus vitaminas, minerales y proteínas.





Espinacas con cebolla y piñones y/o pasas

Ingredientes: 1 kilo de espinacas; 1/2 kg de cebollas, un puñado de piñones, aceite y sal.

Elaboración: Primero limpiaremos, cortaremos y herviremos en agua las espinacas, las colaremos y las dejaremos escurrir. Picaremos la cebolla bien pequeña y, en una paella con aceite, freiremos la cebolla hasta que esté transparente.

Seguidamente, añadiremos los piñones y las espinacas y le daremos unas vueltas hasta que esté todo frito. Lo sacaremos todo de la sartén y lo pondremos en una fuente de servir. Si además queremos poner las pasas, éstas las pondremos antes en remojo con agua durante un par de horas. Después las colaremos, las dejaremos escurrir y las freiremos junto con los piñones.



Allipebre de langostinos

Ingredientes: Haremos una picada con: Un puñado de almendras y uno de piñones, los dos tostados o fritos y una rebanada de pan frita, 4 ajos y sal. También prepararemos media cabeza de ajos enteros partidos por la mitad con piel y todo. Aceite de oliva, 1 /2 litro de caldo de pescado, 1/2 cucharada de pimentón picante, sal, pimienta, 1 hoja de laurel y 24 langostinos grandes.

Elaboración: En una cazuela con aceite, freiremos los ajos que hemos partido por la mitad para perfumar el aceite y darle sabor. Los sacaremos y tiraremos. Añadiremos al aceite el pimentón y a continuación el caldo de pescado. Salaremos, pondremos un poco de pimienta blanca y dejaremos hervir durante 10 minutos a fuego lento.

Mientras, habremos hecho la picada, la habremos aclarado con un poco del caldo y la añadiremos a la cazuela. Pondremos a continuación los langostinos y los dejaremos cocer hasta que estén cocidos (unos 6 minutos más o menos).



Pollo casero



Cortaremos un pollo a trozos y lo pondremos en una olla. Añadiremos una cebolla entera o partida en dos, una cabeza de ajos, un tomate, una hoja de laurel, unas ramitas de perejil, sal, pimienta blanca en polvo, canela, clavo, una tacita de aceite, una tacita de vino blanco y media de vinagre.

Taparemos la olla con una cazuelita con agua y dejaremos cocer a fuego muy lento. Una vez la carne esté hecha, la sacaremos, la pondremos en una fuente, pasaremos por el colador el jugo de la cocción y lo pondremos sobre el pollo.

Helado de crema (mantecao)

Ingredientes: Dos litros de leche, ocho yemas de huevo bien batidas y azúcar al gusto. Es optativa la vainilla.

Elaboración: Pondremos en un cazo los dos litros de leche, las yemas de huevo batidas y el azúcar al gusto, removiéndolo continuamente.

Pondremos el cazo a fuego muy lento e iremos cociéndolo, sin dejar de remover, procurando que no hierva. Una vez esté cocido y haya tomado el gusto de todo, lo dejaremos enfriar y lo pasaremos a la heladora.



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)



Foto: Sarganta Aventura



Barranquismo en Castellón



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Tec. Deportivo Espeleología

Llega la primavera, el sol y el buen tiempo se abren paso, por lo que afloran las ganas de disfrutar del medio natural. Una modalidad deportiva que goza de las mejores condiciones para su práctica en esta época del año es el barranquismo, la cual va ganando adeptos de forma casi exponencial.

Este incipiente deporte consiste en progresar por cañones o barrancos, cauces de torrentes o ríos de montaña utilizando diferentes técnicas para superar los obstáculos naturales que nos podemos encontrar: rapelar cascadas mediante cuerda, destrepar resaltes, saltar y nadar en badinas de agua...

Los orígenes del barranquismo se remontan a principios del siglo pasado cuando el fotógrafo y explorador francés Lucien Briet (1860-1921) realiza una importante labor recopilando datos y fotos de un gran número de barrancos del Pirineo Aragonés. Posteriormente nuevos aventureros realizan importantes descubrimientos, mientras se desarrollan mejoras en las técnicas de exploración, pero no es hasta la llegada de los años 80 cuando este deporte comienza a popularizarse y extenderse por todo el mundo.

En la provincia de Castellón aparecen las primeras referencias en cuanto a esta práctica deportiva a mediados de los años 90 cuando diferentes grupos de montaña y espeleología comienzan a identificar y equipar los barrancos de nuestras montañas. En la actualidad existen más de medio centenar de descensos reseñados con una gran variedad de niveles de dificultad, aunque, dadas las características climatológicas de la zona, son más bien escasos los que disponen de un caudal permanente de agua.

Cañones como el Otanal o el río Chico se caracterizan por su escaso desnivel y sus altas paredes de roca caliza, son lugares perfectos para iniciarse en esta práctica deportiva, incluso desde bien pequeños, donde predominan los saltos y las badinas de agua cristalina. Si buscamos adrenalina, barrancos como el Salt del Cavall o el Centenar aguardan en su interior cascadas vertiginosas que superan los 40 y 60 metros respectivamente.

Indistintamente del barranco escogido, a través de este deporte, contemplaremos rincones de gran belleza a los que solo se puede acceder mediante las técnicas adecuadas que se desarrollan durante la práctica de esta actividad. Con los guías titulados de Sargantana Aventura cualquiera puede descubrir los tesoros naturales que guarda la provincia de Castellón.



Hotel Castellón Center

(Castellón de la Plana)

Castellón de la Plana es la capital de una de las provincias más montañosas de la geografía española. Disfruta de un emplazamiento privilegiado en una amplia extensión de la costa mediterránea, bañada por playas de arena dorada y rodeada por hermosos enclaves naturales. Además, la gran cantidad de monumentos diseminados por Castellón es un testimonio de su importante legado histórico. Y para disfrutar de este destino turístico de primer orden, el Hotel Tryp Castellón Center, con cuatro estrellas, ofrece completas y confortables instalaciones, que se suman a un excelente servicio y atención al cliente.





De diseño innovador, el Castellón Center se encuentra situado cerca de la Plaza de Toros y el Parque Ribalta. Cuenta con 78 modernas habitaciones completamente equipadas con aire acondicionado y TV vía satélite, aseo, caja fuerte y minibar. Las estancias Tryp, Premium, Fitness, Family, Junior Suites y Suite son ideales para estancias de negocios y de placer. También se dispone de acceso a Internet (Wifi) de alta velocidad; espacio gastronómico (Buffet de desayuno/ Restaurante / Lobby Bar); gimnasio con sauna de uso exclusivo; amplio y luminoso hall con diferentes espacios y nueve salas de reunión con capacidad máxima para 1.500 personas.

