

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | Nº 91 - Septiembre 2018 - 2€



INSTINTO
CARNÍVORO

Castellón

Entrevista al chef

Javier Simón

Rte. María de Luna - Segorbe

hora d'esmorzar

Restaurante La Flama

Pol. los Cipreses - Castellón

La **anguila**, joya de la
gastronomía valenciana

CASA RURAL:

El Planet de Maella

(Chert)



De ruta por el
Desert de les Palmes



Cordero con patatas al romero del restaurante Daluán en **Morella**

Ashotur	4	Alimentos congelados: La barbacoa	30
Instinto Carnívoro (Castellón)	5	Recetas Caseras: Brownie	32
Restaurantes recomendados	9	Rincón de Quesomentero	33
El mundo de las conservas: Grelos	10	El arte de la sala: Servicio a la inglesa	34
De menú en: Restaurante Daluan (Morella)	11	El Planet de Maella Casa Rural (Xert)	35
Nuestros chefs: Javier Simón Martín (María de Luna - Segorbe)	12	Alojamientos recomendados	38
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	14	Turismo activo	39
Rutas gastronómicas por la provincia	16	De ruta por: Parc Natural del Desert de Les Palmes	40
Hora d'esmorzar: Bar - Restaurante La Flama (Castellón)	18	Literatura y viaje: Tánger	42
Productos de la Comunidad Valenciana: La anguila	20	Aeroport de Castelló	43
Productos Gourmet: Amodiño 2015	22	Castellón ciudad: Descúbrela	44
Productos de Castellón: Oile (Santa Magdalena de Pulpis)	23	Tesoros de la provincia:	46
Vino del Mes: La huella de Aitana	24	Agenda Septiembre 2018	48
Coctelería: Cerveza en el antiguo Egipto	25	Universitat Jaume I	49
Panadería y repostería artesanal	26	Diputación provincial: Turismo y cultura	50

Castelló turisme i gastronomia

La Revista
Turística y Gastronómica
de nuestra Provincia

www.castelloturismeigastronomia.es

DIRECTOR:
Javier Navarro Martinavarro
revista@castelloturismeigastronomia.es

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

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

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



Javier Navarro

Director de TURISME i
GASTRONOMIA de Castelló

Por el bien de todos los Españoles

Nadie puede discutir que el turismo ha sido el principal motor que sacó a la economía española de la crisis. Tanto es así, que los datos del pasado trimestre (primavera), arrojaban cifras en las que el sector turismo daba empleo a 2,65 millones de personas.

Esta cifra roza el máximo que llegó a marcar la construcción en pleno "Boom" y supone el 13,6% del total del empleo que hay en España; 5,5 décimas más que la construcción en 2007.

Sin duda alguna, la cantidad de personas empleadas crecerá en el tercer trimestre, ya que incluye el verano y superará, con toda probabilidad, el máximo de empleo de la construcción en su época dorada.

Esperemos que las administraciones tengan muy en cuenta estas cifras y apoyen el sector, por el bien de todos los españoles.

CREA gastronomía

La marca para eventos de la revista
Turisme i Gastronomia de Castelló.

El *show Cooking* es la nueva tendencia que consiste en elaborar una receta delante del público, de esta forma se aprende su elaboración y además se les entrega a cada asistente la receta con los condimentos, medidas, tiempo y pasos a seguir.

En **CreaGastronomía** disponemos de cocina portátil, chefs profesionales, fotografía y vídeo, mesas, sillas, cubertería, cristalería y cualquier complemento que necesite.

CreaGastronomía adapta su oferta a mercados municipales, restaurantes, presentaciones, hoteles, asociaciones, empresas, fiestas particulares y cualquier evento en el que la cocina tenga protagonismo.

En **CreaGastronomía** elaboramos tapas gourmet, platos de alta cocina, postres caseros, todo tipo de arroces, platos tradicionales, cocina para celíacos y cualquier tipo de cocina que se nos pida. Recuerde que contamos con los mejores cocineros de la provincia.

CreaGastronomía es el espectáculo gastronómico con el que sorprender a todo el mundo



Puedes consultar mandando un correo electrónico a: revista@castelloturismeigastronomia.es
o llamando al número de teléfono: 680 58 13 12 (Javier)



Carlos Escorihuela Artola.

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

El auténtico motor económico

Tras un verano 2017 de cifras récord, esperamos que 2018 confirme para el sector turístico de la provincia la estabilidad de nuestro sector, auténtico motor de la economía valenciana. La ocupación media prevista para el conjunto de la Comunidad se sitúa en el entorno de un 82%, ligeramente inferior al verano pasado. La mejora de la coyuntura geoeconómica y política de ciertos países, tradicionalmente competidores nuestros, ha ocasionado este ligero descenso en nuestra demanda.

Pero, la ocupación no garantiza la rentabilidad de los establecimientos. Hay que recordar que todavía estamos a un paso de recuperar la rentabilidad que teníamos hace 10 años, antes del estallido de la crisis. Por tanto, hay poco margen para la euforia y mucho trabajo por delante.

También queremos aprovechar esta tribuna pública que la revista "Castelló, Turisme i Gastronomia" nos cede mensualmente para abordar dos cuestiones que ciertamente nos preocupan.

Por un lado, la percepción social de que hay un turismo excesivo. Consideramos que el crecimiento turístico no es el enemigo, lo que cuenta es cómo lo gestionamos. Debemos gestionar mejor la llegada de turistas y no provocar tensiones en infraestructuras, la degradación de la calidad de vida de los residentes locales, el aumento del coste de la vida, el impacto en el entorno, entre otros factores. Por eso debemos seguir apostando por la diversificación de destinos, productos y la desestacionalización. La principal amenaza la seguimos encontrando en la conversión masiva, indiscriminada y fuera de control, de residencias privadas en alojamientos turísticos. Todo ello con el apoyo de las plataformas que están alimentando el desarrollo incontrolado de la economía sumergida. Las administraciones están reaccionado, pero tarde, descoordinadas unas con otras y muy lentamente.

