

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 88 - Junio 2018 - 2€


MGO
HORCHATA Y GRANIZADOS

hora d'esmorzar

Bar - Restaurante Miramar
en Castellón



Sierra de Espadán y
la ruta del corcho

Restaurante
Vericat
(Peñíscola)



BONTERRA PARK
camping & bungalows

(Benicassim)

Cocina tradicional:
TOMBET DE CORDER

1ª Edición del Concurso Internacional del Arrocito de Castelló

SUMARIO

Ashotur	4	Panadería y repostería artesanal	28
Vericat Restaurant (Peñíscola)	5	Alimentos congelados	30
Restaurantes recomendados	9	Cocina tradicional	32
De menú en: Restaurante Candela (Castellón)	11	Turismo activo	34
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	12	Bonterra Park camping & bungalows (Benicàssim)	35
I Concurso Internacional Arrocito de Castelló	14	Alojamientos recomendados	38
Rutas gastronómicas por la provincia	16	De ruta por... La Sierra Espadán y la ruta del corcho	40
El arte de la sala: Servicio a la Rusa	17	Literatura y viaje: Innsbruck (Austria)	42
Hora d'esmorzar: Bar - Restaurante Miramar (Castellón)	18	Aeroport de Castelló	43
Coctelería: Angel's Share	20	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Producto del mes: Olis Cuquello	21	Tesoros de la provincia: La torre campanario de Alcalà de Xivert	46
El mundo de las conservas: Las Anchoas	22	Agenda junio 2018	48
MGO. Horchatas y granizados (Almassora)	23	Universitat Jaume I	49
Productos Gourmet: Esencia Monjardin y La Trufa Blanca	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Marketing turístico emocional

El turista actual ya no solo busca una habitación de hotel para descansar o una cena de restaurante donde reponer el hambre, sino que busca nuevas experiencias.

Estos nuevos productos turísticos, basados en el marketing turístico emocional, producen sensaciones que se quedan grabadas en la mente del usuario, llegando a ser el atractivo predominante en su recuerdo.

Diferenciar y segmentar, nos otorga la visión perfecta para redirigir nuestras actividades empresariales hacia diferentes caminos que nos pueden ayudar en la diversificación de nuestro negocio.

Un ejemplo lo tenemos en la propuesta del "Turismo Marino" donde sus promotores han unido una actividad que no tiene nada que ver con el turismo, transformándola en una experiencia turística novedosa apoyada sobre actividades relacionadas con el mar: paseo en barco de pesca por el mar, asistir a la subasta del pescado en la lonja, conocer de cerca las faenas del mar, etc.

Hay que añadir un plus "emocional" a nuestros establecimientos, con la finalidad de que el turista - cliente, nos recuerde como algo más que una buena cama o una cocina adecuada.

LA CIUDAD SE VUELVE HÍBRIDA

NUEVO LEXUS CT 200h HÍBRIDO POR 23.900€*

Si unes la tecnología híbrida que mantiene tu CT 200h Híbrido siempre cargado, su atractivo diseño y la seguridad del sistema de frenada, disfrutarás de la ciudad sin límite. Prueba la experiencia Lexus Hybrid y descubre hasta dónde quieres llegar.

*48 cuotas de 200€/mes. Entrada: 7.531,25€. Última cuota: 11.598,60€. TAE: 8,73%

Descubre más en www.lexusauto.es



Nuevo Centro Autorizado
LEXUS CASTELLÓN

Grecia, 29 - Pl. Ciudad Transporte II
12006 Castellón de la Plana
Tel. 964 372 327

www.lexusauto.es/castellon

100 kW 136 CV, 3,6 l/100km, CO₂: 82 g/km, NO_x: 0,005 g/km

Su Lexus CT 200h MY18 por 200€/mes

Lexus CT 200h Business MY18. PVP recomendado: 23900€ por financiar con Lexus Privilege. Entrada: 7.531,25€. TIN: 2,50%. TAE: 8,73%. 48 cuotas de 200€/mes y última cuota (valor futuro garantizado): 11.598,60€. Comisión de apertura financiada (2,75%): 450,14€. Precio Total e Plazos: 28.729,85€. Importe Total de Crédito: 16.818,89€. Importe Total Adjudicado: 21.198,60€. Oferta conjunta de Lexus España y Toyota Kreditbank GmbH sucursal en España con el producto Lexus Privilege. Capital mínimo a financiar 10.000€. El producto Lexus Privilege le permitirá, al finalizar el plazo, cambiar su CT 200h MY18, por un nuevo Lexus, devolverlo sin gastos adicionales o quedárselo pagando o refinanciando la última cuota siempre que se cumplan las condiciones establecidas en el contrato. Oferta válida en Península y Baleares. IVA, transporte, impuesto de matriculación, campaña promocional, 3 años de garantía o 100.000 km (lo que antes suceda), 3 años de asistencia en carretera incluidos. Otros gastos de matriculación, pintura metalizada y equipamiento opcional no incluidos. Promoción no acumulable a otras ofertas o descuentos. Modelo visualizado no corresponde con el modelo ofertado. Emisiones y consumo de CO₂ de la gama CT 200h MY18: emisiones de CO₂ desde 82 a 94 g/km. Consumo combinado desde 3,6 a 4,1 l/100 km. El consumo de combustible y los valores de CO₂ se miden en un entorno controlado de acuerdo a los requisitos del Reglamento (CE) Nº 715/2007. Los valores de combustibles y emisiones de CO₂ podrán diferir al variar los factores externos. Para más información consulte en su centro autorizado Lexus.

 **LEXUS**
EXPERIENCE AMAZING



Carlos Escorihuela Artola.

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

Programa de Hospitalidad Mediterránea

La hospitalidad está de moda cuando hablamos de turismo en nuestra Comunidad. La Agència Valenciana del Turisme está haciendo llegar este mensaje con gran éxito de aceptación y participación por parte de todo el sector y así, desde que se puso en marcha el programa de Hospitalidad Mediterránea el pasado mes de enero y hasta el momento, se han celebrado 23 actuaciones, entre talleres y acciones de sensibilización que han contado con la participación de 435 asistentes.

Este programa de vanguardia tiene como objetivo principal impulsar la hospitalidad como un valor fundamental de la propuesta turística de la Comunitat Valenciana con una iniciativa transformadora que sitúa a las personas en el centro del panorama turístico, al tiempo que representa un elemento diferenciador frente a nuestros competidores.

Durante el pasado mes de marzo se realizaron 15 talleres en las localidades de Elche, Gandía, Torrevieja, Dénia, Alcoy, Casas Altas, Vinalesa, Montanejos, Anna y Ontinyent. Los colectivos a los que se orientan estos futuros talleres son: destinos SICTED, puertos deportivos, escuelas náuticas, restauración y agentes de desarrollo local. Además, se celebraron 3 acciones de sensibilización en València, Altea y Ayora. Con éstas se cerró el primer trimestre de 2018 con 40 acciones, entre talleres y jornadas.

El Programa de Hospitalidad Mediterránea cuenta en su globalidad con 270 acciones, entre talleres, mesas redondas y charlas que tendrán lugar a lo largo de dieciocho meses, contando con una participación de más de 4.000 asistentes y con la colaboración de todo el sector turístico valenciano, desde asociaciones empresariales, ayuntamientos y universidades. Asimismo, el Invat.tur y la Red de Centros de Turismo (CdT) de la Comunitat, adscritos a la AVT, juegan un papel fundamental en la difusión de estos valores.

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

Restaurantes recomendados de la provincia

Texto y fotografía: Sheila Sánchez Camba e Ignacio Porcar Beltrán



Vericat

Restaurant (Peñíscola)

En nuestra visita mensual nos desplazamos a la localidad costera de Peñíscola. En pleno paseo marítimo, con unas preciosas vistas al castillo, nos encontramos el restaurante Vericat. Ubicado en primera línea de playa, Vericat es la apuesta personal de un joven chef castellonense, Carlos Miralles, quien ha decidido iniciar este proyecto en nuestra provincia.

Formado de base en las Escuela de Hostelería de Benicarló donde cursó el grado medio de cocina y en la de Castellón, donde realizó el grado superior. Continuó su formación trabajando en algunos de los mejores restaurantes del país como el Racó de Can Fabes, L'Escaleta, El Cellar de Can Roca y en su última etapa en el restaurante Disfrutar. Además, Carlos obtuvo el primer premio en el Concurso Nacional de Cocina aplicada al

langostino de Vinaroz en su edición de 2017 y actualmente forma parte de la Selección Española de Cocina Profesional, con la que alcanzó el segundo puesto en el campeonato de cocina mediterránea organizado por Worldchefs.

La oferta gastronómica de Vericat se basa principalmente en una carta, no demasiado extensa pero variada y con platos muy apetecibles, que combinan productos de la tierra, de temporada, excelentes carnes, pescados salvajes y arroces. Además, cuenta con un menú a medio día que termina con cualquiera de los arroces que encontramos en la carta. El restaurante cuenta con dos espacios: un comedor muy agradable, luminoso, decorado de forma sencilla, con mantelería clásica, donde destacan los tonos blancos y azules y una terraza ideal para las noches de verano.

Nos sentamos a la mesa para degustar los siguientes platos:



Empezamos con una secuencia de snacks o pequeños bocados para abrir boca.

Buñuelos de bacalao y miel: Crujientes en el exterior y jugosos en el interior, muy acertado el punto dulzón que le aporta la miel.

Oliva esférica: De intenso sabor a aceituna rellena de anchoas, finísima la capa exterior al romperla en boca. Una esferificación que nunca te puedes cansar de comer.

Mango y queso de cabra: Presentado en forma de tomate amarillo que le aporta la capa exterior del mango, esconde un cremoso relleno de queso de cabra. Maravilloso trampantojo.

Bombón de ceviche: Dentro de una fina capa de manteca encontramos un granizado hecho con leche de tigre, pequeño bocado divertido y refrescante.

Torta de maíz: Crujiente tortita de maíz y sésamo acompañada de unos pequeños toques de aguacate, cilantro, huevos de trucha y de mújol que le aportan un contraste agradable de texturas y sabores a la fina masa de maíz.

Sándwich pollo y foie: Suculento bocado de foie mi cuit acompañado por dos crujientes elaborados con la piel del pollo, sabor a rustido y excelente contraste de la textura untosa del foie y el crujiente de la piel.

Entrantes:

Langostino air-bag de cerdo: Langostino rebozado con cortezas de cerdo y terminado con una fundente lámina de panceta Joselito. Delicioso.

Pepito de anguila: Generosa porción de anguila servida dentro de dos láminas crujientes de pan, hoja de shiso y allioli de padrón. Los toques ahumados y un punto dulzón de la anguila contrastan con lo refrescante y un punto amargo del shiso y el allioli.

Royal de queso patamulo y pan de vino: Utilizando como base el queso patamulo de la quesería Tot de poble se realiza esta mantecosa crema, terminada con unos crujientes de jamón, cebolla caramelizada y unos brotes y flores que refrescan el conjunto.

Espárrago de Tudela y leche de almendra: Perfecto punto de cocción del espárrago, napado con la leche de almendras y terminado con unos toques de garrapiñados, menta, estragón y aire de limón.

Vieira con puré de chirivía: Sobre un puré de chirivía, de sabor un punto torrefacto y caramelizado presenta la vieira que acompaña con unas espinacas a penas cocinadas, piñones, ciruelas y jugo.

Para compartir:

Arroz de manitas de cerdo y espardenyes: Sabrosísimo el arroz, en su punto de cocción, gelatinosos bocados cuando encuentras las manitas. Te deja con ganas de probar el resto de arroces de la carta.

Rodaballo a la brasa: Excelente el rodaballo, sabor a brasa, justo en su punto de cocción y acompañado por unas verduritas.

Churrasco de cordero: Para realizar este plato utiliza cordero Agnei Ibérico, una variedad de cordero que proviene de Aragón y que contiene un alto grado de infiltración de grasa. Cocinado a baja temperatura y terminado en plancha en el pase, piel crujiente, jugoso, y muy meloso. Se acompaña de un puré de berenjena a la miel y verduritas glaseadas.

Y los postres:

Piña, albahaca y coco: Refrescante prepostre en el que la albahaca le aporta unos matices muy interesantes.

Tiramisú: Muy bueno, no defraudará a los amantes de este clásico.

Crème brûlée al baileys: Agradable el sabor que el baileys le aporta a la crema, fina capa de caramelo quemado y acompañado con unos frutos rojos.

La cocina de Carlos es una cocina sin extravagancias, con los pies en el suelo, tradicional en esencia y en los sabores, muy bien ejecutada técnicamente, con unas presentaciones bonitas, actual en su concepto, en la combinación de sabores y texturas, factores que nos dan como resultado unos platos honestos, divertidos y fáciles de identificar por los comensales.