La gastronomía también cobra un importante protagonismo en el Castellón Center, que ofrece el completo “buffet” de desayunos, también con alimentos y platos específicos para celíacos; un restaurante a la carta especializado en cocina mediterránea, donde poder elegir entre una amplia variedad de carnes, pescados, verduras y deliciosos postres; el “lobby bar”, con carta de snack (sándwiches, bocadillos, ensaladas..) y amplia variedad de bebidas Premium, cócteles y Gin tonic... y el “Food Bar”, que sirve deliciosos entrantes, ensaladas, hamburguesas, sándwiches, pizzas, sugerencias del día y exquisitos postres. Además, destaca una amplia variedad de bebidas, cócteles, combinados, gin-tonics, etc....

Además, el confort en el hotel se valora en el amplio y luminoso “hall” con diferentes espacios y el garaje dispone de poste para recarga de vehículos eléctricos. En definitiva, un sinfín de servicios pensados para el bienestar de los huéspedes. En este sentido, el Tryp Castellón Center pone su disposición a todo su equipo de expertos en la ciudad de Castellón y asesora sobre todo lo que se puede hacer durante la estancia en el Hotel: itinerarios, gastronomía, ocio, cultura, deporte, compras, etc...

Cabe destacar que la ciudad atesora numerosos espacios de interés para visitar. El núcleo principal se sitúa en la Plaza Mayor y sus alrededores donde se encuentra la Catedral de Santa María, el Fadrí, la Casa Consistorial y el Mercado Central.





También destacan la Iglesia de San Agustín (siglo XVII y XVIII), varias Casonas (Casa dels Orfens, Casa dels Miquels, Casa del Barón de la Puebla), y varios edificios que representan la herencia histórica de Castellón, como el Casino Antiguo, el Teatro Principal, Correos o la Plaza de Toros. No hay que olvidar la visita al Parque Ribalta, la Basílica de la Mare de Déu del Lledó, el Museu de Belles Arts o el Espai d'Art Contemporani. Las nuevas construcciones se sitúan en las zonas de expansión de la ciudad, como el Palau de Congressos, dotando al entorno de un aspecto innovador y cosmopolita.

A sólo cuatro kilómetros del centro urbano, el barrio marítimo de Castellón, El Grao, supone la puerta al mar. Destaca la plaza del Mar, que es el centro neurálgico de El Grao, junto con el Real Club Náutico.

Acogedor, moderno y funcional, el hotel Tryp Castellón Center se presenta como una excelente opción para pasar un fin de semana en la ciudad, disfrutar de unas vacaciones cerca de la playa o, incluso, de punto de partida para recorrer la provincia.

TRYP Castellón Center 4 ****

Ronda Mijares, 86. Castellón

Tel: (34)964342777

tryp.castellon.center@melia.com



Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



RH Casablanca Suites (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 113 - 96 447 59 62



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



Agroturisme Vilatur Coop. V. (Vilafranca)
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 Vorammar (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



Irene Navarro ganadora de una estancia en el Parador de Benicarló

Irene Navarro y Manel Antoni han podido disfrutar de una magnífica estancia en el Parador de Benicarló gracias a la revista **Turisme i Gastronomia de Castelló**, que celebró un sorteo durante la "Bodeguilla" organizada junto a Onda Cero en las fiestas de la Magdalena de Castellón los días 6, 7 y 8 de marzo. De esta manera, de entre las numerosas personas que participaron, Irene resultó premiada con una noche en el Parador de Benicarló (desayuno incluido).

Rodeado de magníficos jardines y a un paso de las azules olas del Mediterráneo, el Parador de Benicarló es un alojamiento confortable, de sencilla decoración y habitaciones con vistas al mar, que forma parte de la red de Paradores de Turismo, una cadena hotelera única en el mundo que apuesta por la recuperación del patrimonio, la manera especial de cuidar a sus clientes y el respeto medioambiental del entorno, como pudieron comprobar en primera persona Irene y Manel Antoni, que además aprovecharon el fin de semana para vivir de cerca las Fallas de Benicarló.

El Parador de Benicarló, con 106 habitaciones, ocupa un edificio funcional de solo una altura, típico de las zonas costeras, todo exterior con una gran luminosidad. Cuenta con habitaciones accesibles, dobles, individuales, dobles superiores y suites, dotadas con todos los servicios para disfrutar de una acogedora estancia.

Destaca su extenso jardín, con gran abundancia de palmeras y flores y una magnífica piscina de temporada desde la segunda quincena de mayo (fines de semana), junio, julio, agosto y septiembre (todos los días), hasta el 12 de octubre (fines de semana). El Parador también ofrece amplios espacios para el descanso y el deporte: Pista de pádel outdoor; un Mini Golf Circuito de Minigolf de 9 hoyos; petanca; gimnasio y sauna.

Es un alojamiento ideal para el relax, en el que se puede pasear por un cuidado jardín y caminar hasta tocar el mar; pero también disfrutar de una ciudad dinámica como es Benicarló, en la que salir a tomar una copa durante las noches de verano, o practicar turismo activo en la Estación Náutica Benicarló-Peñíscola.



PARADOR DE BENICARLÓ

Avda. Papa Luna, 5. Benicarló

964 470 100 / 964 470 934

benicarlo@parador.es

Gran Final 2^a CONCURS provincial de CUINA FAMILIAR

El jueves 5 de abril, se celebra en las cocinas profesionales del Centro de Turismo del Grao de Castellón, la gran final del *II Concurs Provincial de Cuina Familiar*, que organiza la revista **TURISME i GASTRONOMIA de Castelló**, a la que llegan 6 equipos de diferentes localidades de la provincia, tras una selección de 43 propuestas.

Un concurso que cuenta con el apoyo de la Generalitat Valenciana, Diputación de Castellón, la Universidad de Castellón UJI, la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo, Onda Cero Castellón, Carrefour Castellón, Horchata y Granizados MGO y Quesos Almassora, sin olvidar la importantísima colaboración de la Federación Provincial de AMPAS.

A las 9.30h. se darán cita concursantes, organización, jurado y profesores en las instalaciones del CdT; a las 10h. comenzarán los equipos a elaborar sus platos; a las 11.30h. finaliza el horario de cocina; a las 12h. se reúne el jurado para deliberar; a las 12.30h. entrega de premios y a las 13h. la organización invita a los asistentes a un vino de honor, al que quedan todos ustedes invitados (la entrada es libre).