Por otro lado, el Turismo debe mejorar su imagen como empleador, ya que una parte de la sociedad no valora suficientemente la importancia de este sector. El mal posicionamiento reputacional que tiene el sector parte y se explica por desconocimiento de su realidad. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el turismo ha sido el principal creador de empleo desde el estallido de la crisis y está integrando a colectivos con problemas de inserción laboral. La brecha salarial entre hombres y mujeres es la más baja de entre todos los sectores de la economía. Los salarios son competitivos y están alineados con otros sectores y se sitúan por encima de la media europea.



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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



INSTINTO CARNÍVORO

(Castellón)

Nuestra visita mensual nos lleva en esta ocasión hasta Castellón, en busca del restaurante Instinto Carnívoro. Situado en la ciudad del transporte de la capital de la Plana encontramos este acogedor restaurante especializado en el mundo de las carnes, como su propio nombre indica.

Hace ya seis años que Juan Traver junto con su mujer, Adriana Alberó, decidieron dar continuidad a su negocio de carnicerías y apostaron por inaugurar junto a una de ellas Instinto Carnívoro.

El establecimiento cuenta con una capacidad para 60 comensales, además de un comedor privado para unos 20 comensales. En este espacio también realizan catas de carnes y talleres o curso sobre los diferentes cortes y maduración de las mismas. Dentro de la oferta gastronómica cuenta con una amplia carta donde podemos deleitarnos, además de las carnes maduradas a la parrilla, con asados de cordero y cochinillo, hamburguesas gourmet y diferentes entrantes. También dispone de un menú gastronómico donde podemos degustar las mejores elaboraciones de la carta.

Una de las características de Instinto Carnívoro es el punto de maduración de las carnes. Juan Traver, siguiendo la tradición familiar, ya que es la cuarta generación de carniceros, consigue aportar esa experiencia a esta técnica, dándole a las diferentes piezas en función de sus características y del resultado que desea obtener el tiempo necesario de maduración, así como la temperatura y el porcentaje de humedad en el que se maduran, hasta conseguir unas carnes sabrosas, tiernas y con el sabor y textura que más le convenga a cada pieza.



Juan Traver junto a su esposa, Adriana Alberó, gerentes de Instinto Carnívoro



Arrocito con chorizo colombiano



Molleja de ternera



Tomate relleno de bonito



Tataki de buey



Ceviche y tiradito de solomillo de Angus



Steak Tartare

Nos sentamos en la mesa para degustar el menú gastronómico que nos ofrecen

- Aperitivo -

Arrocito con chorizo colombiano: Arroz basmati, cocinado en blanco y luego condimentado con especias, dados de magro de cerdo y chorizo colombiano, elaborado por ellos mismos.

- Entrante -

Molleja de ternera: Excelente bocado de esta pieza de casquería de la ternera, que podríamos considerar como la más suculenta de todas las vísceras y la que más se utiliza en los restaurantes gastronómicos. En concreto esta pieza es la glándula de crecimiento de la ternera, siempre de terneras jóvenes, y en este caso las que están situadas cerca del corazón, que son las de mayor calidad.

Tomate relleno de bonito: Refreshante plato elaborado con tomate de colgar de Alcalà de Xivert, escaldado, pelado, relleno de una crema de bonito con textura de brandada, todo sobre un salmorejo aderezado con un aceite del Alto Palancia 100% Serrana.

Tataki de buey: Elaborado con solomillo de buey de la parte del *filete mignon*, marcado por el exterior dejando crudo el interior y acompañado con un falso caviar de yuzu, brotes fresco, y un aderezo de soja blanca, aceite de sésamo, aceite de oliva y un punto picante que potencia el sabor de la carne.

Ceviche y tiradito de solomillo de Angus: Magnífica combinación de sabores en estos platillos, utilizando como base el aliño de lima y cilantro y dos cortes diferentes que generalmente se utilizan para los pescados. El tiradito además lo finaliza con una espuma de cítricos y mostaza.

Steak Tartare: Una de las especialidades de la casa, elaborados dentro de la cocina, nos presenta esta elaboración con tres aderezos distintos: el tradicional, de sabor más suave, sabroso y equilibrado. Un segundo tartar aderezado con mostaza y naranja, que le aportan un toque más untoso y refrescante y el tercero con wasabi y rábano blanco, divertida combinación la que se obtiene con el sabor del rábano blanco y los matices que le aporta el wasabi.

Foie instinto: Lámina de foie de pato, macerado en ron, campari y brandy durante 16 horas y luego servido prácticamente crudo, solo atemperado con la caramelización que se le realiza en el momento de servir. Muy agradable el sabor y la textura que se obtiene con esta técnica.

Y para terminar degustamos diferentes piezas de carne a la parrilla, todas ellas racionadas y emplatadas a la vista del cliente. Acompañadas además de una excelente explicación por parte de Juan, de las características y peculiaridades de cada una de ellas:

Tira de asado de Black Angus americano: Excelente corte de carne, no excesivamente grueso y con un elevado grado de infiltración de grasa.

Picaña de wagyu australiano: Pieza que encontramos en la tapa, justo en la parte más cercana a la cadera, madurado una vez fuera del vacío durante 3 ó 4 días así la carne queda más prieta y consistente.

Solomillo. Black Angus americano: Cocinada sobre la plancha, girándola de manera que se abran las fibras, resultando una carne muy tierna.

Entraña de Angus: Terminada a la vista del cliente, a la llama de hierbas aromáticas, que le aportan un inconfundible aroma y sabor que impregna toda estancia, incitando los sentidos del resto de comensales.

