

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 87 - Mayo 2018 - 2€



Segundo plato

Llobarro del Grau de Castelló a la taronja



Plato ganador

Arròs de Castelló a la cassola



Tercer plato

Castelló de corder del Maestrat amb vi de les Utielles i carxofes



- Los ganadores, Lope, Aitana e Irene, del 2º Conkurs provincial de Guina familiar.

2º concurs provincial de Guina familiar



Arroz de gamba roja. Restaurante Casa Lola

SU MA RIO

Ashotur	4		
II Concurs Provincial de Cuina Familiar	5	Panadería y repostería artesanal	30
El arte de la sala	10	Alimentos congelados	32
Restaurante Arrocería Casa Lola (Grao de Castellón)	11	Cocina tradicional	34
Restaurantes recomendados	15	Turismo activo	36
De menú en: Restaurante Pilar	17	Hotel Los Delfines (Peñíscola)	37
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	18	Alojamientos recomendados	40
Rutas gastronómicas por la provincia	20	Literatura y viaje: Suzhou (China)	42
Hora d'esmorzar: Bar - Restaurante Les Forques	22	Aeroport de Castelló	43
Vino del mes: Tarima Monastrell	24	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Coctelería: No solo de kombucha vive el barman	25	Tesoros de la provincia	46
Aceites Mas del Señor (Peñíscola)	26	Agenda mayo 2018	48
Productos Gourmet: Clos Cypres 2014	28	Universitat Jaume I	49
El mundo de las conservas	29	Diputación provincial: Turismo y cultura	50



Javier Navarro
Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Turismo de Gastronomía en Castellón

Según estudios, algo más del 75% de los españoles ha realizado, durante los 2 últimos años, algún viaje o escapada con la intención de disfrutar de la gastronomía y el patrimonio cultural del destino elegido.

El turista gastronómico suele elegir restaurantes donde degustar platos tradicionales, productos típicos y vinos locales, con un gasto medio de unos 40 euros por comensal; además suele adquirir productos locales y si existe la posibilidad, visitar bodegas.

Hay que apostar por el turismo gastronómico como línea estratégica dentro de su modelo turístico y por la creación de productos turísticos basados en la autenticidad del patrimonio gastronómico.

Castellón, cuenta todavía con margen mejorable como destino gastronómico, así como de ser capaces de crear y ofrecer al turista un relato auténtico, basado en sus recursos gastronómicos y territoriales.

La nota: "Progresada adecuadamente", pero todavía "Necesita mejorar"

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



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 para Todos”

Nuestra Comunidad, dentro de su estrategia “Turismo para Todos”, enmarcada dentro del Plan de Accesibilidad Turística cuyo objetivo principal es que la Comunitat Valenciana sea un destino por y para todos, ya ha dado un paso importante en favor de la inclusión con la puesta en marcha del proyecto de Turismo Inclusivo ‘La Comunitat també per a tu’, un plan para el diseño de rutas turísticas accesibles a las personas con discapacidad física y orgánica, en especial, con la movilidad reducida. Esta es una de las 35 actuaciones que se llevarán a cabo hasta el 2019.

Otra es, sin duda, los 10 manuales de buenas prácticas que ha elaborado la AVT y PREDIF para responder a las preguntas frecuentes que se hacen los profesionales del sector turístico a la hora de crear instalaciones, productos y servicios accesibles.

Con estas recomendaciones se pretende promover un turismo inclusivo que asegure 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.

Castellón, dentro del segmento sol y playa, esta considerada como un destino eminentemente familiar y los profesionales del turismo debemos tener claro que la accesibilidad no solo mejora la calidad de la oferta turística dándole un valor añadido del que se benefician todos los clientes, independientemente de su situación personal, y la imagen de destino, aumentando su disfrute emocional al convertirse en lugares referentes de la igualdad de derechos y condiciones de todas las personas, sino también representa un aumento de cuota de mercado, ya que se estima que el número de personas que actualmente no viajan por falta de accesibilidad en nuestro país está en torno a los 2,5 millones y 36 millones en Europa, y un factor de desestacionalización al acceder al turismo personas con condiciones laborales específicas.

A la calidad de nuestros establecimientos y la hospitalidad de nuestra gentes, abiertas, tolerantes y respetuosas se une la accesibilidad de nuestras playas, 23 en 14 municipios, enmarcadas dentro del Plan de Playas Accesibles de la Generalitat Valenciana, y que disponen de aparcamientos reservados, rampas y pasarelas especiales para sillas de ruedas, lugares con sombra, cabinas y W.C. adaptados y personal de apoyo, sillas que permiten entrar en el agua y muletas anfibas que permite una absoluta autonomía a las personas con movilidad reducida. Si a ésto unimos la formación en turismo accesible y buenas prácticas de accesibilidad en el sector turístico de la Comunidad Valenciana que deben recibir nuestros trabajadores podemos considerar que por lo que respecta a nuestra provincia tenemos la cadena de valor necesaria para promocionar nuestro destino como un destino inclusivo y accesible.

10 | gescit
0L | software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

2^o CONCURS provincial de CUINA FAMILIAR

Los niños **Lope Balboa** (1^{er} Premio), **Aitana Vicente** (2^o Premio) e **Irene Mir** (3^{er} Premio) fueron los ganadores de la segunda edición celebrada en el CdT Castellón





El Secretario Autonómico de la Agència Valenciana de Turisme, Francesc Colomer; el diputado Pablo Roig; la directora del CdT Castellón, Esther Labaig y la directora comercial de ASHOTUR, Yolanda González, junto a los equipos finalistas de izquierda a derecha: Adrián Usó y Gloria Fandos; Lope Balboa y Orfeo Balboa; Berta Adsuara y Ricardo Adsuara; Aitana Vicente y Ricardo Vicente; Laura Calp y José Luis Aguilar e Irene Mir y Alberto González

El Concurso Provincial de Cuina Familiar, organizado por la revista TURISME I GASTRONOMIA DE CASTELLÓ, ha logrado consolidarse en su segunda edición como una actividad didáctica y emocionante que tiene como finalidad enseñar a los niños buenas pautas de alimentación; inculcarles las bondades de la dieta mediterránea, incentivar el consumo de productos de la provincia, comer de forma saludable y, principalmente, divertirse en familia.

En una final muy reñida, que tuvo lugar en las cocinas del Centre de Turisme (CdT) Castellón durante cerca de dos horas, los seis finalistas del certamen, acompañados por sus padres o familiares, demostraron sus habilidades culinarias, creatividad y también simpatía a la hora de preparar sus platos ante la atenta mirada de un jurado de profesionales, que sin duda tuvieron una difícil tarera. Además de puntuar la dificultad del plato y la presentación, se valoró de manera especial el sabor y la participación directa del niño en el proceso de elaboración.

A continuación, tras la deliberación del jurado tuvo lugar la esperada entrega de los galardones, que contó con la presencia de Secretario Autonómico de la Agència Valenciana de Turisme, Francesc Colomer, junto al diputado provincial responsable de Castelló Ruta de Sabor, Pablo Roig; la directora del CdT, Esther Labaig y la directora comercial de ASHORUT, Yolanda González. Representantes empresariales, familiares y amigos de los finalistas, así como numerosos seguidores de la revista, tampoco quisieron perderse la gran final del II Concurso Provincial de Cuina Familiar, y abarrotaron el salón de actos del CdT.

El equipo formado por el niño Lope Balboa y su padre Orfeo Balboa fueron los ganadores del primer premio (una semana con todos los gastos pagados en el Gran Hotel Peñíscola); los segundos clasificados fueron Aitana Vicente, junto a su padre, Ricardo Vicente, que podrán disfrutar de un fin de semana del hotel rural El Faixero, en Cinctores; y finalmente, la tercera premiada fue Irene Mir, junto



Adrián recibiendo el diploma de manos del presidente y vicepresidente del Gremi de Forners de Castelló, José Miró y César Solsona, respectivamente



Berta recibió el diploma de manos de Javier González, director de Carrefour Castelló y Víctor Camps, director de Carrefour Vila-real



Aitana recibió el diploma de manos de la directora comercial de ASHOTUR, Yolanda González



Francisco Ribera, del Gran Hotel Peñíscola, y Francesc Colomer, entregaron el primer premio de la segunda edición del concurso a Lope Balboa



Yolanda González, en representación del Hotel El Faixero de Cinctorres, y Pablo Roig, entregaron a Aitana Vicente el segundo premio del concurso



Maido Pérez, directora del Camping Bonterra Park y Esther Labaig, entregaron el tercer premio a Irene Mir



Yolanda González, en representación del restaurante Casa Roque de Morella, entregó el premio a Berta Adsuara



Javier Simón, Director Gerente del hotel Martín el Humano de Segorbe, entregó el premio a Laura Calp



Emilio Miralles, propietario del restaurante Al d'Emilio en Vila-real, entregó el premio a Adrián Usó

a su padre, Alberto González, que tendrá la oportunidad de pasar un fin de semana en una casa de madera en el camping Bonterra de Benicàssim.

Además, el equipo compuesto por la niña Laura Calp y su tío José Luis Aguilar, ganó una comida con la familia en el Restaurante María de Luna del

hotel Martín el Humano en Segorbe; el equipo de Adrián Usó y su madre Gloria Fandos, logró una comida familiar en el Restaurante Al d'Emilio en Vila-real; y el equipo compuesto por la almazorense Berta Adsuara y su padre Ricardo Adsuara, degustarán una comida familiar en el Restaurante Casa Roque en Morella.



Irene recibiendo el diploma de manos de Belén Martínez, responsable de comunicación de Quesos Almassora



Laura recibiendo el diploma de manos de Jesús Montalbán, director de Onda Cero



Lope recibiendo el diploma de manos de Miguel Escrig, miembro de la Ejecutiva de la Federación Provincial de AMPAS



Lope Balboa cocinó "Arròs de Castelló en cassola"



Aitana Vicente cocinó "Llobarro de la llotja del Grau de Castelló a la taronja amb base de creïlles panaderes"



Irene Mir cocinó "Costella de corder del Maestrat amb vi de les Useres i carxofes"



Berta Adsuara cocinó "Creïlles braves amb allioli de taronja i botifarra de sepie i carxofa"



Laura Calp cocinó "Suquet de peix del Grau de Castelló"



Adrián Usó cocinó "Arròs en carxofa i sepie del Grau de Borriana"

Todos los semifinalistas recibieron un lote de productos de nuestra provincia a través de "Castellón, ruta de sabor" de la mano del diputado provincial Pablo Roig, quien recordó la riqueza gastronómica de nuestra provincia, así como las oportunidades que se presentan a los productores a través de la marca "Ruta de Sabor".

Tras la entrega de galardones, presentada por el director de TURISME I GASTRONOMIA, Javier Navarro, el Secretario Autonómico Francesc Colomer dirigió unas palabras a los asistentes y destacó la labor y el esfuerzo que

El diputado provincial Pablo Roig



se está realizando para formar a los profesionales de la cocina. Finalmente, todos disfrutaron de un completo aperitivo acompañado por los vinos de la Bodega Les Useres.

Desde la revista TURISME I GASTRONOMIA de Castelló queremos mostrar nuestro agradecimiento público a 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. Gracias a ellos, ha sido posible esta segunda edición del concurso, que ha llegado a unos 27.000 hogares de 43 localidades diferentes de la provincia y que convocó a 116 equipos participantes, de los que se seleccionaron 43 y de ellos, 6 lograron llegar a esta gran final.

La revista TURISME I GASTRONOMIA DE CASTELLÓ ya está preparando la tercera edición el Concurs Provincial de Cuina Familiar, dirigido a niños que cursan los estudios de Primaria, que deberán preparar un plato junto uno de sus padres, abuelos o tutor. Es una gran oportunidad para que padres e hijos se pongan el delantal y cocinen un plato elaborado con productos de nuestra tierra. Participar es totalmente gratuito y solo deberán grabar un simpático vídeo con el teléfono móvil y en el que mostrarán sus habilidades en la cocina, después mandarlo a través de WhatsApp y esperar a ser seleccionados para la gran final. Todos los participantes tienen como premio el delantal oficial de Concurso, que tiene el objetivo potenciar el consumo de la dieta mediterránea, promocionar los productos de Castellón y fomentar la relación familiar a través de la cocina.