¿Los Premios? Para el cuarto, quinto y sexto clasificado, una comida con la familia en los restaurantes Casa Roque en Morella, Al d'Emilio en Vila-real y María de Luna en Segorbe; para el tercer clasificado un fin de semana en el camping Bonterra Park en Benicàssim; para el segundo clasificado un fin de semana en el hotel rural El Faixero en Cinctorres y el ganador del concurso pasará una semana entera de vacaciones, junto a la familia en el Gran Hotel Peñíscola.



Adrián Usó Fandos

Presentará:
Arroz con alcachofa y sepia



Aitana Vicente Navarro

Presentará:
Lubina a la naranja con base de patatas panadera



Berta Adsuara Marco

Presentará:
Patatas bravas con ajoaceite de naranja y morcilla de sepia y alcachofa



Irene Mir González

Presentará:
Costella de corder del Maestrat amb vi i carxofa



Laura Calper Aguilar

Presentará:
Suquet de peix



Lope Balboa Izquierdo

Presentará:
Arròs en cassola

De ruta por ...

Vía Verde Ojos Negros



El recorrido incluye varios túneles

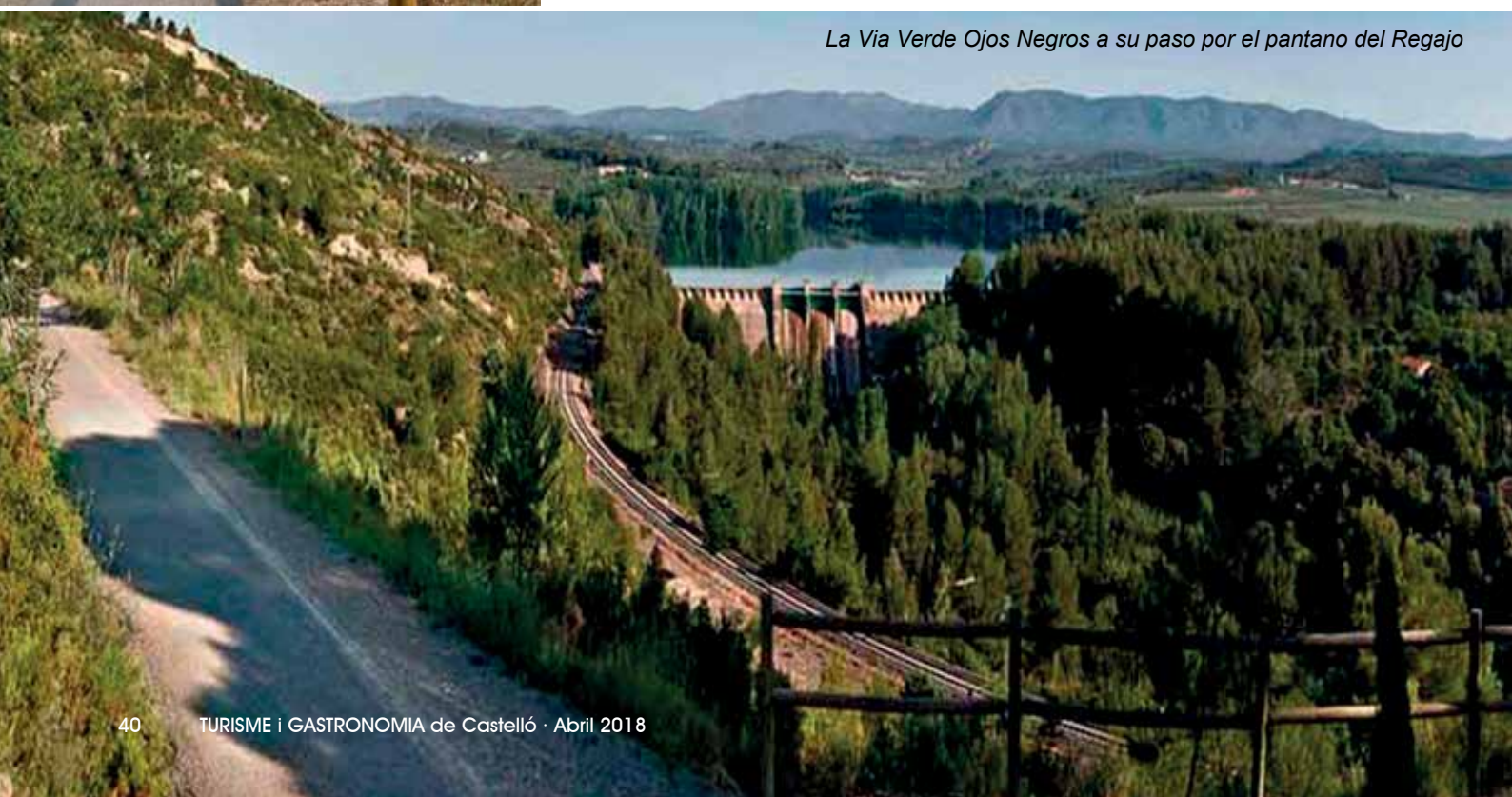
La ruta atraviesa distintos términos municipales del Alto Palancia, como el de Jérica



Siguendo los pasos del antiguo ferrocarril minero de Ojos Negros, discurre una ruta acondicionada actualmente como vía verde, considerada la de más largo recorrido de toda la geografía española, con una longitud de 160 kilómetros entre Teruel, Castellón y Valencia. En la provincia castellanense cruza la comarca del Alto Palancia en un trayecto de unos 68 kilómetros, que atraviesa los términos de Barracas, El Toro, Torás, Caudiel, Benafer, Viver, Jérica, Navajas, Altura, Segorbe, Soneja, Sot de Ferrer. Es un recorrido que invita a un paseo en bicicleta o simplemente andando, y permite disfrutar de una variedad exclusiva de paisajes, vegetación y cultura con una amplia oferta de alojamientos y restauración tradicional.

Esta espectacular Vía Verde nace de las necesidades industriales de hace más de un siglo cuando la empresa que extraía el hierro de las minas de Ojos Negros (Teruel) construyó un ferrocarril propio hasta un embarcadero en la costa, Puerto de Sagunto (Valencia). En 1972 se clausuró el ferrocarril y en 2002 empezó su recuperación como vía verde hasta la actualidad, que se ha convertido en un extraordinario itinerario con un indudable atractivo medioambiental, atravesando el parque natural de la Sierra Calderona, y de gran interés turístico.

