

# Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 89 - Julio 2018 - 2€

Tomata de penjar

*Ferrera*

Alcalà de Xivert



NUEVA SECCIÓN:  
EL RINCÓN DE  
QUESOMENTERO  
CHEESEBAR



Restaurante

**La BODEGUETA**  
Peñíscola



Hotel del Golf Playa - Grao de Castellón ¡Prepárate para disfrutar!



Serra d'Irta

# SU MA RIO

Ashotur .....	4		
Restaurante Mar de Fulles (Alfondegulla) .....	5	Recetas caseras: Coca de esgarraet .....	30
Restaurantes recomendados .....	10	Rincón de Quesomentero: La corteza del queso .....	31
De menú en: Pizzeria Ristorante Pinocchio (Burriana) .....	11	Esther Eiros y su programa Gente Viajera en Peñíscola .....	32
Cocina sencilla, deliciosa y saludable .....	12	Turismo activo .....	34
Rutas gastronómicas por la provincia .....	14	Hotel del Golf Playa (Grao de Castellón) .....	35
Hora d'esmorzar: La Bodegueta (Peñíscola) .....	16	Alojamientos recomendados .....	38
El arte de la sala .....	18	De ruta por: Parc Natural Serra d'Irta .....	40
El mundo de las conservas .....	19	Literatura y viaje: (Armenia) .....	42
Productos Gourmet: Turó d'en Mota .....	20	Aeroport de Castelló .....	43
Tomata de Penjar Herrera (Alcalà de Xivert) .....	21	Castellón ciudad: Descúbrela .....	44
Vino del mes: Roques Negres (Les Useres) .....	24	Tesoros de la provincia .....	46
Coctelería: DR. Stravinsky .....	25	Agenda julio 2018 .....	48
Panadería y repostería artesanal .....	26	Universitat Jaume I .....	49
Alimentos congelados .....	28	Diputación provincial: Turismo y cultura .....	50



**Javier Navarro**  
Director de TURISME i  
GASTRONOMIA de Castelló

## Turismo de Aventura en Castellón

**E**n los últimos años, el turismo de aventura ha tomado mayor impulso entre los jóvenes, prueba de ello es la continua creación de empresas, con la finalidad de cubrir la fuerte demanda que existe.

El turismo de aventura se practica aprovechando los recursos que ofrece la naturaleza y Castellón, por su orografía, es el espacio idóneo: el Maestrazgo, Sierra d'Espadán, las Islas Columbretes o la Sierra d'Irta, entre otros, son claros ejemplos de espacios para la práctica del turismo de aventura.

Sin olvidar que cuidar el entorno medioambiental y sociocultural, es el primer paso para la buena práctica de este tipo de turismo.

## Castelló turisme i gastronomia

La Revista Turística y Gastronómica de nuestra Provincia

[www.castelloturismeigastronomia.es](http://www.castelloturismeigastronomia.es)

DIRECTOR: Javier Navarro Martinavarro  
revista@castelloturismeigastronomia.es

IMPRESIÓN: Zona Límite Castellón S. L.  
Tel: 964 190 096 - [www.grupozona.es](http://www.grupozona.es)

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

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



## N & B

Asesores de Eventos y Cátering



### ¿Quiénes somos?

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

### ¿Qué ofrecemos?

#### ASESORAMIENTO GRATUITO

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

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

### ¿Cuál es nuestro objetivo?

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

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

✉ [jnmartinavarro@gmail.com](mailto:jnmartinavarro@gmail.com)

☎ 680 58 13 12





**Carlos Escorihuela Artola.**

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

# Hospitalidad

El pasado 8 de junio se publicó en el Diario Oficial de la Comunidad valenciana (DOGV) la Ley 15/2018, de 7 de junio, de la Generalitat, de turismo, ocio y hospitalidad de la Comunitat Valenciana, nueva norma marco de nuestra actividad que tiene por finalidad promocionar y ordenar la actividad turística, así como el impulso de la hospitalidad como elemento básico en la relación entre residentes y turistas. La nueva Ley establece la planificación territorial de la actividad turística, prevé la elaboración de un estatuto del municipio turístico y define la marca turística «Comunitat Valenciana», regula las diversas modalidades de alojamientos turísticos, así como la actividad de las agencias de viajes y de los guías oficiales de turismo.

Y todo esto, a las puertas de un verano de récord. En 2018 se ha producido un avance sustancial en nuestra actividad turística entre enero y abril, un periodo en el que 2,2 millones de visitantes extranjeros han visitado la Comunitat Valenciana y han realizado un gasto de 2.149 millones de euros, unas cifras que suponen un incremento del 8,4% para el mismo periodo de 2017 en ambos parámetros. Igualmente, las perspectivas para este verano establecen unas previsiones situadas en los 4,1 millones de turistas, un 4% más que en 2017, y un impacto económico previsto de 4.000 millones de euros, un 7% más que en el año anterior. Con estos datos el Consell ha presentado el plan de ayudas para aumentar la continuidad estacional y la estabilidad laboral en el sector turístico de nuestra Comunitat, que contará con un presupuesto inicial de tres millones de euros ampliable en función de la demanda, y tiene como entidades beneficiarias a las empresas privadas incluidos los trabajadores autónomos en el área de la hostelería.

A estas previsiones hay que sumar que nuestra provincia este año ha obtenido un total de 34 banderas azules (33 en playas y una en puertos deportivos) a través de la campaña Bandera Azul 2018, sistema de certificación de la calidad ambiental, que desde 1987 promueve y premia la participación en iniciativas ambientales voluntarias de las autoridades municipales, la población local y visitante y los agentes del sector turístico y que su obtención se basa en la calidad de las aguas de baño, información y educación ambiental, gestión ambiental y seguridad y servicios e instalaciones. Para un destino de sol y playa como es el nuestro que nuestras playas obtengan estos distintivos y en este número es un buen comienzo. Esperemos que los resultados, al final de la campaña, mejoren todas estas previsiones.



## factucit

Software de facturación para Pymes

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



## contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



## waster

Software para gestores de residuos

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



## TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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



## Restaurante

# Mar de Fulles

(Alfondeguilla)



*Juan Manuel Urbán, propietario y responsable del proyecto Mar de Fulles, junto a Laura Machín, jefa de cocina del restaurante*

**E**n nuestra visita mensual nos desplazamos hasta la localidad de Alfondeguilla. A pocos kilómetros del centro urbano y ubicado en el paraje natural de la Sierra d'Espadán encontramos el Hotel-Restaurante Mar de Fulles.

Nos recibe Juan Manuel Urbán, propietario y responsable de este proyecto que lleva dos años abierto, pero que empezó a gestarse en 2005. En pocos minutos de conversación con Juan Manuel nos dimos cuenta de que Mar de Fulles es algo más que un restaurante al uso, ya que es parte fundamental de un proyecto global de turismo social y ecológico, basado en el respeto al medio ambiente. Aquí prima la utilización de materias primas producidas por ellos mismos o adquiridas en el entorno a pequeños productores de productos ecológicos y, si no es posible, productos con el sello de comercio justo.

La oferta gastronómica de Mar de Fulles, aunque cuenta con una pequeña carta, se basa principalmente en dos menús, uno de temporada y otro de degustación. Una de las características a la hora de planificar estos menús es que se han propuesto utilizar como mínimo el 80% de los ingredientes que sean de productos locales y de las verduras de producción propia, por lo que estos menús varían en función de la temporada y de la materia prima de la que dispongan en sus huertos. "Este reto más que un inconveniente es un aliciente para la cocina" nos comenta Laura Machín, jefa de cocina, ya que tanto ella como su equipo de cocina antes de entrar a cocinar tienen que recolectar gran parte de los ingredientes que formarán parte de los diferentes menús.

# A la mesa...

Empezamos con un **aceite de oliva de la variedad serrana acompañado con un pan de calabaza ecológico**, elaborado con masa madre.

## **Gazpacho de sandía y tomate con sardina ahumada y verduras**

Muy agradable la textura cremosa del gazpacho donde el tomate y la sandía se equilibran armoniosamente sin predominar ninguno de los dos sabores. Contrasta el crocante de las verduras que lo acompañan, apenas cocinadas, que le aportan frescor, acidez y dulzor al conjunto. Se culmina con el toque salino y ahumado de la sardina. Un plato fresco, equilibrado y muy agradable.

## **Estofado de garbanzos y huevo a baja temperatura**

Utilizando para este guiso unos garbanzos Pedrosillanos, cocinados previamente y luego terminados en un guiso con cebolleta, ajo y setas. Acompañados de un huevo de corral ecológico cocinado a baja temperatura. Esta técnica aporta una textura diferente tanto a la clara como a la yema. Un toque ácido y picante de los germinados de rabanito terminan esta elaboración.



*Aceite de oliva de la variedad serrana acompañado con un pan de calabaza ecológico*



*Gazpacho de sandía y tomate con sardina ahumada y verduras*



*Estofado de garbanzos y huevo a baja temperatura*

**Arroz meloso** — Apetitoso arroz de pescado, con un sabor suave y agradable, utilizando salmorreta en el sofrito y acompañado de unos mejillones y ramallo de mar, alga de carne jugosa y gelatinosa de color verde intenso y con un potente sabor a mar. Elaborado con arroz de la variedad sènia, cultivado en la Albufera, perfecto el punto de cocción del grano.

**Taco de ternera** — Sabroso plato elaborado con lomo de ternera cortado en forma de taco, cocinado al punto. Carne previamente madurada en cámara y guarnecida con patatas y setas, acompaña con una intensa pero muy acertada glaze de ternera que potencia el sabor del conjunto. Destacamos la calidad de la ternera ecológica de Fernando Robles.

**Flan de queso suave** — Excelente flan elaborado con queso fresco, de textura un punto mantecosa y sabor agradable. No está excesivamente dulce. Se termina con los toques que le aporta la flor de melienrama, el espliego y la salvia.

**Crema de café blanco, chocolate y avellana** — En la base del plato una quenelle de helado de café de Etiopía 100% Arábica, le acompañan unos puntos de ganache de chocolate negro y avellanas ecológicas. Todo esto cubierto con una golosa crema de chocolate blanco y café muy acertada.

*Arroz meloso*



*Taco de ternera*



*Flan de queso suave*



*Crema de café blanco, chocolate y avellana*





*El Restaurante Mar de Fulles es parte fundamental de un proyecto global de turismo social y ecológico*

El entorno que envuelve Mar de Fulles, los alcornoques, madroños, esa tranquilidad, la naturaleza y el equilibrio y armonía que Laura aporta a todos los platos que probamos hacen que merezca la pena escaparse. Es una experiencia para dejarse llevar, donde tenemos claro que no solo es comer, es disfrutar y algo más. Vayan a descubrirlo.

**Restaurante Mar de Fulles**  
Alfondeguilla, Polígono 5, Parcela 69  
Teléfono: 964 09 09 65  
[www.mardefulles.es](http://www.mardefulles.es)

# Carta de vinos Mar de Fulles

Bienvenidos a Mar de Fulles ... así es como nos recibe la carta de vinos, cervezas, aperitivos, refrescos, cafés, infusiones y copas.

Todo en una misma carta, la cual hace hincapié en una selección de vinos poco comerciales, que probablemente no conozcan, algunos son de pequeños productores, otros de uvas tradicionales o recuperadas, los hay de producción ecológica y la gran mayoría de proximidad, incluso un vino que elaboran para ellos, con su propio nombre "Mar de Fulles"

También tienen una pequeña selección de otras denominaciones de origen de gran parte de la península, así como de espumosos (Champagnes y Cavas).