T-bone de vaca gallega: Tradicional corte de la ternera donde encontramos parte del solomillo y parte del entrecote, separados por el hueso que tiene forma de T, exquisito bocado ya que encontramos las diferentes texturas y sabores de las dos piezas más nobles del animal.

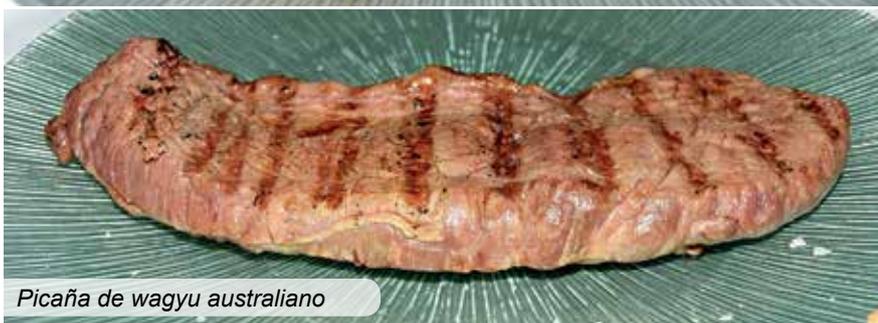
Postre de la casa: Crema catalana caramelizada con soplete al estilo de una *Crème Brûlée*, acompañado de un granizado de Granny Smith y una deliciosa crema de Bresquillo, a base de almíbar, melocotón y mantequilla.



Foie instinto



Tira de asado de Black Angus americano



Picaña de wagyu australiano



Solomillo. Black Angus americano



Entraña de Angus



T-bone de vaca gallega



Crema catalana caramelizada



Wagyu, Black Angus, buey gallego, retinta, mirandesa, morucha, rubia gallega, son algunas de las variedades que Juan utiliza para seleccionar y poder ofrecer a sus clientes las mejores carnes. La pasión que muestra cuando habla de ellas, el conocimiento, el ofrecer solo una excelente materia prima, el mimo para madurarla, para atemperarla antes de cocinarla, para darle el punto justo de cocción...

Todos estos detalles hacen que para los amantes de las carnes bien cocinadas y para los no tan amantes pero con ganas de empezar a conocer este fascinante mundo merezca la pena dejarse llevar por uno de nuestros instintos primarios, el instinto carnívoro, ya que como bien dice Juan "cada carne tiene su punto y cada cliente un punto para la carne".

Instinto Carnívoro

C/ Cuadra Lairón, Nave 13, Castellón · Teléfono: 620 11 99 60 · <http://instintocarnivoro.com>

Sección patrocinada por

Texto Carta de vinos: Félix Tejeda

Bodega Les Useres
Carretera Vall D'Alba - Les Useres, km. 11
964 76 00 33 · www.bodegalesuseres.es

Para el menú gastronómico, Juan nos aconsejó la posibilidad de un maridaje con varios vinos, al cual no nos pudimos negar.

Para el aperitivo tomamos un vermut rojo, de la bodega **Martínez Lacuesta** de Logroño, elaborado con hierbas y plantas aromáticas maceradas en frío con vino blanco, y envejecido en barricas de roble americano.

En cuanto al vino blanco se refiere, catamos un sauvignon blanc de la D.O. Rueda, **José Pariente 2017**, elegante, fresco, estructurado y potente.

Seguidamente un vino de la Tierra de Castilla y León, **La Provincia 2015**, con las variedades tempranillo y garnacha con 11 meses en barrica, aromas frutales, fruta roja, goloso, redondo, con cuerpo.

Para maridar el **foie instinto**, catamos **Gramona Vi de Glass criança**, un dulce, 100% gewürztraminer, con gran expresión aromática, con notas cítricas, florales, de fruta escarchada, y bastante mineral, donde también se aprecia unos toques de corteza de naranja.

A continuación, a medida que degustábamos carnes más potentes, catamos **Tr3mano Vendimia 2015**, 100% tempranillo, con 18 meses en barrica, gran concentración de fruta madura, muy lácteo, la madera bien integrada, carnoso, complejo y potente.

Juan, aparte de ser un enamorado y experto en las carnes, es un gran aficionado al vino, eso se aprecia a simple vista, en cuanto ves la carta y sobre todo los vinos que tiene fuera de ella.

Quiere llegar a tener alrededor de 400 referencias diferentes, y no está lejos de conseguirlo.

Se deja asesorar por clientes, distribuidores, bodegueros y amigos, pero la última palabra en el momento de aportar un vino nuevo a **Instinto Carnívoro**, la tiene él, siempre previa cata del vino en cuestión.

Instinto Carnívoro, restaurante de carnes ... y también de vinos.

Por cierto, como colofón, no dejes de tomar su carajillo, vale la pena.