Ya tenemos otro motivo para visitar esta población, Vericat se erige como un monumento más que en breve pasará a ser un reclamo gastronómico para los amantes del buen yantar.



Espárrago de Tudela y leche de almendra



Vieira con puré de chirivía



Arroz de manitas de cerdo y espardenyes



Rodaballo a la brasa



Churrasco de cordero



Piña, albahaca y coco



Tiramisú



Crème brûlée al baileys

Carta de Vinos Vericat

Tener una carta de vinos que guste a todos los comensales, es prácticamente tarea imposible. Por lo que cada restaurante debe de saber qué tipos de vinos son los que mejor se acoplan a su cocina, y si no lo tienen claro, deben de dejarse asesorar por los profesionales del sector. Y esto es justo lo que ha hecho Carlos, buscar asesoramiento de gente cercana y con experiencia en cartas de vinos y en restaurantes.

Su carta de vinos, no es excesivamente larga, pero intenta tener vinos de bastantes denominaciones de origen diferentes, tanto en blancos como en tintos. Por su cocina y por el entorno donde se ubica, sus tintos no son excesivamente potentes, tenemos que tener en cuenta que estamos delante del mar, también tiene una buena variedad de blancos donde elegir, dependiendo de los platos que el comensal pida.

Para nuestra comida, nos propuso un tinto y un espumoso. Un tinto del Priorat, **GR-174**, elaborado con las variedades, garnacha (36%), cabernet sauvignon (25%), syrah (16%), samsó (13%), merlot (7%) y cabernet franc (3%). Muy bien elaborado, con notas de cereza, frutos rojos, toques minerales de licorella, buena acidez, con un paso por boca elegante, fresco y largo.

Y en lo referente al espumoso, pudimos saborear el **AT Roca Rosat**, un Brut Reserva de macabeo y monastrell, con una crianza mínima de 20 meses en rima. Burbuja fina y bien integrada, ligero, agradable, con notas de frutillos rojos, afrutado y fresco.

Los dos vinos maridaron muy bien con nuestro menú, y eso que tuvimos una gran variedad de platos y de sabores para degustar.

En definitiva, muy grata sorpresa el haber encontrado en Peñíscola a una persona como Carlos, y que a pesar de su juventud, apunta maneras de gran CHEF.

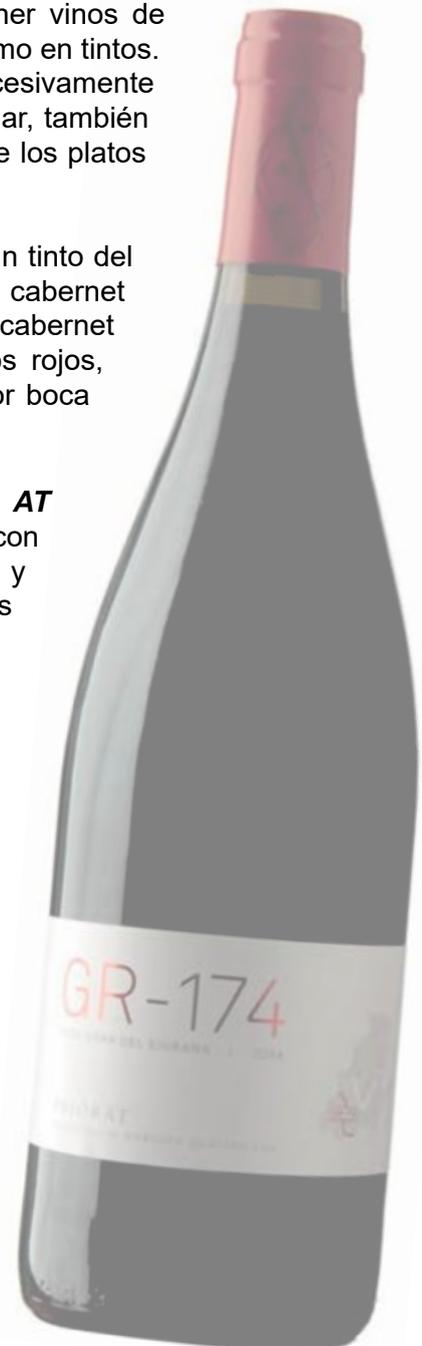
Si tienen la suerte de ir a Peñíscola, no duden ni un instante en visitar **VERICAT**, no les va a defraudar, cocina de verdad.

Vericat Restaurant

Avinguda del Papa Luna, 10. Peñíscola

Telf. 964 48 07 95

Facebook: Vericat Peñíscola



Restaurantes recomendados que hemos visitado

Rest. Casa Lola (Grau de Castelló)
Passeig de Bonavista, 5 · 964 28 40 97



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



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



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



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



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



FLOTE Restaurante (Castelló)
C/ Navarra, 58 · 964 03 16 84



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



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



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



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



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



Restaurante La Farola (Altura)
C/ Agustin Sebastian, 4 · 964 14 70 27



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



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



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



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



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



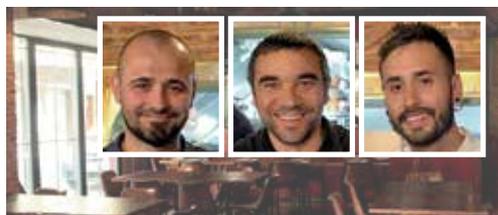
Rest. Mediterráneo (Grao de Castellón)
Paseo Buenavista, 46 - 964 28 46 09



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)
Alda. 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)
Alda. Vilafranca, 30 - 964 32 01 31



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

De menú en... **Restaurante**
candela
(Castellón)

El Restaurante Candela nos abre sus puertas en el centro de Castellón, con una variada propuesta gastronómica en un ambiente acogedor, moderno y funcional. Ofrecen un menú, que cambian cada semana, con una amplia variedad de entrantes, segundos platos y postres caseros. En esta ocasión, sus propietarios, Guillermo Furfaro, Laura Sánchez y Luis Sales, presentan a la revista Turisme i Gastronomia de Castelló un completo y sabroso menú.

- Entrantes -

- Pipirrana con atún y huevo cocido
- Crema de calabaza y zanahoria con virutas de cecina
- Gazpacho tradicional con su picadillo
- Croquetas de cocido
- Salteado de habitas, bacón y ajos tiernos
- Espaguetis con falsa carbonara y parmesano
- Arrocito de gambas, alcachofas y chipirones

- Segundos -

- Filete ruso con salsa de tomate
- Sardinias a la plancha con su picada
- Carrilleras ibéricas con salsa al vino tinto y champiñones
- Suprema de merluza a la plancha con verduras salteadas y ajillo

- Postres caseros -

- Macedonia de frutas frescas
- Saquito crujiente de pasta brick relleno de manzana, pasas y canela
- Carpaccio de piña con frutos secos y yogur natural
- Crepe con salsa de chocolate
- Crema catalana/ natillas con galleta y canela
- Nuestro puding de flan de siempre
- Fruta del tiempo / helados

Calle Alloza, 185. Castellón.
Telf.: 964 25 43 77

11,25€ IVA incluido
(Pan, 1ª Bebida, postre o café)
13€ los sábados

Arrocito de gambas, alcachofas y chipirones



Guillermo Furfaro, Luis Sales y Laura Sánchez



Pipirrana con atún y huevo cocido



Gazpacho tradicional con su picadillo

Crepe con salsa de chocolate



Legumbres



Sergio Salvador

Chef privado
www.sergiosalvador.com



SERGIO
SALVADOR



Uno de los elementos más importantes dentro de una dieta equilibrada son las legumbres y sería recomendable tomarlas todos los días. Sin embargo, pensamos que tomar legumbres es únicamente un guiso pesado y poco apetecible en verano por lo que en este número veremos diferentes formas de incorporar las legumbres en la dieta.

Guisos: Una forma de hacerlos más apetecibles ahora que entra el calor es infusionando en el caldo diferentes elementos aromáticos frescos como la hierbabuena, citronela, lima, etc.

Recetas de carne o pescado: Podemos añadir legumbres como la judía en estofados, masas de canelones, zarzuelas...

Ensaladas: Una ensalada valenciana admite perfectamente como ingrediente las lentejas o las judías. A su vez, un salpicón con garbanzos, una ensalada Nizarda con tofu o una ensalada de tomate con guisantes nos proporcionan una gran cantidad de nutrientes y son perfectas para el verano.



todos los días

Complementos: Hay multitud de recetas en internet para complementar tus platos como puede ser el humus o el falafel.

Pasta: Una buena pasta integral con una salsa de tomate se complementa muy bien con judías o guisantes.

Arroz: Aquí tenemos el ejemplo del arroz al horno con sus garbanzos. Cualquier arroz admite algún tipo de legumbre y además se complementan genial.

Salteados: Podrían ser unos guisantes con jamón o cualquier otra legumbre ya cocida y salteada junto a verduras, carnes o lo que se quiera.

Sopas: La soja es una legumbre y la pasta de miso es una pasta obtenida de la soja fermentada. Una buena sopa de miso con tofu es una receta perfecta para cualquier hora del día.



Arrocito de Castelló



A ceite de oliva virgen extra de Castellón, tomates, ajos, alcachofas, "sepionet de punxa" del Grao, langostinos de Castellón, rape, fumet y arroz valenciano, son los ingredientes básicos del "arrocito de Castelló" que 20 chefs cocinaron a leña siguiendo la receta del chef Miguel Barrera durante el "I Concurso Arrocito de Castelló" celebrado en el paseo Buenavista del Grao de Castellón.

El objetivo: poner en valor la gastronomía castellonense y darle un nuevo impulso a los ingredientes creando una receta capaz de recoger la esencia de estos productos tan de Castellón.

Un selecto jurado formado por 14 miembros, entre los que se encontraban cocineros avalados por siete estrellas Michelin y nueve soles Repsol, decidió que Borja Jesús Llidó, de El Chato Gastrobar (Artana), preparó el mejor "Arrocito de Castelló". El segundo puesto fue para el chef Fernando Piris, del restaurante La Mar Salà, en Cullera (Valencia) y Guillermo Aguilar, chef de Los arroces de Guillermo (Argamasilla de Calatrava, Ciudad Real), se quedó en tercer lugar.



Bodega Les Useres también estuvo presente en esta primera edición



Guillermo Aguilar, Abel Calvet, Andrés D'Ocón, Miguel Ángel de Reina, Daniel García, Paco Gimeno, Borja J. Llidó, Cesáreo Martí, Óscar Martín, Emilio Miralles, Fernando Molina, Antonio Montins, Vicente Navarro, Ramón Palomo, Fernando Piris, Paco Rodríguez, Juan José San Bartolomé, Victoria Sevilla, Javier Tena y Jairo Varas



La concejala de Turismo Patricia Puerta, tuvo palabras de agradecimiento para todos los chefs participantes en esta primera edición



Borja Jesús Llidó, de El Chato Gastrobar (Artana), se alzó con el primer premio (en el centro de la foto junto a su ayudante).

El segundo puesto fue para Fernando Piris, del restaurante La Mar Salà, de Cullera (a la derecha de la imagen, junto a su ayudante y Patricia Puerta).

Guillermo Aguilar, chef de Los arroces de Guillermo (Argamasilla de Calatrava, Ciudad Real), consiguió el tercer puesto (a la izquierda de la imagen, junto a Miguel Barrera y su ayudante).

El concurso "Arrocito de Castelló", organizado por el Ayuntamiento de Castellón, a través del Patronato Municipal de Turismo, ha cumplido todas sus expectativas. Dar el primer paso para consolidar la marca "Arrocito de Castelló", con una receta unificada, elaborada con los mejores productos de nuestra huerta y del mar.

La concejala de Turismo, Patricia Puerta, que también formó parte del jurado, destacó que el proyecto de convertir el "Arrocito de Castelló" en una marca es beneficioso en varios ámbitos como:

la cultura y la economía. Además, la gastronomía es un factor esencial para la imagen de un lugar turístico porque es un elemento que atrae a la gente. "Sin lugar a dudas nuestra gastronomía nos permite desestacionalizar el turismo, puesto que es uno de nuestros elementos claves", dijo.

Además, esta primera edición del concurso logró convertirse en una gran fiesta gastronómica, donde numerosos amantes del arroz llenaron el paseo Buenavista y tuvieron la oportunidad de probar un plato elaborado por chefs de primera.