Para nuestro menú, elegimos, como no, el vino que les elaboran en exclusiva para Mar de Fulles.

Un vino elaborado por la familia Tortosa, en la Toscana Valenciana. Con las variedades monastrell, merlot y syrah, con notas de cereza en guinda, fresco, con buena acidez, la fruta muy marcada, cálido en boca y muy mediterráneo.

Dentro de un vidrio valenciano y con corcho de la Sierra d'Espadán, todo muy de aquí.

Mar de Fulles, vino de la añada 2017, con tres meses de bodega, con una viticultura controlada y una esmerada elaboración, dando como resultado unos vinos muy personales, que a buen seguro no dejarán indiferentes a los amantes del vino.

Impregnado por la fortaleza de las montañas de Els Alforins, aderezada la juventud e inquietud y caminando de la mano de la experiencia surge una innovadora e ilusionada forma de crear un fruto de la tierra en caldos de gran personalidad.

Todo esto lo pudimos catar y compartir con Josep Nebot, dueño del proyecto de este y otros vinos, que por casualidad estaba también en el restaurante, y nos contó este bonito proyecto.

Para finalizar, nos agasajó con un vino dulce que no lo tiene en el mercado Mos Dolç, con un toque rancio muy agradable, notas de pasas, avellanas y nueces, un vino dulce con una elaboración de "vino natural".





## 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

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

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

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

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

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

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

**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** (Grao de Castellón)  
Paseo Buenavista, 26 - 964 283 664

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

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

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

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

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

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

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

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

**Vericat Restaurant** (Peñíscola)  
Avda. del Papa Luna, 10. - 964 48 07 95

**Restaurante La Farola** (Altura)  
C/ Agustín 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

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

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

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

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

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

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

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

De menú en...

# PINOCCHIO

Pizzeria Ristorante

La Pizzeria Ristorante Pinocchio, situada en la calle L'Escudella de Ponent (Burriana), con unas magníficas vistas al Mar Mediterráneo, se ha convertido en un exponente de la cocina burrianense en una perfecta simbiosis con el producto italiano. En esta ocasión, aprovechando las V Jornades Gastronòmiques del Llangostí de la Llotja de Burriana, su propietario, Vicent Bou Farnós, ha querido hacer un homenaje a "Castelló, Ruta Sabor" y a los productos de la provincia.

Una propuesta gastronómica en la que junto al langostino, destaca el melón de Xilxes; el Pescado Azul del Grao, los "bolets" de Els Ports, verduras de la Plana Baixa, la "tomata de penjar", el tradicional postre de Morella y las cerezas de Salzadella, además de hace un guiño a la receta del "arrocito de Castelló". Desde luego, un menú muy autóctono, con el sello de calidad de Pinocchio.



Menú: (Dedicado a Castelló, Ruta de Sabor)

## V Jornades Gastronòmiques del Llangostí de la Llotja de Burriana

### Entrantes:

- Melón de Xilxes y nuestro mar
- Pescado Azul del Grao
- "Bolets" de Els Ports en la huerta de la Plana Baixa
- "Sorbet del terme" de Burriana

### Segundo (a escoger):

- Arrocito de Castellón  
(Benicarló, Alcalà de Xivert,  
Artana y nuestras lonjas)
- o
- Tagliatelles de Pinocchio

### Postre:

- "Flaó" de Morella, "mató" de Torre d'En Besora y cerezas de la Salzadella

Hasta el 15 de julio

Precio: **23.50 €**  
(Bebida no incluida)

C/ de L'Escullera de Ponent, 1, Burriana  
Teléfono: 964 586 513



# Perdamos el miedo a los hidratos de carbono



**Sergio Salvador**

*Chef privado*  
[www.sergiosalvador.com](http://www.sergiosalvador.com)



**SERGIO  
SALVADOR**



Es muy común escuchar la frase “no tomo hidratos de carbono porque engordan”, algo completamente fuera de contexto. La base de una dieta saludable y equilibrada debe estar formada por alimentos ricos en hidratos de carbono y especialmente del tipo polisacáridos (patata, arroz, legumbres...).

Debemos consumir, siempre que sea posible, todos los cereales integrales (arroz, pasta, pan, etc...) y las frutas y verduras con piel para tener un aporte alto de fibra, la cual nos proporciona múltiples beneficios entre los que destacamos que son más nutritivos, sacian más, mejoran el tránsito intestinal disminuyendo el riesgo de cáncer de colon y pasan al torrente sanguíneo más lentamente por lo que no elevan bruscamente los niveles de azúcar en sangre, algo muy beneficioso para diabéticos.

En el caso de las harinas o los alimentos elaborados con ellas como el pan, recomendaremos siempre los panes elaborados completamente con harina integral o que sean semiintegrales con un grado de extracción de al menos un 80%, estos últimos más digestos.





En el caso de los edulcorantes, evitaremos tomar más de 30-35 g de estos azúcares al día, ya sea azúcar blanco como integral o miel, aunque siempre recomendaré el integral o la miel por encima del refinado. Como dato decir que el azúcar no es nocivo por lo que contiene, sino por lo que no aporta y por la manera en que se utiliza tan abusivamente en todos los productos procesados.

## Personal Shopper

Comprar bien es importante a la hora de elaborar un buen menú. Por eso, se debe aprender a comprar antes que a cocinar, ya que es un paso primordial para una buena alimentación. Por eso ofrezco unos servicios de Personal Shopper para la gente que necesite esa pequeña ayuda ya que con solo una jornada a mi lado, aprenderá todos estos trucos que usan los cocineros a la hora de preparar un menú saludable.

Telf: **680 870 304**  
[sergio@sergiosalvador.com](mailto:sergio@sergiosalvador.com)





## Tapa Tour del Llagostí de Vinaròs

Es una de las citas gastronómicas más importantes de la ciudad, en la que cada año vecinos, visitantes y turistas degustan las creaciones únicas que ofrecen los chefs con el langostino de Vinaròs.

Más información en la Concejalía de Turismo: [turisme@vinaros.es](mailto:turisme@vinaros.es) o al 964 45 52 53.

1 de julio

Altura

## XV Feria del Comercio y Turismo

Lugar: Plaza de la Cueva Santa y Avenida Santuario

Dentro de la programación de la XV Feria del Comercio y Turismo tendrá lugar, a las 12:30h, el Concurso gastronómico organizado por la localidad.

Más información: [www.altura.es](http://www.altura.es)

1 de julio

Les Coves de Vinromà

## Tasta'm: Terrassa d'estiu

Lugar: Plaza Cervantes

Horario: 11 a 14 h. y de 17:30 a 24 h.

Talleres infantiles de repostería creativa y demostración culinaria impartida por el cocinero Alejandro Tena, del restaurante Mesón Torreblanca.

Más información: <http://lescovesdevinroma.es>

6, 7 y 8 de julio

Sant Mateu



## VII Fira Medieval de Sant Mateu

El centro histórico se ambienta para recordar los tiempos en que el comercio de lana con Florencia hizo de Sant Mateu, una de las poblaciones más importantes del Reino de Valencia. Asimismo, se puede degustar gastronomía tradicional.

Más información: [turismosanmateu.es](http://turismosanmateu.es)



Hasta el 15 de julio

Morella

## Anem de Tapes

Con la llegada del buen tiempo, es hora de ir de Tapes por Morella. Las jornadas "Anem de Tapes" llegan a su 10a edición ofreciendo innovadoras propuestas, donde bares y restaurantes que participan utilizan los mejores productos de Morella y la zona para elaborar sabrosas tapas.

Más información: [www.morellaturistica.com](http://www.morellaturistica.com)



14 de julio *Alcalà de Xivert Alcossebre*

## Taller de cocina I elaboración de helados artesanales y horchata

A las 11:00 h en el Edificio Cesal de Alcossebre.  
Dirigido por: Marc Martorell y Anna Barceló.  
Más información: [www.alcossebre.org](http://www.alcossebre.org)

21 y 22 de julio *Benassal*

## Fira d'Oficis 2018 de Benassal

Durante todo el fin de semana, el municipio ofrecerá a sus visitantes representaciones en las que, además de descubrir oficios de antaño como la hiladora, el esquilador de ovejas o la siega tradicional, se podrá degustar recetas tradicionales de antaño.

Más información: [@firaoficisbenassal2014](https://twitter.com/firaoficisbenassal2014)



28 y 29 de julio *Xilxes*

## Feria del Melón

La Feria del Melón tendrá lugar en el Paseo Marítimo y tiene como objetivo promocionar el producto estrella de la población. Además, se organizarán otras actividades, como showcooking. Más información: [www.xilxes.es](http://www.xilxes.es)



# La BODEGUETA

Peñíscola

Ir a Peñíscola adrede para almorzar en la Bodegueta, es una idea acertada y, sobre todo, me darán la razón una vez finalizado este bendito ritual valenciano. Variedad de platos: rabo de toro, pescadito frito recién salido de la lonja, sepia del mediterráneo, hígado a la plancha, pulpo, bacalao con cebolla, lomo con ajoaceite, parrillada de marisco, y un largo etcétera de buenos platos, pueden degustar en este bar – restaurante, que además cuenta con una excelente terraza.

Y por supuesto, después de todo, no podemos olvidar el carajillo; aquí, como en la mayoría de bares de la provincia (fuera de nuestras fronteras, no se le ocurra pedirlo) hacen unos buenos carajillos.

Yo, de usted, no me perdería este lugar; y si es en compañía de los amigos, ya puede entonar aquello de “digan gloria”

**La Bodegueta**  
C/ Antonio Pascual, 23, Peñíscola  
Teléfono: 964 48 03 32





## Los que ya hemos visitado

Bar – Rest Les Forques (Almassora)  
Polígono Ramonet · 964 917 399

Bar La Panderola (Burriana)  
Ronda Panderola, 37 · 964 516 021

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

Bar - Restaurante Caribe (Castellón)  
Avda. Castell Vell, 58 - 964 213 723

Hotel Rural Casa Anna (Xodos)  
Plaza La Font, 4 - 964 370 157

Bar Gargallo (Castellón)  
Avenida Villarreal, 96 - 964 214 036

Bar – Rest. CaixAlmassora (Almassora)  
C/ Trinidad, 20 - 964 560 036

Casa Julián (La Barona)  
Plaza Aldea, 10 - 964 320 165

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

Bar – Restaurante Menfis (Vila-Real)  
C/ Borriol, 68 – 964 534 087

Venta Guillamón (Ctra. Ribesalbes –  
Partida Benadresa) - 964 767 830

El Perrico (Castellón)  
Cno. Serradal nº 365 - 964 281 597

Asador - Rest. Casa Dario (Castellón)  
C/ Segorbe, 73 - 964 212 677

Bar – Restaurante El Miso (Vila-real)  
Plaza de la Vila, 6 – 964 520 045

Bar - Restaurante Florida (Almassora)  
Avda. José Ortiz, 169 - 964 561 601

Casa Mercedes (Castellón)  
Calle Segorbe, 51 - 964 250 945

Bar - Rest. Miramar (Castellón)  
C/ Músico Perfecto Artola, 6 - 964 222 843



# Sumillería Molecular

Una nueva forma de entender las armonías



El restaurante Nou Bar, en Vinaròs



**Javier Salgado**

Jefe De Sala Ataula Gastrobar  
Grupo Civis Hoteles

La química ha irrumpido en el mundo del maridaje culinario para hallar desde una base científica la mejor forma de combinar los alimentos y las bebidas. Es hora de romper tabús y de que los restaurantes revisen sus recomendaciones. El responsable es François Chartier, quien en 2010 publicó el libro “Papilas y moléculas”. El tratado establece, que cuando en un ingrediente y en un líquido predominan las mismas moléculas aromáticas, el resultado es un efecto de sinergia aromática, magnificando tanto los aromas como los sabores.