La Vía Verde Ojos Negros a su paso por el pantano del Regajo





El desplazamiento por la antigua plataforma ferroviaria aporta la singularidad de viajar a través de espectaculares terraplenes, constantes puentes sobre otras vías de comunicación, o por debajo de ellas e, incluso, túneles. Además, la vía permite acercarse a numerosos núcleos que conservan todavía importantes restos culturales y arquitectónicos, entre los que destacan Segorbe y su conjunto monumental (el acueducto, torres y murallas medievales); y la catedral basílica y su museo; con una de las colecciones más importantes de arte sacro de la Comunitat Valenciana. También en Altura se puede descubrir la Cartuja de Vall de Cristo, del S.XIV; y el Santuario de la Cueva Santa, del S.XVI. Jérica y su campanario de estilo mudéjar -el único que conserva la Comunidad Valenciana- es otro de los atractivos de este itinerario, junto a otros emplazamientos, como las fuentes, cascadas y manantiales de la población de Navajas, entre las que se encuentra "El salto de la novia"; así como Caudiel o Soneja, entre otros.

Sin duda, la Vía Verde Ojos Negros se abre al viajero como un itinerario salpicado de túneles y viaductos, que le ofrecen la oportunidad de descubrir a un ritmo más pausado la riqueza natural, cultural y arquitectónica del Alto Palancia.



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



Carreras BTT Montaña



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Running



Santuario de la Balma en Zorita



Recetas Cocina Saludable

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
 605620077

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

La futurista Shanghái



Víctor J. Maicas.

Escritor

Esta descomunal ciudad de casi treinta millones de habitantes, se ha convertido en las últimas décadas en el símbolo económico de la nueva China.

Concretamente fue a principios de la década de los 90 cuando Jiang Zemin y Zhu Rongji (antiguos alcaldes de Shanghái y también relevantes miembros del gobierno) dieron el primer paso para que esta inmensa urbe se convirtiera en lo que es hoy en día (y más cuando en 1992 el propio Deng Xiaoping dio el impulso definitivo para convertirla en el nuevo motor del “capitalismo chino”).

Así es, en Shanghái encontrarán ya pocas muestras de lo que, paradójicamente, todo empezó en esta ciudad allá por los años veinte del pasado siglo. Sí, me estoy refiriendo a la fundación en la clandestinidad del partido comunista chino que tuvo lugar en julio de 1921 en el actual barrio de Xintiandi, el cual, ironías del destino, se ha convertido hoy en día en una de las zonas más exclusivas de la actual China, con selectos restaurantes y tiendas de lujo que son capaces de mostrar tras sus vitrinas desde impresionantes Rolls-Royce hasta Ferraris de último modelo. En fin, pues como me dijo un lugareño, si Mao levantara la cabeza probablemente la volvería a esconder a pesar de que los actuales gobernantes sigan diciendo que son comunistas.

Pero en el título de este artículo les hacía referencia al futurismo de Shanghái, algo que se aprecia por encima de todo en el nuevo barrio de Pudong, justo en la otra orilla del río Huang Pu. Y es que en menos de dos décadas un sinfín de rascacielos y de construcciones futuristas se han abierto paso en donde hace apenas unos veinte años solo había terrenos agrícolas y alguna que otra fábrica. La espectacular Perla de Oriente (o Torre de la Televisión), la impresionante torre Jimnao o el gigantesco World Financial Center se erigen en los reyes de un sinfín de rascacielos que rivalizan entre ellos en altura y espectacularidad, mientras por la llamada Avenida del Siglo se abren amplias pasarelas suspendidas sobre las calzadas para que los viandantes puedan ir de edificio en edificio sin necesidad de pisar la calle (¡hasta hay una rotonda para personas!, algo que no había visto jamás en mi vida).

En efecto, Shanghái se ha convertido en una metrópoli futurista y en el escaparate de esa China que los gobernantes actuales quieren mostrar al mundo. No obstante, y si en alguna ocasión aterrizan en esta ciudad, no se limiten solo a visitar el mencionado barrio de Pudong (el Manhattan chino como le llaman algunos), sino que aprovechen también su estancia para descubrir esas otras zonas de la ciudad en donde encontrarán hermosas huellas de su pasado como la ciudad antigua, con bellísimos parques como el Jardín Yu y bellos edificios con sus típicos tejados que les harán retroceder a siglos pasados.

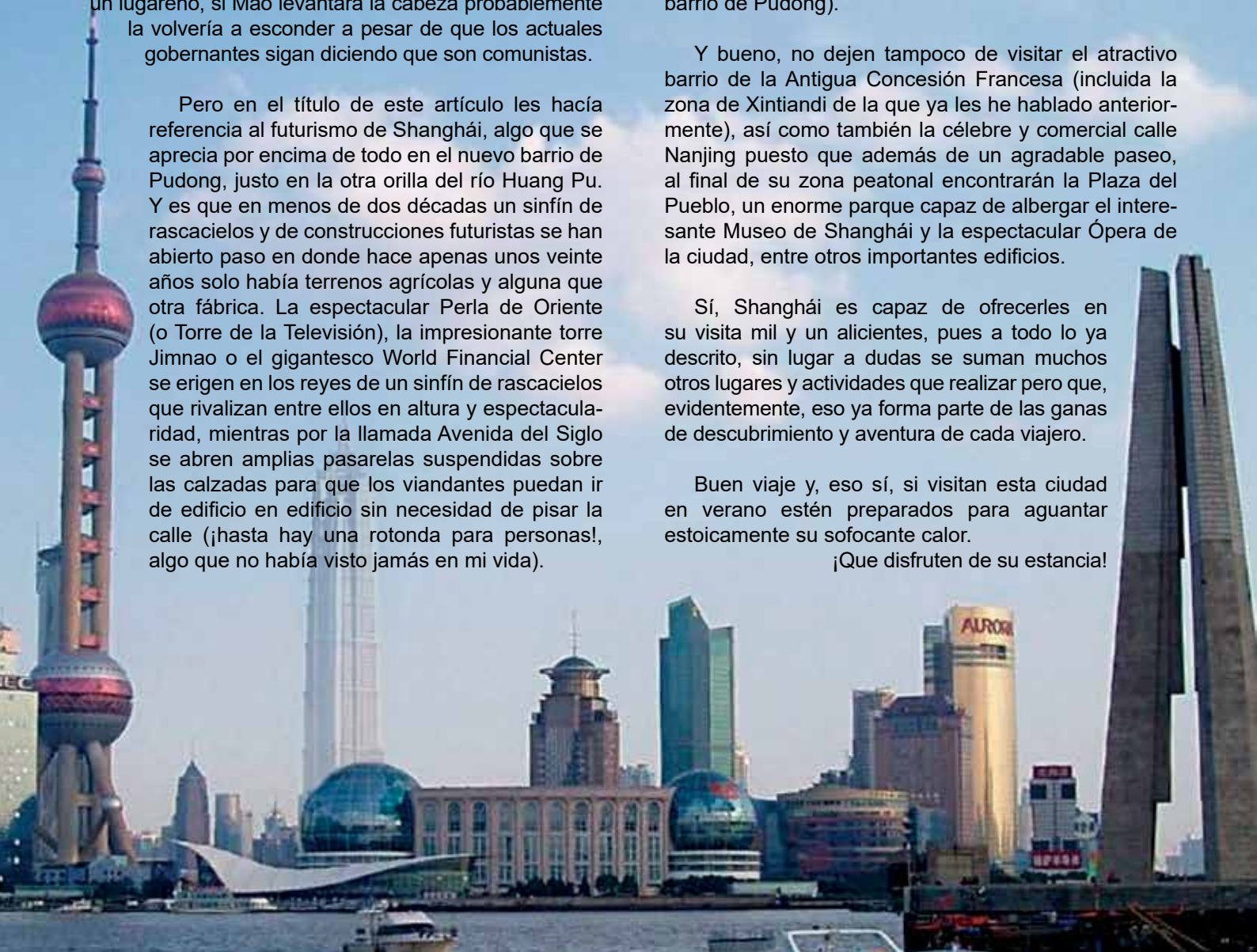
Por supuesto, visiten igualmente la zona del Bund (justo en la otra orilla del río frente al barrio de Pudong), pues en este bonito malecón podrán observar aquellos hermosos edificios de principios del siglo XX que construyeron las potencias extranjeras que ocuparon China, y en donde durante los años 30 se desarrolló una enorme actividad comercial y financiera (por cierto, desde este malecón tendrán una impresionante panorámica de la mayor parte de los rascacielos del ya mencionado barrio de Pudong).