Fotografía:

nidori
ESTUDIO
www.nidoriestudio.com



El Secretario Autonómico de Turismo,
Fransesc Colomer

NM nidorimedia
www.nidorimedia.com

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 toma de comanda

PARTE II



Javier Salgado

*Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles*

Como sabemos, la toma de comanda, es el acto en el que se basa el devenir del servicio. El objetivo es recoger la mayor información posible, ordenarla de una manera sencilla y repartir dicha información en sus partidas de elaboración.

En el artículo anterior vimos cómo se ejecutaba este procedimiento, a través del comandero almazara, en este artículo vamos a llevar esa secuencia a la tecnología.

Existe un sinfín de programas informáticos con un software más o menos válido para la gestión de este acto.

Lo que de verdad hay que revisar, antes de decantarse por uno u otro, es que las actualizaciones que tengamos que hacer (dado que habrá que adecuar el programa a nuestra forma de trabajar) vengan sin cargo, y que dicho programa permita hacerlas.

Una vez tenemos bien definido el software, insisto, esto es algo que en la mayoría de los casos lo tiene que hacer el personal que trabaja en sala, desarrollar el programa e introducir la información necesaria para la correcta toma de comanda, de tal forma que esté preparado para cualquier situación que se le pueda presentar, la otra parte es la preparación del hardware.

Esto se basa en la distribución de impresoras en los diferentes puntos de trabajo, y con la información específica que requiera cada partida o rango.

Importante, cuando se toma la comanda con una Tablet no perder el contacto visual con el cliente, y saber dónde se encuentran ubicados los artículos para no deshumanizar el acto.

Llegados a este punto y si hemos hecho una buena puesta a punto del software, cuando apretamos el botón de imprimir comanda, en la mesa



del pase se imprimirá toda la comanda con los artículos de comida ordenados e identificados. En la partida del cuarto frío solo le aparecerá la elaboración requerida, es ahí donde entra en acción la labor del jefe de cocina para coordinar el tiempo de las comandas.

En la barra aparecerá una comanda con las bebidas demandadas y en el rango del camarero correspondiente otra comanda, en este caso con la totalidad de los productos demandados.

Esto también se puede monitorizar y en lugar de haber impresoras, tenemos pantallas por las que poder comunicarnos con nuestros compañeros de cocina a la hora de marchar los platos, así como desde cocina avisarnos que el plato se encuentra en la mesa del pase.

Ventajas; sobre todo la optimización del tiempo ahorrando en viajes a cocina, o a la barra. También de gestión pues a la hora de que nos pidan la cuenta ésta se introduce a la vez que tomamos la comanda, luego es apretar un botón.

Olvidos a la hora del cobro, de esta forma se cobra todo lo que se sirve, sin comanda no hay producto.

También es muy valioso a la hora de analizar nuestras ventas, compras, almacenes, inventarios, reservas de mesa, cartera de clientes, proveedores y un amplio etcétera.

Dependiendo del local y el procedimiento de trabajo, totalmente aconsejable.

Casa Lola Restaurante · Arrocería

(Grao de Castellón)

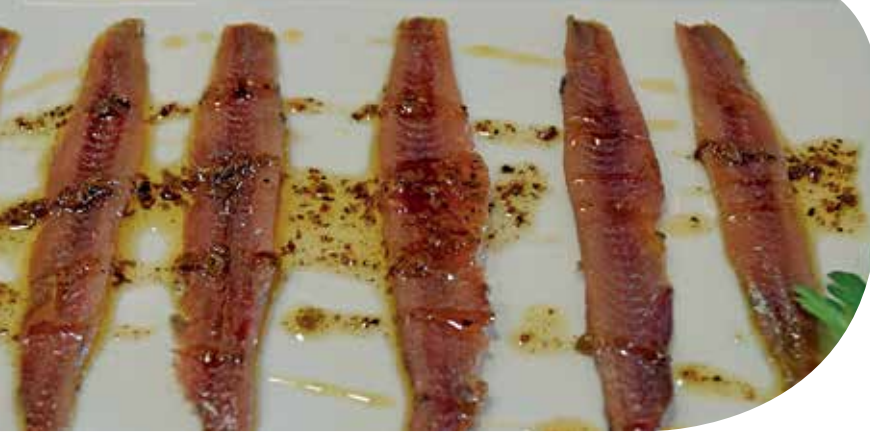


Lola Martínez Valero y Cesáreo Martí Carmona

Nuestra visita mensual nos lleva en esta ocasión hasta El Grao de Castellón, visitamos el restaurante Casa Lola. Lola Martínez Valero y Cesáreo Martí Carmona regentan desde hace cuatro años este establecimiento, con una capacidad para 80 comensales, cuenta con dos comedores en el interior y una pequeña terraza en el paseo Buenavista.

Casa Lola es un restaurante con marcados tintes marineros, dentro de su oferta gastronómica encontramos zarzuelas de pescados y mariscos, suquets de peix, all i pebre de polp, además diferentes tipos de arroces y de fideua. Destacaríamos los excelentes pescados salvajes y mariscos de la lonja del Grao y de otras lonjas de la península: escorpa, sargo, denton, corva, lenguado, rape, sepieta, pulpo, gambas y langostinos son algunos de los que podemos encontrar.

Casa Lola, como miembro de la Asociación Grao Centro Gastronómico, participa activamente en las diferentes jornadas gastronómicas que se organizan durante el año, como las de la galera que se realizan durante el mes de febrero, a finales de mayo que empezarán las del pulpo y la sepia y en octubre las del arroz a banda.



● Anchoas del Grau con chimichurri

Empezamos nuestra comida con unas apetitosas anchoas en salazón, elaboradas en casa, de forma tradicional y acompañadas con una salsa chimichurri suave, sin exceso de picante ni de vinagre, que potencia armoniosamente el sabor de la anchoa sin predominar sobre ella. Curioso, pero muy acertado el uso de esta salsa que generalmente se utiliza para acompañar asados de carne.



● Tellinas salteadas con ajos

Muy ricas, frescas y sin nada de tierra en su interior que nos pueda fastidiar estos pequeños pero agradables bocados.

En este caso las tellinas son de la lonja de Ayamonte, Huelva, de donde también se abastecen de gamba blanca y navajas, nos comenta Lola.



● Pulpo sentado

Pulpo de roca previamente hervido y que se termina sobre plancha en el momento del pase, de textura tersa, entera, con un sabor intenso pero muy bien cocinado. Este plato recibe este nombre por la forma de presentación, ya que nos da la impresión de que el pulpo se encuentra sentado sobre el plato cuando se le sirve al cliente.



● Pulpo Cesarín

Excelente plato marineró donde el pulpo va cocinado junto a un sofrito de tomate de penjar, ajos tiernos, guindillas y abundante aceite de oliva. Para mojar pan y no parar.



● Sepietas del Grau en su tinta

Sepietas de un tamaño medio cocinadas a fuego muy lento, partiendo de una base donde todos los ingredientes se empiezan a cocinar a la vez, obteniendo una perfecta textura que contrasta con la intensidad de sabor de la salsa y la tinta. Para seguir mojando pan.



● Arroz de pulpo y arroz de gamba roja

Para terminar con la parte salada degustamos dos arroces secos, que aunque similares en apariencia, ya que son los dos de pescado, eran muy diferentes en sabor por los elementos que los componían. Excelente punto de cocción del grano, suelto, al dente pero bien cocinado. Ambos arroces gustosos y apetitosos.



● Los postres

Degustamos tres postres diferentes, todos ellos de elaboración casera, equilibrados en su composición, no excesivamente dulces y muy agradables en textura. Encontramos una refrescante tarta de limón, una porción de tiramisú de carajillo de ron y una tarta de queso con mermelada de higos.

● Carmentonic

En esta ocasión y después de tomarnos el café, Lola nos invitó a probar un digestivo que preparan ellos, y que han bautizado como el Carmentonic. En él, sustituyen la ginebra que se suele combinar con tónica por Agua del Carmen, bebida espirituosa elaborada a partir de la destilación de diferentes plantas medicinales, que combina y aromatiza estupendamente con la tónica.



Carta de vinos

Restaurante Arrocería Casa Lola

Siempre se ha dicho que la carta de vinos es la imagen del restaurante, pero quien decide si es buena o no una carta de vinos de un restaurante, si es incompleta o está sobrecargada, la respuesta es bien sencilla. El éxito o el fracaso nos lo dirá el autentico dueño del local, el cliente.

Pues bien, en el Restaurante Arrocería Casa Lola tienen muy en cuenta los gustos y consejos de sus clientes a la hora de elaborar dicha carta.

Lola y Cesareo, también suelen ser vistos por ferias y bodegas, con la idea de catar y conocer nuevos vinos para llevar a su carta y poder sorprender a sus clientes con novedades o vinos poco conocidos.

Los vinos de su carta se van cambiando sobre la marcha, incorporan nuevos vinos o los quitan según la rotación y el éxito de cada referencia.

A día de hoy cuentan con una carta bastante completa, alrededor de 60 referencias podemos encontrar en ella, todo producto nacional, como bien nos hacen saber sus dueños, "para que tener vinos extranjeros, si en España tenemos auténticos vinazos", nos comenta Lola.

Para nuestra comida, Lola, nos obsequió, para el aperitivo, con un vermut de bodegas Carmelitano, el cual tiene en una pequeña barrica. Con un color dorado oscuro con notas de romero, corteza de naranja y bastante herbáceo. Dulce en boca y con un postgusto ligeramente amargo.

A continuación nos sirvió un blanco de la D.O. Ribeiro, Maia de CUNQUEIRO 2016, 100% turrón, color pajizo brillante, con aromas florales y de fruta de hueso, potente fresco y glicérico.

Para los postres nos aconsejó un moscatel, también de bodegas Carmelitano, con un color dorado pálido, intenso y expresivo, con notas de almíbar. En boca tiene un buen ataque, cierta untuosidad y un toque de dulzor equilibrado.

Por cierto no te olvides de rematar tus comida con un "Carmetónico".

Restaurante Arrocería Casa Lola

Passeig de Bonavista, 5. Grau de Castelló.

Teléfono: 964 28 40 97

Facebook: Casa Lola

Restaurantes recomendados que hemos visitado

FLOTE Restaurante (Castelló)

C/ Navarra, 58 · 964 03 16 84



Restaurante La Farola (Altura)

C/ Agustin Sebastian, 4 · 964 14 70 27



L' Illa Restaurant Asador (Alcossebre)

Pso. deportivo las Fuentes, 5 · 964 41 21 02



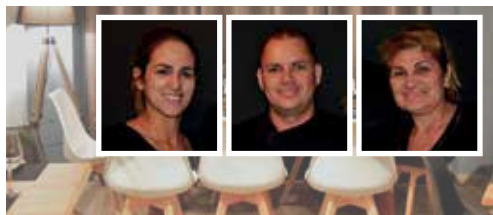
El Melic Restaurant (Castelló)

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



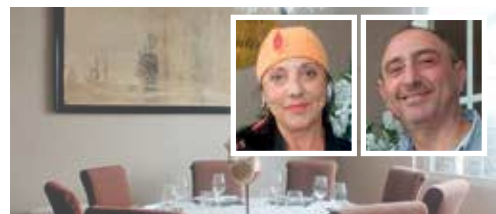
Restaurante ReLevante (Castellón)

C/ de Moyano, 4 · 964 22 23 00



Restaurante Bergantín (Vinaròs)

C/ Varadero, 8 · 964 455 990



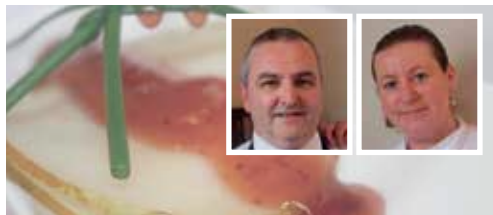
Rest. Brisamar (Grao de Castellón)

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



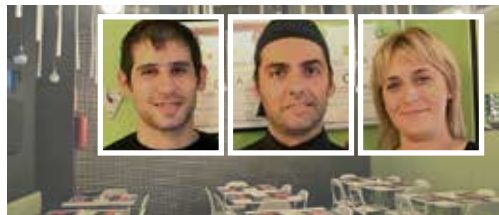
Farga Restaurant (Sant Mateu)
Ermita M. de Déu dels Àngels - 663 909 586



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...