En la práctica, esto supone una nueva matemática del gusto, según la cual  $1 + 1 = 3$ . Y el fenómeno entre los ingredientes, se da tanto en la cocina, como en la mesa. Este concepto no tiene en cuenta el maridaje por contraste, así como las texturas, el volumen, la acidez, la sal, la dulzura, la amargura y la grasa, cuando hay matrimonio aromático, estos aspectos no se consideran.

Por ejemplo, las setas y la lavanda, o la aceituna negra y la pimienta, el ajo y los vinos de sauvignon blanc, verdejo y colombar, comparten la misma molécula dominante. Son armonías perfectas, ingredientes que, combinados en su justa medida, dan lugar a absolutas glorias culinarias. Langosta con salsa de coco y albariño. Algo que, de primeras, no funcionaría. Pero si el albariño ha sido envejecido en barrica, el resultado cambia, pues la madera de la barrica tiene la misma molécula que el coco. A nivel aromático el maridaje finalmente es magnífico.

En “Papilas y moléculas”, encontramos una suerte de manual práctico para cocineros profesionales, cocinillas amateurs y amantes del vino y los aromas en general, se descubren cerca de 40 millones de moléculas olorosas capaces de combinar entre sí de forma magistral. Las numerosas familias aromáticas que Chartier ha identificado son la clave que permite la armonía perfecta tanto en la creación de recetas de cocina como en el maridaje aromático de vinos y platos.

Su maridaje estrella: jamón ibérico con higos secos y un jerez fino. «Estaba convencido de que los jereces funcionaban bien por sus aromas a frutos secos y color ambarino, pero nunca pensé que un vino tan seco pudiera destronar a amontillados y olorosos en este maridaje». Se trata de una armonía puramente molecular: el fino y el higo seco comparten la solerona, un compuesto volátil que tiene un gran peso en su importancia aromática.

Si algún día están por Vinaròs, entren en el Nou Bar, y déjense llevar de la mano por los hermanos Vicent y Agustín Marcos, viajarán a través de las moléculas aromáticas, una experiencia que recordarán durante mucho tiempo.

Entre sus maridajes destacan un Mostato d’Asti acompañado de una sopa de compota de fram-buesa y tomate con manzana verde y pepino, o una garnacha blanca con macabeo de la zona del Priorat, con una elaboración de vieira macerada con zumo de cítricos, compota de manzana, trompetas de la muerte y espuma de cítricos.

¡¡¡Sin duda un auténtico placer!!!

# Las conservas souvenir



**José Abad Prieto**

Gerente de "El Colmado"

**S**i habéis visitado Portugal en los últimos años, os habréis dado cuenta de que uno de los objetos presentes en todas las tiendas de regalos y souvenirs son las latas de sardinas.

Unas latas preciosas, litografiadas, que parecen sacadas del pasado, y que encima de bonitas, su contenido es delicioso.

Tal es la locura por las conservas en el país luso, que las autoridades de aviación civil del gobierno portugués han tenido que permitir llevar conservas de pescado en el equipaje de mano, en contra del criterio internacional sobre el transporte de líquidos a bordo. Pero ha sido una medida necesaria (y aplaudida por un servidor) para poder contentar tanto a la oferta (Las conserveras y tiendas) como a la demanda (los turistas) ya que con el boom de los vuelos low cost, el facturar la maleta es algo cada vez menos usual.

Tanto portugueses como franceses, tienen unas conservas que aparte de deliciosas son unas auténticas obras de arte en miniatura, un diseño cuidado, retro, que valora su historia, con colores llamativos, donde no usan cajas de cartón para abaratar los costes, o maximizar los beneficios. Porque esas conserveras, no solo dan valor a su contenido, sino también a

su envoltorio, lo que las convierten en un regalo que da gusto dar, y alegría recibir.

Es en este aspecto donde más tenemos que trabajar los españoles, cuando tenemos las mejores anchoas del mundo, los mejores mejillones en escabeche, los mejores berberechos, los mejores atunes y bonitos y tal vez no las mejores, pero si una de las mejores sardinas, es una lástima no cuidar algo tan importante como la presentación, exceptuando unas pocas marcas como Ortiz, el resto de marcas no cuidan ese valor añadido, vendiendo un gran producto en un envase que no le hace justicia, unas latas lisas dentro de unas cajas de cartón barato, las cuales el turista no diferenciaría de las de marca blanca de cualquier supermercado.

Con un poco de esfuerzo podríamos tener un producto preciado en todas las despensas de los hogares del mundo, necesario en los mejores restaurantes que además sería objeto de colección, regalo que se llevarían los millones de turistas que nos visitan cada año. Al igual que pasa con el aceite español respecto al italiano, con el vino italiano, con los espumosos franceses, pasa con nuestras conservas. Tenemos un gran producto, con una antigua y cerrada mentalidad. Una lástima.



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

# TURÓ D'EN MOTA

Recaredo (D.O. Cava)

La cabecera norteamericana The Wine Advocate – Robert Parker ha otorgado 95,5 puntos a Turó d'en Mota 2005 y sitúa de nuevo este cava de terruño de Recaredo como el espumoso mejor valorado de España. En palabras de Luis Gutiérrez, catador oficial de la prestigiosa revista para España, Chile y Argentina, Turó d'en Mota representa “la cumbre del cava” con una filosofía que se basa en una única viña plantada en 1940 sobre suelos extremadamente calcáreos, una añada, una única variedad (xarel·lo) y una crianza de un mínimo de 10 años sobre las lías.

Turó d'en Mota es fruto de la propia naturaleza, con la complicidad de un equipo humano que observa y respeta sus propias leyes.

La viña de Turó d'en Mota –situada en el Coster del río Bitlles, en el Alt Penedès– produjo 3.984 botellas en 2005 con unos rendimientos de 31 hectolitros por hectárea (el máximo permitido por el Consejo Regulador del Cava fue de 80 hl/ha). Se trata de la sexta añada que ve la luz desde que

en octubre de 2008 saliera a la venta la primera botella de Turó d'en Mota 1999 y se convirtiera en el primer cava de viña única de la historia.

2005 se consolida como una añada histórica de personalidad intensa y vibrante. “En boca es excelente, profundo y mineral. Se trata de un vino que a pesar de la larga crianza, todavía se mantiene vivo y, me atrevería a decir que incluso joven”, describe Luis Gutiérrez.

### SOBRE LA AÑADA 2005

Condicionada por los caprichos de la lluvia escasa y unas temperaturas extremas en invierno. Se trata de una añada de altísimo nivel, de gran expresividad y gran concentración, con indicadores de maduración (pH de 2.96) y acidez inmejorables (7,4 de ácido tartárico). Vendimiados siempre a mano para preservar la uva en excelentes condiciones para la elaboración de largas crianzas.

**Su precio, alrededor de 95,00 €/botella.**



**Felix Tejeda.**

Director Gerente de DiVino





Carrefour.es  
Tu compra online

**Carrefour**

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



# Tomata de penjar

# Herrera

*(Alcalà de Xivert)*

**T**omate con verdadero aroma y sabor a tomate, capaz de conservarse fresco hasta seis meses y con una infinidad de posibilidades en la cocina. En Alcalà de Xivert se produce uno de los productos más característicos de la huerta castellonense: la "Tomata de Penjar", que además cuenta con el certificado de la marca de calidad de la Comunidad Valenciana, nacida dentro la Asociación de Productores y Comercializadores de la Tomata de Penjar de Alcalà de Xivert que promueve la continuidad de esta hortaliza, así como un cultivo respetuoso con el medio ambiente.

Dentro de esta asociación, se encuentra Tomata de Penjar Herrera, una de las empresas, junto a otras firmas locales, que ha conservado la producción de esta variedad tradicional y ha evitado que desaparezcan productos tradicionales con una calidad consolidada que favorece el desarrollo rural.



Desde Tomata de Penjar Herrera se enorgullecen de elaborar "un producto diferenciado de otras clases de tomates por su calibre, piel, color, larga duración de conservación (prácticamente se encuentra todo el año en el mercado) y elaboración, ya que es totalmente artesanal, cosidos a mano con hilo y unidos en ristras". "Tiene un color rojo intenso que adquiere una vez cosechada, al poco de permanecer colgada. Su piel es muy fina y la pulpa muy abundante, así como su caldo, compuesto básicamente de agua. El sabor es intenso y dulce, con escasa acidez", aseguran.

La Tomata de Penjar necesita un clima especial y aguas saladas para su producción, en este caso para obtener una gran calidad se puede cultivar en la zona costera de Alcalà de Xivert. Dentro de ella destacan las dos zonas (Alcossebre y Cap i Corp), que por clima son las mejores para su producción, conservación y gran calidad, según destacan desde Herrera.

La Tomata de Penjar se recolecta durante los meses de julio hasta finales de septiembre y, una vez recogido, se conserva perfectamente hasta mayo. Para ello, es necesario conservarlo en lugares frescos y secos, por eso una vez llega a la venta se aconseja que no se guarde en el frigorífico, así se podrá mantener el tiempo necesario hasta su degustación.

Una vez en la cocina, la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert es ideal para consumir cruda y también cocinada. Su uso más conocido y tradicional consiste en untarla cruda sobre el pan, acompañada de un poco de aceite de oliva y sal. Es el famoso "pa amb tomata". También suele comerse en ensalada y resulta muy apropiada para hacer salsas, por su abundancia de pulpa y de agua. Asada es un exquisito acompañamiento de carnes, pescados o verduras, que aporta valor añadido a los platos, y sofrita es un condimento excelente para los guisos.





# Cultivo

El ciclo de cultivo sigue las costumbres heredadas durante décadas, y aprovechando las condiciones naturales que ofrecen los terrenos de Alcalà de Xivert, a medio camino entre el mar y la montaña. Comienza con la extracción de las semillas, a finales de otoño, de una selección de los mejores tomates de la temporada anterior y en el que tan sólo se utiliza agua para lavar la simiente.

Al comienzo de la primavera, durante marzo y abril, se realiza cuidadosamente la siembra en viveros especializados y autorizados por la Asociación de Productores y Comercializadores de Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert. El riego es fundamental no solo por la cantidad de agua sino también por sus cualidades, ya que de ella depende la singularidad de estos tomates, variando además su calidad en función de su salsedumbre o dulzura, siendo más preciados aquellos que se nutren de agua salada.

La recolección de los tomates se concentra principalmente entre los meses de julio y octubre, y se lleva a cabo de forma manual cuando el agricultor considera que ya están a punto para su manipulación y posterior conservación. En este momento el tomate presenta un color entre rosado

y rojo suave en buena parte de la superficie de su piel. La cosecha se realiza entonces con sumo cuidado para que el tomate no resulte dañado, evitando las horas de mayor calor y cortándolo de la mata de tal manera que conserve el pezón y no resulte dañado.