*El jurado estuvo compuesto por (de izquierda a derecha): **Pedro García**, periodista gastronómico; **Bernd Knoller**, del restaurante Riff (Valencia); **Paco Alonso**, periodista gastronómico; **Nazario Cano**, del restaurante El Rodat (Jávea); **Begoña Rodrigo**, del restaurante La Salita (Valencia); **Cuchita Lluch**, académica de la Real Academia Nacional de Gastronomía; **Miguel Barrera**, del restaurante Cal Paradís (Vall d'Alba); **Patricia Puerta**, Concejala de Turismo de Castellón; **Kiko Moya**, del restaurante L'Escaleta (Cocentaina); **Inés Casanova**, técnica del Patronato Municipal de Turismo; **Raúl Resino**, del restaurante Raúl Resino (Benicarló); **María José San Román**, del restaurante Monastrell (Alicante); **Manuel José Rodríguez**, Presidente de la Academia de Gastronomía de la Comunidad Valenciana; y **Cova Morales**, bloger gastronómica.*

Salzadella

X Fira de la Cirera de la Salzadella

Días 2 y 3 de junio. Los stands ofrecerán cerezas frescas, productos derivados de las mismas como licores o mermeladas. Además se organizarán demostraciones en vivo de oficios y se realizarán actividades relacionadas con la cereza.

Más información: www.lasalzadella.es



Caudiel

Feria de la cereza de Caudiel

Los días 2 al 3 de junio se podrán saborear las magníficas cerezas de la localidad y productos derivados de las mismas, así como disfrutar de las numerosas actividades programadas para los dos días de feria y mercado.

Más información: www.caudiel.es

Grao de Castellón

Sabores Grao de Castellón Ruta de Tapas Del Mar

Tendrá lugar **hasta el 10 de junio** en 15 establecimientos hosteleros del Grao de Castellón.

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

Vinaròs

Jornades de la Cuina del Llagostí

Hasta el 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/>

Segorbe

I Ruta del Tardeo

Del 8 al 24 de junio. Cada fin de semana ofrecerán las tapas los bares de una zona, distribuyéndose en tres fines de semana. El horario será de 17 a 20 horas. Para amenizar las tardes de tapas habrá música en directo en la calle según cada zona.

Más información: www.turismo.segorbe.es

Les Useres

VI Feria del Vino de Les Useres

La VI Feria del Vino de les Useres, bajo la marca «Les Useres, poble de vi», se desarrollará los días **16 y 17 de junio** en la población de Les Useres

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



Peñíscola

Jornades del Mar y la Huerta

Durante **todo el mes de junio** en varios restaurantes se celebrarán las Jornades del Mar y la Huerta.

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





Servicio a la Rusa

El enano Gueridon

Había una vez un enano, servidor del rey Luis XIV; se llamaba Guéridon, y su trabajo consistía en llevar pequeños pasteles al rey en una bandeja. Como tenía una estatura muy pequeña, no colocaba la bandeja sobre una mesa, sino que se quedaba de pie junto al rey con los dulces hasta que éste había saciado su apetito. Desde entonces, las mesitas auxiliares pequeñas y redondas fueron llamadas gueridons, en honor a aquel siervo fiel.



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Hay diversas teorías del origen del nombre de esta manera de servir. Una cuenta que al príncipe Alexandre Borisovitch Kourakin, embajador ruso en París en 1830, le gustaba que los platos se preparasen delante suyo, por eso se llama servicio a la rusa. Hay autores que atribuyen este nombre a Henry Charpentier, quien trabajando en el Café de París de Montecarlo creó el "service à la russe" en 1894.

El gueridón es una pequeña mesa auxiliar móvil con elementos de cocina o bar. Esta mesa es ligera y tiene dimensiones reducidas para facilitar su transporte. Este tipo de servicio es poco utilizado en la actualidad, salvo en restaurantes o locales de gran categoría. Necesita personal cualificado.

El servicio gueridón incluye entre sus labores trinchar, cortar, trocear, rebanar, lonchear, flambear, pelar y, en general, cualquier tipo de preparación de platos al instante. Podemos decir, que es una pequeña cocina donde se realizan ciertos platos o preparaciones especiales para los clientes. Para poder realizar bien su trabajo un servicio de este tipo requiere contar con: cucharas, tenedores y cuchillos de diversos tamaños, tanto para el uso del profesional como para poner al cliente; vajilla con platos de diversos tamaños, cuencos, fuentes, etc.; servilletas y mantelitos; un surtido de salsas, especias y aditivos (aceite, vinagre, sal, pimienta, mostazas, tabasco, etc.); calentadores, que pueden ser de gas, alcohol, etc.; y cualquier otro elemento o utensilio que pueda ser necesario para una determinada preparación como jarritas para rociar un flambeado, cucharones, cazillos, pinzas, etc

La mesilla o gueridón se coloca a un lado de la mesa, y no se mueve para servir a cada comensal, sino que debe quedar ubicada en el mismo sitio hasta el final del servicio. Cuando el plato no se prepara para un solo cliente, sino para varios de una misma mesa, los platos no se suelen preparar en su totalidad, con ensalada y otros acompañamientos, sino que se prepara la base y el resto del acompañamiento del plato se lo sirve el cliente a su gusto. Esto agiliza el servicio. En algunas recetas, como puede ser el "steak tartare" -carne de vacuno cruda, picada y aliñada-, pueden variar las especias y otros complementos a gusto del cliente. E incluso, es posible probar y rectificar.

Esta es la verdadera esencia del servicio en los restaurantes, hasta que se impuso el servicio a la americana, que es todo lo contrario, todo sale emplatado desde cocina.



En el restaurante Ópalo, en Oropesa, se trabaja mucho con este servicio.

Hora d'esmorzar

Miramamar

RESTAURANTE

(Castellón)



Establecimiento decorado con gusto y terraza perfecta para un almuerzo de sábado, con amigos y sin reloj. Variadas cazuelas donde elegir, con productos de primera calidad, elaborados con mimo y al estilo casero, presentación adecuada y raciones cumplidas. Muy bien.

De lunes a viernes almuerzos de oficina, con productos de vitrina y cocina. Pero son los sábados, cuando les invitamos a acercarse a este establecimiento, que le recordamos que es uno de esos que no puede faltar en su lista de "favoritos".

Además, las cazuelas que salen los sábados a partir de las 9:30 h. también se pueden saborear a mediodía y por la noche, como opción de segundo plato.



Miramar Bar - Restaurante

C/ Músico Perfecto Artola, 6
(frente antiguo emplazamiento
Mercado del lunes de Castellón)
Tel. 964 22 28 43



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 – Rest Les Forques (Almassora)
Polígono Ramonet · 964 91 73 99



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



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



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



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





Yeray Monforte

Barman

ANGEL'S SHARE



Con la trágica y repentina pérdida de nuestro amigo Ángel Arruñada, la idea de escribir sobre otra cosa que no fuera él me pareció abrumadora.

Ojalá no estuviera escribiendo este texto ahora, y lo hiciera 30 años más adelante cuando Ángel decidiera poner fin a su carrera como profesional intachable y con todos los reconocimientos. En mis 7 años de profesional nunca había visto tantas condolencias en redes sociales, el sector se ha volcado con él, con solo 34 años ha conseguido lo que todos deseamos: la admiración, respeto y amistad de toda la coctelería española.

Si hay ejemplos a seguir en el mundo del cóctel este es Ángel Arruñada, el bartender feliz como me gusta llamarle. Eligió Andalucía para potenciar esa otra coctelería que no está en Madrid y Barcelona, de los que tienen que luchar el doble para conseguir la mitad. Con su eterna sonrisa en la boca y la humildad por bandera, sus éxitos profesionales están al alcance de pocos, ganador nacional de las dos competiciones más prestigiosas del mundo Bacardi Legacy, y World Class.

Si la peor parte del bartending moderno lo representa el ego y las envidias, creo que tendríamos que reflejarnos en él, pues considerado uno de los mejores profesionales de nuestro país, con un local de reciente apertura que ya es una revolución en Fuengirola, su humildad iba de la mano con su sonrisa.

No hay palabras de consuelo suficientes para su familia, amigos y esposa, pero nunca dejaremos que el recuerdo se apague, y siempre encontrarán en nuestra comunidad el cariño sincero. Aun siendo una fecha que se nos quedará clavada en nuestros corazones, como si de una estaca se tratase, su legado de profesionalismo, simpatía y cariño está grabado en cada uno de nosotros. Vayamos donde vayamos, pase el tiempo que pase, siempre contaremos sus historias con una sonrisa.

Lo último que me viene a la cabeza es su amado vino de Jerez, sus orígenes, y pienso en esa parte que nos roban los ángeles de cada barrica, año tras año, para tener un mejor espirituoso. Nuestro Ángel se ha ido con los ángeles y ha sido de golpe, como si una gran bota de jerez se hubiera quebrado, con 34 años de añejamiento, pero con la suerte de que todos hemos podido beber de él y nunca olvidaremos su sabor.

olis cuquello



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

En nuestra reseña del mes de junio vamos a hablar del aceite de oliva y de la revolución que se está produciendo a su alrededor durante los últimos años. En este sentido se puede establecer un paralelismo a lo ocurrido con el mundo del vino, pero diferido en el tiempo un par de décadas. En ambos sectores hemos evolucionado de unas cosechas destinadas principalmente a su venta a cooperativas que movían grandes volúmenes, mezclaban diferentes variedades y realizaban su venta a granel, hacia pequeños agricultores que tutelan el proceso de elaboración desde el cultivo del fruto en la finca hasta el proceso final de elaboración y posterior venta.

Uno de estos proyectos que encontramos en nuestra provincia es "Olis Cuquello" que nace en La Jana en 2013 cuando Àlex, Andrés y Sergio, tres jóvenes agricultores de la localidad, deciden juntar esfuerzos y elaborar su propio aceite con las olivas provenientes de sus fincas familiares. Entre sus principales motivaciones figuran el compromiso por la preservación del medio natural y el trasladar a sus aceites la tipicidad de cada una de las variedades de oliva que trabajan. Para ello elaboran 5 aceites exclusivamente monovarietales de Farga, Canetera, Sevillenca (nombre de la variedad Serrana de Espadán en el Baix Maestrat) y Vilallonga.

En la provincia de Castellón existe una tradición en la elaboración de aceite oliva que se remonta durante siglos hasta la época romana. De este pe-



riodo data la introducción de la variedad Farga que encuentra su máxima expresión en la comarca del Baix Maestrat introduciéndose en menor medida en las zonas limítrofes de provincia de Tarragona. De esta variedad son la mayoría de los olivos conocidos como "milenarios" que son árboles monumentales de más de 3 siglos de antigüedad y gran tamaño que presentan circunferencias próximas a los 10 metros en el tronco y de 30 en las copas en algunos ejemplares.

Olis Cuquello elabora su aceite 100% Farga con aceitunas de cosecha temprana con el fin de aumentar la intensidad de gustos aromas en el mismo para posteriormente realizar la extracción del aceite en frío. El líquido resultante es de un color amarillo dorado y al olerlo encontramos notas vegetales (césped, plátano) y anisadas.

Dos propiedades caracterizan en boca a esta variedad: tiene un tacto untuoso, con una buena textura y una excelente alternancia del amargo con el dulce y al mismo tiempo es un virgen extra de larga durabilidad debido a su alta cantidad de ácido oleico que implica una oxidación lenta y una mejor conservación. Este aceite es óptimo para su consumo en crudo y se comportará estupendamente aliñando verduras, ensaladas, legumbres y carnes blancas.

Precio medio: 8,90 € (botella de 500 ml)

Las Anchoas de Sicilia a Cantabria



José Abad Prieto

Gerente de "El Colmado"

Las anchoas son una de las conservas (realmente semi-conservas) más apreciadas, y las de Santoña (Cantabria) el buque insignia mundial de las mismas, sin desmerecer a otras tan sabrosas como las de La escala (Cataluña) o las de la costa siciliana. Fue en Cantabria donde en los años 80 del siglo XIX, se establecieron salazoneros italianos para empezar a trabajar un pescado como es el boquerón, al que por aquel entonces apenas se capturaba, y lo que hacía se usaba para cebo.

Al principio estas anchoas se vendían solo en salazón, por lo que sobre el consumidor final recaía la labor de limpiarlas, hasta que a Gianni Vella Scatagliota se le ocurrió que se podrían servir ya limpias y conservadas en mantequilla, que era la forma habitual de consumirlas, y poco después el mismo decidió cambiar la mantequilla por aceite de oliva, incluso hay quien dice, que también a él se debe el usar latas en lugar de barriles, por lo que es a Gianni a quien le debemos todo respecto a las anchoas, si bien, su descendencia no continuo con la labor conservera.