Pilar

Rte.
(Artana)



Juan, chef experto arrocero y Pilar, jefa de sala

Unos amplios ventallanes invaden de luz el comedor del Restaurante Pilar, un acogedor establecimiento enmarcado por las montañas de la Sierra de Espadán en Artana, especializado en cocina tradicional mediterránea, arroces y carnes a la brasa. Sus propietarios, Juan García, chef experto arrocero y Pilar Agut, jefa de sala, ofrecen una gran variedad de platos con productos de excelente calidad a un precio razonable y con un servicio de primera. Juan García propone para este mes de mayo un completo y sabroso menú, en el que el arroz no puede faltar.

Entrantes:

- Tallarines de sepia con alcachofas y mojo de pistacho.
- Foie con mermelada de manzana y gelatina de higo.

Plato principal:

- Arroz de carabineros con lomos de bacalao.

Postre:

- Postre de naranja en dos texturas con mus de queso de Almedijar y teja de galleta de pistacho.

(Este postre logró el segundo puesto en el Concurso Nacional de Paella de Cullera)

Plaza de la Generalitat, 4. Artana. Móvil: 605 942 170

42 €

IVA incluido
Bebida no incluida



¿Qué comprar?

Charla sobre nutrición a los jugadores del TAU CERÁMICA



Sergio Salvador junto a Javier Simón



Sergio en un momento de la presentación



Sergio Salvador

Cocinero
www.sergiosalvador.com



**SERGIO
SALVADOR**



He tenido la oportunidad de presentar mi nuevo proyecto a un grupo muy especial. No era un evento más, era el punto de partida de lo que espero se convierta en el pilar fundamental de mi carrera, y lo arranqué de la mejor manera posible, delante del club de baloncesto que me enseñó a soñar y me ayudó a crear una mente luchadora, que no se rinde y que piensa en grande. El TAU de Castellón vive sus mejores años a nivel deportivo y me siento orgulloso de considerarme parte de ellos, patrocinando y poniendo mi granito de arena en el conocimiento nutricional de sus jugadores. Años atrás soñaba en ser partícipe en estos triunfos deportivos como jugador, pero el tiempo pone a cada uno en su lugar y posiblemente el mío esté al otro lado, con una sartén en una mano y un pendrive con diapositivas en la otra.

En la sede de TAU Cerámica pude dar una charla sobre nutrición deportiva, enseñando a comprar, a elegir bien el menú el día de un partido y enseñando 4 recetas nutritivas y energéticas.

Ya que disponemos de miles de recetas saludables en todos los medios, en la sección de este mes abordaré el punto de “Qué comprar” para que se pueda usar como guía a la hora de ir al supermercado.

Verduras y frutas: Corresponderán el 35% de la dieta. Variaremos mucho los colores de las verduras ya que el color es un indicativo del tipo de vitamina abundante que contiene y si elegimos, por ejemplo, únicamente verduras verdes, estaremos teniendo posibles excesos en unos nutrientes y déficits en otros. En la fruta ocurre similar, aunque en este grupo se debe mezclar familias y no centrarse sólo en un tipo de fruta.



Jugadores del TAU Cerámica probando la cocina de Sergio Salvador

Pasta, arroz, pan, patata... (Hidratos de Carbono): Corresponden también el 35% de la dieta diaria. Fuente principal de energía y el cuerpo la necesita para poder funcionar con normalidad. La compraremos siempre integral para poder tener todos los nutrientes y fibra. La patata es un alimento súper bueno y es aconsejable tomarlo a menudo.

Legumbres (lentejas, judías, garbanzos, guisantes, soja...): Lo ideal sería consumir legumbres todos los días. Asociamos legumbres con los típicos guisos de toda la vida. Pero, otras opciones de legumbres son: humus, guisantes salteados, sopa de miso, ternera con tofu, falafel... Hay muchas opciones para incorporar las legumbres en la dieta y sería aconsejable al menos tomar dos raciones como mínimo a la semana en forma de guiso y aumentar a 3 guisos semanales con 3 complementos de legumbres adicionales a la semana para poder llegar a las 6 tomas de la semana.

Pescados y mariscos: Será nuestra fuente principal de proteínas. Tomaremos de 3 a 6 raciones semanales, donde entre 2 y 4 serán de pescado azul y entre 1 y 3 de pescado blanco. Mejor comprar entre el Martes y el Viernes para poder tener el mejor producto fresco. En el marisco aconsejo tomar de vez en cuando pero sin abusar.

Carnes y embutidos: En la medida de lo posible reduciremos la compra de carne roja, incluso eliminándola del carro. Si la compras, que sea preferiblemente ecológica y como máximo 1 vez a la semana. En la carne blanca tomaremos entre 2 y 3 raciones semanales y por supuesto de carne ecológica. Vigilaremos la grasa de la pieza y eliminaremos los embutidos en la medida de lo posible.

Leche, yogurt, queso, mantequilla... (Lácteos): Este es un punto importante ya que el calcio es un elemento fundamental en la dieta y la forma en la que se absorbe varía mucho según la procedencia. El calcio de los vegetales no se absorbe prácticamente nada. En los lácteos encontramos la principal fuente de calcio por lo que habría que tomar entre 1 y 3 tomas diarias en sus diferentes variantes. Nunca quitar los lácteos a los niños menores de 12 años ya que podrían surgir problemas graves de crecimiento y no sustituiremos la leche animal por la vegetal.

Frutos secos: Comer un puñadito diario ya que es un alimento fundamental en la dieta, pero sin abusar.

Huevos: No hay estudios demostrados que afirmen que aumenten el nivel de colesterol malo en personas sanas. Recomiendo entre 4 y 6 a la semana y no hay problema incluso si se dobla esta cifra de vez en cuando. En personas con colesterol alto recomiendo entre 2 y 3 a la semana y por supuesto siempre ecológicos.

Aceites: Usaremos siempre el de oliva, y en la medida de lo posible virgen extra, incluso para freír.

En los siguientes números iremos viendo cómo preparar todos los ingredientes citados anteriormente para poder tener un aporte correcto de nutrientes y disfrutando de la cocina. Sígueme en Instagram en [“Sergiosalvadorformación”](#) donde semanalmente voy dando trucos de nutrición y cocina para seguir ampliando tus conocimientos.

Provincia de Castellón

Jornadas del Almuerzo BBC

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

Nules

Nules de Tapa en Tapa

Los fines de semana entre el 4 y el 27 de mayo tendrá lugar la ruta de la tapa de Nules, en la que participan distintos restaurantes y bares de la localidad. El precio fijado para la tapa y bebida es de tres euros. Más información: <http://www.nules.es/>

Almenara

XII Ruta de la Tapa

Siete bares y restaurantes ofrecerán **hasta el 6 de mayo** sus mejores tapas, dentro de la XII edición de la Ruta de la Tapa de Almenara. El precio de la tapa y la bebida será de 3 euros. Más información: <http://www.almenara.es/>

Grao de Castellón

Sabores Grao de Castellón Ruta de Tapas Del Mar

Tendrá lugar **del 24 de mayo al 10 de junio** en distintos establecimientos del Grao de Castellón.

Más información: <https://www.castellonturismo.com/> y <https://es-es.facebook.com/SaboresCastellon>

Vinaròs

Jornades de la Cuina del Llagostí

Del 11 de mayo al 17 de junio. Varios restaurantes de Vinaròs participarán estas jornadas en las que se servirán menús especiales en servicios de comida y cena.

Más información: <http://turisme.vinaros.es/>



Alcossebre

Jornadas Gastronómicas

Menús gastronómicos y tapas con productos tradicionales de la provincia de Castellón. **Hasta el 6 de mayo**.

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

Burriana

Ruta de la Tapa

Del 4 de mayo al 3 de junio y en la que participarán 45 locales. El precio de la tapa y la bebida (quinto, vino, agua o refresco) será de 3 €.

Más información:
<http://turisme.burriana.es/>



1ª Edi
ción

Concurso
Internacional

ARROCITO de Castellón

Lunes 14 de mayo / 10:00 am
Paseo Buenavista - Grao de Castellón



+ info
www.castellonturismo.com



Dirigido a
CHEFS



Ajuntament de Castelló
Turisme

CASTELLÓN
GASTRONÓMICO



Hora d'esmorzar

Bar – restaurante LES FORQUES



Revuelto huevo frito con alcachofa



Bacalao con huevo frito y pimiento



Ensalada de tomate con jamón

Otro buen bar para el almuerzo, en nuestra provincia, se encuentra en Almassora, concretamente en el Polígono Ramonet, una zona de empresa con mucho movimiento industrial.

Buena barra con productos de calidad y bien elaborados; morro de cerdo, tortillas variadas, alcachofas con huevos fritos, ensalada de tomate con jamón, bacalao frito con pimiento, ajoaceite casero,... y brasa, son algunos de los platos que podemos disfrutar en este establecimiento con capacidad para más de 200 personas y donde a veces, hay problemas para encontrar mesa.

Sobre la mesa, aceitunas y cacahuets, sin olvidar la botella de vino tinto o macameu. Buen servicio y precio normal. Plato, pan, bebida y carajillo sobre los 6.50 euros. Buenas raciones.

Además cuenta con terraza interior que a partir de estas fechas es un encanto añadido. Abierto de lunes a sábado. Domingos y festivos cerrado.

Bar – restaurante Les Forques

Polígono Ramonet – Almassora

Tel. 964 91 73 99



Morro de cerdo



Los que ya hemos visitado

Bar La Panderola (Burriana)
Ronda Panderola, 37 · 964 51 60 21



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



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



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



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



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



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



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



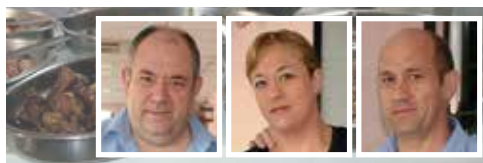
Bar – Restaurante Menfis (Vila-Real)
C/ Borriol, 68 – 964 53 40 87



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



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



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



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



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



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



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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

TARIMA

MONASTRELL



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola



Bodegas Volver nace en 2004 de la mano del enólogo Rafael Cañizares y del exportador de vinos Jorge Ordoñez y se ha convertido en un claro ejemplo del aprovechamiento de las sinergias entre el campo técnico y el comercial. La bodega se ubica en el municipio alicantino de El Pinós y elaboran vinos bajo las denominaciones de origen Alacant, Jumilla, València, La Mancha y Tierra de Castilla, debido a la proximidad a las mismas, contando actualmente con 18 referencias entre blancos, tintos, rosados y espumosos entre los que se encuentra el Tarima Monastrell que nos ocupa en esta reseña.

La uva Monastrell, también conocida por Mourvèdre en Francia y Mataró en el Maresme, es una uva eminentemente mediterránea cuyo cultivo abarca todo el arco noroccidental de este mar desde la región de Murcia a la cuenca del Ródano alcanzando sus máximas cotas, por tradición y fidelidad de los viticultores a la misma, en las D.O. Alicante y Jumilla en España y Côtes du Rhône y Languedoc-Rousillon en Francia.

El Tarima Monastrell es un vino elaborado al 100% con uva Monastrell plantado a más de 600 m en terrenos de piedra calcárea de las Sierras de las Salinas, La Umbria y La Sima de la provincia de Alicante. Se fermenta en tanques e inoxidable con levaduras autóctonas donde también realiza la fermentación maloláctica para posteriormente pasar 6 meses de crianza en barricas de roble francés que se han utilizado en el año anterior para la crianza del Tarima Hill, el vino con D.O. Alicante de referencia de la bodega. Posteriormente se embotella para su puesta en el mercado aproximadamente a los 2 años de su vendimia.

Este vino presenta un bonito color rojo picota de tonos púrpuras con una intensidad media de capa y cuando lo olemos podemos distinguir claramente notas de fruta roja (cereza y fresa), hierbas aromáticas (romero y menta), especias (pimienta, regaliz) y tostados (café y chocolate). Al beberlo tiene una entrada en boca agradable repitiendo los matices enumerados anteriormente tomando más presencia la fruta con una acidez que refresca y unos taninos aún vivos, lo que augura una buena evolución en botella, con un final largo y especiado.