Restaurantes recomendados que hemos visitado

NOU Bar (Vinaròs) Avda. País Valencià, 7 · 964 45 27 72	Rest. Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 · 964 09 09 65	Vericat Restaurant (Peñíscola) Avda. Papa Luna, 10. · 964 48 07 95
Rest. Casa Lola (Grau de Castelló) Passeig de Bonavista, 5 · 964 28 40 97	FLOTE Restaurante (Castelló) C/ Navarra, 58 · 964 03 16 84	Restaurante La Farola (Altura) C/ Agustín Sebastian, 4 · 964 14 70 27
L'Ílla Rest. Asador (Alcossebre) Pso. deportivo Fuentes, 5 · 964 41 21 02	El Melic Restaurant (Castelló) Av. de Casalduch, 16 · 964 35 07 96	TOBIKO japan rest. (Burriana) C/ Illes Columbretes, 37 · 678 563 139
Rest. Pou de Beca (Vall d'Alba) Mas de Beca, 11 · 964 32 04 59	iATAULA! GastroBar (Castellón) Ronda Mijares, 67 · 964 25 03 00	Rest. ReLevante (Castellón) C/ de Moyano, 4 · 964 22 23 00
Restaurante Bergantín (Vinaròs) C/ Varadero, 8 · 964 455 990	Rest. Brisamar (Grao de Castellón) Paseo Buenavista, 26 · 964 283 664	Restaurante El Cid (Onda) C/ Virgen Carmen, 13 · 964 600 045
El Vasco Restaurante (Vila-real) C/ Gamboa, 68 · 964 52 75 41	Restaurante RamSol (Xert) Plaça de Maó, 5 · 964 49 00 57	La Mar de Bó (Benicarló) Avda. del Marqués, 30 · 964 04 40 58
Restaurante Pairal (Castelló) C/ Doctor Fleming, 24 · 964 23 34 04	Rest. Círculo Frutero (Burriana) C/ San Vicente 18 · 964 055 444	La Cuina de Fernando (Castellón) C/ Sanahuja, 47 · 964 23 31 35
Restaurante Al d'Emilio (Vila-real) C/ Pere Gil, 3 · 964 53 53 41	Rest. Mediterráneo (Grao Castellón) Paseo Buenavista, 46 · 964 28 46 09	La Borda (Grao de Castellón) C/ d'Alcossebre, 19 · 616 09 17 18
MalaBar (Castellón) C/ Ruiz Vila, 8 · 964 22 93 01	Rest. María de Luna (Segorbe) C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7 · 964 71 36 01	Ous & Caragols (l'Alcora) Avda. Cortes Val., 3 · 678 528 339
Restaurante Daluan (Morella) C/ de La Carcel, 4 · 964 16 00 71	Quesomentero (Vila-real) C/ Pere Molina, 5 · 606 140 830	Farga Restaurant (Sant Mateu) Erm. M. de Déu dels Àngels · 663 909 586
Rest. La Llenega (Castellón) C/ Conde Noroña, 27 · 964 05 68 26	Restaurante Candela (Castellón) C/ Alloza, 185 · 964 25 43 77	Restaurante Pilar (Artana) P. la Generalitat, 4 · 605 942 170
Rest. Rafael (Grao de Castellón) C/ Churruca, 28 · 964 28 21 85	Mesón La Setena (Culla) C/ Aldea los Mártires, 9 · 964 44 63 88	Pizzeria Rest. Pinocchio (Borriana) C/ Escullera Ponent, 1 · 964 586 513
Rest. El Fragolino Due (Castellón) C/ Mosen Sorell, 2 · 964 23 63 00	Rest.-Tapería Xanadú (Benicarló) P. Mestres del Temple, 3 · 964 82 84 12	Cal Paradis (Vall d'Alba) Avda. Vilafranca, 30 · 964 32 01 31

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

Sin morriña de Grelos



José Abad Prieto

Gerente de "El Colmado"

Este mes os vamos a hablar de una conserva vegetal no muy habitual en las mesas castellonenses. Los grelos, esa maravillosa verdura famosa en la gastronomía gallega.

Los grelos son realmente los brotes de los nabos, que se recolectan justo antes de la floración, en invierno. Si se recolecta más pronto se les llaman nabizas. Debido a su temporalidad limitada, y a la falta de tradición en "la terreta" una opción muy buena son los grelos en conserva, y os vamos a presentar unos de la casa *Mar e Terra Deluque* una casa gallega, especialistas en grelos y en caracoles en conserva, cuyos grelos son los que usaremos en *El Colmado* durante el mes de septiembre para la ensalada del mes, "Ensalada de Tomate con Lacón con Grelos".

Estos grelos vienen presentados en un frasco de cristal, con un peso neto de 310 gramos y escurrido de 230 gramos. Son una cantidad copiosa para una o dos personas, dependiendo de en qué receta se vayan a emplear. Aún conservados en agua son de un intenso sabor, y tienen una muy agradable textura. Son ideales para emplearlos en guisos (sin necesidad de un hervor previo) o en ensalada.

Tradicionalmente el Lacón con Grelos se come caliente, en forma de cocido, o en plato sin caldo, pero siempre caliente. En *El Colmado* le hemos dado una vuelta y con nuestra tradición de cocinar sin cocina, lo prepararemos para completar una maravillosa ensalada de tomate.



Receta ensalada de tomate, lacón y grelos

INGREDIENTES

- 2 Tomates grandes
- ½ Cebolla tierna
- 80 gr de Lacón ahumado
- 1 Tarro de Grelos al natural Mar e Terra Deluque.
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Vinagre de Manzana
- Sal ahumada
- Pimentón de la Vera, dulce y picante.

PASOS:

Preparamos un par de buenos tomates y los limpiamos. Lo cortamos en gajos y le añadimos un poco de cebolla tierna cortada a juliana. Cortamos unas lonchas de Lacón ahumado gallego y se las añadimos junto al bote de grelos completamente escurridos.

Para el aliño preparamos en un recipiente (yo siempre aconsejo un bote reciclado de cristal de alguna conserva, la misma de los grelos valdría) 3 partes de aceite de oliva virgen extra, 1 parte de un vinagre suave, por ejemplo de manzana, una cucharada de sal ahumada, y dos cucharadas de pimentón de la Vera (si te gusta un toque picante 1 cucharada y media de pimentón dulce y media de picante), cerramos el frasco con su tapa, y lo agitamos como si fuera una coctelera.

De menú en...

Restaurante DALUAN

(Morella)



El chef Avelino Ramón y la jefa de sala Jovita Amela

El tiempo en Morella se cuenta de seis en seis años. De seis en seis años recordamos lo vivido, añoramos lo que perdimos, sentimos lo que nos emocionó, nos ilusionamos por lo que vendrá...