Tras la recolección se realiza una cuidadosa selección de los tomates según su calidad, teniendo en cuenta su aspecto, su peso y su tamaño. Una vez clasificados, los tomates son almacenados durante unos 30 días en lugares secos, aireados y protegidos de la luz directa del sol. Transcurrido este nuevo periodo se vuelve a realizar una selección con la finalidad de apartar aquellos que se hayan malogrado durante este periodo.

Posteriormente son distribuidos en cajas de madera –siempre con mucho cuidado– para pasar a ser cosidos por el pezón, con aguja y rafia blanca o negra, formando racimos, llamados “poms”, de entre 15 y 30 tomates aproximadamente. A partir de este momento, los racimos o ristras de tomates se conservan colgados en almacenes frescos y bien aireados para evitar la condensación de humedad y las temperaturas elevadas. De estos lugares, los racimos saldrán para ser comercializados.

***Tomata de Penjar Herrera***

*Teléfono: 646 532 588*

*Alcalà de Xivert*

*[www.tomatadepenjarherrera.com](http://www.tomatadepenjarherrera.com)*



# ROQUES NEGRES

(Les Useres)



**David Sanjuán**

Gerente de Cinquanta,  
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Llegamos a julio después de una primavera más movida de lo habitual en lo meteorológico y aún con ganas en el cuerpo de tintos. En este sentido este mes presentamos un vino mediterráneo 100% tanto por la uva utilizada, la Syrah, como por su intensidad y maduración.

Se trata del Roques Negres barrica que, como algún que otro proyecto en nuestra provincia, es el fruto de la ilusión de tres amigos, Toni Albiñana, Juan Carlos Pavía y Paco Salvador que cargados de ilusión fundaron en Les Useres "El Mollet vi y Cultura" a finales de los 90 para elaborar sus propios vinos. Desde ese momento fueron experi-

mentando plantando diferentes variedades en las viñas que Paco Salvador posee en este municipio, decantándose finalmente por el trabajo de las variedades syrah, garnacha y macameu, que han sido con las que mejores resultados han obtenido. Este proyecto se verá culminado el próximo otoño con la inauguración de su propia bodega en la barriada del Pou d'En Calvo de Les Useres. Actualmente elaboran dos vinos tintos, uno joven y uno de media crianza y un blanco joven, todos bajo el nombre de Roques Negres.

El Roques Negres barrica se elabora 100% a partir de uva Syrah de viñas de 10 años aproximadamente. Realizan la vendimia a mediados de septiembre para buscar un punto de sobremaduración para dotar a la uva de una intensidad de fruta y madurez que posteriormente se trasladará al vino. Posteriormente se produce tanto la fermentación alcohólica como la maloláctica en depósitos de inoxidable donde también realiza una crianza con sus lías de alrededor de un año para después pasar a barricas de roble francés donde permanece entre 6 y 8 meses en función de la añada.

Cuando llenamos la copa vemos que el Roques Negres es un vino de color rojo intenso con tonos granates fruto de su madurez y crianza. Al olerlo mantiene la intensidad con notas a fruta negra madura (cereza y ciruela), cacao, cueros y especias (pimienta, clavo y vainilla). En boca es agradable con un punto aún de astringencia del tanino que se equilibra con el dulzor de la fruta, aquí ya se convierte en mermelada y aparecen frutos rojos y florales (rosa y violeta), y la acidez que nos deja un final cuyos gustos duran mucho en la boca.

Es un vino ideal para tomar con embutidos curados (jamón, chorizo y cecina) y carnes rojas tanto a la brasa como en guiso. También se comportará perfectamente acompañando a barbacoas que tanto apetecen en esta época y en la sobremesa tomado solo o acompañando a fruta (pera y melocotón) y chocolates intensos.

Precio medio: 10 €



# DR. Stravinsky ofrece la mejor coctelería de España 2018



**Yeray Monforte**

Barman

**T**ras un año y medio desde su apertura, se puede decir que Dr. Stravinsky Barcelona, se ha posicionado en la élite de coctelerías nacionales e internacionales. La clave de su éxito es una mezcla de factores:

**Equipo:** Formado por Antonio Naranjo, Alberto Fernández y un servidor. Desde los inicios de la apertura ha sido clave en la evolución del proyecto. Antonio es la parte más creativa, Alberto aúna responsabilidades de head bartender y un gran conocimiento en coctelería clásica, y mi labor va más enfocada hacia la fermentación, un equipo bien complementando.

**Concepto:** Imagina un bar, sin visual de marcas, sin cerveza, vino, o refrescos industriales... pues es exactamente lo que ocurre en Dr. Stravinsky. Si quieres tomar algo en nuestro bar, será un cóctel de autor o alguno de los clásicos que si podemos hacer. La experiencia Dr. Stravinsky empieza cuando te sentamos (si no hay sitio no se puede entrar y quedarse de pie) te damos un vaso de agua, y disfrutar de lo que hemos creado para ti.

**Estética:** Perdido por las calles del Borne de Barcelona, el bar llama la atención simplemente por su belleza clásica, botellas iguales, botánicos en frascos con aceite, un visual que representa el sistema de destilación, con todo el romanticismo de mobiliario con décadas de antigüedad, el bar respira historia y es fácil involucrarse en ella, un antiguo colmado, y un bar legendario del Borne fueron, y se nota en cada esquina.

**Fermentación:** Si en algo ha revolucionado Dr. Stravinsky la coctelería es en la aplicación de fermentación en los cocteles, Kombucha, Kvass, June, Hidromiel Ginger Beer, Kefir... Son algunos ejemplos de ellos, que aportan desde acidez a complejidad, pasando por textura. Un claro ejemplo de que reinventarse con algo que ya existe, puede llegar a ser un gran punto de cambio.

## Premios

Best New Europe cocktail bar 2017 "The mixology bar awards"  
Top 10 new international cocktail bar 2017 "Tales of the cocktail"  
Mejor Menú de coctelería en España 2017 "Fibar Valladolid"  
Mejor Bar de España 2018 "Coaster Awards"



**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

## Los productos artesanos de Castellón llegan a los puntos de información turística



*Rosquilletas artesanales*

Los productos artesanos que elaboran los maestros panaderos y pasteleros del Gremi de Forners de Castelló se han convertido en otro de los atractivos turísticos que los visitantes pueden conocer de primera mano en los puntos de información turística de Castellón cuando visitan la ciudad. Y es que tras varios años de trabajo conjunto, el Gremi de Forners, convertido en el Mejor Gremio Artesano de España 2018, y el Patronat de Turisme de Castellón han creado unas 'cartas de productos artesanos', en formato tríptico, que se repartirán en las oficinas de turismo para que quienes nos visitan puedan "conocer qué productos artesanos se elaboran en Castellón de forma tradicional, cuál es su historia, su relación con nuestra cultura y nuestras fiestas y qué ingredientes de nuestros huertos y del mar Mediterráneo los hacen especiales".

Así, el tríptico recoge grandes referentes de la gastronomía artesana castellonense, como las rosquilletas, la coca de tomate, las 'pilotas de frare' o el Fadrinet, entre muchas otras creaciones.



*"Ximos" tradicionales*



El Gremi de Forners y el Patronat de Turisme de Castellón han creado unas 'cartas de productos artesanos' que se repartirán en las oficinas de turismo

El Maestro Mayor del Gremi de Forners, José Miró, ha explicado que, de este modo, “quienes nos visiten ahora, además de informarse sobre nuestros monumentos o nuestros espacios de restauración, podrán saber también qué productos preparamos los artesanos de la ciudad en base a la herencia de nuestros antepasados, nuestras recetas tradicionales, y nuestros ingredientes de proximidad”... “Por ejemplo, los turistas podrán saber qué son nuestras rosquilletas, qué productos salados son los que más triunfan como tentempié, cuál es la historia del Fadrinet o que la Flor de Lledó es el dulce en honor a nuestra patrona. Todo ello teniendo en cuenta que nuestros productos forman parte de la dieta mediterránea y definen bien nuestra cultura e idiosincrasia”, ha matizado.

La Concejala de Turismo, Patricia Puerta, ha recordado que además de llegar a los puntos de información turística de la ciudad, los trípticos también servirán para difundir y conocer nuestra gastronomía artesana en aquellos eventos turísticos fuera de la provincia en los que la ciudad se dé a conocer.

Ambos presentaron la carta de productos artesanos en el Ayuntamiento, acompañados por el vicepresidente del Gremi, César Solsona, y el vocal de actividades, Antonio García.



"Pastissets" de boniato

# Alimentos congelados

Sección patrocinada por



**dil**  
CONGELADOS SELECTOS

[www.congeladosdil.com](http://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 KRUMHOLTZ LA GUISA McCain



# Una experiencia gourmet

Los productos preparados ganan cada vez más espacio en la cesta de la compra de las familias, según la Asociación Española de Fabricantes de Platos Preparados (Asefapre). Croquetas, empanadillas, pescados rebozados o empanados, pizzas, canelones, lasañas, arroces y salteados, son algunos de los más demandados. En opinión de los profesionales del sector, el consumidor ha percibido una mejora en la calidad de los productos basada en una elaboración más cuidada, y un esfuerzo por ampliar la variedad de propuestas que cada año se incrementan con nuevos productos preparados que, además de mantener sus componentes y sabores en buen estado, están al alcance de aquellos que disponen de poco tiempo para cocinar o carecen de conocimientos culinarios.





Esta subida de la demanda se repite cada verano debido a la "conveniencia, comodidad, variedad y rapidez que permiten", según las mismas fuentes. De hecho, están listos en minutos y pueden ser consumidos en cualquier lugar y eso ofrece al consumidor aprovechar al máximo su tiempo libre. En cuanto a la variedad de los platos preparados, las últimas tendencias apuntan a disfrutar de una mejor experiencia en casa, pero con calidad de restaurante, por lo que se demandan cada vez más platos gourmet, tipo chef, así como también se reclama nuevos sabores de la cocina internacional, que permita disfrutar de platos exóticos o de lugares lejanos, pero en el hogar.

En este sentido, no es necesario ser un chef, para poder organizar una exitosa velada estival

con los amigos sirviendo exquisitos aperitivos gourmet o preparando una riquísima cena informal en casa, sin tener que recurrir al queso, jamón, algo de embutido o pan con tomate.

Brochetas de gambón con algas, Chupa chups de Buey y Avena, saquitos de brandada de bacalao, salpicón de marisco, caramelos de morcilla y pistacho, saquitos de longanizas y habas baby, saquito de queso de cabra y verduras, bolita de Chipirón con ajoaceite, piruleta de langostino marinado, twister de langostino, envoltino de langostino y patata, ensaladillas, etc... es sólo una pequeña muestra del amplio surtido que existe en aperitivos preparados y precocinados que harán disfrutar a los comensales de una experiencia gastronómica gourmet.

## Fácil preparación

Los platos preparados son fáciles de cocinar y servir, ya que llegan al consumidor casi listos para comer. Tan solo se requiere unos minutos en la cocina y tres técnicas culinarias:

- Cocción. El tiempo de cocción dependerá del tipo de alimento, pero por lo general, se requiere un mínimo de 5-15 minutos. Así se pretende eliminar posibles microorganismos.