Es un vino bastante polivalente ya que es muy agradable para tomar de chateo o con aperitivos a base de embutidos curados de cerdo y quesos semicurados. También acompañará muy bien a carnes rojas a la brasa y guisos de carne y salsas donde predomine el tomate y el pimiento rojo, así como pescados azules a la plancha.

Precio medio: 5,50 €

No solo de kombucha vive el barman



Yeray Monforte
Barman

Los fermentados como ingredientes en la coctelería están más de moda que nunca, especialmente la kombucha, pero las posibilidades son enormes ya que existen muchas diferentes variedades, que encajan en una gran variedad de cócteles. A continuación os presento una serie de diferentes fermentaciones con sus características, y sus atributos principales.

KOMBUCHA (dificultad media-alta)

El fermentado de moda, está formado por una colonia bacteriana llamada SCOBY acrónimo de colonia simbiótica de bacterias y levaduras (Symbiotic Colony Of Bacteria and Yeast). Como base se necesita agua, azúcar y té (negro a poder ser). Necesita de 7-14 días de fermentación para entrar en un ratio de P.H. entre el 2,5 y el 4,0. Gran boom en U.S.A. debido a sus propiedades diuréticas y beneficiosas para la salud. Su acidez es perfecta para utilizarlo como refresco natural.

TEPACHE (dificultad fácil)

Un fermentado perfecto para iniciarse, famoso en México, utiliza la corteza y la pulpa de frutas, es especialmente famoso el de piña. Solo se necesita una base de agua y azúcar. Según temperaturas, entre 3-7 días podemos tenerlo listo, nos proporciona toques ácidos y frutales perfectos para combinar.

ALUÁ (dificultad fácil)

Siguiendo la línea del tepache, en esta ocasión solo se utiliza, la piel de frutas o verduras, su sabor es menos intenso. Misma elaboración que en el tepache, hay que tener en cuenta la fruta o

verdura a fermentar, y el sabor pueden diferir, pero el resultado sigue siendo perfecto como refresco natural.

HIDROMIEL (dificultad media)

Posiblemente una de las fermentaciones más antiguas que se tienen datadas, ya que puede ser una fermentación de una graduación alcohólica media, su dificultad reside en que necesita material muy específico (damajuana y una válvula de aire) y en el tiempo de fermentación, que puede ser de 15 días (joven) o hasta años (envejecida). Como norma hay que utilizar miel pura, con una proporción de $\frac{1}{4}$ ó $\frac{1}{6}$ de Miel/Agua.

KVAS (dificultad media)

Fermentación ligeramente alcohólica, típica en Rusia, Polonia y otros países del este. Históricamente se hace a partir de pan de centeno, manzana y otras frutas.

Se deja el pan sumergido en agua durante 24 horas, y después se cuele, añadiendo agua, azúcar, sal, cítricos, frutas o hierbas. Refrescante y con un elevado sabor a cereales.

KÉFIR DE LECHE (dificultad fácil)

Producto lácteo parecido a yogur líquido. Fermentado a través de la acción de levaduras, hongos y bacterias llamados comúnmente gránulos o nódulos. Fermentación anaeróbica a partir de leche, en el que el kéfir transforma la lactosa de la leche en ácido láctico, otorgando un toque ácido perfecto para equilibrar cócteles. Necesita de 24-48 horas de fermentación.



R Aceites Mas del Señor (Peñíscola)



Salud, calidad y sabor. Tres señas de identidad de los Aceites Mas del Señor, producidos en el corazón de la Sierra de Irta, una alineación montañosa con 573 metros de altitud y cerca de 20 kilómetros de fachada litoral, que se extiende entre Alcalá de Xivert, Peñíscola y Santa Magdalena de Pulpis. En este rico enclave natural conviven los olivos -muchos de ellos centenarios y milenarios- de los que se obtiene el apreciado aceite de oliva virgen elaborado en la Finca Mas del Señor (Peñíscola) que, incluso, alberga una histórica masía (1233) que fue propiedad de Jaime I. Sin duda, un lugar especial donde tradición e innovación se dan la mano.

En el Mas del Señor se cuida al máximo el proceso de producción. Desde el principio, las aceitunas son seleccionadas perfectamente sanas en el momento óptimo de maduración de manera exhaustiva por los expertos; y se procesan en frío a temperatura ambiente sin aporte de calor para satisfacer los paladares más exigentes. El resultado es un aceite, que conserva un aroma y sabor único. De hecho, acaba de ser distinguido como el segundo mejor AOVE producido en la Comunidad Valenciana, en la II Edición Premios EVCATA a la Calidad de los Vírgenes Extra que convoca la Escuela Superior de Aceite de Oliva.

Entre los aceites de oliva virgen Mas del Señor se pueden encontrar Arbequina, Milenario y Excellence. Son aceites premium elaborado en el momento óptimo de maduración para conseguir más frescura, sabor y calidad.

La elección del aceite depende del uso que se le vaya a dar. Es un producto vivo. Para conservar su frescor e integridad hay que mantenerlo alejado del excesivo calor, del aire, de la humedad y sobre todo de la luz. El aceite de oliva virgen extra conserva todas sus propiedades biológicas y las cualidades sensoriales cuando se utiliza en crudo. Es el más apropiado para ensaladas, aderezos o para untar pan o tostadas.



Aceites Mas del Señor.

Calle mayor nº 14. Peñíscola

<http://fincamasdelsenor.com/>

contacto@fincamasdelsenor.com cómo llegar

Telf: 659 79 23 35

Aceite Arbequina

Variedad: Arbequina.
Aceite de oliva virgen extra premium

Nota de cata: Aroma fresco y delicado, frutado entre verde y maduro, con notas de plátano, manzana y pera. Aparece la almendra la que acapara toda la atención aromática, siendo su protagonista.

La suavidad es la carta de presentación a su paso por boca, siendo su amargo de intensidad ligera y el picante medio. Como registro destacado, vuelve la almendra hecha a ser la clave de este aceite delicado en su perfume.

Aceite Milenario

Variedad: Farga.
Aceite de oliva virgen extra premium

Nota de cata: presenta un frutado verde de intensidad media. En nariz es tono herbáceo y en boca se manifiesta como hoja de olivo. La rúcula y la alcachofa son sus principales registros en nariz que se complementan con la planta del tomate. Notas muy sutiles almendrados culminan su aroma. De amargo muy ligero, se aprecia un toque de astringencia y un picante medio.

Excellence

Variedad: coupage proveniente de las variedades farga y arbequina.
Aceite de oliva virgen extra premium

Nota de cata: aceite frutado medio que presenta fusión de aromas maduros y verdes, ambos conviven creando su complejidad aromática. En primer plano se reconoce la almendra "hecha". Acompañando a ésta se identifican el plátano, la manzana y la pera, con toques de manzanilla y la almendra destacan sobre el resto de atributos que minimizan su presencia para dejar vía al amargo de intensidad muy ligera con un picante progresivo a la par que intenso, significativos de su frescor imperante.



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

CLOS CYPRES 2014

D.O.Q. Priorat · Vino de finca



Felix Tejeda.

Director Gerente de DiVino



El sol naciente pinta de oro las láminas de pizarra. La tierra cae cuesta abajo, entre cepas viejas de garnacha y samsó. Paisajes pardos, horizontes de azul y roca. Encinas concentradas, olivos de plata. Jara, tomillo, fruta roja. Encanto y magia sobre las laderas del Priorat.

Las líneas onduladas y la verticalidad de las laderas de Sant Martí dibujan un contraste atrayente. Es la combinación de la bravura y el cultivo, de la naturaleza y la cultura vitivinícola ancestral. Y con Clos Cypres, que homenajea la visión de los cipreses de Bellmunt, queremos hablar de este equilibrio tan sutil y tan patente. Es la expresión de la sabiduría de la viña vieja, capaz de sublimar el entorno vegetal y mineral del Priorat más sureño.

Con la variedad samsó, y unos viñedos cuyas cepas más jóvenes son del año 2000 y las más viejas se plantaron en 1934, se elabora el CLOS CYPRES.

La vinificación se lleva a cabo en barricas de 500 litros, donde posteriormente tiene lugar la fermentación maloláctica de manera espontánea. El vino envejece en las mismas barricas durante 12 meses.

Es un vino del sur del Priorat, lo que imprime una vena viva, cálida y fragante al carácter serio, profundo y enigmático de la viña vieja. De frutas negras –moras– y de sotobosque perfumado con notas balsámicas. La boca es extraordinariamente madura y fresca a la vez. Posee una elegancia natural, como la visión de un paisaje donde los siglos han conseguido colocarlo todo armoniosamente. Es como una invitación que nos hace la naturaleza.

Clos Cypres en su añada anterior, la 2013, fue considerado el Tercer Mejor Vino del Mundo según la prestigiosa revista Decanter.

Su precio, alrededor de 45,00€/bot

A la caza de la conserva

Cuando hablamos de conservas, automáticamente pensamos en sardinas, mejillones, y otros seres marinos. Pero también existen las conservas de carne, de vegetales y sí, la comida elaborada y “enlatada” también debemos considerarla conserva.

Hoy hablaremos de las de carne, en concreto de las de animales de caza, que suelen ser las más habituales, aunque también existen de animales de granja, como el pollo, la vaca o el cerdo.

Lo primero que hemos de indicar es que la llamada carne de caza, es en la mayoría de los casos, de animales muy habituales en la caza, pero criados en granja, exceptuando magníficas excepciones, valga la redundancia, ya que el coste que supone la caza, y su limitación en las piezas, lo hacen un auténtico producto de lujo. Pero eso no quita ni mérito ni gusto a un producto bien cuidado durante su crianza, y bien tratado durante su elaboración. Y España se puede honrar de ser uno de los grandes y mejores productores de conservas de caza.

El buque insignia de estas conservas son Las Perdices, como ya hemos indicado difícil es poder disfrutar de una auténtica perdiz roja cazada por las certeras manos de un cazador, aunque las hay, como las deliciosas perdices de Cortijo Trifillas. Pero si encontraremos muchas exquisitas conservas de perdiz desde los 7€ hasta los 30€ la unidad. Por su tamaño, su delicada textura y su increíble sabor, la perdiz está espectacular tanto fría como templada, sola, en ensalada o si tienes una buena mano, caliente en un semi guiso.

También exquisitas y un poco más económicas encontramos las codornices. Tanto las codornices como las perdices solemos encontrarlas en escabeche, ya que probablemente sea como más jugo sacamos a su carne, pero también existen múltiples conservas de estas aves, estofadas, con judías, etc.

Otros animales de caza que se venden en conserva, aunque menos habituales que las perdices y las codornices, son los venados, la liebre, el jabalí o el faisán, los cuales si tenéis oportunidad, probarlo.

José Abad Prieto
Gerente de “El Colmado”



Como receta de hoy os proponemos unas ***lentejas con codorniz***

Lo primero de todo es elaborar unas buenas lentejas como las de vuestras abuelas, yo os recomiendo hacerlas sin chorizo, para que este no camufle el sabor de la codorniz. Preparar una versión sencilla y ligera con puerros y zanahoria. Coger las zanahorias de la propia conserva de codorniz si las tuviese y triturarlas junto a un poquito del escabeche y añadirlo en el sofrito de las lentejas, cocinarlo a fuego suave durante una hora, y añadirle un poco de tomillo y romero, para impregnar el olor a monte. Una vez ya estén casi, calentar 2 minutos las codornices en el microondas, y al servir las lentejas añadir una codorniz en cada plato.

La versión más vaga y rápida de esta receta es en lugar de elaborar las lentejas, usar un bote de lentejas con verduras. Por lo que deberíamos calentar las lentejas y la codorniz por separado, y en caso de hacerlo así, aunque sea un poco más costoso (si se puede considerar costoso) calentar las lentejas en un cazo a fuego medio, en lugar de usar el microondas, este consejo es válido para esta receta, y para cuando queráis calentar un plato antiguo o una lata de comida preparada, la diferencia de tiempo es muy pequeña, y la diferencia de sabor, enorme.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTERERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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

Las panaderías artesanas de Castellón salvaguardan la dieta Mediterránea

Comer sano y equilibrado es muy sencillo si seguimos las pautas de la dieta Mediterránea, que se basa en aprovechar las maravillosas propiedades nutricionales de los productos de nuestros huertos, campos y el mar Mediterráneo, combinados de manera inteligente para vivir de manera saludable.