La anchoa es el producto de salazar el boquerón, bueno realmente de salazar el bocarte, ya que se usa el nombre boquerón cuando el bocarte lo preparamos en vinagre. Se trata de un pescado azul de escaso tamaño, el cual es fuente de nutrientes, fósforo, hierro, vitaminas, sodio, potasio, calcio y fibra, como cualquier pescado azul, es muy recomendado para llevar una dieta saludable ya que ayuda a reducir el colesterol malo.

En la gastronomía está presente en multitud de platos, muchos de ellos de origen italiano. Es un ingrediente clásico para la pizza napolitana, es uno de los ingredientes principales de la ensalada Cesar, las famosas marineras murcianas, y más recientemente se ha puesto de moda "La Colatura di alici", es decir, su salmuera para condimentar diferentes platos, y como un sustituto perfecto de la sal.

En Castellón, existe una deliciosa costumbre que es la del almuerzo, y dentro de la misma una de sus estrellas son las torraetas de anchoa, un plato muy sencillo, pero que hace las delicias de cualquiera. En El Colmado es una de las tostas más pedidas, y hoy os vamos a confiar su receta, para que os chupéis los dedos siempre que queráis.

En un mortero majamos unos dientes de ajo, con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una cucharadita de pimentón picante, cuando está todo bien majado añadimos pimentón dulce y más aceite de oliva V.E. hasta que conseguimos la textura deseada.

Por otro lado cortamos una rebanada de pan de hogaza y la tostamos un poquito en la tostadora (lo ideal sería a la brasa, pero eso lo tendremos que dejar para Maset).

Con el pan tostado, untamos la salsa de pimentón con un pincel de cocina, y luego buscamos unas buenas anchoas, bien limpias, sin espina, y a ser posible de tamaño 00 para poder notar su carne y depositamos un par de ellas sobre la tosta.

Todo esto bien maridado con un vermut, una clarita en botijo, o una buena copa de vino, hará vuestras mañanas mucho más felices.



Productos de Castellón

Sección patrocinada por



Carrefour.es

Tu compra online

Carrefour

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



M G G O

HORCHATA Y GRANIZADOS

EL SABOR DE LA CALIDAD



HORCHATA Y GRANIZADOS EL MAESTRAZGO S.L.

Centro Empresarial La Plana · Camino Hostalazos, Nave 28B · Apdo. 64 · 12550 Almazora (Castellón)

Tel. +34 964 630 650 · www.mgohorchataygranizados.com

LA REINA DE LA HORCHATA

Elaborada con auténtica chufa de Valencia, es considerada uno de los alimentos más ricos de la dieta mediterránea tanto por su delicioso sabor como por sus múltiples propiedades beneficiosas para nuestra salud.

Esta deliciosa bebida llenará tu paladar de un sabor inconfundible, creando sensaciones que te harán recordar esos instantes de felicidad inolvidables. Sabores y sensaciones que permanecen en ti. Descubre cuál es la tuya mientras disfrutas de la horchata MGO...

**¡Momentos
para disfrutar!**



MGO
HORCHATA

HORCHATA
natural

**CHUFA
DE VALENCIA**



CONSEJO REGULADOR
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

L. 13701





MGO
GRANIZADOS

Iced Drinks
MIX

¡NUESTROS GRANIZADOS TE CONQUISTARÁN!

Cuando la temperatura sube nuestro aliado perfecto para combatirla es un granizado bien fresquito. Y si es un granizado MGO, ¡mucho mejor!

Extensa variedad de granizados, que inundan la boca de aromas y sabores espectaculares, desde el primer sorbo... ¡hasta el último!

¡VIBREMOS CON LOS NUEVOS SABORES!

En MGO queríamos darte tanta variedad de sabor como fuera posible y hemos estado trabajando intensamente para lograr más sabores de calidad.

¡Descúbrelos!

LECHE MERENGADA



CAFÉ



CON CAFÉ NATURAL

MANZANA-KIWI



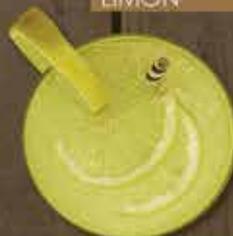
PIÑA COLADA



MENTA



LIMÓN



MANZANA



NARANJA



FRESA



PIÑA



MARACUYÁ



MOJITO



COLA



MANGO



BLUE TROPICAL



MANGO-MARACUYÁ



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

ESENCIA de MONJARDIN

D.O. Navarra



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

El Castillo de Monjardín, situado en la zona media de Navarra, se asienta en los pies de los Pirineos, no muy lejos de la frontera Francesa. Originalmente, fue de mucha importancia para el Reino de Navarra en el siglo XII y hoy en día pasan miles de peregrinos haciendo el Camino de Santiago. Sus vinos se caracterizan por su proximidad y cercanía histórica-cultural con Francia, que aportan la tradición de la elaboración de variedades como Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Merlot. Además, elaboran grandes Garnachas y Pinot Noir con un perfil fresco y afrutado.

La ventaja diferenciadora de Monjardín es el microclima único, que junto con la gran experiencia de Víctor Del Villar y su equipo de trabajo, elaboran unos vinos singulares llenos de intensos aromas, sabores elegantes y estructura firme. Todos los vinos se preparan con uvas procedentes de fincas propias, fermentaciones controladas y cuya crianza se realiza en roble francés y americano. Combinan los mejores métodos tradicionales con la innovación a través de últimas técnicas vitivinícolas. Su objetivo es conseguir vinos de alta calidad, que complementan la Cocina Mediterránea y representan la tierra de sus viñas siendo así Castillo de Monjardín una de las marcas más importantes de España. De su viñedo "Azqueta" situado en Villamayor de Monjardín, a una altitud de 580 mts., convergen unas condiciones climáticas excepcionales: verano seco, noches frías y final de otoño lluvioso, dando lugar a que a final de noviembre comience a producirse en la uva la "Botrytis Cinerea" o "pobredumbre noble".

Chardonnay vendimiado en enero después de las primeras nieves y siendo afectado por botritis noble. Estilo Tokaji, elaborado 100% con uvas pasas como categoría Esencia. Solo elaboran este vino los mejores años. Por cada 20 kilos de uva se obtiene un kilo de uva pasificada. El mosto, fermenta en barrica nueva de 300 litros durante 40 días. Se embotella sin filtrar para no perder ningún componente. Así se obtiene un vino dulce muy fino con aromas a compota, higos, miel y un final con una ligera acidez que lejos de resultar pesado, lo hace extremadamente elegante.

Con una crianza de 30 meses barrica y 12 meses en botella, hacen del vino Esencia de Monjardín, un vino dulce único. Con un precio alrededor de 30,00 € la botella de 37,5 cl.





La Trufa Blanca

La trufa blanca del Piamonte es uno de los iconos gastronómicos de Italia. Haciendo una comparación con la automoción, la trufa es el Ferrari, o incluso el David de Miguel Ángel si hablamos de la escultura. Quizá exageren los que lo denomina el oro blanco de la cocina, pero de lo que no tiene ningún género de duda es que el precio que adquiere en el mercado lo convierte en un capricho de lujo.

Se trata de un hongo ascomiceto del género *Tuber*, que sólo crece silvestre y, como todas las trufas, se desarrolla subterráneamente. Su forma es muy simple: globoso-angulada, en ocasiones se hunde en algunas zonas. La base de este hongo es generalmente cónica y de superficie lisa y tiene papilas muy pequeñas. La trufa blanca puede tener la apariencia de un tubérculo como la patata. Su interior es bastante compacto. Es hipogeo (crece de manera subterránea), de forma irregular y muy variable, es lobulado, su superficie es rugosa. Mide entre 2 y 6 cm por lo general, aunque se pueden encontrar ejemplares que sobrepasan los 15 cm. El peso de *Tuber magnatum* es variable de media entre los 40 y 300 gramos.

La trufa (tartufo en italiano) es un producto que las primeras civilizaciones como los sumerios no ignoraron, y ya testimonian en torno al 1600-1700 a.C. Se usaba ya como condimento mezclado con cebada, garbanzos, lentejas o mostaza, si

bien son los griegos los que nos dejan las descripciones más curiosas, como la de Plutarco que aseveraba que el tubérculo nacía de la acción combinada del agua, el calor y los rayos.

De hecho, los atributos afrodisiacos de la trufa se relacionan con la potencia sexual atribuida al dios romano Giove; y era un condimento muy apreciado en la cocina etrusca y romana. Hay que tener presente que la trufa contemporánea a los romanos (“*tuber terrae*”) estaba mucho más difusa, y abundaba en África Septentrional y Asia Occidental, con piezas de tres o cuatro kilos, mucho antes de la llegada del tubérculo americano por excelencia, la patata.

Durante la Edad Media el aprecio por la trufa no disminuyó, y en la mesa de todo noble de cierta categoría siempre aparecía como plato frecuentado. Los gustos refinados de las cortes europeas del siglo XVIII pusieron a la Trufa Piamontesa de Alba como el producto de alto paladar, inestimable para agasajar a los invitados de alta alcurnia, como los embajadores extranjeros que acudían a la corte de Turín.

Hoy en día, el prestigio de la trufa piamontesa sigue intacto, con fiestas gastronómicas, certámenes y, sobre todo, con un uso comercial más extendido, que permite – aunque sea saboreando unos gramos – que muchos paladares puedan acercarse al perfume y sabor de la trufa de Alba.



SERVICIOS PANADERIA
PANADERIA - PASTELERIA - HOSTELERIA - RESTAURACION

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com

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

La gastronomía marinera llega a las panaderías con la Coca de Sant Joan



Los artesanos de Castellón elaboran sus productos de acuerdo a recetas tradicionales con ingredientes de la tierra

El verano está ya muy cerca pero no entrará de pleno hasta que celebremos la noche más mágica del año: la Nit de Sant Joan que tendrá lugar el próximo 23 de junio. Una fiesta que coincide en diversos municipios de la provincia con celebraciones en honor a este santo y, unos días después, a Sant Pere, patrón de los marineros.

Con el ánimo de impulsar la celebración de Sant Joan y Sant Pere, poner en valor los excelentes frutos que nos brinda el mar Mediterráneo y rendir homenaje a los pescadores, el Gremi de Forners potenciará este año la Coca de San Joan como distintivo de nuestra fiesta más marinera.

Todo ello teniendo en cuenta que, pese a que la receta tradicional varía de unas panaderías artesanas a otras, la Coca de Sant Joan “siempre tiene en común una sencilla pero deliciosa combinación de ingredientes destacados de la dieta mediterránea, ya que está elaborada con una masa de harina de trigo (que nos aporta los hidratos de carbono); hortalizas como el tomate, el pimiento o la cebolla (cargados de vitaminas), y finalmente, la sardina (proteína rica en omega 3), que es la gran protagonista de la coca y le confiere un sabor único”, tal y como explica el Maestro Mayor del Gremi, José Miró. Una combinación, por tanto, especialmente sabrosa para disfrutar durante el mes de junio en las comidas y cenas al aire libre, como la gran Nit de Sant Joan.



La entidad panadera activa este proyecto en un año muy especial para los maestros y maestras artesanas de Castellón, ya que el Gremi de Forners ha sido reconocido como el Mejor Gremio de Artesanos Tradicional de España de manos de la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas por su trabajo en el impulso y mantenimiento al oficio artesano y por su compromiso con la ciudad de Castellón. “Este premio de categoría nacional reconoce el trabajo y esfuerzo de todos los panaderos y pasteleros integrados en el Gremi, que trabajamos desde hace varias décadas por mantener viva la producción tradicional y artesana como sinónimo de alimentación saludable y equilibrada, y por convertir todo el saber de nuestros antepasados en riqueza y dinamismo para la ciudad de Castellón”, explica Miró.

Un trabajo que también ha sido merecedor del premio al Gremi de Forners por parte de la Cadena Cope en la categoría de ‘Compromiso y Divulgación de la Ciudad de Castellón’ y que los artesanos van a agradecer “trabajando al máximo por y para los castellonenses”.





dil
CONGELADOS SELECTOS

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

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

El refrescante y sabroso helado



Tomar alimentos y bebidas heladas es una costumbre que se remonta a la antigüedad. Alejandro Magno ya mandaba traer nieve de las montañas para refrescar los vinos y también algunos alimentos. Marco Polo en el siglo XIII, al regresar de sus viajes al Oriente, trajo varias recetas de postres helados usados en China durante cientos de años, los cuales se implantaron con cierta popularidad en las cortes italianas. Al casarse Catalina de Médicis con Enrique II de Francia, su cocinero llevó estas primitivas recetas de helados a la corte francesa, guardándose las mismas con mucho secreto.