Y bueno, no dejen tampoco de visitar el atractivo barrio de la Antigua Concesión Francesa (incluida la zona de Xintiandi de la que ya les he hablado anteriormente), así como también la célebre y comercial calle Nanjing puesto que además de un agradable paseo, al final de su zona peatonal encontrarán la Plaza del Pueblo, un enorme parque capaz de albergar el interesante Museo de Shanghái y la espectacular Ópera de la ciudad, entre otros importantes edificios.

Sí, Shanghái es capaz de ofrecerles en su visita mil y un alicientes, pues a todo lo ya descrito, sin lugar a dudas se suman muchos otros lugares y actividades que realizar pero que, evidentemente, eso ya forma parte de las ganas de descubrimiento y aventura de cada viajero.

Buen viaje y, eso sí, si visitan esta ciudad en verano estén preparados para aguantar estoicamente su sofocante calor.

¡Que disfruten de su estancia!



El aeropuerto de Castellón busca la apertura de nuevas conexiones

Desarrolla una intensa acción promocional con el objetivo de captar rutas regulares y operativas chárter



El presidente de la iniciativa empresarial Introducing Castellón, Javier Gallego, en Austria



El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, en Connect

El aeropuerto de Castellón prosigue su labor de promoción exterior con el objetivo de fomentar la apertura de nuevas conexiones que contribuyan al desarrollo de la infraestructura y a la proyección internacional del destino turístico.

Así, el aeropuerto ha asistido, junto a la Agència Valenciana del Turisme (AVT), a la feria de conectividad aérea Connect, que ha tenido lugar en Tbilisi (Georgia). Se trata de uno de los principales certámenes de conectividad de Europa y congrega a aerolíneas, aeropuertos y profesionales del sector aeronáutico y turístico.

A lo largo de la feria, la AVT y el aeropuerto, representado por Aerocas y el operador privado Edeis, han mantenido una veintena de reuniones con diferentes aeropuertos de Europa y compañías aéreas. El director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha explicado que Connect "ha sido un foro idóneo para exponer las ventajas operativas del aeropuerto, como son sus buenas comunicaciones viarias, flexibilidad horaria, tasas competitivas, rapidez de las operaciones, aparcamiento gratuito para los usuarios o proximidad a los principales destinos turísticos".

Por su parte, el consejero responsable de Estrategia de Aerocas y presidente de la iniciativa

empresarial Introducing Castellón, Javier Gallego, ha protagonizado diversas misiones comerciales encaminadas a la captación de operativas de tipo chárter.

Así, Gallego ha mantenido en la localidad austriaca de Kizbühel un encuentro con representantes del operador español Iristour y del grupo austriaco Eurotours. Se trata de las mismas empresas mayoristas que en 2017 gestionaron los vuelos que posibilitaron la llegada de más de 4.000 turistas austriacos a través del aeropuerto de Castellón.

Además, el consejero de Aerocas ha asistido a la feria Holiday & Spa Expo, en Bulgaria; al evento Hoteliers European Marketplace, en Florencia; y a la feria F.R.E.E. de Munich.

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón y la AVT han realizado una acción promocional en la ciudad polaca de Poznan encaminada a posicionar el destino y promover la llegada de turistas polacos aprovechando la actual conexión aérea.

La promoción exterior prosigue en este mes de abril con la participación del aeropuerto de Castellón en la feria de conectividad Routes Europe, que tiene lugar en Bilbao.



El Palau Muninicipal y sus pinceles



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

El siglo XVIII dejó a Castellón uno de sus ejemplos arquitectónicos más notables. Se trata del actual edificio del Ayuntamiento o Casa de la Vila que sustituyó al palacio consistorial gótico ubicado en la plaza de la Hierba. La decisión de levantar un inmueble en otro emplazamiento hizo posible el nacimiento de la actual plaza Mayor (entonces plaza Vieja), que incorpora además del edificio municipal la Concatedral de Santa María y su Torre Campanario. Entonces este espacio estaba ocupado también por el cementerio. Como recuerda el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio José Gascó Sidro, también se trasladaron las carnicerías y los puestos de venta de pesca-

do, a una nueva ubicación, en la plazuela ubicada en el flanco Sur del edificio consistorial, que aún sigue llamándose, por tal motivo, «de la pescadería».

El bello edificio debe sus trazas a Gil Torralba que tuvo como maestro de obras al valenciano Melchor Serrano. La primera piedra se colocó un 30 de septiembre de 1689 y las obras se prolongaron durante 27 años. Los concejales tomaron posesión del nuevo edificio el 2 de febrero de 1716, el mismo día en que se acordó declarar como patrón de la villa a San Blas, que compartiría desde entonces ese cometido junto a San Cristóbal y San Roque, con permiso de la Virgen.