Aunque la Fundación Dieta Mediterránea considera que es mucho más que una simple pauta nutricional, rica y saludable: “Es una valiosa herencia cultural; un estilo de vida equilibrado que recoge formas de cocinar, celebraciones, costumbres, productos típicos y actividades humanas diversas”, indica.

Bajo esta premisa, los maestros artesanos del Gremi de Forners de Castelló se han esforzado por integrar y salvaguardar dentro de nuestra gastronomía tradicional una serie de productos artesanos que responden claramente a los parámetros de la dieta mediterránea, con el fin de ofrecer productos de calidad, elaborados con ingredientes naturales de nuestra tierra, y con un alto valor nutricional.





Uno de los mayores exponentes son las cocas saladas, cuyos ingredientes varían de unas localidades a otras, pero que tienen como común denominador la combinación de una masa panadera elaborada a base de harina y aceite de oliva -que aporta los hidratos de carbono-, y un relleno que combina carne, pescado o huevo -fuente de proteínas-, con las verduras y hortalizas -ricas en vitaminas y minerales-.

Cocas que son protagonistas en nuestras celebraciones, comidas y cenas de 'pa i porta' o los pic-nics que comienzan ahora en primavera.

De entre todas sus variantes, las cocas de tomate, espinacas, anchoas, bacalao, jamón york o escalibada se han convertido en algunas de las más demandadas y ya forman parte del singular patrimonio gastronómico castellonense. Todas ellas conviven con diferentes especialidades que se elaboran en los hornos artesanos de cada localidad, como la de "fabes" que se prepara en Castellón, la de sardinas de Vinaròs o la de longanizas de Torreblanca, entre muchas otras.

Unas delicias que se pueden disfrutar a cualquier hora del día y que nos trasladan en un solo bocado a los sabores típicos de nuestra tierra, llenándonos de energía y vitalidad.





Los niños y el pescado

Una queja habitual de los padres es la dificultad que tienen para incluir el pescado en la dieta de sus hijos. Y es que, como ocurre con las verduras, en muchos casos, no todos los pescados consiguen hacerse un hueco en los gustos de los más pequeños de la casa, aunque se les repita una y otra vez la importancia nutricional que tiene su consumo. Por eso, a veces, solo es necesario seguir una serie de pautas que hagan más atractivo los platos de pescado.

Para empezar, elegir pescado congelado es una gran opción, por su calidad, por su enorme variedad y por las ventajas que ofrece. Ya está limpio, sin espinas, cortado y libre de anisakis. En este sentido, es recomendable ofrecer a los niños siempre el pescado en filetes o en lomos siempre limpios de espinas, y evitar las rodajas, donde es más sencillo encontrarlas, al menos hasta que sean más mayores y sepan lo que están comiendo. En este caso se puede aprovechar la gran oferta de pescado sin espinas que hay en el pescado congelado: merluza, lenguado, emperador, halibut, cola de rape...





El fuerte aroma que tienen algunos pescados frena también a algunos niños a disfrutar de este manjar. Una solución puede ser disimular su gusto y para ello nada mejor que macerarlo con aceite y limón o acompañarlo de sabrosas salsas y diferentes guarniciones.

La forma de cocinar el pescado también influye en su sabor y textura. Hay que tener en cuenta que hervido o a la plancha, su sabor y olor es más pronunciado. Pescado empanado, rebozado, al horno o al papillote son otras alternativas. Y por supuesto, el gran truco es mezclarlo con sus platos favoritos: pasta con atún y gambas, pizza marinera, hamburguesa de pescado, empanadillas, croquetas, brochetas...

“Elegir pescado congelado es una gran opción, por su calidad, por su enorme variedad y por las ventajas que ofrece. Ya está limpio, sin espinas, cortado como prefieras y libre de anisakis”

El Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, con el fin de incentivar el consumo de pescado entre la población infantil y juvenil, ha publicado un recetario diferente, que presenta el pescado desde otro punto de vista: el de los niños.

Se trata de un recetario en el que los jueces fueron los más pequeños de la casa. Y es que más de 2.000 niños se convirtieron, por un día, en críticos culinarios de diversas catas gastronómicas: puntuaron y comentaron los platos de pescado diseñados por tres cocineros de reconocido prestigio nacional. Así, se presentan 34 originales y sencillas recetas de pescado para todos los gustos y bolsillos. Además, la Fundación Española de la Nutrición, también participó activamente en la creación de este recetario, que se puede consultar en www.alimentación.es

Ahora, con nuevas ideas de cocinar y presentar los platos de pescado, no hay excusa para que toda la familia disfrute del riquísimo y nutritivo pescado.



Brocheta de albóndigas de caballa y sepia



Pastel de pescado



Merluza en tortilla y pan con tomate

Fotos del "recetario de pescado" editado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente



Nuestras técnicas de elaboración son totalmente artesanales, lo que nos lleva a producir quesos tiernos, semicurados y curados de una calidad inigualable

Les naus 14, Almassora (CS) · Tel. 964 56 33 50

Pastel de merluza y gambas



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

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

Una vez cocidas (las gambas unos 2 minutos y la merluza depende del peso y tamaño, para 1 kg aproximadamente unos 15 minutos), lo sacaremos del agua y le quitaremos pieles, cabezas, espinas, picando la carne con un cuchillo. Poniéndolo en una sartén, junto con el tomate, piñones y pimiento, lo coceremos todo junto un rato. Una vez cocido lo sacaremos del fuego, batiremos los huevos enteros y los mezclaremos con el contenido de la sartén que hemos preparado.

Tendremos listo un molde untado con manteca y echaremos dentro la mezcla de salsa y huevos, cociéndolo a continuación al baño María (poco más de una hora).

Paella de pollo, costilla, anguila, langostinos y caracoles

(Receta de una libreta de cocina de los últimos años del siglo XIX)

Ponemos una paella al fuego con aceite y sofreimos unos trozos de pollo, costilla de cerdo, un trozo de jamón cortado pequeño y la anguila. Añadiremos al sofrito la verdura del tiempo (ajos, 6 alcachofas, garrofons y guisantes) y cuando también esté sofrita, el agua y el azafrán y salaremos.

A continuación pondremos los langostinos y los caracoles de montaña, que tendremos preparados, engañados y limpios. Cuando todo haya hervido el tiempo necesario, echaremos el arroz y cuando esté a punto, habiéndose consumido el agua, sacaremos la paella del fuego, extenderemos las brasas y dejaremos que se acabe de hacer sobre éstas.





La Sobrasada

La composición para hacerla es de un 70% de magro de cerdo y un 30% de tocino o 100% de carne entreverada, pimentón para hacer sobrasada, clavo, nuez moscada y sal. Se deja curar en lugar fresco, oscuro y seco sin corriente de aire, hasta que adquiera el punto adecuado para el consumo.

Tortilla capuchina o truita caputxina



En una terrina alargada, que es donde se hará la tortilla, pondremos 1 cucharada de agua, 9 de azúcar y haremos un almíbar claro. Batiremos 6 claras de huevo a punto de nieve y empolvaremos con una cucharadita de azúcar y otra de harina. Añadiremos las 6 yemas de huevo batidas, con dos cucharadas de azúcar y lo batiremos todo junto. Lo añadiremos a las claras con todos los aditamentos y el almíbar preparado.

Toda esta mezcla bien trabajada la pondremos en la terrina y la coceremos al fuego directo un poco, terminando de cocerla en el horno. Cocida la tortilla, se saca de la terrina y se pone en una fuente, cubriéndose con una crema hecha de la siguiente manera:

6 yemas de huevo, 1 taza de leche y 6 cucharadas de harina. Se cuece al baño María, removiendo muy frecuentemente.

Berenjenas rebozadas

Ingredientes: Según los comensales cogemos 2 berenjenas, 1 huevo, 1 cucharada de harina para rebozar, sal y aceite de oliva para freír.

Elaboración: Pelaremos las berenjenas y las cortaremos en rodajas de un centímetro, poniéndolas en remojo en agua salada durante 15 minutos, como mínimo.

Batiremos el huevo, añadiremos la harina, mezclándola hasta que resulte una pasta cremosa para rebozar y salaremos. En una paella calentaremos el aceite bien caliente, sacaremos las berenjenas del agua del remojo, las lavaremos con agua abundante y las secaremos con un trapo limpio. Las pasaremos por la harina preparada con el huevo y las freiremos hasta que estén doradas y crujientes.



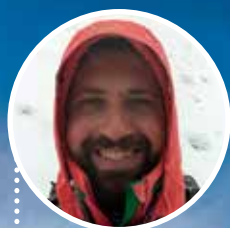
Recetas seleccionadas del libro: "Cocina Tradicional de Castelló"

Autor: Joan Agustí i Vicent

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



Trail World Championships



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura



Los días 11, 12 y 13 de mayo se celebra en Castellón el esperado mundial de trail (Trail World Championships) donde se citarán los mejores deportistas de ámbito mundial de esta especialidad. Este año contará con tres carreras:

- **TWC 85km, 5000+**. Solo para selecciones nacionales.
- **MIM 60km, 3300+**. Para los que cumple 20 años y seleccionados mediante sorteo.
- **CSP 108km, 5600+**. Solo para seleccionados mediante sorteo.

En este apartado quiero clarificar de alguna manera el calzado que se puede utilizar en el ansiado recorrido hasta el Penyagolosa, con consejos prácticos que recomiendan profesionales. Son modelos que funcionan para retos tan exigentes como Penyagolosa Trails.

- **BROOKS Cascadia 12**, una clásica zapatilla que vemos todos los años en carreras como la MIM o CSP, muy polivalente, cómoda y duradera, recomendamos esta zapatilla para los que tengan dudas, para los que no sepan que comprar. Prácticamente se adapta a cualquier persona, su suela de gran agarre junto con sus puntos patentados de estabilidad la hacen una zapatilla tope gama que con un drop 10 y 343g la hacen una de nuestras favoritas.

- **LASPORTIVA Akasha**, Más ligera que su compañera Ultra-Raptor y con una amortiguación diferente se puede decir que cubre las expectativas del runner mas técnico, eso sí, nuestro consejo es que le des tiempo, normalmente. Es un modelo que los primeros días de uso se puede llegar a odiar, pero pasado los primeros kilómetros, sendas y caminos será un guante que ya no se despegará del corazón del corredor, drop 6, 330g.

- **SAUCONY XODUS ISO2**, una zapatilla super cómoda que combina un drop 4 con 298g y una suela de tecnología EVERUN más resistente y polivalente, hacen que devores los kilómetros sin perder comodidad ni agarre, una opción renovada que les encanta a nuestros clientes.

- **ALTRA**, El drop 0, 303 g y movimiento libre de los dedos hacen esta marca diferente al resto, su amortiguación continúa la preparan para carreras de larga distancia con una suela de alta gama.



Hotel Los Delfines

(Peñíscola)

Nada mejor que disfrutar de unos días de descanso en primera línea de playa, y si además el mar entra por la ventana de la habitación, la experiencia ya es inolvidable. Como la que ofrece el hotel Los Delfines desde su extraordinario mirador de la Playa Norte de Peñíscola y el inconfundible castillo del Papa Luna, flanqueado por sus históricas murallas.

Con vistas al Mar Mediterráneo y en el corazón del área más comercial de Peñíscola, en Los Delfines, un hotel familiar con tres estrellas, se puede disfrutar de unas vacaciones de sol y playa con todas las comodidades. Dispone de 73 Habitaciones, con terraza y todas exteriores: Individuales, dobles, triples y hasta cuádruples, pensando en unos días de descanso en familia.