Su elaboración y consumo fue evolucionando a lo largo de los años con la incorporación de nuevas tecnologías y técnicas de congelación. En la actualidad, se considera como un helado las preparaciones llevadas al estado sólido, semisólido o pastoso, por congelación de la mezcla de materias primas utilizadas, que han de mantener el grado de plasticidad y congelación suficiente hasta el momento de su venta al consumidor. De acuerdo a la clasificación realizada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, “se pueden considerar dos grandes grupos, cuya composición es determinante de su valor nutritivo y efectos sobre el organismo: Helados con base de leche (helado crema, helado de leche, helado de leche desnatada) y helados con base de agua (helado de agua y sorbete)”.

Desde la Asociación Española de Fabricantes de Helados se concluye que comer helado en España todavía se relaciona con la subida de las temperaturas, lo que motiva una concentración de su consumo en primavera y época estival. Aunque, cada vez es más evidente un cambio progresivo en este hábito y

Consejo



Para servir un helado que está en el congelador de nuestra casa es importante ser previsores y tener un poco de paciencia si se quiere disfrutar en su mejor momento. Normalmente se pasará del congelador a la nevera unos 15-20 minutos antes de servirlo. De esta forma se reblandecerá lo suficiente para ser manejable y para tener esa textura suave y cremosa. Además, ¿cómo hacer bolas perfectas? Lo más fácil sería tener una cuchara de heladería, pero no suele haber en las casas. Así que se puede utilizar una cuchara sopera. Es imprescindible mojarla en agua tibia cada vez porque así el helado resbala y no se queda pegado.

la gradual incorporación del helado en la cesta de la compra de los hogares, algo en lo que, sin duda, han tenido mucho que ver los fabricantes de este producto con la mejora de la calidad y la amplia oferta de nuevos sabores.

La Comunidad Valenciana es una de las zonas de España donde más helado se consume, liderando la ingesta de bolas de helado por habitante. Como en el resto del territorio español, la mayoría corresponde a variedades de helados envasados individualmente listos para su consumo y también los artesanales o de heladerías; seguidos cada vez más de cerca por el consumo en el hogar y, por último, el yogur helado.

La Asociación de Fabricantes explicita que, desde un punto de vista nutricional, los helados de base láctea representan una buena opción frente a otros dulces ya que su contenido en leche los convierte en una fuente interesante de calcio y de proteínas de buena calidad. De hecho, la valoración nutricional de los helados está directamente relacionada con su contenido en leche. El valor calórico medio de estos helados oscila entre los 150 Kilocalorías de los de leche a las 250 Kilocalorías de los helados crema, por lo que puede considerarse que se trata de un alimento de contenido energético medio. Mientras tanto, los sorbetes y helados de agua tienen un valor calórico más bajo que el resto de los helados que contienen leche.

En definitiva, el consumo de helados es, sobre todo, un placer que nos podemos permitir mientras, como todo, se sitúe en unos límites razonables. La inacabable variedad de sabores e, incluso, texturas, permiten que exista una cada vez más amplia carta de helados, que se pueden disfrutar de postre, para merendar o como un capricho. Además, sus combinaciones son infinitas. Además de la riquísima bola de helado, también se puede probar con un barquillo, con un crêpe de chocolate, con horchata o granizado, en el café, encima de un gofre o con fruta.



Arroz con costra



Haremos primero un puchero con un tomate, una cebolla, morro y oreja de cerdo, huesos de espinazo, cola de cerdo y un trozo de jamón, una patata y garbanzos. Una vez cocido, separaremos el caldo, la carne y las verduras.

De la carne separamos los huesos y la cortamos a trocitos bien pequeños, despreciar los huesos, reservando el caldo, los garbanzos y las patatas.

Para hacer el arroz: en una cazuela de barro con aceite de oliva sofreiremos unos trozos de costilla de cerdo, 2 tomates y dos dientes de ajo picados.

Añadiremos la carne cortada del puchero y le daremos unas vueltas, añadiendo dos o tres morcillas de cebolla secas y cortadas por la mitad. Una vez todo bien dorado, sofreiremos el arroz, la patata y los garbanzos y añadiremos el caldo del puchero (2 tazas por una de arroz). Cuando rompa a hervir, batiremos 1 huevo por persona, comprobaremos la sal, pondremos el azafrán y echaremos por encima los huevos batidos, poniéndolo a continuación todo al horno, hasta que esté cocido.

Blanquillo de sardina

Esta comida es un plato poco conocido fuera del mundo mariner. Lo comían los marineros normalmente en las barcas para almorzar o en las tabernas de los pueblos, así como en las propias casas.

Los ingredientes son: sardina, cebolla cortada, aceite, sal, azafrán, pimentón y un poco de agua. La elaboración, como todas las cosas populares y tradicionales, es muy sencilla.

Se coge una cazuela plana de barro y se ponen a cocer todos los ingredientes en crudo, formando capas, comenzando por la capa de la cebolla y acabando por la de la sardina. Los ajos se ponen partidos por la mitad y pelados.

Cuando la cebolla y la sardina ya están colocadas, añadiremos el aceite, el pimentón y un poquito de agua. Se cuece a fuego lento con la cazuela tapada.



Tombet de cordero



Ingredientes: 1 kg de muslo de cordero, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla mediana, 1 copa de brandy, aceite de oliva y 1/2 vasito de agua.

Elaboración: Cortaremos el cordero a trozos medianos y salaremos. En una olla de barro calentaremos aproximadamente 1/4 de litro de aceite. Pondremos la carne,

la cabeza de ajos entera y la cebolla picada, el azafrán y la copa grande de brandy.

Lo dejaremos cocer muy lentamente en fuego de leña, tapando la olla con una cazuelita de agua para que no se evapore, dándole tumbos de vez en cuando durante aproximadamente 1 hora.

Piñonadas



Ingredientes: 450 gramos de almendra, la misma cantidad de azúcar, una taza de café de agua y unos 60 gramos de anises pequeños de diversos colores y obleas.

Elaboración: Cortaremos las almendras con un cuchillo en pedacitos transversales. Las obleas las partiremos por la mitad y si es posible se les dará una forma ovalada.

En una cazuelita pondremos el agua a calentar y cuando esté caliente, añadiremos la almendra y el azúcar, removiéndolo todo bien. Cuando esté todavía caliente la mezcla después de cocida, con una cuchara cogeremos porciones, que iremos poniendo sobre las obleas y por encima esparciremos anises de colores.



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)

Magdalenas



Ingredientes: 12 huevos, azúcar equivalente al peso de los 12 huevos, el equivalente en harina al peso de 8 huevos, 4 medidas de costra de huevo de aceite y raspadura de un limón.

Elaboración: Batiremos las claras hasta conseguir el punto de nieve. Añadiremos el azúcar y trabajaremos junto con las yemas de huevo. Finalmente pondremos la harina, la raspadura de limón y el aceite, todo bien mezclado y homogeneizado.

Lenaremos con la pasta los moldes de papel y hornearemos.



Jorge Martínez Pallarés

Director técnico Sargantana Aventura
Técnico Deportivo en Piragüismo
Técnico Deportivo en Espeleología

Descenso de aguas bravas a 10 minutos de la playa



El Mijares es el río más importante de la provincia de Castellón, no solo por la amplitud de su cauce y su caudal de aguas, sino también en cuanto a sus antecedentes e importancia históricos. Ya en 1795 José Cavanilles advertía que “el Millares es la fuente de la abundancia”.

Desde su nacimiento en la sierra de Gudar hasta su desembocadura entre Almazora y Burriana, el río traza un recorrido serpenteante con diferentes desfiladeros que atraviesan el interior montañoso de la zona, siendo la Sierra de las Pedrizas en la localidad de Onda, la que da paso a las llanuras litorales de La Plana.

Es en este punto donde el río se vuelve más salvaje presentándonos diversos rápidos y pequeños saltos de agua perfectos para navegar con embarcaciones de aguas bravas. El descenso de aguas bravas es una actividad deportiva y recreativa que consiste en recorrer el cauce de ríos en la dirección de la corriente. En este tramo en particular, durante más de cuatro kilómetros de descenso podremos contemplar unos impresionantes paisajes de roca y una rica flora de ribera.

Deportivamente diferenciamos dos recorridos, el primero de ellos, más emocionante debido a la angostura del río y su mayor desnivel, el segundo con más remansos y de carácter más abierto nos permitirá iniciarnos en esta práctica deportiva. El final del descenso nos lo indicará una pequeña presa de origen romano que los más aguerridos piragüistas podrán saltar si el caudal lo permite.

Cabe destacar la cercanía de este tramo deportivo de río a la desembocadura, convirtiéndolo en una de las zonas más próximas al mar para la práctica de piragüismo de aguas bravas. En definitiva, Castellón, todavía aguarda increíbles tesoros naturales con un gran potencial turístico en su interior, en este caso el río Mijares a su paso por Onda no tiene nada que envidiar a otras zonas más conocidas y con más historia piragüista del resto de España.

Con los monitores de Sargantana Aventura titulados como técnicos deportivos de piragüismo podrás conocer esta zona e iniciarte en el descenso de aguas bravas de forma segura.

Hoteles y Casas Rurales de la Provincia
En colaboración con:



BONTERRA PARK

camping & bungalows

(Benicàssim)



El Camping Bonterra Park ofrece un alojamiento moderno, confortable y familiar, donde poder divertirse, relajarse y disfrutar del sol, la playa y la amplísima oferta lúdica, gastronómica y cultural de Benicàssim durante todo el año. A tan solo 300 metros de la playa y del casco urbano, dispone de un hospedaje de alto standing, tanto en casas como en parcelas; además de piscinas, terrazas, restaurante, zona polideportiva, gimnasio y la amable atención de un profesional equipo humano.



En Bonterra Park se puede elegir entre acogedores bungalows y chalets de madera, de diferentes modelos, que cuentan con sala de estar con TV vía satélite, zona de cocina y porche, además de contar con diferentes parcelas de entre 65 y hasta 90 metros cuadrados, independientes, con una inmejorable orientación, apropiadas para autocaravanas, caravanas y tiendas medianas o grandes, dependiendo del tamaño del solar.

El camping, con cuatros estrellas y una calificación de primera categoría, tiene piscinas exterior e interior, a 28°, lo que permite también a los clientes bañarse durante los meses de invierno.

Cuenta con cuatros bloques de servicios con calefacción, en los hay WC, duchas, lavabos, fregaderos y lavaderos, además de bañeras especiales para bebés, y todo acondicionado con agua caliente en todas las instalaciones.

La conexión WI-FI y los ordenadores de acceso público son otros de los servicios que ofrece Bonterra Park, que se suman al gimnasio; la pista multideportiva, donde se puede practicar fútbol, baloncesto, balonmano y bádminton; cuatro pistas de petanca y dos mesas de ping pong. Durante todo el año también se organizan clases de pilates, aquagym y stretching, junto a la variada animación turística con cursos y una completa programación de actividades.

En cuanto a la oferta gastronómica, en el bar-restaurant -con dos salones y terraza- se prepara menú diario (comida/cena), a la carta y comida para llevar. Además, hay música en directo los fines de semana.





Y para las personas con alguna discapacidad, en Bonterra se puede optar por baños y alojamiento totalmente adaptados.

Sin duda, un excepcional alojamiento desde el que descubrir la población de Benicàssim, que constituye un centro tradicional de vacaciones desde hace más de un siglo. Su bello paisaje costero, de siete kilómetros de playas de fina arena y limpias aguas, está flanqueado por altas montañas que se distribuyen por el parque natural del Desierto de las Palmas y la sierra de Santa Águeda.

El litoral se divide en cinco playas: Voramar, Almadraba, San Vicente, Els Terrers y Heliópolis, todas ellas de fina arena y suave pendiente, con numerosos servicios. En contraste, el Desierto de las Palmas declarado también Paraje Natural, ofrece una gran variedad de plantas aromáticas y especies arbóreas. Este paraje, con un marcado ambiente de recogimiento espiritual, alberga un Monasterio y un museo perteneciente a Los Padres Carmelitas, además de ofrecer interesantes recorridos a pie y en bicicleta. La antigua destilería de Licor Carmelitano elaborado con plantas aromáticas de la zona se trasladó al casco urbano. Por otra parte, en la zona de la playa construyeron a finales del siglo XIX y principios del XX un conjunto de villas de vacaciones, de estilos modernista y colonial, de las que perdura, entre otras, la más antigua, Villa Pilar (1860).

Gracias a la estratégica ubicación del Bonterra Park, el visitante tiene la oportunidad de descubrir todos los tesoros de Benicàssim, al mismo tiempo que disfruta de una tranquila y confortable estancia. Desde luego, un lujo al alcance de todos.