Como bien recuerdan los estudiosos, del primitivo edificio apenas queda la fachada principal restaurada recientemente. El interior ha sufrido evidentes cam-



bios para adecuarse a las distintas etapas y necesidades. En el sótano del Consistorio se instaló la cárcel hasta su traslado en la segunda mitad del siglo XIX al nuevo edificio para Cárcel del Partido que construyó Manuel Montesinos en la actual plaza Islas Columbretes.

Respecto a la fachada reseñar su marcado carácter renacentista. La planta baja se constituye por un pórtico de cinco arcos de medio punto que cargan sobre gruesas pilastras cuadradas. La planta primera o piso principal está caracterizada por la disposición de tres balcones, el central corrido, con cinco vanos coronados por frontispicios circulares y triangulares. Sobre el vano central encontramos el escudo de la ciudad de Castellón. El tercer nivel o piso superior, de dimensiones más reducidas, se separa del anterior por una cornisa volada. Continúa la división vertical con el uso de pilastras corintias que soportan un entablamento liso. Este nivel está compuesto por cinco balcones sencillos -en origen ventanas- más pequeños que los del piso principal que están flanqueados por dobles pilastras en los extremos y simples en los lados del balcón central. El edificio se remata con una azotea plana con antepecho corrido o balaustrado sin ningún tipo de moldura. Una puerta sencilla y adintelada da acceso al edificio con pilastras toscanas decorada sobre el dintel con pirámides y escudos de la vila y del antiguo reino flanqueando una pequeña hornacina.

Como curiosidad mentar que en los planos originales existían dos torreones que remataban el piso superior del edificio y que, aunque empezaron a construirse los primeros bloques, finalmente fueron eliminados en una reforma de 1952. En esa misma fecha se construyó la escalera de mármol decorada con pinturas alegóricas de Joan Baptista Porcar. Si el lector quiere acercarse hasta el edificio descubrirá a los pies de esta escalinata una bella escultura dedicada a la diosa Minerva firmada por el afamado escultor Adsuara. Esta imagen es una alegoría de las aulas de la latinidad.

Durante esta reforma de mediados del siglo XX también se cambió el despacho de alcaldía y el salón de sesiones decorado con pinturas de hijos ilustres y adoptivos de la ciudad. Algunos de los artistas que firman estas obras son Vicent Castell, Adsuara, Traver Calzada, Ramón Catalán, Soler Blasco y César Díaz Naya. La última incorporación es precisamente el retrato del actual monarca, Felipe VI, junto a la bandera española y con el mar de fondo firmado por el pintor gallego César Díaz Naya y donado a la ciudad de Castellón. Esta obra sustituye a la que Ramón Catalán pintó en 1978 del rey Juan Carlos I y que durante casi 40 años ha presidido este salón de plenos. Obra, por cierto, que todavía puede contemplarse en el Palau Municipal.

Si levantamos la vista de este salón de plenos descubriremos las pinturas al fresco que desde 1843 decoran el techo y que podrían ser obra del pintor Oliet o, tal vez, de Carbó. El programa iconográfico está dedicado a ensalzar la victoria local sobre las tropas carlistas.

No dejamos los pinceles porque en 1965 Ramón Catalán (1922-2006) pintó al fresco la bóveda de la capilla municipal con alegorías religiosas donde destacan símbolos de la ciudad de Castellón como la patrona, la Mare de Déu del Lledó, y su hallazgo por parte de Perot de Granyana. Estas pinturas fueron restauradas por la Fundación Blasco de Alagón durante 2007 por su avanzado deterioro debido, fundamentalmente, a filtraciones.





La sentencia sobre la distribución del agua del millars de 1347. Un tesoro vivo



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia



Estatua del rei Pere el Cerimoniós, 1345. Catedral de Girona

Viajero, si pasas algún puente sobre el río Millars, piensa en que toda su agua tiene un uso desde la antigüedad y que este uso y esa agua han sido desde siempre el motor de la Plana de Castelló.

Excepto para un número más o menos amplio de personas, cuando se habla sobre el reparto del agua del río Millars, para el provecho de los pueblos de la Plana; pocos saben que todo deriva de un laudo arbitral o sentencia, que tiene más de 670 años y que aún tiene vigor y uso, todo y vivir en el siglo XXI.

De costumbre antigua Borriana, Vila-real, Almassora y Castelló; y en nuestra época Borriana - Nules - Mascarell, Vila-real - Les Alqueries, Almassora y Castelló; utilizan el agua del río Millars y alzan construcciones hidráulicas, que tienen como eje vertebrador sus azudes particulares o compartidos y las acequias que de ellos surgen derivando el agua hacia los huertos de los regantes. De esta red, tenemos vestigios, en la Plana, de la época romana que los musulmanes amplían y mejoran. Y a partir del siglo XIII, son los cristianos recién llegados, los que se valen de las infraestructuras que ya existen y aprovechan el agua del río tal y como lo conocemos hoy, ampliando las tierras de cultivo, ganando tierras de regadío al marjal, hacia el mar, o al secano, hacia el interior de la Plana.

Así a lo largo de la historia agrícola de los pueblos de la Plana, ha sido necesaria la ordenación del uso del agua del río Millars. Esta viene a estar conformada por diferentes documentos, de los cuales los más importantes son la *Sentencia otorgada por el infante Pere de Aragón, de 1347*; la *Sentencia dictada en el pleito de separación de las aguas entre Castellón y Almazora* por el marqués de la Torre en Carrús de 1789 y el *Convenio de Bases para las Ordenaciones de las Aguas del río Mijares de 1970*, con la ampliación del regadío.

La Sentencia de 1347, de Pere de Ribagorça, como dice el agricultor ilustre don Manuel Claramonte, tiene el acierto en el mismo uso y aceptación de la misma, que es tan general, a lo largo de siglos, que está vigente a lo largo de los últimos 671 años, siendo aún la piedra angular de todos los acuerdos que hoy son de ley entre las Comunidades de Regantes, de los diferentes pueblos, que tienen derechos de uso del agua del Millars.

Cabe decir que, desaparecida la Sentencia original, se conservan copias de los siglos XV, XVII, XVIII y XIX, conservadas en el Archivo Histórico Municipal de Castelló, en el Archivo Municipal de Vila-real y en el Archivo del Sindicato de Riegos de Vila-real; que vienen siendo utilizadas, desde siempre, para resolver los conflictos sobre el agua.