De hecho, el establecimiento hotelero ha sido certificado oficialmente por “Children Friendly” con un distintivo que premia a alojamientos de ámbito mundial por su adaptabilidad a la hora de acoger a familias con niños. Están dotadas de Televisión, aire acondicionado, ventilador de techo, cofre seguridad, mini nevera, porta equipajes, baño completo con bañera, bidet y secador de pelo. En todo el hotel se dispone de cobertura Wi-fi.

Con el único fin de que la estancia resulte lo más satisfactoria posible, el hotel los Delfines alberga también un bar, un restaurante buffet disponible en temporada alta (desde 23 de junio hasta 17 de septiembre), donde destaca la cocina mediterránea con un toque muy casero; y una terraza jardín con vistas al mar. También ofrece servicio de habitaciones y almuerzos para llevar. Los clientes que lo requieran podrán disfrutar de pensiones completas desde el 1 de junio al 30 de septiembre incluidos.

Además, en el hotel se encuentra el Dolphin Square Brewery Bikers, con todo el sabor de las competiciones del motor sobre dos ruedas, zona de billares y zona de dardos. Es una cervecería deportiva, y mirador de la playa., para disfrutar de los acontecimientos deportivos y en buen ambiente.



Completan las instalaciones hoteleras una amplia terraza-jardín con piscina y mesa de ping pong. Incluso, en la urbanización donde se encuentra el hotel hay pista de tenis y piscinas de mayor tamaño (solo en verano) y minigolf; así como parque infantil.

Por otra parte, la ubicación privilegiada del hotel Los Delfines delante de la playa Norte permite disfrutar de sus 5,5 kilómetros de arena fina que comienzan en la falda del Castillo y discurren a lo largo de la Avenida Papa Luna; así como visitar el Castillo del Papa Luna (Benedicto XIII), una fortaleza templaria datada del año 1307 que se convierte en una torre vigía inexpugnable, rodeada de un conjunto de murallas que protegen la ciudad antigua, llena de estrechas y empinadas calles.

También cerca del hotel, existe la posibilidad de practicar todo tipo de actividades náuticas al mismo tiempo que su cercanía con la Serra d'Irta permite realizar espectaculares rutas de senderismo y mountainbike. Además, desde el mismo alojamiento se disponen de bicicletas para conocer la ciudad de Peñíscola.

Hotel Los Delfines

Avenida Papa Luna, 4

Peñíscola

Tel: 964 48 13 61

www.hotel-losdelfines.com

Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



TRYP Castellón Center (Castellón)
Ronda Mijares, 86 · 964 342 777



RH Casablanca Suites (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62



El Forn del Sitjar (Cabanes)
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



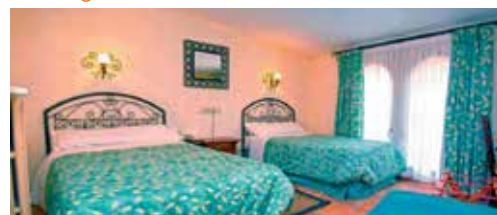
Camping Oasis (Oropesa del Mar)
Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77



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



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



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



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



Mar de Fulles (Alfondegulla)
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



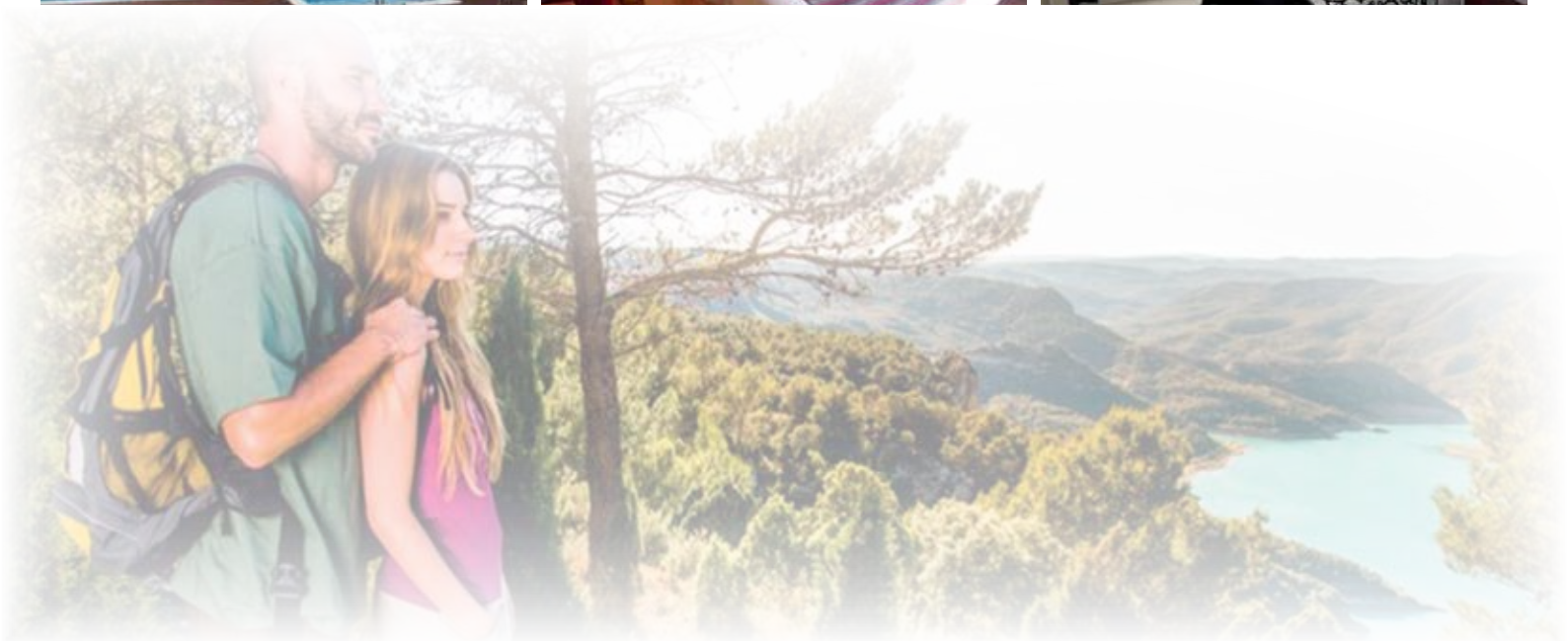
Thalasso Hotel El Palasiet (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250



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

Suzhou

la ciudad de los jardines



Víctor J. Maicas.

Escritor

Conocida también como “la Venecia del Este” por sus numerosos canales y puentes de piedra sobre las aguas, la bella ciudad china de Suzhou destaca sobre todo por sus magníficos jardines clásicos, los cuales han sido declarados por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad.

Situada a poco menos de una hora de la mundialmente conocida Shanghái, en Suzhou el viajero podrá experimentar una placentera paz mientras disfruta de un relajado paseo por los canales al tiempo que observa la tranquila forma de vida de algunos de sus habitantes. Una placentera paz, como digo, que puede aumentar de forma considerable al visitar alguno de sus numerosos jardines en donde la belleza de sus formas relajará, sin duda, nuestra inquieta mirada. Agua, árboles, flores y rocas talladas de tal forma que encandilarán no solo a nuestras pupilas, sino también a nuestra alma, ya que los estanques se funden con las bellas construcciones humanas para crear una encantadora armonía entre naturaleza y ser humano.

Sí, esta ciudad incita al relax, a contagiarse de su calma (en contraposición con la bulliciosa Shanghái) y, por supuesto, a disfrutar de sus bellas estampas. Bellas estampas y paz que también encontrarán, lógicamente, al visitar alguno de



sus templos. Yo les recomendaría que visitaran el templo budista de Hanshan, en las afueras de la ciudad, pues en él se funden espiritualidad y hermosas edificaciones dignas de ser admiradas. Y es que en sus dominios encontrarán, además de turistas avezados por inmortalizar las bellas construcciones que les rodean, gentes entregadas a la oración y a realizar sus ofrendas a los dioses en busca de esa paz espiritual que todo ser humano quiere encontrar.

Así pues, y si alguna vez tienen ocasión de visitar Shanghái, no se olviden de dedicar al menos un día para conocer todos los atractivos que es capaz de ofrecernos la sugerente ciudad de Suzhou.

¡Buen viaje y que la paz y el sosiego de esta ciudad les acompañe!



Los pasajeros avalan la calidad del servicio del aeropuerto

*Los usuarios otorgan a las instalaciones una puntuación media de 8,54
Más del 97 % de los viajeros manifiesta su intención de recomendar la utilización de la base castellanense*



El aeropuerto de Castellón ha visto incrementado el grado de satisfacción de sus usuarios, que otorgan a las instalaciones una puntuación media de 8,54 sobre 10. Además, el 94,34 % de los pasajeros manifiestan su intención de recomendar el uso de la base castellanense.

Así desprende de una encuesta encargada por el operador privado Edeis para conocer la percepción, grado de satisfacción y cumplimiento de las expectativas de los usuarios del aeropuerto. El informe se ha realizado a partir de 419 encuestas presenciales realizadas entre agosto y diciembre de 2017.

La encuesta arroja una mejora generalizada en todos los indicadores respecto al anterior estudio. Obtienen una nota superior a 9 los siguientes elementos: señalización interna (9,75), carritos portaequipajes (9,51), confortabilidad (9,48), servicio de alquiler de coches (9,38), limpieza (9,34), servicio de parking gratuito (9,15) y check-in (9,03). Les siguen en valoración el servicio de máquinas de venta (8,88), seguridad (8,61), servicio de autobús (7,80) y el de cafeterías (7,24). La valoración media global del aeropuerto ha mejorado, al obtener una puntuación de 8,54, frente a la de 8,37 del año anterior.

Por otra parte, la encuesta pregunta a los usuarios sobre las ventajas que presenta el aeropuerto. El elemento más destacado por los viajeros es

la comodidad y rapidez, seguido de proximidad, aparcamiento gratuito, tranquilidad y limpieza.

La satisfacción de los usuarios también se ve reflejada en la parte de la encuesta que aborda la intención de utilizar de nuevo el aeropuerto. Casi nueve de cada diez pasajeros manifiestan con rotundidad su intención de repetir en el uso de las instalaciones. Además, un 90,25 % de los viajeros indican que "sí, seguro que sí" recomendarán el aeropuerto y otro 7,09 % señala que "sí, probablemente". Ello se traduce en una intencionalidad positiva de recomendación del 97,34%, frente al 92,39 % del anterior estudio.

La directora de Edeis-Aeropuerto de Castellón, Ivana Guinot, y el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, han coincidido en valorar el contenido de la encuesta, ya que constata el elevado grado de satisfacción de los usuarios y mejora los resultados del anterior estudio. Ambos han manifestado la voluntad del aeropuerto de incidir en aquellos aspectos que reciben una menor valoración por parte de los pasajeros.

Supera la barrera de los 300.000 pasajeros

Por otra parte, el aeropuerto de Castellón ha superado la cifra de 300.000 pasajeros desde su apertura al tráfico. Así mismo, se han registrado en este periodo casi 3.700 movimientos de aeronaves.



La impronta de Bermúdez de Castro



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Gobernador Bermúdez de Castro (o calle Gobernador) es el nombre de una de las vías principales de la ciudad de Castellón de la Plana. Reconocimiento merecido a tenor de lo que nos cuentan los libros sobre la figura de este personaje, nombrado por el monarca Carlos IV, gobernador militar y político de Castellón, corregidor, subdelegado de Rentas Reales y de la Real Fábrica de Loza Fina de Alcora un 17 de mayo de 1791. Todos los historiadores coinciden en que el cronista Sánchez Adell fue el mayor estudioso de la figura y la impronta del gobernador.

Por él sabemos que Antonio Bermúdez de Castro y de Lopeiro de Pargas nació en La Habana (Cuba) en febrero de 1744, que cursó la carrera militar entrando como cadete en el Regimiento de Reales Guardias Españolas, participó en las guerras contra Portugal, Argel y en el bloqueo de Gibraltar. Fue en este último episodio cuando alcanzó el grado de coronel al frente de las tropas de la Casa Real. Nos cuenta Antonio J. Gascó Sidro que en 1795, estando ya de gobernador en Castellón, ascendió a brigadier, que hoy equivaldría a la condecoración de general de brigada. Antonio Bermúdez estaba casado desde 1789 con Joaquina de Echalaz y Mendoza, Camarista de la Reina.