De seis en seis años es momento de hacer balance, de pensar cuánto ha cambiado todo. Seis años es una unidad de medición de tiempo tremendamente precisa en nuestra localidad.

El menú "De sis en sis" es el resultado de coger elaboraciones nuevas de estos seis años y con los mismos ingredientes, transformarlas para obtener un resultado totalmente distinto. No es ni más ni menos que el resultado de echar esa mirada al pasado y al futuro a la vez. Ni más ni menos que cómo hacemos todos los morellanos y morellanas cuando llega nuestro "Sexenni".

Menú degustación "De 6 en 6"

Inspirado en un plato de 2015
Tartar de tomate, aceitunas de Aragón, anchoas, agua de tomate y jengibre

Inspirado en un plato de 2018
Hígado de pato, sardina ahumada, manzana verde

Inspirado en un plato de 2012
Mousse de queso de cabra l'escresola

Inspirado en un plato de 2013
Carpaccio de ternera, mostaza, ajo

Inspirado en un plato de 2013
Romesco, pulpo, mejillones, anguila del Delta

Inspirado en un plato de 2014
Entre tierra y mar, langostino, manitas y habitas tiernas

Inspirado en un plato de 2016
Arroz de gallo y ceps

Inspirado en un plato de 2012
Merluza, limón confitado y tomillo

Inspirado en un plato de 2017
Cordero con patatas al romero

Inspirado en un plato de 2012
Sorbete de la rogativa

Inspirado en un plato de 2015
Manzana caramelizada, helado de vainilla y salsa de caramelo

Inspirado en un plato de 2018
La mesa al revés

Arroz de gallo y ceps



Precio: 45 €
bodega no incluida

Callejón de La Carcel, 4
Teléfono: 964 16 00 71

Carpaccio de ternera,
mostaza y ajo



Merluza, limón confitado y
tomillo



Cordero con patatas al romero



Javier Simón Martín

Director del hotel Martín el Humano y jefe de cocina del restaurante María de Luna (Segorbe)



El Restaurante María de Luna forma parte del Hotel SPA Martín el Humano de Segorbe, un antiguo hospital restaurado y convertido en un referente gastronómico en la provincia, gracias al saber hacer de su propietario y jefe de cocina, Javier Simón Martín (20/5/78), que ha sabido combinar lo mejor de la cocina tradicional con la más moderna tecnología de elaboración, siempre teniendo presente el producto de proximidad y de temporada.

Creció entre fogones ayudando en el negocio familiar. Pero ¿cuándo y cómo supo que iba a ser cocinero?

Mi familia puso en marcha el primer restaurante en el año 1968. Y el restaurante María de Luna como tal se abrió en el 1988. Yo crecí y me crié en la cocina del restaurante. Y empecé a ejercer labores, en principio, en la sala. Yo dirigí primero muchos banquetes de boda y, a partir de los 15 y 16 años, llevaba la sala del restaurante hasta que vimos que tras pasar un cocinero tras otro, no se mantenía una línea de trabajo. Como me gustaba mucho la cocina, empecé a formarme y me convertí en jefe de cocina del restaurante María de Luna desde el 2005 hasta la actualidad. Es mi trabajo, mi ocupación a día de hoy.

En la actualidad es el jefe de cocina del restaurante María de Luna, en Segorbe, integrado en el hotel Martín el Humano ¿Cuándo y cómo nació este proyecto gastronómico?

El proyecto del hotel Martín el Humano nació en el 2010 cuando el Ayuntamiento sacó a concurso público la rehabilitación y explotación del antiguo Hospital de la Misericordia. Ganamos el concurso público y tras 18 meses de obras, abrimos la puerta del hotel Martín el Humano en abril 2012. A partir de ese momento, el restaurante María de Luna fue la oferta gastronómica dentro del hotel Martín el Humano. Así fue como nacimos y trasladamos nuestras instalaciones del restaurante María de Luna, que estaban en un hotel de tres estrellas, pasaron a otro hotel, el Martín el Humano, de cuatro estrellas, con otro nivel, otras salas y otro concepto. En las nuevas instalaciones tenemos varias salas y espacios diferentes, incluida una fantástica terraza.

Contar con un buen equipo también es muy importante en un restaurante. ¿Quiénes le acompañan en el María de Luna?

El equipo del restaurante María de Luna está liderado por dos miembros de la familia. Está Ana García, que es la responsable de sala, con su equipo, que son los que atienden a los comensales cuando llegan y todas las necesidades que tengan; y yo mismo, Javier Simón, con mi equipo, formado por siete personas, que atendemos en cocina el servicio de desayuno, comidas y cenas y a todo aquel que venga a visitarnos al restaurante María de Luna y el hotel Martín el Humano.

Cuenta con una exquisita carta, basada en el producto y la tradición, que cambia con las estaciones ¿Cómo surgen los nuevos platos?

Como no puede ser de otra manera, nuestra oferta gastronómica está basada en el entorno, en el producto y en nuestra cultura. Estamos situados en un edificio de 350 años y así lo entendemos. Tenemos que tener una oferta clásica revisada y actualizada, pero con sabores de temporada y de la zona. Cambiamos la carta tres veces al año y ofrecemos a nuestros clientes productos de temporada y proximidad. De hecho, formamos parte de la iniciativa "8 chefs 8 platos" para la difusión y promoción de la cultura gastronómica de la provincia de Castellón, a través de Castelló Ruta de Sabor.

¿Qué van a encontrar los clientes del restaurante María de Luna? ¿Cómo definiría el tipo de cocina que hacen en su restaurante?

Los platos que surgen en el restaurante son una evolución de la cocina tradicional, siempre intentando rebajar los niveles de grasa y pesadez de la cocina



Cochinillo a baja temperatura con crema de manzana ácida



Bacalao confitado con pilpil de alcachofas

del interior de la provincia. Tratamos de aligerarlos, hacerlos más livianos, sin perder el concepto ni la idea de cocina tradicional. La cocina del restaurante es tradicional actualizada, basándonos en nuestro producto, el entorno y la temporada.