- Al horno o microondas. Para los productos que se preparan tanto en el microondas como en el horno, es necesario que una vez extraídos del envase, se pongan en el recipiente adecuado...

- Sartén. Dependiendo del tipo de alimento, suele utilizarse una mayor o menor cantidad de aceite. A medio fuego, se recomienda remover el producto de forma continua durante unos minutos para que no se queme ni se pegue a la sartén. Una vez se haya rehogado, el siguiente paso es emplatarlo. Cuando la intención sea freírlo, es importante poner el producto directamente congelado en abundante aceite muy caliente (ideal que cubra el producto para que quede bien hecho en su interior). Sugerencia: siempre será mejor freír en pequeñas cantidades para no alterar la temperatura del aceite en la fritura.

# COCA DE ESGARRAET



**Ana Antequino**

Editora del blog AnaCocinitas.  
Community Manager y creadora  
de contenido digital gastronómico

[www.anacocinitas.es/](http://www.anacocinitas.es/)

 [instagram.com/anacocinitas/](https://www.instagram.com/anacocinitas/)

 [facebook.com/anacocinitas](https://www.facebook.com/anacocinitas)

 [twitter.com/ana\\_cocinitas](https://twitter.com/ana_cocinitas)



## Ingredientes Masa

- 1 vaso de cerveza (aprox. 250 ml)
- 1 vaso de aceite (aprox. 250 ml)
- 1 pizca de sal
- Harina la que admita (aprox. 470 gr)

## Ingredientes Relleno

- 2 pimientos rojos grandes
- 2 berenjenas grandes
- Atún
- Anchoas
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo (opcional)

## Preparación

1. Horneamos a 200° los pimientos rojos y las berenjenas aproximadamente 1 hora. Cuando estén listos los dejamos enfriar antes de empezar a quitarles la piel.
2. Para hacer la masa, yo la he hecho con un robot, metemos todos los ingredientes en el bol y dejamos que vaya batiendo con la varilla de gancho hasta que esté todo integrado y la masa tenga una textura húmeda y pegajosa. Cuando ya tengamos la masa en su punto, la sacamos del bol y la ponemos en una superficie previamente espolvoreada de harina para amasarla un par de veces, pero no demasiado. Con estas cantidades os saldrá para hacer dos masas, es decir, dos bases.
3. Extendemos la masa sobre un papel apto para hornear y la metemos en el horno a 180° aproximadamente 35-45 minutos, todo dependerá como siempre del tipo de horno que tengáis. Simplemente comprobar que este hecha y listo.
4. Una vez tengamos la masa hecha, pelamos y cortamos los pimientos y berenjenas y trinchamos el ajo.
5. Finalmente montamos la coca añadiendo las verduras, el ajo, el atún, las anchoas y terminamos con un chorro de aceite de oliva.

# ¿Se puede comer la corteza del queso?



**Alberto Javier Santos**

Gerente de



**M**ira bien la ropa que llevas puesta. Con lo que te has vestido esta mañana puedes entrar a un hospital, en cambio a una quesería... Si visitas una quesería te disfrazan de arriba a abajo: bata, gorro, guantes, mascarilla e incluso el calzado. ¡Sanidad no deja pasar ni una! El motivo real de descartar las cortezas mientras degustamos una succulenta cuña de queso no es otra que la inercia. Nos han enseñado que eso no se come, que lo toca todo el mundo, y vete tú a saber que otras locuras.

Quesomenteros y Quesomenteras, hay muchas referencias en el mercado de las cuales no debemos devorar su piel; estas son aquellas que llevan una película negra de cera o plástico. Es mejor no comerlas.

En cambio, tenemos la maravillosa suerte de tener a nuestro alcance quesos lavados con alcoholes, pintados con pimentón, bañados en especias aromáticas, regados con aceite de oliva e incluso enterrados bajo cenizas comestibles. Todo eso no son más que valores añadidos en los que mis amigos los elaboradores se gastan dinero para conseguir mejorar si cabe su producto.

El quesero no ahuma sus maravillosas creaciones sólo porque sí, lo hace porque después de miles de pruebas, esa leche de vaca sólida adquiere aromas tostados, sabores de caramelo además de una estética visual de escándalo, y créeme cuando te digo que retirar esas paredes desmejoran el producto final.

Para darle peso a mis palabras quiero acabar con un refrán de cosecha propia que rezamos a diario en Quesomentero Cheesebar: *“A menos que tenga plástico o cera, la corteza cómetela entera”*

**El queso azul contiene la vitamina B5 en altas cantidades, que combate el estrés y la migraña**



[WWW.QUESOMENTERO.COM](http://WWW.QUESOMENTERO.COM)



# Esther Eiros y su programa Gente Viajera en Peñíscola



**E**sther Eiros lleva más de 25 años emitiendo el programa Gente Viajera, en Onda Cero. Una emisión que empezó con poco más de 5.000 oyentes y que hoy llega casi al 1.200.000; todo un logro que modestamente atribuye al gran equipo de profesionales que le acompañan, aunque todo el mucho sabe que esta gallega afincada en Barcelona, atrapa al oyente con su voz, estilo, saber y profesionalidad.

Viajar y contarlo son dos de las cosas que mejor sabe hacer Esther; cualidades que le han aupado a ser considerada la voz más acreditada y laureada del turismo nacional.

*No olvidemos que somos el segundo país más visitado del mundo, superando a Estados Unidos y únicamente tenemos por delante a Francia*

El pasado mes tuvimos la oportunidad de vivir una mañana con ella en Peñíscola, donde nos atendió con la amabilidad que le caracteriza, interesándose por el turismo y la gastronomía más cercana de Castellón y sorprendiéndonos con su amplio conocimiento sobre nuestra provincia. Y es que Esther es una enamorada de Castellón.

De nuestra charla a lo largo de la mañana, Esther nos comentó ser partidaria del turismo de calidad frente al de cantidad, donde la empatía con el turista, el dominio de idiomas, los conocimientos del medio y la profesionalidad a la hora de atender, deben ser los pilares fundamentales para atraer a ese turista respetuoso con el medio ambiente, la cultura, las tradiciones, el modo de vida, etc. y que además viene con la cartera llena.

*Esther Eiros, directora de Gente Viajera, el programa de turismo de Onda Cero. Foto: Roberto Garver*



*Esther Eiros, junto a Javier Navarro, director de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló*

Por otra parte quiso destacar la labor importante de las universidades a la hora de formar a los profesionales del sector: “de ellas depende, en gran parte, que la industria del turismo continúe siendo uno de los pilares básicos de la economía nacional”.

“No debemos olvidar que el turismo supone el 11,2% del PIB español y ocupa alrededor del 12% del empleo. De ahí el importante trabajo que debe hacerse desde las administraciones, tanto nacionales como locales, para que países como Grecia o Turquía no se conviertan en destinos más atractivos que España. No olvidemos que somos el segundo país más visitado del mundo, superando a Estados Unidos y únicamente tenemos por delante a Francia”.

*La empatía con el turista, el dominio de idiomas, los conocimientos del medio y la profesionalidad a la hora de atender, deben ser los pilares fundamentales para atraer al turista*

En cuanto a nuestra provincia, Esther nos sorprendió con una magistral lección de geografía provincial, así como de restaurantes y personas vinculadas al turismo. Y es que a Esther se le notaba su pasión por nuestra tierra, de la que destaca la rudeza del interior y la bondad de sus costas.

Desde estas líneas nuestro agradecimiento a Onda Cero Castellón, a su director Jesús Montalbán y por supuesto, a Esther Eiros, una grandísima profesional y mejor persona.





# Setas y senderismo



**Marc Collado**

Co - Fundador de Persenda.  
Esports d'Aventura



La primavera es, para muchos, la estación más bonita del año, porque la naturaleza late en todo su esplendor. Por eso, siempre hay una buena excusa para coger una mochila y calzarse unas botas para disfrutar lo que nos ofrecen nuestros montes. Además, la primavera ha sido este año muy fructífera en muchos sentidos. En primer lugar, las lluvias caídas en Penyagolosa -que nunca son suficientes por la inestabilidad de nuestra zona- han hecho de la montaña un paisaje pirenaico y la temporada de Setas de Primavera ha dado buenos ejemplares, como el champiñón, seta de cardo, muxardo, senderuela e, incluso, algunos boletus.

Esto no significa que ya esté salvada la temporada, ni mucho menos. El terreno es muy duro, absorbe toda el agua que le llega y con días de viento todo puede desaparecer en cuestión de horas. Sin embargo, para el recolector de setas que le gusta la naturaleza, pasear por la montaña y ya de paso saborear algún tesoro de los que nos ofrece, es una época ideal. Sin ninguna duda,

dado que la zona del Penyagolosa es un paraíso para los aficionados a las setas, con estas salidas micológicas se puede conocer algunos de los hongos más emblemáticos del entorno.

Es importante recordar que lo más importante es dejar la montaña mejor de lo que la hemos encontrado. No podemos buscar setas en zonas privadas, ni adentrarnos en lo desconocido sin saber dónde pisamos. El respeto es indispensable para esta práctica al igual que si no sabemos que seta es comestible o no, lo mejor es no tocarla. Todas tienen su función y las esporas que desprenden son necesarias para su futura regeneración.

Por eso, si se quiere saber más sobre el mundo de las setas es recomendable estar atentos a los cursos con micólogo que salen publicados en las redes sociales de "Persenda Esports d'Aventura" (<https://persenda.com>). Cabe destacar que con este tipo de actividades combinan a la perfección el deporte, el contacto con la naturaleza y la gastronomía más tradicional.



# Hotel del Golf Playa

(Grao de Castellón)

**A** un paso de las suaves olas del Mediterráneo, el Hotel del Golf Playa es un lugar ideal para disfrutar de unas vacaciones inolvidables en la Costa de Azahar durante todo el año. Su historia, arquitectura y ubicación -a escasos 100 metros de las finas y cálidas playas del Grao de Castellón y junto al Club de Golf Costa de Azahar- definen este emblemático espacio hotelero, que dispone de una completa oferta de alojamiento, restauración, ocio y distintas actividades deportivas.





Con 127 habitaciones familiares (la mayoría exteriores y con terraza, además de cuatro suites dobles y una junior), el Hotel del Golf Playa garantiza una acogedora y confortable estancia. Los dormitorios, algunos de ellos comunicados interiormente para familias y otros adaptados para personas con movilidad reducida, cuentan con camas Queen Size, baños completos, secador de pelo, espejo de aumento, teléfono, televisión LED de 32" con canales internacionales, nevera, aire acondicionado y calefacción independiente, además de caja fuerte gratuita.

La recepción abierta las 24 horas es el centro neurálgico desde donde se distribuyen los distintos servicios del histórico hotel: un restaurante con un variado buffet con sabores mediterráneos, salón-cafetería con terraza de verano y un pequeño jardín con piscina en el centro del edificio. También disponen de salón de eventos, banquetes y convenciones, zona de televisión y juegos, sala de actividades infantiles y una discoteca. Recientemente se ha incorporado un gimnasio, una sauna y servicio de masaje. También se cuenta con un servicio de taller, garaje mecánico, lavadero y alquiler de bicicletas.

Desde su privilegiado emplazamiento, el huésped podrá disfrutar también de la gran cantidad de hermosos y amplios arenales que se distribuyen entre las playas El Gurugú, El Serradal y El Pinar. En esta última, además, destaca el Planetario, que está ubicado apenas a unos metros de la arena, prácticamente en el nacimiento de la zona de baño. Su inconfundible cúpula blanca se presenta como una referencia visible desde prácticamente toda la playa.