Plano de la ciudad lentado en
1852 por D. Francisco Coello



Trazado de la antigua muralla medieval





Paseo Ribalta (antiguo cementerio del Calvario)

Para Castellón la llegada del nuevo gobernador, en sustitución del anterior, el Conde de la Ventosa, fue especialmente ventajosa. Su interés por las mejoras urbanas es notable. Gascó cita, por ejemplo, la preocupación manifiesta del gobernador el mismo año de su llegada ante el estado de deterioro de la cárcel municipal que, como ya hemos contado en alguna ocasión, estaba situada en los bajos del Ayuntamiento, muy cerca del cementerio. Al parecer los presos excavaban túneles hasta el camposanto para poder huir.

No se le puede atribuir precisamente dejadez de funciones porque al año siguiente ya puso en marcha reparaciones en el viejo camino del Mar, en las entradas y salidas de la villa, convirtió la calle En medio en camino real, inició los planes para la demolición de algunos lienzos murarios de la desvencijada muralla medieval, etc. Entre las obras más importantes que acometió, podemos citar las plazas de Tetuán y del Rey Don Jaime, la reconstrucción del antiguo hospital, el cementerio del calvario (hoy parque Ribalta) de 1804 y, en general, la reforma de numerosos enclaves que mejoraron el aspecto de la ciudad.

Como anécdota mentar que el pozo que todavía se puede contemplar hoy en la explanada de la Basílica del Lledó pertenece a unas mejoras llevadas a cabo junto a la ermita del Calvario y que fue trasladado a su actual emplazamiento en 1895, según cuenta Gascó Sidro en su detallada crónica.

Una de las mejoras más notables fue precisamente en la muralla. En la zona Este el gobernador permitió la construcción de nuevas viviendas en la cara exterior del lienzo, siempre y cuando los vecinos mejoraran el foso. Esta es la zona que hoy conocemos como calle Gobernador y que discurría desde el Portal de l'Om hasta el convento de

las monjas capuchinas. Esta decisión marcaría el urbanismo de las décadas siguientes abriendo la villa a una configuración mucho más moderna y preparando a la ciudad para convertirse en capital de provincia, hito que tendría lugar en 1833.

El gobernador murió en esta ciudad un 23 de mayo de 1807. Su cuerpo fue enterrado con el uniforme del Regimiento de las Guardias de Infantería Española en el nuevo cementerio de Castellón. Aunque el entierro fue solemne los gastos tuvieron que ser mínimos. Su pasado glorioso no le eximió de acumular una serie de deudas y ningún patrimonio pudo llegar a sus descendientes.

En 1997 se fundó el Aula Militar en homenaje a Bermúdez de Castro.





«SIEMBRA ALARMA PROTEGEME» Las torres de costa de Castelló



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si recorres la costa de Castelló, en cualquier sentido, te topará con torres o construcciones defensivas cada cierto trecho y en lugares estratégicos en el perfil de la costa. Su descubrimiento, la visión del paisaje desde ellas, su significación y su actual función como reclamo turístico y cultural, las hace, como en toda la costa mediterránea de la península Ibérica, un motivo para rastrear su construcción, fines y vida; ya que son parte de nuestra historia y cultura.

Desde la conquista cristiana del siglo XIII y la posterior época foral, la costa valenciana sufre frecuentes ataques de piratas granadinos y bereberes, aunque existen corsarios de otras procedencias como castellanos, genoveses, venecianos, marseleses, mallorquines, etc; al servicio de los más variados intereses, como por ejemplo los turcos, además de los propios de botín y demanda de rescate por los cautivos. A partir del siglo XVIII, por la situación internacional, se revitalizan estas instalaciones defensivas, ante los ataques de ingleses y sus aliados.

Todo y haber noticias, anteriores a los cristianos, en la documentación de Al-Ándalus, de ataques de normandos, etc...; este tipo de guerra en la costa tiene una primera acción en el ataque a Xàbia de 1386 y en la zona de Castelló comienza con el famoso desembarco de Torreblanca de 1397. Durante los siglos XV, XVI y XVII hay registros de continuos ataques desde el mar,

siendo, la inseguridad en los lugares costeros o cercanos al mar, una constante histórica, que los vecinos tienen asumida, ya que «en la era que corremos (...) hay (...) en la mar continua guerra». Esta situación lleva al duque Ferran d'Aragó, virrey de València, por ejemplo, a escribir en 1535 a los gobernadores, mandando que vigilen la costa, «per causa de la armada de fustes de barbarosa cosari que va per les mars de sa magestat fahent tot lo mal que pot, cativant crestians, robant robes i bens, destrohint poblacion». O, por ejemplo, otro autor concreta en nuestra área que Benicàssim es una «zona despoblada por los ordinarios asaltos de los corsarios que desembarcan». O hablando de la costa de Borriana, Viciano escribe que «junto a la salina ay un estanque de agua manantial donde los corsarios solían hazer agua».

Así, todavía hoy son muy conocidos los hermanos Barbarroja, que desde la costa de Túnez y Argel, y con patente de corso turca, atacan repetidamente nuestras tierras. En 1519, por ejemplo, Barbarroja saquea Xilxes y ese mismo año ataca Orpesa, donde toman rehenes rescatados por 6.000 ducados, quedando para redención posterior cinco vecinos de Orpesa y dos de Burriana. En 1534 capturan 13 individuos de Vila-real que junto con Castelló socorren Orpesa; demandando un rescate o redención de 2.000 ducados. Otros famosos piratas berberiscos de la época son Dragut y Salah Rais. Este último en agosto de 1545 aparece en Vinaròs con 13 galeras. Ese mismo año también sufren desembarcos Alcalà de Xivert y Benicarló, donde repelen el ataque desde Vinaròs con cien arcabuceros y caballería. En 1547, vuelven a atacar Vinaròs con 14 galeras, en 1559 Orpesa, en 1586 Capicorb y en 1619, 500 piratas desembarcan sin éxito en Borriana y de nuevo en Orpesa.

Torre Ebri. Alcalá de Xivert



Torre del Cap d'Orpesa o del Rei



Torre La Sal. Cabanes



Durante el reinado de Felipe II es cuando se construyen la mayoría de las conocidas como Torres de Costa, si bien otras ya existían, conformando el servicio de vigía del reino, mostrando, como así vemos hoy, gran variedad en su construcción. Siguiendo a V. Forcada las hay cilíndricas, tronco cónicas, prismáticas y planta cuadrada, prismática y planta exagonal, prismática sobre base tronco piramidal cuadrangular y de cuerpo prismático cuadrangular con elementos adicionales semiesféricos.

En 1575, el virrey Gonzaga, informa a Felipe II, de la necesidad de reformar las torres y construir defensas. A partir de las "Ordenanzas de les Corts" de 1547 y 1552 se anuncia su financiación en base a cargas fiscales sobre la seda. Así en 1552 son reconstruidas y construidas muchas torres, por orden del virrey, el duque de Maqueda, integrándolas en el «Cuerpo de torres de vigía y defensa de la costa», con la misión de vigilar y defender el litoral, además de mantener la comunicación entre ellas y los pueblos de los alrededores, avisando de los peligros de la mar mediante luces, humos y sonidos.

En la época, siguen apareciendo diferentes ordenanzas sobre la organización, conservación y defensa de las torres, como las "Ordinacions tocants a la custodia" y guarda de la costa marítima del Regne de Valencia, del «lloctinent i capità general del regne de València», Vespasià M. Gonzaga en 1673, donde se dispone todo lo necesario para la defensa de nuestras costas. Ejemplos del armamento y personal de una torre los encontramos en diversas ordenanzas e inspecciones. Así, por ejemplo en los inventarios de 1728 del distrito de Castelló, una torre dispone de un cañón y cuatro mosquetes con todo el utillaje necesario y cuatro hombres. Dos soldados vigilan desde la torre, son los «torrers». Y los otros dos, son soldados de a caballo, «atalladors», que cubren el territorio entre torres. Por otra parte, durante la época foral, tenemos «Companyies de a cavall de la costa», situadas en lugares concretos, como por ejemplo Moncofa, y «Milícies ciutadanes, efectiva o de custòdia», reclutadas entre los habitantes de los pueblos lejanos o cercanos a la



Escut Torre Badum o l'Almadum.
"SIEMBRA ALARMA PROTEGEME"

costa, respectivamente. También existe el «Cos del virrei», de la Generalitat, con acciones más complejas superando a las milicias en su preparación y organización militar.

Las torres de nuestro territorio se disponen entre el distrito de Peníscola y el de Castelló. En el distrito de Peníscola se incluyen las torres de Sol del Riu en Vinaròs, la de Benicarló, el castillo de Peníscola, la torre Badum o l'Almadum, la Nova del Cap d'Irta, la de Serra Alta, Capicorb, la de Torreblanca y la de Torre La Sal. En el distrito de Castelló se alzan la torre del Rey de Orpesa, la torre de la Renegada, la del Colomer y la de sant Julià, la torre de sant Vicent de Benicàssim, la torre del Pinaret o del Grau de

Castelló, la torre del Millars o de Almassora, la torre de Borriana, la de Biniesma de Moncofa y la torre de Almenara. Hoy subsisten en pie y podemos visitar, al menos desde el exterior, la Sol del Riu de Vinaròs, el castell y la torre Badum o l'Almadum de Peníscola, la de Capicorb entre Alcalà y Torreblanca, la de Torreblanca, la de torre La Sal de Cabanes, la torre del Rey, la torre de la Renegada y la del Colomer de Orpesa, la torre de sant Vicent de Benicàssim y la torre de Borriana. Por otra parte, quedan restos de la Nova del Cap d'Irta y la de Biniesma de Moncofa. Otras han desaparecido, quedando su recuerdo en topónimos o de los paisanos.

Viajero, búscalas, admíralas, llega hasta ellas a pie o en coche y piensa en su historia y en su contribución a la nuestra y no dejes de disfrutar del maravilloso paisaje que se respira en la naturaleza que la envuelve en casi todos los casos la torre: acantilados, playas solitarias o populosas, promontorios sobre el mar, etc.. que hoy son lugares de paz y belleza.

En la torre Badum o de l'Almadum, hoy restaurada, aparece un plafón de piedra réplica del que siempre ha existido, hoy protegido. Presenta el escudo del reino de València en el centro de un águila bicéfala imperial, de la época de Carlos I, con una inscripción que informa de la construcción de la torre en 1554. Bajo el escudo leemos, dentro de una cartela, la función de la torre y de todas las torres de costa por extensión: «SIEMBRA ALARMA PROTEGEME»



Torre Sant Vicent. Benicàssim

Torre de Borriana-riu Anna

4 de mayo

Concierto Serrat

MEDITERRANEO DA CAPO

Lugar: Centro de Tecnificación Deportiva de Vila-real
22.30 horas
Desde 35 euros



- Del 11 al 13 de mayo-



XXXV Festival de Danses de l'Antiga Corona d'Aragó a Castelló
Diferens actuacions i cercaviles de diferents grups de dansa a la plaça Major
Més informació: <http://www.castello.es>

- Del 3 de mayo al 30 de junio-



Exposició de pintura El compromís en l'obra d'Antoni Miró
Lloc: Menador espai cultural. Pl. de l'Hort dels Corders, 4
Castelló de la Plana
Horari: de dilluns a divendres de 10 a 20.30 hores. Dissabtes de 10 a 14 hores i de 17 a 20.30 hores, diumenges i festius de 10 a 14 hores.