¿Cuál es el producto más agradecido de su cocina?

Los productos más agradecidos que tenemos en nuestra cocina son todos aquellos que vienen del monte, sobre todo, durante la temporada otoño-invierno, como son la caza, setas y trufa. Al estar ubicados en un pueblo del interior, estos son productos significativos que solo se pueden encontrar en esta zona. Nuestro evento top del año son las Jornadas de las Setas que celebramos en noviembre y tienen repercusión autonómica, además de haber sido premiadas muchas veces, porque intentemos trabajar con recolectores locales, tanto de aquí (Segorbe, Barracas, Pina de Montalgrao, Zucaina o Cortes de Arenoso) e, incluso, de algún pueblecito del sur de Teruel para que nos nutra de productos del monte menos conocidos que el típico robellón, que es lo que se suele comer en todos los sitios. Son jornadas que funcional realmente bien.

¿Qué importancia tiene el vino en la mesa?

Es muy importante. Tenemos más de 200 referencias en carta, entre las que se encuentran los vinos de la provincia de Castellón. Tenemos un apartado especial de vinos dulces, para tomar con los postres.

Ha habido una evolución en la profesión de cocinero y, hoy en día, es muy respetada... ¿A qué cree que es debido?

La profesión de cocinero se ha respetado mucho, sobre todo, a día de hoy por la televisión. Aunque

esto no es del todo cierto. Este mundo de la hostelería es extremadamente duro y muchas veces no es todo salir en la tele, ponerse una chaquetilla de colores o ir a los sarao mediáticos de las "celebrities". La vida del cocinero es extremadamente dura, se trabajan todos los fines de semana, fiestas, puentes, Nocheviejas... Se trabaja más de 40 horas por semana y para servir a los demás. Nuestra profesión está respetada pero no valorada. Muchas veces no se entiende el esfuerzo que se hace para mantener un restaurante de calidad abierto

Si vamos a comer a su restaurante María de Luna ¿Qué recomienda el chef?

Cuando viene un cliente al restaurante María de Luna, nosotros le recomendamos que pruebe los productos de la zona. Como entrante, siempre empezamos la comida con pan y aceite de la zona (hacemos nuestro pan todos los días con masa madre) y lo acompañamos con aceite virgen extra de la zona, como de la cooperativa Sierra Espadán, la cooperativa de Segorbe, o "Lágrima" de Viver... Siempre entendemos que se puede empezar con un primer plato ligero, pero atrevido, de las verduras de temporada, con alguna alcachofa en invierno; con verduras del huerto, con tomate y sus calabacines en verano, acompañados de productos de los secaderos, como puede ser jamones, salchichones de la zona y quesos artesanos, como los de Almedijar. También recomendamos que se prueben las carnes de comarca. Nuestro plato estrella es el cochinillo crujiente. Hay mucha gente que peregrina hasta nuestra casa solo para probar este plato. Y también los corderos. Los que nos bajan desde Caudiel y Viver son fantásticos. Eso es lo que recomendamos nosotros en el restaurante como seña de identidad. Obviamente, hay mucha más oferta y va cambiando con la temporada, el producto y la zona.



Restaurante María de Luna
(Hotel Martín el Humano)
C/ Fray Bonifacio Ferrer, 7. Segorbe
Teléfono: 964 71 36 01



Salmón (pescado azul)

Pescado azul antes que pescado blanco



Sergio Salvador

Chef privado
www.sergiosalvador.com



**SERGIO
SALVADOR**



Deberíamos de basar nuestra dieta animal en pescado, huevos, lácteos y, en ocasiones, carne blanca, eliminando o reduciendo al mínimo la carne roja y los procesados. Este mes hablaré de la que debería ser nuestra fuente principal de proteínas junto a los huevos: Los pescados.

Los clasificamos en dos grupos: Los azules y los blancos.

Pescado azul: Más rico en grasas saludables, como el Omega 3, que los blancos. A más aporte en grasas, más aporte en vitaminas liposolubles como las vitaminas A, D y E. A su vez son más ricos en Hierro. Solo pondremos al pescado blanco por encima del azul en dietas hipocalóricas para bajar peso, aunque eso no quiere decir que el pescado azul engorde.

Pescado blanco: Igualmente muy nutritivo, pero algo por debajo del azul.



Merluza (pescado blanco)

Ambos grupos nos aportan proteínas en la misma cantidad que la carne pero más digerible, una gran cantidad de fósforo. Los pescados que se comen enteros con espina nos aportan calcio muy biodisponible y yodo (mucho más los pescados de agua salada).

Deberemos tomar entre 4/5 raciones semanales, donde 2/3 serán azules y 1/2 serán blancos. Porque, el pescado ha sido siempre uno de los productos básicos en la dieta mediterránea, fundamental de una alimentación saludable. Sin embargo, a pesar de que España cuenta con una gran variedad de pescados y mariscos, su consumo doméstico se ha reducido progresivamente en los últimos siete años, según el último informe de Alimentación de los Hogares Españoles publicado por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio ambiente (Mapama).

Ante esta tendencia, es necesario volver a insistir en la necesidad de recuperar el hábito de consumir pescado tanto del azul, rico en ácidos grasos Omega 3 que son buenos para el corazón; como en pescado blanco, más magro y bajo en calorías.



Sardina (pescado azul)

Rutas gastronómicas por la provincia

XXII Feria del Jamón y del Embutido Artesano de Segorbe



Desde el 3 al 9 de septiembre tendrá lugar la XXII Feria del Jamón y del Embutido Artesano de Segorbe. Estará abierta todos los días de la semana taurina, desde las 10:00 hasta las 16:00 horas.