Así, en el siglo XIV, después de años de sucesivos conflictos y concordias, por el uso del agua del río Millars, entre los pueblos de la Plana; se establece la partición del agua del río, por Sentencia arbitral, dictada por el infante Pere infante de Aragón, conde de Ribagorça, etc ... y señor de Gandia. Hijo del rey Jaume el Just, hermano del rey Alfons el Benigne, tío del rey Pere el Cerimoniós, nieto del rey Pere el Gran y bisnieto del rey Jaume I. Este personaje nace en 1305, vive a lo largo de tres reinados dentro del círculo real, siendo nombrado senescal de Catalunya por Alfons el Benigne y Pere el Cerimoniós lo designa principal consejero real. Interviene como árbitro en diversas disputas, como es el caso que nos ocupa, del reparto del agua del río Millars en la Plana, o junto a su hermano Ramón Berenguer, en el pleito sobre el señorío de Castelló. Participa en la expedición real a Mallorca de 1343, en las del Rosselló, Cerdanya y Conflent de 1344 y en la campaña de Pere el Cerimoniós en Cerdeña de 1354. También funda el Hospital de Coll de Balaguer en 1344, que da lugar a la villa del Hospitalet de l'Infant, en Tarragona. En 1358, habiendo tomado el hábito de San Francisco, interviene en el conflicto del papado, para devolver el papado de Aviñon a Roma. Muere en Pisa, Italia, en 1381 y es enterrado en València.



Assut Vell de Borriana. Les Revalladores

La Sentencia, que nos ocupa del agua del Millars, del infante Pere, se publica en València el 20 de marzo de 1347, en el convento de Predicadores, ante las reclamaciones presentadas al rey Pere, por Almassora, Castelló y Vila-real contra Borriana.

Ésta prevé que en tiempo de agua abundante, todas las villas de la Plana: Castelló, Vila-real, Almassora y Borriana, recibirán toda el agua necesaria y no se plantea ningún conflicto. Cuando el caudal del río disminuya por la sequía, se debe hacer la partición, haciéndose 60 filas o partes iguales, de toda el agua que llegue al partididor de Vila-real. Y que estas 60 filas sean partidas, correspondiendo 14 filas a Vila-real, 14,5 a Castelló, 12,5 a Almassora y 19 filas a Borriana. Una fila supone dos horas de riego y 1.500 a 2.000 litros por minuto; por lo que 60 filas equivalen a 120 horas de riego y un volumen de agua entre 90.000 y 120.000 litros por minuto. Hilando más fino, el infante Pere establece, también, que en caso de que la sequía sea tan grave que no se pueda partir el agua en filas, es necesario que toda el agua se reúna en una acequia, ordenando por tiempo el uso del agua. Así, del agua de la acequia, corresponden 28 horas de riego para Vila-real, 29 horas de riego continuado para Castelló, 25 horas de agua para Almassora y 38 horas para Borriana.

Durante años encontramos y aún está en uso para mantener estas particiones, el Medidor del Millars, aguas arriba del azud de Vila-real. Aquí, desde siempre, se han reunido los representantes de los pueblos, para determinar la cantidad de agua que discurre por el río y según la Sentencia, repartir el agua. Hoy la cantidad de agua se mide de modo automático y el caudal está determinado por el desembalse que hace el pantano de Sitjar.

Por último, hay que añadir que la Sentencia, es aceptada, en numerosas ocasiones por el Tribunal Supremo español, en causas por el agua, a lo largo de los siglos, dándole singularidad y confirmando su utilidad y pervivencia. Y como ya hemos dicho, con pequeñas modificaciones, como la firmada por Carlos III y confirmada por Carlos IV, en 1789, arbitrada por el marqués de Torre en Carrús, separando el agua de Castelló y Almassora, que hasta entonces discurre junta por la misma acequia, la Sentencia se mantiene hasta nuestros días. También se añaden cambios, con la construcción de los pantanos de M^a Cristina y de Sitjar y la ampliación del regadío al secano y a otros pueblos, en el *Convenio de Bases* firmado por todas las Comunidades de Regantes en 1970.



Assut de Vila-real



Assuts de Castello - Almassora y Borriana - Nules - Mascarell

- 1 de abril -



Visitas teatralizadas al Castillo y Centro histórico de Onda

Inscripción gratuita en
 Tourist Info: 964 602 855
 Inicio: A las 12 h. en el Castillo
 Duración 2 horas.
 Más información en: onda@touristinfo.net

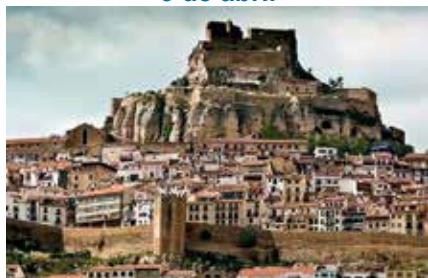
- Del 5 al 8 de abril -



Escala a Castelló

Primer Encuentro de Grandes Navíos
 Visita imponentes barcos de los siglos XVI y XVII además de sumergirte en un mercado mariner de época, atracciones infantiles, desfiles, y un largo etcétera de actividades que te trasladarán a los momentos más apasionantes de la historia.
 Puerto Azahar, Grao de Castellón.
 Más información en www.castellonturismo.com

- 6 de abril -



Conferencia "El XXXIV Sexenni i la Guerra de Cuba. Morella, 1897-1898", a cargo de Pep Querol. 19.30 horas. Sala de la Justicia. Morella

- 7 de abril -

Paseo gastronómico por los rincones de la antigua villa de Oropesa. "Sabores de Historia en Oropesa del Mar". Oropesa del Mar
 Más información en oficinas de turismo: 964 312 320

- 7 de abril -

400 Anys de la Beatificació de Sant Pascual. Visites Guiades a la Basílica i Real Capella. Vila-real. 10:30 h.
 Inscripció gratuita en: vilareal@touristinfo.net

- Días 7 y 8 de abril -



Interpretació d'una obra de Pedro Muñoz Seca.