- 5 y 6 de mayo-

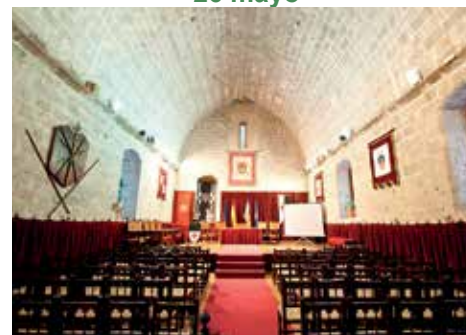


Romería de "Catí a Sant Pere de Castellfort"
Catí – Ermita de "Sant Pere de Castellfort" - Ares del Maestrat – Catí /
Més informació: www.cati.es

- Del 12 al 20 de mayo-

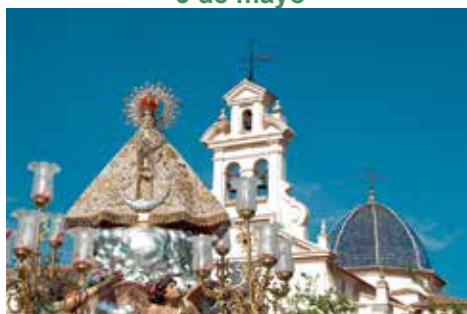
L'HAM 2018 – III Setmana de la Cultura al Grau de Castelló
Cercaviles, teatre, exposicions, tallers, concerts... i una completa programació per a tots els públics amb entrada lliure en diferents escenaris
Més informació: www.castellon.es

- 26 mayo-



Festival Internacional de Cambra de Castelló
Hora: 19.30h
Lugar: Saló gòtic del castell del Papa Luna de Peñíscola
Acceso libre con la entrada del Castillo

- 5 de mayo-



Rondalla nocturna. Festes de la Mare de Déu del Lledó (del 2 al 6 de mayo)
23 h. · Ermita de la Mare de Déu del Lledó de Castelló
Serenata a càrrec de diverses rondalles i la Banda Municipal de Castelló.

- 11 mayo-

Llibreria Babel
19 h. **Presentació del llibre infantil "Vull volar"**, d'Edicions Bromera, a càrrec de Josep Miquel Carceller i pels seus autors Pere Duch, Adrià Duch i Jenifer Solsona.

Del 11 al 13 de mayo

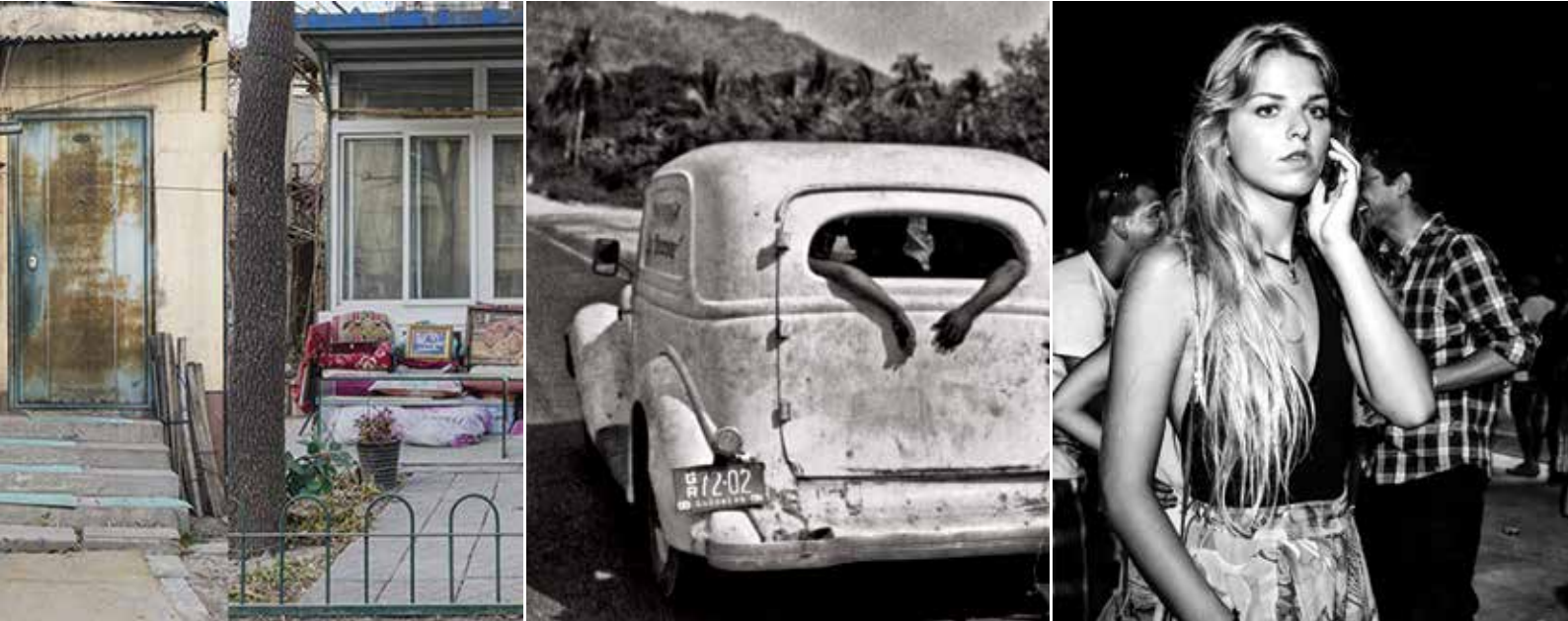
Penyagolosa Trails Campeonato del Mundo de Ultra Trail

Salida: Universitat Jaume I, Castellón de la Plana. Varias localizaciones.
Més informació: penyagolosatrails.com



XV edición del festival de fotografía Imaginària

Organizan 45 exposiciones en 18 municipios de la provincia



Imágenes de fotografías que se pueden ver en distintas exposiciones repartidas por la provincia

Imaginària, fotografía en primavera, el festival organizado por el Servicio de Actividades Socioculturales de la Universitat Jaume I a través de su Aula de Fotografía, celebra su XV edición con una variada programación, en la que destacan 45 exposiciones fotográficas, que se llevará a cabo del 27 de abril al 25 de mayo de 2018 en Almenara, Benicarló, Benicàssim, Canet d'en Berenguer, Castelló de la Plana, Cirat, Culla, Forcall, Morella, Onda, Port de Sagunt, Sant Mateu, Segorbe, Sot de Ferrer, Vall d'Alba, Vila-real, Vilafranca y Vistabella del Maestrat.

En la presentación del festival, que se ha celebrado en el Menador espai cultural, han participado Wenceslao Rambla, vicerrector de Cultura, Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales de la UJI; Verónica Ruiz, concejala de Cultura del Ayuntamiento de Castelló; José Luis Pérez Pont, director del Consorcio de Museos de la Comunidad Valenciana; José Vicente Ramón, gerente de Dávalos-Fletcher y Daniel Belinchón, coordinador técnico de Imaginària.

Wenceslao Rambla ha querido agradecer la colaboración en la organización de esta muestra de cerca de 60 instituciones, entidades y colectivos, y más concretamente, el patrocinio del Ayuntamiento de Castelló, la Diputación Provincial, la Fundación Dávalos-Fletcher y el Ayuntamiento de Vila-real. Por su parte, Daniel Belinchón ha explicado que en el marco de Imaginària 2018 tendrán lugar 45 exposiciones fotográficas, de las que 21 se podrán ver en la ciudad de Castellón, y en las que participan más de 350 fotógrafos, "autores y autoras consagrados, emergentes, colectivos y personas aficionadas a la fotografía tienen cabida en esta propuesta que pretende ser lo más ecléctica posible".

El coordinador técnico de Imaginària también ha hecho hincapié en algunas actividades novedosas como el proyecto de residencia artística que se va a realizar en colaboración con la Universidad de Arte de Londres; una iniciativa de fotoperiodismo en la que participan seis profesionales de Belgrado o la exposición de Carlos Sebastián que se ubicará en la fachada del Mercado Central de Castellón.



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Castellón, epicentro nacional de las editoriales independientes con el IV ENDEI

La Diputación ha convertido la provincia en el epicentro nacional de las editoriales independientes con la celebración del IV Encuentro Nacional de Editoriales Independientes ENDEI que se ha celebrado en la plaza de Las Aulas de la capital de la plana. Es un encuentro y punto de conexión entre las editoriales, los lectores, escritores y otros profesionales que rodean el mundo del libro.

Es el segundo año en el que este encuentro se internacionaliza, contribuyendo con ello a seguir posicionando nuestra provincia en el mapa internacional en el ámbito cultural. Seguimos trabajando en iniciativas como ésta que enriquecen la oferta cultural de la provincia y que al mismo tiempo nos posicionan como sede cultural en España y en el mundo, con una gran afluencia de público durante toda la cita superando todas las expectativas generadas

Las editoriales independientes se dirigen a un público general, aunque hay una inclinación hacia la búsqueda de un lector más comprometido y de complementar los huecos que dejan en el mercado las grandes editoriales. Pero en esta edición, también ha habido una especial atención en el ENDEI al público infantil y juvenil. Además, este encuentro también ha estado enriquecido con "speed dating" para que los escritores noveles tengan una oportunidad de ofrecer sus obras a las editoriales que han asistido al ENDEI.

En esta edición han participado 20 editoriales y más de 50 autores, correctores, ilustradores y traductores de toda España, y se han presentado 2.500 títulos. Además se ha contado con invitados especiales como el Gobierno de Aragón y el Instituto polaco de cultura.

Estamos muy satisfechos del ambiente que ha creado el ENDEI y de su consolidación como una cita ineludible para los profesionales que trabajan en la edición independiente, pero también como encuentro con lectores que hace que ésta no sea una feria del libro, sino algo muy especial que ayuda a posicionar nuestra provincia en el ámbito de la cultura y de la literatura.



"Camins del Penyagolosa" traspasa fronteras

El proyecto "Camins del Penyagolosa" impulsado por la Diputación para difundir y poner en valor el patrimonio cultural en torno a las ancestrales rutas del interior a Sant Joan de Penyagolosa forma parte de una exposición fotográfica que, tras pasar por Tokio, ha estado en el MacMillan Centre de la Universidad de Yale, en Estados Unidos.

Puesta en valor del patrimonio provincial con la campaña "Castellón Arqueológico"



El Servicio de Investigaciones Arqueológicas y Prehistóricas desarrollará en el 2018 un completo programa de trabajo, que lo conforman 23 actuaciones en yacimientos de toda la provincia dirigidas a recuperarlos, ponerlos en valor y generar nuevas oportunidades en los municipios a partir del "excelente patrimonio arqueológico que atesora Castellón". Cuentan con un presupuesto de 200.000 euros y, según el diputado de Cultura, Vicent Sales, con estos trabajos están permitiendo convertir este patrimonio "en un reclamo turístico de primer nivel". Destacan los trabajos a realizar en yacimientos de época Alto Medieval, andalusí, como es el caso del Tossal de la Vila de la Serra d'Engarceran, Santa Llúcia de Alcalá y los castillos de Polpis y Xivert.



Reedición de 'Trobades de Bandes'

La Diputación reeditará este año las 'Trobades de Bandes' como una de sus propuestas culturales más consolidadas y con las que afianza su apoyo a las bandas de música de la provincia como máxima expresión cultural de los pueblos de Castellón. Así, en Viver, con la XXI Trobada del Alto Palancia, y Almenara, con la Trobada de la Plana Baixa, comenzó este ciclo de siete conciertos que recorrerá todo el territorio provincial. Ya durante el mes de julio, el día 1, tendrá lugar la Trobada de l'Alcalatén-Alto Mijares en Villahermosa del Río. Durante el mes de septiembre se desarrollarán las trobades de la Plana Alta (el día 15 en Vall d'Alba), de la Plana Baixa (el 22 de septiembre en Alfondeguilla) y ese mismo día 22 tendrá lugar en Tírig la de Els Ports-Maestrat. Para concluir, el 29 de septiembre se celebrará en Càlig la Trobada del Baix Maestrat. En total participarán, en este histórico ciclo, más de 80 bandas de toda la provincia.

Congreso Internacional de Estudios Clásicos

El Congreso Internacional "Los márgenes del pensamiento. Heterodoxia, magia y saberes de salvación" de la Sociedad Española de Estudios Clásicos tuvo lugar en Castellón y Culla. A través de esta iniciativa, profesores, académicos e investigadores de toda Europa conocieron la provincia como sede de eventos culturales. Hay que tener en cuenta que la Sociedad Española de Estudios Clásicos cuenta con 23 delegaciones en España y tiene aproximadamente 5.000 socios.



Conoce
las **jornadas
gastronómicas**
que ofrece



esta tierra única

**SOM GASTRONOMÍA
SOM PROVÍNCIA**



www.castellorutadesabor.es

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>