Más información: <http://turismo.segorbe.es>



Mercy Food Truck & Music Fest (Burriana)

Del 31 de agosto al 9 de septiembre
en la plaza de la Mercè de Burriana.

Más información: www.burriana.es



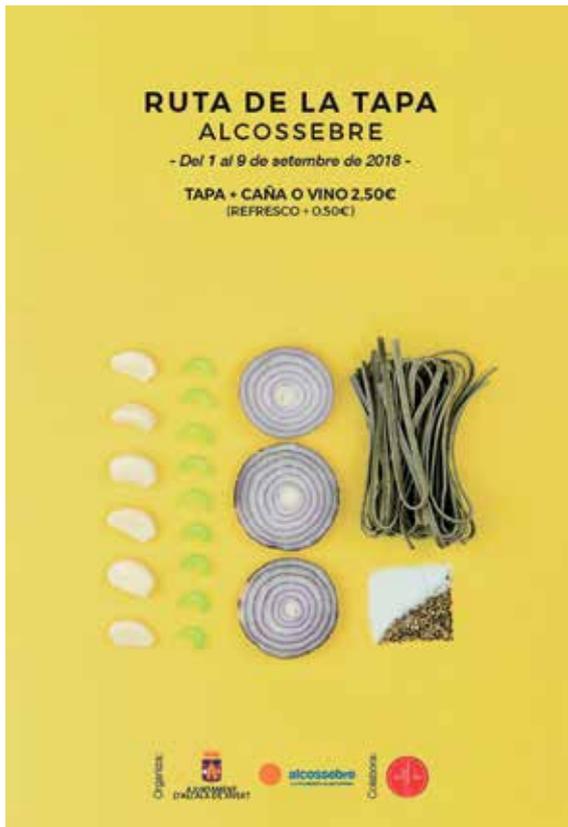
Jornades Gastronòmiques del Arròs i la Paella (Moncofa)

Del 30 de agosto hasta el 15 de septiembre, unos 15 bares y restaurantes de Moncofa participarán en las "Jornades Gastronòmiques del Arròs i la Paella". Se ofrecerán menús en los que diferentes entrantes darán paso a la elección de varios tipos de arroces y paellas tradicionales y marineras. Por una parte se pretende la promoción de los restaurantes de Moncofa y por otro, la promoción turística ligada a la gastronomía vinculada a las zonas de marjal.

Más información:

<https://es-la.facebook.com/platgesmoncofa> y www.moncofa.com

Ruta de la Tapa de Alcossebre



Del 1 al 9 de septiembre del 2018. Tapa + caña o copa de vino: 2,50 euros. Refresco: + 0,50 euros. Participan 18 bares y restaurantes de la localidad
Más información:
<http://www.alcaladexivert.es/>



VII Jornades Gastronòmiques de Carn, Oli i Vins (Maestrat)

La Diputació prepara la VII edició de les "Jornades Gastronòmiques de Carn, Oli i Vins", que tindrán lugar **entre el 14 de setembre i el 14 de octubre** en diferents restaurants i bars de municipis de la comarca del maestrat: Atzeneta del Maestrat, Benafigos, Benlloch, Cabanes, La Pobla Torresa, Les Useres, Sant Joan de Moró, Serra d'en Galceran, Vall d'Alba, Vilafamés, Vistabella del Maestrat y Xodos.

Más información: www.dipcas.es

III Jornadas de Centros Históricos

Sábado 22. (Castillo de Villamalefa)
Sábado 29. (Puertomingalvo)

Inscripciones del 1 al 15 de septiembre.

En septiembre se inician visitas a distintos centros históricos de la provincia, donde se incidirá también en aspectos relacionados con la gastronomía típica del pueblo, la ganadería y la agricultura tradicionales, y la transformación de las diferentes materias primas en productos gastronómicos. Por lo que, además, en la presente edición se contará con la colaboración del proyecto 'Castelló Ruta de Sabor'.

Más información:

<https://caminsdepenyagolosa.dipcas.es>



Hora d'esmorzar



La Flama

BAR - RESTAURANTE - BRASERÍA

*Polígono Los Cipreses C/ Mar Negro Nave 9
Castellón de la Plana
Facebook: Braseria La Flama
Teléfono: 630 96 93 96*

El “esmorzar” en Castellón es sagrado; es nuestra piedra filosofal, el epicentro del día. A la hora del almuerzo la provincia se para y disfruta del mejor momento del día.

Es hora de cargar energía para el resto del día y de arreglar el mundo, porque un almuerzo sin tertulia es como una corrida sin toros o un partido de fútbol sin balón; la compañía es tan importante como el propio plato. Prohibido almorzar con el jefe o hablar de trabajo.

“Olives i cacau” y una buena barra son los ingredientes principales de “la menjà del dia”: el esmorzar. Sin duda alguna el bar, restaurante – brasería la Flama, cumple los cánones para recibir el diploma de “Templo del almuerzo”, aquí a la hora de reponer fuerzas tienes más de 30 cazuelas donde elegir, además de una buena brasa.

Alcachofas con ajos tiernos y jamón, calamares, “manetes de cerdo”, pulpo en salsa, sangre con cebolla, pimientos y habitas, carne estofada, verduritas con bacon, ... además de longanizas a la brasa, morcillas, chorizos, secreto, etc. En este bar la barra abre el apetito hasta al más “desganado”.



A la hora del almuerzo, se relaja hasta el “tocapelotas”, porque es hora de disfrutar y de arreglar el país. Aquí todo el mundo sabe de todo: fútbol, política, toros, ... sin duda, es el mejor momento del día. Una tradición que hemos de conservar como patrimonio de Castellón y centro-sur de Valencia, además se trata de una cultura avalada por los mejores médicos del mundo: “la comida más fuerte del día debe ser el desayuno (nuestro almuerzo)”.