Además, en las proximidades del hotel se encuentran instalaciones deportivas como pistas de pádel, campo de fútbol, volley-ball playa, aeroclub, paracaidismo, tiro con arco, y muchos kilómetros de carril bici bordeando el mar. Su cercanía con El Grao, el barrio marítimo de Castellón, ofrece infinidad de oportunidades de disfrutar del tiempo libre en el Real Club Náutico y las dársenas del puerto pesquero y el puerto comercial, así como restaurantes, tiendas, pubs y cines se concentran junto a esta plaza.

En definitiva, en el Hotel del Golf Playa todo está pensado para vivir una experiencia única y en familia.





*Un nuevo local  
para disfrutar de  
la gastronomía  
con unas vistas  
espectaculares*



La nueva Cafetería-Restaurante Golf Azahar recientemente reformada y gestionada por el Hotel del Golf Playa, da la bienvenida a sus clientes, socios y visitantes con nueva imagen. Abierta a todos los públicos, permite disfrutar desde un completo desayuno hasta un almuerzo con una gran variedad de tapas, bocadillos, a cualquier hora del día.

El Restaurante Golf Azahar cuenta con una sugerente carta de platos elaborados, cocina de mercado, especialidad en arroces, pescado y carnes selectas. Dispone de una amplia carta de vinos y menús degustación. También ofrece variados menús diarios para todos los públicos de lunes a domingo.



Disfrute de comidas y cenas en la terraza o en el amplio y luminoso comedor con unas vistas espectaculares y acceso directo al campo de golf. Disponemos de un Salón reservado para reuniones privadas de empresas, celebraciones (cumpleaños, aniversarios, fiestas) catering y comidas de empresa.

Asesoramiento gastronómico (menús concertados) y eventos personalizados... Se convierte en una excelente opción para pasar una agradable jornada rodeado de naturaleza y en un ambiente familiar.

**Hotel del Golf Playa**

Telf: 964 280 180

[www.hoteldelgolfplaya.com](http://www.hoteldelgolfplaya.com)

**Cafetería-Restaurante Golf Azahar**

Avda. del Golf, 1 Grao de Castellón

Información y reservas: 662 630 305

Eventos y menús concertados: 644 421 829

[eventos@hoteldelgolfplaya.com](mailto:eventos@hoteldelgolfplaya.com)

[www.hoteldelgolfplaya.com](http://www.hoteldelgolfplaya.com)

Abierto desde las 7.30 de la mañana.

Servicios: WI-FI gratuito

# Alojamientos recomendados

Sección patrocinada por



Bonterra Park (Benicàssim)  
Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007



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 (Almedjjar)  
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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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...

# Parc Natural Serra d'Irta

## Paseando por la costa

**A**compañado por la brisa marina y rodeado de un agreste paisaje con alturas máximas de casi 600 metros sobre el nivel del mar, el tiempo parece detenerse en el Parc Natural de la Serra d'Irta, integrado entre las localidades de Peñíscola, Santa Magdalena de Pulpis, Alcalà de Xivert y Alcossebre, en el norte de la provincia de Castellón. Ocupa una extensión de casi 8.000 hectáreas terrestres y 2.500, marinas.

Este espacio constituye uno de los paisajes más bellos de la costa valenciana y representa una de las últimas sierras litorales que quedan sin edificar en la costa mediterránea. Su altura máxima es de 572 metros en el pico Campanilles, y sus abruptas laderas descienden suaves hacia la mar, donde a lo largo de 12 km de costa, prácticamente inalterados, existen numerosos acantilados y calas. A la escasa ocupación humana del medio litoral y el abandono de la explotación agrícola han provocado que este paraje presente unos valores naturales y etnológicos únicos.

Son muchas y muy diversas las rutas de senderismo que se pueden realizar en el Parc Natural de la Sierra d'Irta, algunas de ellas discurren por la costa, otras llegan a faros, castillos, barrancos, crestas o, incluso, ermitas. Si se opta por seguir las sendas que discurren paralelas a la línea litoral, el

visitante se encontrará con abruptos acantilados, como el que sustenta la Torre Badum (uno de los más altos de la Comunidad Valenciana), junto con otros más pequeños que alternan con calas donde se forman playas de arena y reducidos campos de dunas. Y es que las escarpadas y caprichosas formas de la roca, contrastan con las tranquilas y solitarias calas que se encuentran en el camino del parque natural, donde brillan con luz propia las aguas de un fascinante azul cristalino con preciosas tonalidades turquesa.

Las rocas sumergidas o batidas por las olas albergan comunidades marinas en buen estado de conservación y, en los acantilados de mayor altura, pueden observarse aves marinas como el cormorán moñudo y los raros halcones de la reina y gaviota de audouin. En las zonas bajas se encuentra una vegetación propia de ambientes marinos, con presencia de especies botánicas exclusivas de este segmento litoral que se combinan con otras de distribución más amplia a las que la acción de la brisa marina presta caprichosas formas.

Sin duda, en este espacio de gran valor ecológico, el visitante podrá deleitarse con sus espectaculares acantilados del litoral, la vegetación particular de este tipo de ecosistema, el rico patrimonio arquitectónico y unas playas paradisíacas.

**Más información:**

**Parc Natural  
Serra d'Irta**

Teléfono: 964467596  
Centro de Visitantes:

Avda. l'Estació, km 1,5 (CV-141). Peñíscola  
serra\_irta@gva.es  
<http://parquesnaturales.gva.es>





## Turismo sostenible y responsable

El Parc Natural de la Serra d'Irta aboga por un turismo sostenible y responsable. La costa de la Serra d'Irta es un ambiente protegido y debe tratarse con sumo cuidado. Por ese motivo, entre las normas básicas que se deben respetar destacan:

- No está permitido hacer fuego.
- Cuidar y respetar la flora y la fauna del lugar. Si se encuentra alguna tortuga hay que respetarla. Su captura está sancionada.
- Los animales domésticos deben ir atados.
- La acampada libre no está permitida en ningún área del parque.
- No está permitida la circulación por las pistas forestales de vehículos de tres ruedas, cuadriciclos, quads, ciclomotores de tres ruedas y quads-ATV.
- Al finalizar la visita, hay que llevarse los residuos hasta los puntos de recogida urbanos más cercanos, en la entrada o fuera del espacio protegido.



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

# Adentrándonos en Armenia



**Víctor J. Maicas.**

Escritor

Situada en la parte más oriental del continente europeo, y paradójicamente casi rodeada por países de religión musulmana como Turquía, Azerbaiyán e Irán, la milenaria Armenia fue el primer país de la historia en adoptar de forma oficial la religión cristiana allá por el año 301. Un hecho que históricamente, y como es de suponer, le ha originado un sinfín de conflictos con sus vecinos más próximos. De entre todos ellos, sin duda el más grave fue el genocidio que este pueblo sufrió hace ya más de un siglo por parte de Turquía y que se muestra con todo tipo de detalles en el Parque Memorial y Museo de las Víctimas situado en la capital del país, Ereván.

Pero al margen de estos hechos históricos, que sin duda han influido de manera considerable en el carácter de este pueblo, como evidentemente no podría ser de otra forma, en la actualidad Armenia, una vez independizada de la antigua Unión Soviética, es un país que lucha, como la gran mayoría, por renacer de sus cenizas intentando conservar todo su legado histórico y cultural. De ahí que a lo largo y ancho de su geografía podrán visitar un sinfín de monumentos religiosos sobre todo de carácter cristiano como por ejemplo los monasterios de Geghard (declarado Patrimonio de la Humanidad) o el de Khor-Virap, así como también los conjuntos religiosos de Etchmiadzin, uno de los mayores centros del cristianismo en todo el mundo. No obstante, al margen de este tipo de edificaciones, también podrán visitar el Templo de Garni, el único templo pagano que sobrevivió a la llegada de la religión cristiana.

Pero en Armenia no solo podrán contemplar edificios de índole religioso, sino también atractivos y sugerentes paisajes como los que encontrarán en el lago Sevan,

uno de los lagos montañosos más grandes del mundo. Evidentemente, en su visita al lago no dejen de visitar su pequeña península pues en ella hallarán un atractivo complejo medieval construido allá por el año 874. Tendrán que hacer un pequeño esfuerzo para subir la infinidad de escaleras que se encuentran desde la base del propio lago hasta la cima del promontorio, pero sin lugar a dudas el esfuerzo merece la pena no solo por lo ya comentado, sino porque además desde allí podrán contemplar una bella panorámica del extenso lago.

Y bueno, como siempre suelo indicarles al hablar de algún país o ciudad en concreto, son muchos más lugares de interés los que descubrirán en este viaje, como por ejemplo las ruinas del templo de Zvartnots, declarado Patrimonio Mundial por la UNESCO, u otros monumentos, paisajes y ciudades como es el caso, precisamente, de su capital, Ereván. Una urbe por cierto que les sorprenderá agradablemente por su bullicio y también por su cuidado centro histórico que nos ofrece modernidad, pero, igualmente, y como no podría ser de otra forma, bellos edificios históricos que a buen seguro colmarán sus ansias de descubrimiento.

¡Ah!, y no olviden hacer una foto desde la capital al Monte Ararat que, aún siendo el símbolo del país, se encuentra situado dentro de los dominios de su país vecino, Turquía, con el cual, como anteriormente les he comentado, no tienen unos vínculos demasiado afectuosos.

En fin, pues si finalmente deciden visitar este millenario país, recuerden que además de historia, cultura y monumentalidad, en su capital encontrarán también una atractiva ciudad con un agradable ambiente que sin duda les sorprenderá.

¡Buen viaje!



# El aeropuerto de Castellón diversifica su actividad



*Construye un hangar, prepara la llegada de medios de extinción y acoge tareas de desmontaje de aviones*

**E**l aeropuerto de Castellón avanza en la diversificación de su actividad con la construcción de un hangar de mantenimiento de aeronaves y con la realización de trabajos de acondicionamiento para acoger a medios aéreos de extinción de incendios de la Generalitat. Además, el aeropuerto ha alcanzado un acuerdo para el desarrollo de tareas de desmontaje de aviones.

Por una parte, han dado comienzo las obras de construcción de un hangar de 300 metros cuadrados destinado al mantenimiento de aeronaves de la escuela de pilotos Panamedia. La nueva instalación irá situada entre la terminal de pasajeros y el edificio de oficinas de Aerocas.

Así mismo, se han activado los trabajos de acondicionamiento necesarios para que el aeropuerto pueda acoger a partir de este verano medios de extinción de incendios adscritos a la Generalitat.

Por otra parte, el aeropuerto ha alcanzado un acuerdo con las empresas Jet Aircraft Services (JAS) y Aviation International Recycling (AIR) para realizar el desmontaje y reciclado de los dos Airbus A340-300 estacionados desde el pasado noviembre en la instalación castellanense. Para la

ejecución de estos trabajos, se ocupará una parte del terminal de carga.

La directora de Edeis-Aeropuerto de Castellón, Ivana Guinot, ha explicado que estas tres líneas de actuación “van a reforzar la actividad de las instalaciones, abriendo nuevas vías de negocio y generando nuevos puestos de trabajo vinculados al aeropuerto”. Guinot ha destacado la importancia de diversificar la actividad de la infraestructura, “manteniendo el tráfico de pasajeros como eje principal”.