"La venganza de Don Mendo"
 Grup de Teatre El Taronger
 Entrada: platea 6 € / amfiteatre 5 €
 20:00 h. Teatre del Raval.
 Más información en: www.castello.es

- 22 de abril -



Teatro: Cronología de las bestias
 Lugar: Teatro Municipal de Benicàssim
 Precio: 18,00 €. 19:00 h

- 25 de abril -



12 h. Plaça Santa Clara Fira del llibre

Torna la Fira del Llibre de Castelló: una excel·lent ocasió per a conèixer novetats literàries, presentacions de llibres, descomptes...
 Más información en: www.castello.es

- Del 27 al 28 de abril -



Els Pelegrins de Les Useres

La tradicional romeria de Els Pelegrins hasta Santa Joan de Penyagolosa.
 Salida el día 27 a las 6:00 h
 Más información en www.lesuseres.es

- Del 27 al 29 de abril -



II Muestra Prehistórica (Tírig)
 Artesanía, talleres, visitas guiadas, cicloturismo, demostraciones, conferencias, recreaciones históricas, exposiciones, carreras de montaña, zona de tapas, música...
 Más información en www.tirig.es

La UJI celebra su 27º aniversario



Los premiados con la Medalla Oro junto al rector de la UJI



Discurso del rector durante la Gala del Aniversario

La Universitat Jaume I ha conmemorado el XXVII aniversario de su creación con un acto académico que se celebró en el Paraninfo y en el cual se ha hecho entrega de la Medalla de Oro de la Universidad a Xarxa Teatre, Dolores Cortés y Joan Francesc Mira. El acto fue presidido por el rector de la UJI, Vicent Climent; el presidente del Consejo Social, José Luis Breva; el presidente de los Cortes Valencianas, Enric Morera; la alcaldesa de Castelló, Amparo Marco y la directora general de Universidad, Investigación y Ciencia, Josefina Bueno.

Vicent Climent ha destacado que con estas distinciones «se quiere hacer patente el reconocimiento de la Universidad a tres ámbitos muy singulares, como es el de la cultura y la fiesta de calle, el del emprendimiento y el espíritu empresarial, ligado al de la igualdad de género, y el de la promoción de la lengua y la cultura propias».

En el acto también se hizo entrega del XIX Premio del Consejo Social a la Investigación en la modalidad trayectoria investigadora al profesor Vicente Orts Ríos, catedrático del Departamento de Economía. Además, se ha entregado el X Premio del Consejo Social a la Iniciativa Emprendedora Estudiantil a Álvaro Verdoy Mañes, licenciado en Administración y dirección de empresas por la UJI, por la creación de la compañía Sales Layer Tech, S.L. Finalmente, se entregó el premio a la Excelencia Docente Universitaria a varios profesores.

Para finalizar, el rector ha hecho una relación de los retos que tiene la UJI por delante, como “cerrar un nuevo modelo de financiación para las universidades públicas valencianas que, en nuestro caso, permita la licitación de la segunda fase de Ciencias de la Salud; reivindicar una financiación justa; y trabajar para aumentar la internacionalización de nuestros estudios y para avanzar en el camino de los dobles títulos”, entre otros objetivos.



El Paraninfo abarrotado de público



Vicente Orts Ríos, Premio del Consejo Social en la modalidad trayectoria investigadora



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

#RecuperemPatrimoni

Recuperar el patrimonio provincial está entre los ejes estratégicos del Gobierno Provincial, estamos comprometidos con el mantenimiento, la recuperación y divulgación del patrimonio artístico, arqueológico inmueble, natural y contemporáneo de los pueblos, no sólo por su importancia histórica y cultural sino porque esa recuperación supone mejorar las oportunidades turísticas y de dinamización de nuestros pueblos y no dejar escapar ninguna oportunidad y que nuestra historia sea un motor de desarrollo y un motivo de orgullo para nuestros pueblos y todos los castellonenses.

Una línea estratégica para consolidar este compromiso con el patrimonio provincial es mediante la colaboración entre el Gobierno Provincial y el Obispado de Segorbe-Castellón y el de Tortosa mediante la firma de un convenio de colaboración para la rehabilitación y restauración del patrimonio cultural provincial. Mediante el convenio y el trabajo de los técnicos del Servicio de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Diputación se posibilita la recuperación del esplendor de piezas emblemáticas del patrimonio de los municipios de Castellón, enriqueciendo sus recursos y posibilidades culturales y turísticas.

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

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

Castellón es una tierra con un atractivo singular, con tradiciones e historia que merecen y necesitan ser defendidas y puestas en valor para no dejar escapar ninguna oportunidad de futuro.



El Bibliobús recorre más de 15.000 kilómetros al año

El servicio de bibliotecas móvil 'Bibliobús' de la Diputación cierra su ejercicio de trabajo con cifras espectaculares, que dejan más de 15.000 kilómetros recorridos por las distintas rutas del interior, llevando el préstamo de libros y documentos a 25 municipios de las comarcas del Alto Palancia y Els Ports. Con ello, se destinan 91.000 euros al mantenimiento de este servicio para el fomento de la lectura en las zonas rurales como parte de su prioritario programa contra la despoblación rural, Repoblem.



Subvenciones para entidades juveniles de la provincia

La Diputación ha aprobado la convocatoria de 25.000 euros en subvenciones (5.000 más que en 2017) destinadas a entidades juveniles de toda la provincia para programas de juventud durante este ejercicio 2018.



Ayudas a los 'bous al carrer'

La Diputación potencia los festejos taurinos populares de 'bous al carrer' con ayudas de 100.000 euros a las asociaciones de la provincia para la organización de estos festejos populares de tan arraigada tradición en los municipios de Castellón. Se trata de una nueva convocatoria de subvenciones.

Gran gala del Día de la Provincia

“Hoy venimos a mostrarle al mundo la fuerza de un sentimiento que no tiembla ante nada ni nadie, que lo puede todo: el orgullo de pertenecer a esta provincia única”. Con esas palabras comenzó su intervención el presidente de la Diputación en la solemne Gala del Día de la Provincia, que ha reconocido con la Alta Distinción de la Provincia al Villarreal C.F. Por otra parte, Ariadna Edo ha recibido la Distinción de la Provincia al Mérito del Deporte; Manuel Borja-Villel, la del Mérito de las Artes; Fernando Bovaira, al Mérito Innovador; y el doctor Miguel Medina, al Mérito de la Solidaridad, por su trabajo en la ONG Youcanyolé.



Apoyo a las Fallas

La Diputación de Castellón potencia las Fallas de la provincia de acuerdo a su apoyo a las fiestas y tradiciones de Castellón con dos líneas de ayudas de 70.000 euros.

XLI Certamen Provincial de Bandas

La Diputación ha aprobado los 75.000 euros con los que organizará el XLI Certamen Provincial de Bandas de Música los días 28 y 29 de abril, que convocará a 10 sociedades musicales de la provincia.



El Castillo de Peñíscola duplica los visitantes

La Diputación ha duplicado los visitantes y los ingresos del Castillo de Peñíscola gracias a las obras de mejora acometidas como parte del Plan Director y la dinamización y promoción turística que ha realizado en el que es el máximo emblema del turismo provincial. Así, la recaudación por entradas ha rebasado la cifra récord de 310.000 visitantes y 1.113.741 euros de ingresos por las entradas al monumento durante el 2017.



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>