Bonterra Park
Camping & Bungalows
Av. de Barcelona, 47 - Benicàssim
Teléfono: 964 300 007
info@bonterrapark.com



Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



Hotel Los Delfines (Peñíscola)
Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61



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



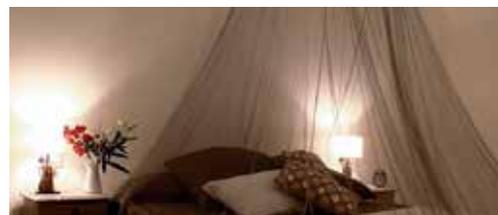
Hotel Rest. Cardenal Ram (Morella)
Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

De ruta por...

La Sierra de Espadán y la ruta del corcho

Fotos: Parc Natural de la Serra d'Espadà

La Sierra de Espadán es un gran macizo montañoso entre las comarcas del Alto Miñares, Palancia y la Plana Baixa que atesora innumerables fuentes, impresionantes barrancos y frondosos bosques de alcornoques, únicos en nuestra geografía. Precisamente, el aprovechamiento de la corteza (corcho) de estos históricos árboles ya forma parte de la herencia cultural de los habitantes del Parc Natural de la Serra d'Espadà ya que se desarrolló toda una serie de oficios y actividades en torno a esta explotación compatible con la conservación del alcornocal.

El corcho protege a los alcornoques frente a las condiciones extremas del clima mediterráneo (sequía, altas temperaturas e, incluso, incendios). Su extracción se denomina «saca del corcho» y se realiza, sobre todo, entre los meses de junio y julio, que es cuando el corcho puede ser separado del árbol sin dañarlo. Durante esta época los trabajadores extraen la corteza del alcornoque cortando con un hacha y uniendo las grietas verticales del corcho. Este complicado y meticuloso trabajo, al que cada vez se dedica menor número de personas, es el primero de la cadena necesaria para la elaboración de, entre otros productos, los tapones de corcho.

Quien quiera descubrir en persona este tradicional proceso tiene la oportunidad de participar en una jornada organizada por el Parc Natural

de la Serra d'Espadà, donde se realiza una demostración de la extracción del corcho de los alcornoques, al mismo tiempo que se explica la técnica usada, toponimia, tradiciones y la utilidad del corcho, entre otros aspectos. Este año, la actividad tendrá lugar la última semana de junio o la primera de julio, aunque todavía falta concretar la fecha.

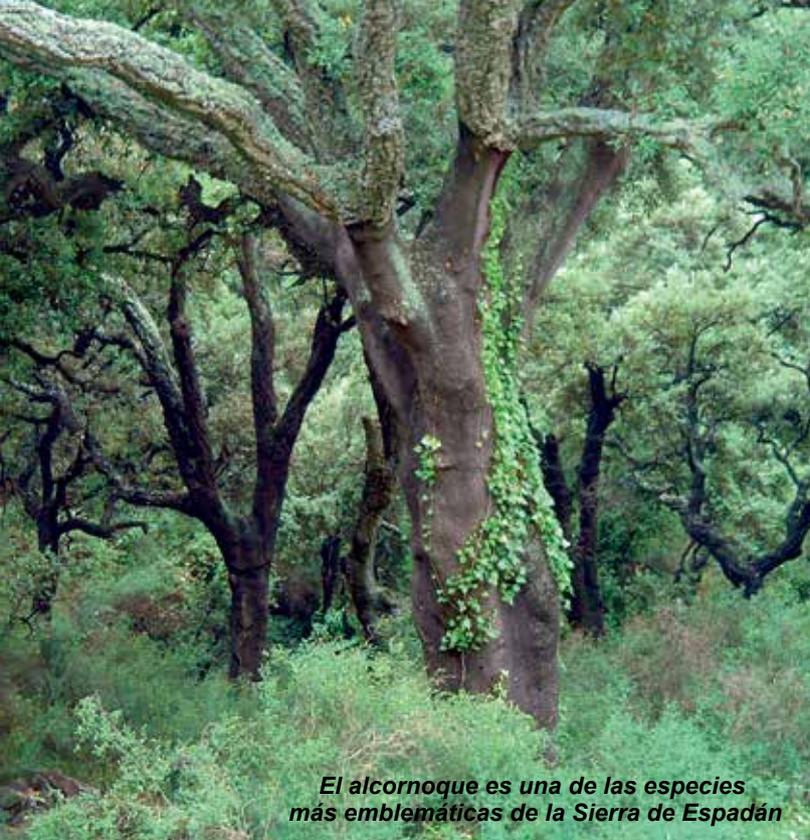
Sin duda, el alcornoque es una de las especies más emblemáticas de la Sierra de Espadán, que se puede disfrutar también todo el año a través dos preciosas rutas:

Por un lado la Ruta Barranc de la Caritat (Aín), con una distancia de 3,4 kilómetros y un desnivel de 140 metros, es de dificultad baja y dura aproximadamente una hora. El recorrido empieza en el calvario de Aín, que transcurre por el barranc de la Caritat hasta el castillo de Aín. Durante el trayecto se observa un excelente ejemplo de vegetación de ribera (fresnos, sauces, chopos, etc.), además de un frondoso bosque de alcornoques, que muestra los signos de un recurso ancestral: el corcho.

El otro itinerario parte del Barranco de Ajuez, en Chóvar. Tiene una distancia de 11,3 km y un desnivel de 325 metros, con una dificultad media

La «saca del corcho» se realiza entre junio y julio, que es cuando el corcho puede ser separado del árbol sin dañarlo





El alcornoque es una de las especies más emblemáticas de la Sierra de Espadán

y tiene una duración de tres horas. Durante esta ruta, que discurre por los barrancos de Ajuez y del Carbón, se puede disfrutar de un bien conservado bosque de alcornoques, impresionantes cortados rocosos, con un intenso color rojizo que contrasta con el verdor de la frondosa vegetación, entre la que resaltan los helechos de gran porte, y magníficas panorámicas; todo ello hace de este uno de los paisajes más hermosos de la Sierra de Espadán.

Más información:

Oficina Técnica Parc Natural de la Serra d'Espadà

Av Francisco Mondragón, 2. Eslida

964 62 91 12 · 679 19 62 94

parque_espadan@gva.es

<http://parquesnaturales.gva.es/serradespada>



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



Víctor J. Maicas.

Escritor

Innsbruck

la hermosa capital del Tirol (Austria)

Resguardada por las altas cumbres alpinas y acariciada por el río Inn, la bella ciudad tirolesa de Innsbruck se presenta al viajero como una amalgama de bellas estampas.

Caracterizada por su trazado medieval, su coqueto centro histórico nos invita a pasear pausadamente por sus calles mientras músicos y lugareños, ataviados en ocasiones con los trajes típicos del Tirol, nos muestran orgullosamente el esplendor de su pasado.

Desde el “Tejadillo de Oro”, centro neurálgico del casco viejo, zigzagueen sin prisas a derecha e izquierda para descubrir unas calles y callejuelas cuyos edificios nos muestran la gran belleza de sus formas. Acérquense hasta las orillas del río para admirar, alzando la vista sobre las edificaciones, la hermosura y magnificencia de esas cumbres alpinas que resguardan a la ciudad.

Paseen también por la “María Theresien strasse”, una ancha y larga calle adornada por terrazas, pues al final de la misma encontrarán el

“Triumphpforte”, una bella puerta triunfal construida en 1765 y que en cierto modo delimita el casco antiguo de Innsbruck.

Una vez aquí, admiren a lo lejos la impresionante estructura que sirve para que los austríacos se hayan convertido, sin lugar a dudas, en verdaderos maestros en lo que se refiere a los espectaculares saltos de trampolín durante los campeonatos mundiales de esquí.

Por supuesto, y como ya les he recomendado hace un momento, continúen zigzagueando a derecha e izquierda para descubrir igualmente esos sugerentes rincones con encanto que no suelen salir en las guías de viaje y, en cuanto vuelvan de nuevo al centro histórico de la ciudad, visiten la Catedral, la residencia Hofburg, el Ayuntamiento, el Museo de Arte Popular del Tirol y todos esos pequeños detalles y recovecos que una vieja e histórica ciudad como esta nos regala a cada instante.

Buen viaje, y no duden en sumergirse en la magia del Tirol. Sin duda, no les defraudará.



El aeropuerto afronta la temporada estival



La base, activa las cuatro rutas regulares que enlazan con Londres, Poznan, Sofía y Bucarest

El aeropuerto de Castellón aprieta el acelerador con motivo de la temporada de verano, en la que opera vuelos los siete días de la semana con conexión a diversos destinos europeos.

La ruta de Londres mantiene la oferta de tres vuelos semanales, consolidándose como la principal canalizadora de pasajeros. A ella se suman las de Sofía (dos vuelos semanales), Poznan (dos vuelos semanales) y, partir del 17 de junio, Bucarest (dos frecuencias semanales).

El director general de Aerocas, Joan Serafi Bernat, ha manifestado que la activación de las cuatro rutas regulares “supone un estímulo para el aeropuerto, que refuerza durante los meses de verano su papel de puerta de entrada y salida para miles de turistas”. Bernat ha destacado el elevado porcentaje de ocupación de los vuelos, que se sitúa de media en el 81 %, incrementando el porcentaje de la temporada pasada.

Por otra parte, el director de Aerocas ha destacado que se está trabajando de manera intensa con el doble objetivo de consolidar el tráfico existente y abrir nuevos mercados. En este sentido, representantes del aeropuerto, en coordinación con la Agència Valenciana del Turisme, participaron recientemente en la feria de conectividad aérea “Routes Europe”, una cita que permitió avanzar en el posicionamiento de la infraestructura y en la estrategia de captación de nuevas rutas regulares y operativas chárter.

LONDRES STANSTED (STN) (Ryanair) - 3 vuelos semanales

	Salida de Londres	Llegada a Castellón	Salida de Castellón	Llegada a Londres
Martes	14:15	17:40	18:10	19:45
Jueves	14:15	17:40	18:10	19:45
Sábado	14:15	17:40	18:10	19:45

SOFIA (SOF) (Ryanair) - 2 vuelos semanales

	Salida de Sofía	Llegada a Castellón	Salida de Castellón	Llegada a Sofía
Lunes	17:00	19:10	19:35	23:40
Viernes	18:00	20:10	20:35	00:40

* Temporada Verano - de 26/03/2018 a 26/10/2018

POZNAN-ŁAWICA (POZ) (Ryanair) - 2 vuelos semanales

	Salida de Poznań	Llegada a Castellón	Salida de Castellón	Llegada a Poznań
Miércoles	16:00	18:50	19:15	22:05
Sábado	16:10	19:00	19:25	22:55

BUCAREST - OTOPENI (OTP) (Blue Air) - 2 vuelos semanales

	Salida de Bucarest	Llegada a Castellón	Salida de Castellón	Llegada a Bucarest
Miércoles	10:30	13:10	14:00	18:20
Domingo	07:00	09:40	10:30	14:50

* Desde 17/06/2018 hasta 30/09/2018



El Palacio Episcopal y su morador, el obispo Salinas



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

En la última entrega de CASTELLÓN CIUDAD, DESCÚBRELA conocíamos un poco más la impronta del gobernador Bermúdez de Castro. Es precisamente en la vía que lleva su nombre, concretamente en el actual número 8, donde nos vamos a detener hoy para conocer algo más sobre el edificio que se levantó en los últimos años del siglo XVIII y a uno de sus primeros moradores, el obispo Salinas. En 1792 se empezó a construir este palacio que el Cronista Oficial de la Ciudad, Antonio J. Gascó Sidro tilda de “imponente mansión del obispo Salinas y una serie de patios y casas en mismo lienzo del palacio episcopal”. Las obras duraron apenas tres años, concluyeron en 1795 y el enlucido exterior se completó en 1802 adornándose con pinturas al fresco.

Bermúdez de Castro y Fray Antonio José Salinas, obispo de Tortosa, coincidieron en su tiempo y fueron en ocasiones aliados para la mejora y modernización de Castellón como prueba el traslado del cementerio de la plaza Mayor hasta las afueras. Fueron tiempos convulsos pues en 1789

Fachada del Palacio Episcopal



estallaba la Revolución Francesa en el país vecino del que toda Europa se iba a ver afectada de una manera u otra. Cuenta Gascó que “al conocerse la decapitación del monarca francés y la reina María Antonieta, el mismo obispo celebró en Castellón unas exequias fúnebres a las que asistieron todos los expatriados que había en la ciudad. Los sacros oficios fueron repetidos en la mayoría de iglesias y conventos de la localidad”.