En la misma línea, el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, ha señalado que “la prioridad del aeropuerto sigue siendo desarrollar el tráfico comercial a través de la consolidación de las actuales conexiones y la captación de nuevas rutas regulares y operativas chárter, lo cual no es óbice para buscar vías de negocio paralelas”.

En este sentido, el Plan Estratégico del aeropuerto, aprobado recientemente, fija la idoneidad de las instalaciones para realizar funciones complementarias al tráfico comercial, como son la aviación general, mantenimiento de aeronaves, escuelas de formación de vuelo o base de emergencias y extinción de incendios.



# Castelló y la ligazón con el campo



**Patricia Mir Soria.**

Licenciada en Humanidades  
y XXVI Premio Ciudad de  
Castellón de Humanidades

Las últimas décadas del siglo XVIII siguen siendo florecientes para Castelló en parte gracias al empuje de la industria del cáñamo de la que ya hemos tenido ocasión de mencionar en esta sección y para la que recomendamos la visita a la plaza Huerto Sogueros. La mayor parte del terreno agrícola de la ciudad estaba ocupada por la Marjalería. Durante estos años el sector agrario realizó una importante labor de desecación de los campos para convertirlos en huertas, tanto para uso de autoconsumo como para la obtención del cáñamo.

Nos cuenta el Cronista Oficial de la Ciudad que nuestros campos nos abastecieron de trigo, maíz, centeno, cebada, arroz, pimiento, calabaza, acelga, alcachofa, espinaca, ajo, cebolla, altramucos, guisantes, lentejas, habas, garbanzos, alfalfa... toda una auténtica dieta mediterránea. Una excelsa oferta gracias a las acequias de riego y los desagües creados por estos labradores castellonenses. Paralelamente a esta especialización del campo se mejora el utillaje agrario, los injertos, el abonado, etc.

Una buena manera de aproximarse hasta el modo de vida de estos años es la visita al Museu Etnològic de Castelló, emplazado en la calle Caballeros número 25. Lo primero en lo que debemos fijarnos es que este museo está ubicado en una casa solariega dieciochesca perteneciente al patricio Evaristo Escalona y, más tarde, de la familia Martí Matutano.



A destacar la portalada de piedra adintelada con blasón. El inmueble se compone de planta baja y tres pisos. Este edificio también forma parte de la historia de nuestra urbe porque desde 1931 fue sede de la Sociedad Castellonense de Cultura y el 21 de diciembre de 1932 acogió la famosa firma de 'Les normes de Castelló' (normativa ortográfica del valenciano) rubricada por medio centenar de intelectuales y lingüistas valencianos.

Otro hito encierran sus paredes, ya que desde el año 1980 albergó la colección del Museu de Belles Arts dependiente de la Diputación, hoy en la sede definitiva de la avenida Hermanos Bou. En la actualidad también acoge el Institut d'Etnografia i Cultura Popular.

La colección etnológica municipal tiene como impulsor a Rafael Ribés Pla quien, con el patrocinio del gobierno municipal, creó en 1985 el Museu Etnològic que se ubicó en la ermita de San Jaime de Fadrell. A él le deben los castellonenses el mérito de reunir, gracias a la generosidad y al interés de numerosos vecinos de Castellón y sociedades agrarias, una colección que superaba las dos mil piezas y que fueron expuestas en las salas de la ermita hasta el año 2007.

Veinticinco años antes, en 1982, el entonces alcalde Antonio Tirado había impulsado la restauración y rehabilitación del edificio, bajo la dirección arquitectónica de Francisco Segarra y la coordinación histórica del propio Ribés Pla. Prácticamente desde su apertura, el museo de Fadrell se quedaría pequeño para la vasta colección municipal y se comenzó a pensar en la apertura de un edificio en condiciones que pudiera acoger todas las piezas para mostrarlas al público interesado en su estudio y análisis. Fue en 2002, cuando la Junta de Gobierno Local, bajo la alcaldía de José Luis Gimeno, acordó solicitar a la institución provincial la cesión del inmueble de la calle Caballeros.

Según reza la información suministrada en la web municipal la entrada al Museu ofrece un amplio vestíbulo con elementos típicos del Corpus; como son "els gegants, els nanos i els cavallets" y una sala de exposiciones temporales dedicada a Rafael Ribés Pla. A través de una sencilla escalera accedemos a la primera planta del museo donde se encuentran tres salas dedicadas al nacimiento urbano de la provincia, con actividades que van desde máquinas para moler a trajes típicos, tanto de trabajo como de fiesta. En la segunda planta, dedicada a las comarcas y al cultivo, cabe destacar, fundamentalmente, aperos de labranza, aunque también pueden observarse muebles antiguos de alquerías y masías, gaïtas individuales o ropa.

El visitante puede encontrar también piezas singulares como banderas de las guerras carlistas, y los ornamentos religiosos más antiguos de Castellón. Otro de sus grandes atractivos es su magnífica colección de juguetes de principio del siglo XX. La tercera planta se encuentra dedicada a la casa, a sus espacios domésticos e íntimos, y a la indumentaria propia de los castellonenses.

En la Sala 1 se disponen los espacios más abiertos de la casa, como el salón, el comedor, la sala de juegos, la sala de limpieza o el despacho profesional en el caso de que el propietario ejerciera su profesión independiente en la casa, como sucedía con médicos y abogados.





**Primitiu Garcia i Pascual.**

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero si te adentras en las tierras de Castelló, hacía la comarca dels Ports de Morella, llegarás a Cincorres, donde además de lugares de interés, arte y arquitectura, pura naturaleza, gastronomía, restos de su pasado más remoto de tiempo de los dinosaurios, etc., podemos encontrar auténticos tesoros culturales.

Cincorres, con el territorio ocupado ya en tiempos de los musulmanes, es conquistada por los cristianos en el siglo XIII, concediendo la repoblación Blasco de Alagón a Benet de Torres, formando parte de la comunidad de Morella y sus aldeas hasta finales del siglo XVII. Es particularmente digno de mención el siglo XIX y la implicación de Cincorres en las Guerras Carlistas, así como la expansión industrial que supuso el textil y en concreto la confección de fajas.

Lugares notables a visitar son las ermitas de San Marcos del siglo XVI, la de San Pedro Mártir del siglo XVII, la de San Luis Beltrán del siglo XVIII, la ermita del Pilar del siglo XVIII, la ermita de San Vicente Ferrer, la del Calvario y la de la Virgen de Gracia, las tres últimas del siglo XIX. También tiene interés la parroquia de San Pedro Apóstol del siglo XVIII, con dos torres gemelas y tres naves. En su interior conserva frescos de Oliet y de Cruella, además de piezas de indudable valor como dos cruces góticas de plata del taller de los Santalínea, con punzón del taller morellano, del siglo XV, etc. En su casco urbano perviven casas notables como la de la familia Santjoan, la de los Peñarroya o la de los Gil Berga. Es también de interés el Ayuntamiento, en la plaza «Vella», del

## El pavimento cerámico de la casa de los Santjoans de Cincorres



Detalle del escudo de la familia Santjoan y Sousa

siglo XVI, con arcos, alero de madera y un escudo en la arista de la esquina. En este edificio aparecen en la techumbre, varias tablas góticas, que una vez restauradas se conservan en el mismo edificio. Una tabla representa a San Pedro «in Cathedra», adscrita a Guillem Ferrer, y elaborada entre finales del siglo XIV y principios del siglo XV. En las otras dos tablas aparecen san Antonio Abad y un santo Obispo, en una, y el Calvario, en la otra, ambas pintadas entre 1410 y 1415 y atribuidas a Guillem Ferrer y Jaume Sarreal.

También podemos visitar la Torre de los Moros, el antiguo Hospital que acoge el «Museu de la Faixa», donde se manifiesta la tradición textil de Cincorres; la casa Capellanets, etc.. y como no la plaza «Nova» con un «peiró» o cruz de término, de piedra, del siglo XV.

Como hemos dicho, entre los edificios reseñables, encontramos la casa de la familia Santjoan. Esta casa, ahora propiedad de la Diputació de Castelló y cedida al Ayuntamiento de Cincorres, se construye en el siglo XVI y se reforma y amplía hacia 1745. Con la reforma aparece la actual portada, la cúpula que cubre la escalera, decorada con escudos familiares, que en el exterior tiene un recubrimiento de tejas vidriadas y, sobre todo, el pavimento zoomorfo de azulejos valencianos, que venimos a reivindicar como un auténtico tesoro cultural. La planta baja es el lugar de los establos, de la entrada y del arranque de la escalera. En esta planta inferior, en la actualidad, podemos visitar un museo con restos procedentes del yacimiento paleontológico Ana. La fachada presenta una gran puerta dintelada con el escudo de la familia Santjoan y Sousa encima, símbolo de preeminencia y prosperidad, y sobre él un



*Detalle de las baldosas cerámicas*

tragaluz ovalado. A ambos lados de la portada se disponen, dos balcones a cada lado, en la planta superior y dos ventanas, también a cada lado, en la planta inferior, dispuestas de modo alterno a los balcones, buscando la armonía en la arquitectura del edificio. La casa cuenta con un doble alero, de madera, voladizo sobre la calle.

En la planta noble, podemos visitar el salón con un hermoso y magnífico pavimento de azulejos, de finales del siglo XVIII. Este gran panel cerámico ha sido estudiado por diversos autores como Francisca Julián Querol o dentro del estudio de la arquitectura y artes decorativas barrocas de nuestras tierras, como Yolanda Gil Saura. El pavimento o panel cerámico presenta el escudo de la familia, rodeado de todo un mundo de figuras zoomorfas y motivos florales. Cabe señalar que no es extraño, en nuestra tierra, que una de las muestras de los palacios y casas de nobles o alta burguesía, sobre todo en la segunda mitad del siglo XVIII, sea el uso de la cerámica decorativa en chapados, pisos, balcones, zócalos, cocinas, etc. como el conservado en este lugar de Cincorres o en la casa del obispo Beltrán en la Serra d'en Galceran y otros lugares. La mayor parte de estos pavimentos o paneles cerámicos nacen en fábricas de la ciudad de València.

Las baldosas del pavimento cerámico que nos ocupa están realizadas con la técnica llamada mallólica, con figuras zoomorfas, florales policromadas o imitando el mármol jaspeado. Cabe decir, como así muestran los investigadores, que los azulejos son de serie, es decir, fabricados de modo industrial, excepto las baldosas del escudo que son decoradas bajo encargo. Al respecto de la

técnica utilizada, la base es la arcilla compactada y cocida; luego se aplica el esmalte, con la técnica de la mallólica; y sobre esta se dibujan y decoran las figuras con diferentes colores, utilizando productos como óxidos, manganesos, hierro, cobalto y antimonio de plomo, que en sus diferentes mezclas, pinceladas, cocciones, etc.. establecen los diferentes colores de la policromía.