Hay otro momento crucial en el que aparece la figura de este religioso ligada en este caso a las fiestas fundacionales. Siguiendo al erudito Gascó sabemos que en esta centuria dieciochesca aparecen unos textos muy importantes que ilustran sobre la romería de la Magdalena y, en particular, sobre la aparición de las gaiatas. Hablan de la necesidad de mejorar el ermitorio bajo la dirección de Vicente Pellicer y de la procesión vespertina en la que participaban mujeres disfrazadas. Al parecer el obispo de Tortosa tuvo que amonestar algunos comportamientos poco religiosos y finalmente prohibió la celebración nocturna de la procesión de penitencia de la Magdalena. En 1793, el propio obispo Salinas la trasladó al domingo siguiente al tercer sábado de Cuaresma, pero a las cuatro de la tarde. La hora no acabó de arraigar, pero sí el día y en la actualidad cuando cae la noche se celebra el desfile de gaiatas.

Respecto al edificio que hoy se conserva y que fuera morada del obispo tuvo en origen un jardín en su parte trasera hoy desaparecido. El religioso lo mandó construir, recuerda Gascó, como residencia para disfrutar de comodidad en los largos períodos morados en Castellón. Se trataba de una destacada mansión que le costó 30.000 libras y cuyo autor fue Miquel Tirado, según reza la cartela de piedra ubicada sobre el centro del dintel de la puerta. Tirado contó además con la colaboración del carmelita fray Joaquín del niño Jesús (autor también de la iglesia del convento del Desert de les Palmes de Benicàssim) y Nicolás Dols.

En su origen el edificio se construyó a las afueras de la localidad, junto a la acequia mayor. Su terminación supuso además la urbanización de la zona y el cubrimiento de la acequia. En la descripción del monumento se dice que es un edificio de planta rectangular que se desarrolla a partir del núcleo principal, configurado por el zaguán, el vestíbulo y la escalera, alrededor del que se estructuran los dos cuerpos del edificio. En el zaguán de entrada, cubierto con bóveda de cañón rebajada, se abren las diferentes dependencias del semisótano y dos escaleras laterales que dan acceso al entresuelo. Los peldaños de dicha escalera se decoran con bellos azulejos de l'Alcora que recrean temas vegetales. Una cancela de madera da paso al vestíbulo, cubierto con bóveda de cañón rebajado, donde se



Palacio Episcopal. 1926

encuentra la escalera de piedra con un primer tramo de cinco peldaños a partir del que se desarrolla el primer tramo de la escalera imperial. Esta escalinata cubre con bóveda vaída antes de dividirse en dos tramos laterales que conducen al piso principal. La planta principal conserva su estructura originaria; se divide en tres zonas: la central, orientada al oeste, donde se ubican el salón, capilla y despacho; a la izquierda, orientada al sur y al este, se hallan las habitaciones privadas; a la derecha, orientada a norte, se encuentra la zona destinada a los diversos servicios. En algunas salas de esta planta noble destaca la decoración alcoreña de los suelos. El piso superior está destinado a desván sin división alguna.

El edificio que se conserva en la actualidad, y que fuera morada del obispo Salinas, tuvo en origen un jardín en su parte trasera hoy desaparecido

La fachada recayente en la calle Gobernador es de composición rectangular estructurada en cuatro cuerpos y muy simétrica. El nivel inferior es un alto zócalo de piedra en el que se abren los óculos del sótano. El entresuelo y el primer piso se ordenan por balcones de arco segmentado. El edificio remata con un antepecho con frontón clásico y óculo en el cuerpo central, separado del primer piso por una gran franja a modo de friso. En el centro de la fachada se sitúa la portada, realizada en piedra con un arco rebajado y pilastras encajadas que rematan con triglifos. Sobre el balcón principal se encuentra el escudo del obispo fundador. Las fachadas laterales siguen la misma ordenación que la principal, cambiando los óculos del sótano por ventanas. Resaltar el orden gigante de las pilastras almohadilladas y divididas en talos. La fábrica del edificio es de sillares de piedra y mampostería, mientras que la cubierta exterior es a dos aguas con teja árabe. Uno de los aspectos más atrayentes de este frontispicio es la combinación cromática acentuada por ventanas y pilastras.



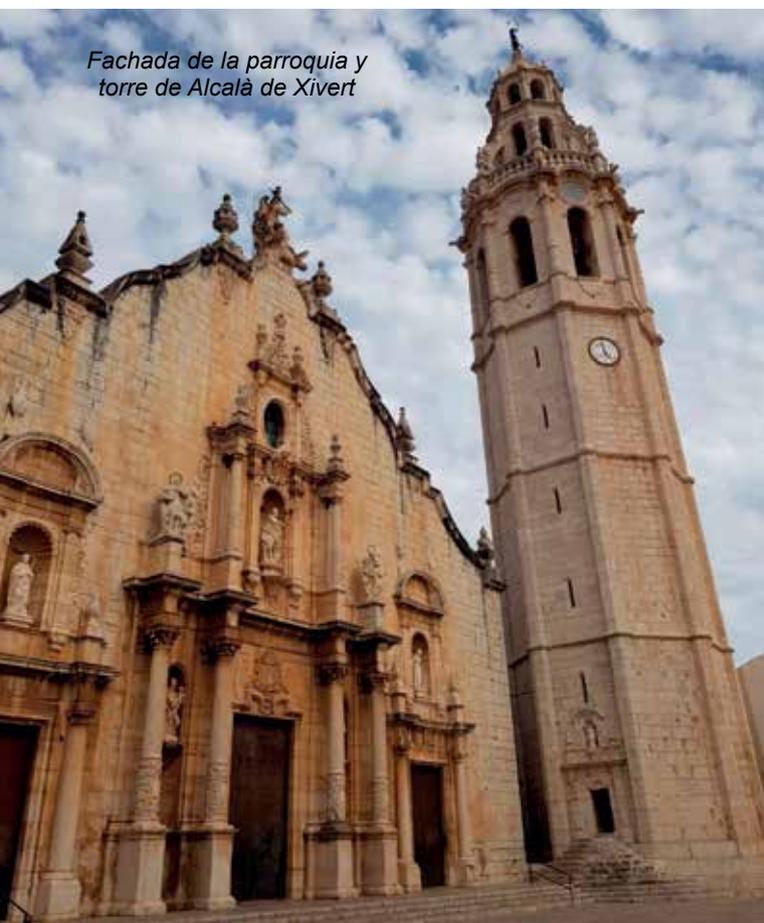
La torre campanario barroca de Alcalà de Xivert



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Fachada de la parroquia y torre de Alcalà de Xivert



Viajero, si alguna vas de Catalunya a València, o viceversa, tanto por carretera, autopista como en ferrocarril, a la altura de Alcalà de Xivert, verás desde la distancia dos edificaciones paradigmáticas de este pueblo y de nuestras comarcas. Uno es el altivo e imponente castillo de Xivert y el otro la impresionante y hermosa torre - campanario de Alcalà. No podrás, de ningún modo, no ver y admirar ambas edificaciones, aunque sea de pasada.

El castillo de Xivert, que se alza en lo alto de la sierra de Irta, dominando, por una parte, el territorio del corredor donde se encuentra Alcalà y, por otra, el terreno hasta el mar por la sierra, es una alcazaba y poblado de época musulmana, siglos X y XI, que después de la conquista cristiana del siglo XIII se reconvierte en una fortaleza templaria. Este castillo pasa en el siglo XIV a la órbita de la Orden de Montesa y parece que existe un lugar mudéjar hasta el siglo XVII. Todo el conjunto es considerado Bien de Interés Cultural.

Con el amparo del castillo, nace y crece la villa de Alcalà, ya desde el siglo XIII y entre sus lugares más importantes dignos de visitar, tenemos la capilla de la Virgen de los Desamparados de los siglos XVIII y XIX. La Casa de la Cultura, en un edificio renacentista, de finales del siglo XV. La costa, con atractivos centros turísticos, el espacio natural protegido del parque natural de la Sierra de Irta, que comparte con otras localidades y las torres de defensa de la costa del siglo XVI, etc. Y como no, la parroquia de San Juan Bautista y la torre anexa, de la que hoy escribimos.

Así, encontramos la iglesia y parroquia de San Juan Bautista, imponente edificación barroca, que se alza entre el 9 de abril de 1736 y el 27 de agosto de 1766, por V. Carbó, F. Garrafulla y rematada por Joan Barceló, bajo los planos del arquitecto Josep Herrero. Junto a ella, se alza el majestuoso campanario de Alcalà.

En el transcurrir de la historia, el campanario, en realidad, no tiene más función que hacer de pedestal del cuerpo de las campanas y que estas sean escuchadas. Pero además, por la misma edificación, las torres de campanas, según tratados de arquitectura barrocos, cumplen históricamente otras funciones. Fray Laurencio de San Nicolás, en su *Arte y Uso de Arquitectura*, del siglo XVII, cuando trata de cómo se ha de plantar una torre, comienza diciendo que es significativo el papel de la torre, ya que adquiere la función de representación emblemática e identificativa de la localidad, cosa que por supuesto pasa con la torre que nos ocupa. También, en la actualidad, el investigador Francesc Llop afirma que dicha elevación, además, escenifica físicamente la hegemonía de lo divino sobre lo humano. Volviendo a fray Laurencio, este también presenta la torre como

elemento defensivo, que además su altura permite, desde el interior de la ciudad asentada en llano, vigilar el territorio. Por último, fray Laurencio, advierte que por las torres se conoce la dirección del viento; así los campanarios barrocos se rematan con enormes veletas. De hecho, en “Las Advertencias” del arzobispo Aliaga de 1631, se advierte que el chapitel se debe rematar con una cruz y veleta para señalar los vientos.

Estas mismas Advertencias, también recomiendan que, si se puede, se instale un reloj en los campanarios. Así, la existencia de reloj lleva a que existan nuevas campanas para dar las horas y los cuartos, que motivan la construcción en las torres, de los cuerpos superiores de remate donde colocarlas. Así, esta torre es un símbolo de Alcalá, además de ser uno de los más hermosos campanarios barrocos valencianos, cumpliendo en esencia las necesidades y funciones que se aplican a los campanarios barrocos.



Vistas de Alcalà de Xivert, destacando el campanario y el castillo

En 1783 comienza a alzarse este campanario diseñado por Joan Barceló y finalizado bajo la dirección de Blas Teruel, al que se debe el remate, el 14 de junio de 1803. El conjunto de la iglesia y campanario están declarados Monumento Histórico Artístico Nacional y Bien de Interés Cultural inscrito en la Sección Primera del Inventario General del Patrimonio Cultural Valenciano.

El campanario, de piedra tallada, está exento respecto a la parroquia. Presenta planta octogonal, con un perímetro de 27 metros, y una altura de 68 metros, por lo que está considerado uno de los campanarios más altos de la Comunidad. Presenta cuatro cuerpos, siendo el primero el de la portada, el tercero el reloj y el último el lugar donde se abren los ocho vanos con arcos de medio punto, donde se alojan las campanas. El acceso, desde el cuerpo inferior, es por una escalinata y puerta adintelada, subiendo a los cuerpos superiores mediante una escalera de caracol o helicoidal, iluminada por cinco estrechos ventanales o troneras. El cuerpo de las campanas está coronado con una balaustrada circular con pedestales, bolas historiadas y gárgolas en forma de cañones en las aristas de la torre. El remate presenta dos cuerpos octogonales superpuestos con ventanas de medio punto y semicolumnas en los ángulos. Este tiene estribos, muy historiados que transmiten las cargas del cuerpo del remate de arriba a abajo por los ángulos, a través de las diagonales, ya que las únicas zonas que mantienen el volumen macizo, desde los cimientos hasta el remate, son los ángulos.

El remate final o chapitel estaba coronado por la figura de un ángel de madera, destruido por un rayo el 25 de noviembre de 1886. En 1901 se eleva una gran imagen de San Juan Bautista, también de madera, del

artista local J. Bosch. Por otra parte cabe recordar que la sala de las campanas contiene siete campanas, fundidas en 1995 por la empresa Paccard de Francia. Y las otras tres campanas que tocan las horas y los cuartos, están ubicadas en el remate superior o chapitel, siendo las de los cuartos la «María Auxiladora» de 1913 de Moises Díez de Palencia y la «Nuestra Señora de los Desamparados» de 1941 de Hermanos Roses de Silla (València). Y la campana de las horas fundida en 1869, se llama «Sacramento del Altar de las Horas»; una gran campana de 116 cm de diámetro y casi mil kilogramos de peso. Toda la torre se restaura en el año 2009.

Viajero, seguro que desde lejos has visto o verás esta hermosa torre campanario. La próxima vez, no pases de largo, el tiempo de viaje ya lo recuperarás. Entra en Alcalá, pasea por sus calles, visita sus edificios emblemáticos y si puedes sube al castillo, pero no dejes de visitar y admirar la maravillosa torre campanario de Alcalá, única en nuestras tierras.