Las baldosas cerámicas miden 20,50 cm de lado y todo el conjunto 380 x 830 cm en la amplitud de la sala. El escudo lo componen doce piezas en un rectángulo, rodeados por azulejos que imitan el mármol jaspeado y a su vez envueltas por otras con motivos florales, muy del gusto del siglo XVIII. Este blasón familiar se ubica en el centro del panel y a su alrededor se disponen 350 piezas cerámicas zoomorfas dispuestas de modo diagonal a las del centro. A su vez, en torno al panel, a modo de marco, se montan azulejos con motivos florales y, por fin, el pavimento de la sala se remata con dos hiladas de piezas simples de barro, que rellenan el hueco hasta las paredes. Como hemos anotado, la mayoría de las baldosas reproducen figuras de animales sobre una base. Así aparecen animales de los diferentes reinos de la naturaleza, ya sean terrestres, acuáticos y aves.

Viajero, no dejes de descubrir lugares, arte, cultura en nuestra tierra. No dejes de asombrarte con los tesoros que familias, como los Santjoan, llevaron a lugares recónditos de nuestra geografía, como señal de su poder económico y hegemonía social. Hoy, al cabo del tiempo, es una muestra de la vida cotidiana de entonces, en el siglo XVIII, y un legado cultura y tesoro a respetar, difundir y conservar.



*Tejado cúpula de la escalera de la Casa Santjoans.*



*Fachada de la casa Santjoans. Cincorres.*

- Del 6 al 29 de julio -



**XXI Festival de Teatro Clásico de Peñíscola**

Lugar: Castillo del Papa Luna de Peñíscola

Más información: <http://www.dipc.as>

- 7, 14, 21 y 28 de julio -



**XV Festival Nits de Música Vila d'Orpesa**

Es un festival de música al aire libre que ofrece diferentes conciertos en la Plaza de la Iglesia durante las noches de los sábados del mes de julio

Más información:

[www.oropesadelmarturisme.es](http://www.oropesadelmarturisme.es)

- 8, 21 y 29 de julio -



**L'Estança Harmònica:**

Iglesia de Sant Bertomeu en Atzeneta (8); Iglesia de N.S. de l'Assumpció en Portell (21) Iglesia de Ares (29)  
Hora: 19h.

- 11, 12 y 13 de julio -

**Curs d'estiu de l'UJI**

**#FelicitatEnAcció**

Lloc: Menador Espai cultural de Castelló de la Plana

Més informació: <https://www.uji.es/cultura/base/cursos-estiu/estiu-2018/cursos-2018/>

- 12, 13 y 14 de julio -



**Feslloch 2018. Festival de música en valencià.**

Poliesportiu Municipal (Mestre Ortega, 4) de Benlloc  
Este año actuarán durante tres días bandas de música en valenciano como: Xavi Sarrià, Buhos, Prozak Soup, Atzembla, Valtònc, Frida, Samoking Souls, Kop o Nuc., entre otros. Durante estos días habrá zona de acampada y diversas actividades paralelas para los asistentes.

Más información: <https://feslloch.com/>

- Del 19 al 22 de julio -



**Festival Internacional de Benicàssim (FIB) 2018**

Lugar: Recinto de Festivales.

Entradas e informació: [fiberfib.com](http://fiberfib.com)

Recinto de Festivales, Benicàssim

- 27 de julio -



**Eclipse de Lluna**

Amb motiu de l'eclipse total de Lluna, es realitzaran observacions amb telescopi. Entrada lliure

21:30 h. Planetari de Castelló

Més informació: [www.castello.es](http://www.castello.es)

- 27 y 28 de julio -



**III Edició del Festival ARRANKAPINS**

Entrada lliure. Entre las actuaciones están: Trece, Josele Santiago, Tequila, Ruth Baker Banda, Dry River, Senior I el Cor Brutal, Kiko Veneo, Aurora \$ The Betrayers

Parc del Pinar del Grau de Castelló  
Més informació: [www.castello.es](http://www.castello.es)

- 27, 28 y 29 de julio -



**40 Aplec de Els Ports**

La fiesta comercial de Els Ports se celebrará en Vilafranca

Más información:

<http://www.aplecdelsports.com>  
[aplecdelsports2018vilafranca@gmail.com](mailto:aplecdelsports2018vilafranca@gmail.com)

- Del 31 de julio al 6 de agosto -



**Arenal Sound 2018 - Burriana**

Más información: [www.arenasound.com](http://www.arenasound.com)

# Eva Alcón se convierte en la primera rectora de la Universitat Jaume I

La catedrática de Filología Inglesa Eva Alcón Soler se ha convertido en la primera mujer que ocupa el cargo de rectora de la Universitat Jaume I de Castelló en sus 27 años de historia. “Es un honor y una gran responsabilidad ser la primera rectora de la Universitat Jaume I”, manifestó la rectora, quien explicó: “Empieza una nueva etapa para nuestra universidad. Durante nuestros 27 años de historia, hemos contribuido a mejorar nuestra universidad y, sobre todo, la sociedad a la que servimos. Así pues, ahora toca mirar más lejos, plantearnos nuevos retos y dar un nuevo impulso para seguir avanzando en la construcción de la UJI. En esta nueva etapa, queremos que se nos visualice como una universidad abierta al mundo y ser un elemento clave en la internacionalización de nuestro territorio”.

La rectora ha indicado que “para conseguir todos estos retos, necesitamos recursos, porque no tendremos autonomía universitaria sin autonomía financiera”. En este sentido, ha agradecido los pasos que ha dado la Generalitat Valenciana durante los últimos tiempos, pero ha señalado que «ahora tenemos que continuar avanzando» ha concluido.

El presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig, que ha sido el encargado de presidir el acto, ha manifestado su satisfacción por la elección de Eva Alcón como rectora de la UJI, ha destacado que la creación de la Jaume I es lo mejor que le ha pasado a esta ciudad y al conjunto de la provincia en el último siglo y ha asegurado que “nuestra apuesta por la universidad pública es inquebrantable”. Puig se ha comprometido a trabajar para “encontrar una fórmula que permita satisfacer la urgente necesidad que tienen la UJI y la sociedad de Castelló de completar las infraestructuras para consolidar la Facultad de Ciencias de la Salud y hacerlo de forma que puedan licitarse antes de que acabe el año y que la construcción pueda iniciarse en 2019”.





**Vicent Sales Mateu.**

Diputat provincial de Cultura

## XXI Festival de Teatro Clásico Castillo de Peñíscola

Qué mejor forma para poner de manifiesto el interés de la Diputación provincial en mantener y fomentar el uso de las artes escénicas, que la realización de este importante Festival de Teatro Clásico que se realiza en el bastión turístico de la provincia: el castillo de Peñíscola.

Los clásicos, el legado del Barroco y el Siglo de Oro, encuentran en este Festival el marco idóneo para actualizarse, reponerse y seguir estando presentes, año tras año, en la escena contemporánea nacional e internacional. Miles de personas se reúnen cada edición, para asistir a los espectáculos, y actividades que se programan durante este evento, y la hermosa Fortaleza del Papa Luna y el centro histórico de Peñíscola, se convierten en un escenario mágico donde los versos y los cómicos venidos de todas partes se mezclan con espectadores y turistas, una experiencia que permanece en el recuerdo de todos los que la viven.

Este año el Festival celebra su vigésimo primera edición y presenta su programación más ambiciosa. Del 6 al 29 de Julio, se darán cita un elenco de actores de la élite de las artes escénicas, para ofrecer un exclusivo ciclo teatral que sigue la estela de otros referentes en España y que se ha posicionado como el máximo precursor del turismo cultural y de la oferta complementaria de calidad al turismo de la provincia en la temporada estival.

Por primera vez, en el Patio de Armas del Castillo, se programarán dos obras coproducidas por el Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida, con actores tan importantes como Raúl Arévalo, Itziar Miranda o Vicente Cuesta. Y también por primera vez, podremos disfrutar de una coproducción de la Compañía Nacional de Teatro con Javier Carramiñana y Juan Meseguer.

Así pues, la programación comenzará el 6 de julio con el espectáculo 'Dioses y Monstruos' que discurrirá por las calles del casco antiguo. Dirigido por Rüll Delgado, con la Compañía Escalera de Tijera y coproducido por el Festival Internacional del Teatro de Mérida. Y hasta el 29 de julio se podrá disfrutar de lo mejor del teatro clásico. El broche lo pondrá la obra 'Nerón', de E. Galán, con la dirección de Alberto Castrillo-Ferrer, con la Compañía Secuencia3 coproducido por el Festival Internacional de Teatro de Mérida.

Quiero hacer especial hincapié en el trabajo que está realizando el Gobierno Provincial para generar actividades través de la cultura, la literatura, la música y el patrimonio, una oferta complementaria de calidad que dinamice con nuevas oportunidades la provincia al tiempo que genere prescriptores turísticos de nuestros municipios.



## Nuevos trabajos arqueológicos en Santa Llúcia

La Diputación y el Ayuntamiento de Alcalà de Xivert presentaron los nuevos trabajos arqueológicos que se han iniciado en el yacimiento de Santa Llúcia, en Alcalà de Xivert, incluido en el programa 'Castellón Arqueológico', que pretende poner en valor los yacimientos de la provincia y convertirlos en recursos turísticos para los pueblos de Castellón.



## Impulso turístico a "Letras del Mediterráneo" con Espido Freire

La Diputación acogió la presentación del libro "El Misterio del Arca", de Espido Freire, su máximo impulso a internacionalizar el certamen literario "Letras del Mediterráneo" como instrumento de promoción turística de la provincia. Esta iniciativa premia aquellas buenas novelas que tienen a la provincia de Castellón como escenario, y hoy son ya 12 libros publicados con más de 100.000 lectores de todo el país.

## Gema Doménech presenta su exposición 'Estados'

La artista multidisciplinar Gema Doménech da a conocer sus últimas obras en la exposición "Estados", que estará abierta al público hasta el 14 de julio. Comisariada por el equipo artístico de MARTE, Domenech combina técnicas clásicas como la pintura con elementos como luces, sonidos y materiales naturales para crear metáforas sinestésicas.





## XXI Festival del Teatro Clásico de Peñíscola

La Diputación impulsará el Festival de Teatro Clásico de Peñíscola a la élite de las artes escénicas con su vigésimo primera edición más ambiciosa que lo refuerza a nivel nacional. Un renovado Castillo de Peñíscola será el mejor enclave patrimonial del 6 al 29 de julio para un exclusivo ciclo teatral que sigue la estela de otros referentes en España y que se ha posicionado como el máximo precursor del turismo cultural y de la oferta complementaria de calidad al turismo de la provincia en la temporada estival.

Dentro de la programación teatral se podrá ver "Marco Aurelio", coproducción del Festival Internacional de Teatro Clásico de Mérida; la "Comedia Aquilana", interpretada por la Compañía Nacional de Teatro Clásico; o "Nerón", interpretada por los conocidos actores Raúl Arévalo e Itziar Miranda". Una de las claves del éxito del Festival de Teatro Clásico de Peñíscola ha sido la perfecta conjunción de la calidad, prestigio e innovación en su programación.

Más información: <https://www.dipc.as>

### Camins de Penyagolosa

Camins de Penyagolosa, la candidatura a Patrimonio Mundial Unesco impulsada por la Diputación, celebró el acto de clausura de las 'II Jornadas de Centros Históricos e Itinerarios Culturales'. Este acto también sirvió para reconocer la labor de los voluntarios y colaboradores en esta iniciativa.



Conoce  
las **jornadas  
gastronómicas**  
que ofrece



esta tierra única

**SOM GASTRONOMÍA  
SOM PROVÍNCIA**



[www.castellorutadesabor.es](http://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  
(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](http://contagiahospitalitat.com)