Portada y remate del campanario de Alcalà.

- Hasta el 16 de junio -



Exposició 50 aniversari. Onda Museu del Taulell "Manolo Safont"
 Informació: www.museoazulejo.org

- Hasta el 17 de junio -



Festival Internacional d'Arts Escèniques Tercera Setmana (Castellón). Diferents propostes de teatre, dansa, circ, teatre de carrer, música, noves Dramatúrgies i espectacles multidisciplinaris, en diferents escenaris de Castelló: Plaça de la Peixcateria, el Teatre El Raval, Plaça Horts dels Corders, Menador Espai Cultural y Teatre Principal.
 Més informació: www.castello.es

- Del 1 al 3 de junio -



VII edició del Benicàssim Blues Festival.
 Més informació: benicassimcultura.es

- 4 de junio -

Ciclo Castellón. Letras del Mediterráneo. **Presentación libro: "El misterio del arca. Una aventura en el Mare Nostrum"**, de Espido Freire. Castellón. A las 18 h.
 Lugar: Centre Cultural les Aules,
 Més informació: www.dipcas.es

- 6 de junio -



Concierto del pianista Ivo Pogorelich. 19.30 horas
 Auditori i Palau de Congressos de Castelló

- 6 de junio -



Col·loqui "Tiempo de tormentas" Boris Izaguirre. 19:30 h · Diputació de Castelló · Sala De Recepcions
 Més informació: www.fundacioncajastellon.es

- Del 7 al 10 de junio -

CIM: FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINEMA I MÚSICA (Castelló)
 Entre altres activitats, tindrà lloc un 'sing along' de 'Grease' i un 'La La Land' urbà. Projectió de diverses pel·lícules, actuacions i altres activitats relacionades amb la música i el cinema. Auditori i Palau de Congressos; el Menador Espai Cultural y la Plaça Horts dels Corders.
 Més informació: www.castello.es

- 8 de junio -

Big Band en concert, dirigida per Jordi Albert. Lloc: Paranimf. 20 hores
 Més informació: www.paranimf.uji.es

- Días 12, 19 y 26 de junio -

Teatro y música. "Del Pirineo al Mediterráneo, músicas y leyendas de hace 100 años", compañía Los navegantes (Castillo de Peñíscola). 19:30 h.
 Més informació: www.dipcas.es

- Del 15 al 17 de junio -

Festival de Muntanya de la Tinença de Benifassà. Senderismo, rutas a caballo, visitas a pinturas rupestres y a poblados íberos, cursos y circuito de orientación, curso de iniciación a la escalada, piragüismo, etc.
 Més informació: www.turismodecastellon.com

- 20 de junio -

19 h. **Icona i la Cultura popular.** "Botafocs, cultura popular i focs a Castelló", a càrrec de Rafel Pérez, president de "Botafocs, Ball de Dimonis". Libreria Babel.

- 23 de junio -



NOCHE DE SAN JUAN
 Diferentes fiestas y actividades en varios pueblos costeros de la provincia
 Més informació: www.turismodecastellon.com

- Del 23 de junio al 1 de julio -

Festes de Sant Pere, Grao de Castelló
 Més informació: www.castello.es

- Del 28 de junio al 1 de julio -



III Feria Nacional de Novela Romántica
 Passeig Pilar Coloma de Benicàssim De matí i vesprada.
 Més informació: www.feriadenovelaromantica.es

La UJI ofrecerá 9 cursos de verano

La Universitat Jaume I ha presentado su programa de Cursos de Verano integrado por nueve propuestas formativas que se desarrollarán entre el **2 y el 20 de julio de 2018** en diferentes espacios del Campus de Riu Sec, la Lonja del Cànem-Sede de la Ciudad y el Menador espai cultural. “Una oferta apta para satisfacer, por un lado, la demanda de su comunidad universitaria y por otro, la de la sociedad próxima a ella” tal y como ha explicado el vicerrector de Cultura, Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales, Wenceslao Rambla.



En la presente edición, los cursos que se imparten son:

+Inteligencia en juego: beneficios de los juegos de ingenio para la mente y el cuerpo: pretende mostrar cómo aplicar estos juegos en diferentes ámbitos. Días: 2, 3, 4, 5 y 6 de julio. Lugar: Campus universitario.

+Children's and Young Adult Literature and their pedagogical implications: comics and graphic novels (3rd Edition): Días: 9 y 10 de julio. Lugar: Facultad de Ciencias Humanas y Sociales. Campus Universitario.

+Nuevos consumidores, nuevos tiempos para el marketing: analizará cómo se pueden predecir las nuevas tendencias, costumbres y comportamientos de los individuos. Días: 9, 10 y 11 de julio. Lugar: sala de prensa del Rectorado.

+Educación, creatividad y transformación: claves para el siglo XXI: abordará el papel de la creatividad en la capacitación de personas resolutivas a través del desarrollo de competencias, valores y talento. Días: 9, 10, 11, 12 y 13 de julio. Lugar: Edificio de Postgrado y Consejo Social. Campus universitario.

+Arte. Religión e identidad. La fabricación visual de la *pietas hispanica*: se analizarán las diferentes manifestaciones religiosas de los reinos

hispánicos con el objeto de desentrañar los lazos que fueron capaces de crear comunidades. Días: 11, 12 y 13 de julio. Lugar: Llotja del Cànem.

+#FelicidadEnAcción: curso práctico para conocer las estrategias que facilitan la toma de conciencia de qué aspectos inciden en el bienestar psicológico y la generación de experiencias positivas. Días: 11, 12 y 13 de julio. Lugar: Menador, Espacio Cultural. Aula 116

+El delito hecho arte: permitirá conocer aspectos básicos del derecho penal y procesal a través del cine, la literatura, la pintura y la música. Días: 12 y 13 de julio. Lugar: Edificio de la Facultad de Ciencias Jurídicas. Campus universitario

+Utilización de medios digitales como herramienta de puesta en valor del patrimonio hidráulico de la provincia de Castellón: inventariado, digitalización y creación de mapas interactivos: Días: 16, 17, 18 y 19 de julio. Lugar: Edificio Centro de Postgrado y Consejo Social

+Agricultura ecológica y de proximidad, una nueva visión, un nuevo reto. Días: 16, 17, 18, 19 y 20 de julio. Lugar: Escuela Superior de Tecnología y Ciencias Experimentales. Campus universitario

El plazo de matrícula para inscribirse en estos cursos está abierto y se puede realizar a través de la web de la Universitat Jaume I (www.uji.es).



Vicent Sales Mateu.

Diputat provincial de Cultura

Mirador templario

Desde la Diputación de Castellón hemos recuperado y señalizado un nuevo sendero señalizado, 'El Mirador Templario' donde ponemos en valor los recursos patrimoniales como elemento dinamizador del turismo y de la actividad de los municipios de Castellón. Este nuevo sendero interpretativo que en sus más de 26 kilómetros de longitud une Peñíscola con Alcossebre, uniendo con ello los castillos medievales y templarios de Peñíscola, Santa Magdalena de Pulpis y Alcalà de Xivert. Se trata de un sendero que discurre en un 90% por el Parque Natural de la Serra d'Irta y que combina la riqueza paisajística con el atractivo patrimonio histórico de las fortalezas históricas.

Con esta nueva actuación se da continuidad al Plan Director del Castillo de Peñíscola con el que nos propusimos poner en valor las fortalezas templarias al tiempo que aprovechar las oportunidades que el monumento más visitado de nuestra provincia pueda irradiar al resto de municipios de Castellón con los que guarda relación. Ha sido precisamente el interés nacional e internacional que la Orden del Temple suscita lo que ha impulsado a la Diputación a tomar la iniciativa de crear esta ruta turístico-cultural.

Fueron precisamente las investigaciones históricas realizadas en el Plan Director del Castillo de Peñíscola las que pusieron de manifiesto el interés histórico y patrimonial que tuvo el paso de la Orden del Temple por tierras castellonenses y cómo, traspasando los muros del castillo, se esparció a distintas localidades de la provincia que cuentan con un legado histórico y cultural documentado de gran valor.

Este es un proyecto abierto y se irán incorporando el resto de municipios que compartieron el dominio de la orden que ocupó estas tierras, y marcó de forma inequívoca el devenir histórico de la zona. De esa forma mantendremos vivo este proyecto y generaremos recursos turísticos en los municipios para crear más oportunidades para seguir trabajando en nuestra prioridad de ayudar a los municipios de la provincia a generar productos turísticos a través de la puesta en valor de sus recursos con tal de generar en ellos nuevas oportunidades de futuro.

El Mirador Templario nace con una determinación divulgativa que abarca tanto al visitante ocasional o de temporada como a los propios castellonenses. Que encontrarán en estos itinerarios un nuevo motivador para visitar el rico patrimonio que encierran los municipios de nuestra provincia. Además, mostrar este legado de forma más accesible, contribuirá a que se visite más y facilitará la dinamización de los diferentes agentes locales.

Visitas teatralizadas del Castillo de Peñíscola

La Diputación ha estrenado las visitas teatralizadas del Castillo de Peñíscola previstas para este 2018. Con ello, el Gobierno Provincial continúa consolidando el monumento como referente del turismo cultural en el ámbito nacional con estas atractivas visitas que forman parte de una programación que alcanzará hasta los 109 espectáculos hasta el mes de octubre.

El vicepresidente provincial y diputado de Turismo, Vicent Sales, se ha mostrado satisfecho por "el excelente comportamiento de estas visitas teatralizadas, que han comenzado en su versión diurna y que serán nocturnas durante los meses de verano e, incluso, familiares en agosto.

XIX Premi de Narrativa Breu Josep Pascual Tirado



La Diputación, con el objeto de promover la figura del escritor Josep Pascual Tirado, además de contribuir al desarrollo y promoción de la literatura valenciana, apoya el XIX Premi de Narrativa Breu "Josep Pascual Tirado". Se trata de un certamen de obras escritas en valenciano organizado por la Federación de Collas de Castellón, la Librería Babel y Editorial Urania. Se deben presentar obras originales, inéditas y escritas en valenciano en la Librería Babel hasta el 24 de junio como fecha límite. El veredicto del jurado se hará público el 8 de octubre y el premio estará dotado de 3.000 euros, que aporta la Diputación.

Nueva exposición

La exposición "El Laberint Luminós. Un viatge pel món pictòric d'Emilio Varela" se podrá ver en el Museo de Bellas Artes hasta el 24 de junio.





Restauran patrimonio para impulsar mejores oportunidades turísticas

El presidente, Javier Moliner, ha anunciado una inversión adicional de 2,4 millones de euros a recuperación de patrimonio con el objetivo de impulsar mejores oportunidades turísticas y de futuro a los municipios de la provincia.

Así, la Diputación aportará 2,4 millones de euros adicionales, procedentes del superávit presupuestario de la Diputación en 2017, para recuperar patrimonio en la convocatoria de Fondos Feder de la Comunitat Valenciana. Cabe recordar que esta inversión da continuidad a la realizada por el Gobierno Provincial con más de nueve millones de euros desde 2011 que han ido destinados a proyectos repartidos por toda la provincia, desde restauración de bienes inmuebles y recuperación de piezas

artísticas de primer orden hasta la actuación sobre más de 20 yacimientos arqueológicos.

El anuncio realizado por el presidente coincide con la celebración por parte de la Diputación de un completo programa de actividades con motivo del Año Europeo del Patrimonio Cultural, como una gran exposición en el hall de la Diputación y un spot que ya se ha publicado a través de las Redes Sociales.

La Diputación pretende dar a conocer y sensibilizar a la sociedad castellanense del enorme potencial patrimonial de la provincia, que cuenta con 300 monumentos declarados Bien de Interés Cultural y decenas de tradiciones ancestrales que los castellanenses han sabido mantener.

Conoce
las **jornadas
gastronómicas**
que ofrece

esta tierra única



**SOM GASTRONOMÍA
SOM PROVÍNCIA**



www.castellorutadesabor.es

“AMB UN SOL GEST
ESTÀS CONTAGIANT
MILERS DE PERSONES.”



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



Has de sentir-te orgullós de ser mediterrani
i demostrar que els millors llocs els fa la seua gent.

Si tu també estàs contagiad d'Hospitalitat i has
contagiat molta més gent és perquè eres un
Ambaixador d'Hospitalitat de la Comunitat Valenciana.

Perquè donar vida al Turisme és cosa de tots.

CONTAGIA LA TEUA HOSPITALITAT.

#ContagiaCV contagiahospitalitat.com