Así que ya saben, anoten en su agenda este bar y cualquier día, incluidos los sábados, vengan a disfrutar de un excelente almuerzo, rematado con el clásico “Carajillo”, aquí se precian se hacerlo muy bueno. ¿El precio? sobre 6 euros con carajillo incluido. Muy bien



Los que ya hemos visitado

La Bodegueta (Peníscola)
C/ Antonio Pascual, 23 - 964 48 03 32

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

Bar la Marjalería (Castellón)
C/ la Plana/Caminàs Galí · 646616899

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

Bar los Almendros (Adzaneta)
Avda. Sant Isidre, 2 – 646 396 539

Bar - Rest. 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 J. Maria, 4 - 964 051 289

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

Bar - Rest. 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

Anguila

Tesoro de la Marjal y joya de la gastronomía de la Comunidad Valenciana



Paco González Yuste

Comunicador Gastronómico

La anguila, es quizás una de las especies más extrañas y misteriosas de nuestros mares. Después de dejar el agua dulce, la anguila adulta migra hacia el mar de los Sargazos en el Atlántico occidental, donde desaparecen en las profundidades para asistir a una fiesta reproductiva que jamás nadie ha visto o grabado. Es desde aquí que, dejándose llevar por la corriente, las diminutas larvas, comienzan un largo recorrido hasta llegar a casa, más de 8.000 kilómetros.

La anguila es muy apreciada en la Comunidad Valenciana sobre todo en zonas de marjal, y en el Parque natural de la Albufera. A pesar de su semblante poco atractivo, cuerpo alargado y aspecto de serpiente es un producto muy demandado y arraigado en la cocina valenciana.

Es un pescado azul, el más graso que podemos encontrar en los mercados. El contenido de grasa es de 18 gramos por cada 100 gramos de anguila. Su carne, tiene un cierto punto gelatinoso, no gusta a todos, pero al que le gusta, le apasiona sobre manera.

¡Hay muchas confusiones entre anguila, angula y gula! Las anguilas y angulas es el mismo pez, pero en diferente época de la vida. La Angula es alevín y la Anguila en edad adulta. La cría de anguila es el único alevín que está permitido pescar, su mejor momento de consumo es en invierno, cuando remonta los ríos, son muy escasas y su precio es prohibitivo. Cuando son adultas la mejor época para consumirla son los meses de agosto y septiembre, cuando vuelve al mar a reproducirse.

La gula se elaborada a partir de surimi, (mezcla de pescados de poco valor comercial), aceites vegetales, harina de trigo, clara de huevo, proteína de soja, extracto de almeja y tinta de sepia.

Hay infinidad de preparaciones de la anguila: frita, asada, guisada, seca y ahumada. En nuestra comunidad es típico el "all i pebre", salsa muy empleada para cocinar este pescado,

A pesar de ser muy escasa, la podemos encontrar habitualmente viva o ahumada, durante todo el año, aunque su época ideal son los meses de marzo a octubre, en otras comunidades se pueden adquirir en salazón o congelada. Si la queremos elaborar fresca es conveniente comprarla viva. Antes de cocinarla hay que eviscerar y quitarle la piel.

Seremos prudentes a la hora de degustar este manjar, su contenido en grasa hace que sea un alimento de difícil digestión, es recomendable acompañarla de una ensalada verde aliñada abundantemente con un buen vinagre de calidad, (D.O. Jerez) o una buena ración de encurtidos, de esta forma nuestro organismo la procesa mucho mejor.

Resumiendo, es un producto tradicional de la Comunidad Valenciana, muy típico en el recetario popular de los pueblos cercanos a Lagunas costeras, Marjales, Albuferas y Ullales, zonas cercanas al mar donde las aguas dulces tienen un índice de salinidad baja.



Espardenyà de “Marchal”

La Espardenyà es un plato muy original que nació en la Albufera Valenciana. Su origen se remonta a principios de 1900 y nació curiosamente por un olvido. Los labradores de la Marjal se reunían para comer y cada uno aportaba un ingrediente. Sin embargo, un día que iban a cocinar paella y “all i pebre” se olvidaron del arroz. Decidieron seguir adelante y con una mezcla de ambas recetas, dio resultado la Espardenyà. Entre Sueca y El Palmar es donde más arraigo tiene.

Ingredientes

1kg de Anguilas limpias y troceadas
500 gr de pato
250 gr de conejo
250 gr de pollo
8 dientes de ajo
1kg de patatas de Vistabella (kenebec)
12 almendras
2 rebanadas de pan de la víspera
Pimentón dulce de la Vera
Pimentón picante
Aceite de oliva virgen extra
Agua mineral y Sal
Pimienta negra recién molida

Preparación

En una cazuela de barro sofreímos todas las carnes troceadas junto a 6 dientes de ajo sin pelar, hasta que esté dorado. Añadimos los pimentones mezclados a nuestro gusto (más o menos picante), salteamos brevemente con cuidado que no se queme el pimentón y añadimos rápidamente el agua sin que llegue a cubrir las carnes, cocer a fuego lento 30 ó 35 minutos.

En una sartén con aceite sofreímos las almendras, el pan y el resto de ajos pelados. Una vez frito lo pasamos al mortero, picamos bien, y reservamos.

Añadimos las patatas peladas y cortadas como cachuelos, (rotas para que suelte mejor la fécula) dejaremos cocer unos 15 minutos. Pasado este tiempo incorporamos los trozos de anguila, salpimentar y dejamos cocer a fuego medio unos 5 minutos. Añadimos a la picada del mortero un poco de caldo de la cocción, mezclamos y repartimos por encima del guiso, dejamos cocinar un par de minutos y listo. Opcionalmente se puede añadir un huevo por comensal.

Una vez puesta la anguila, se remueve con cuidado para no romper y añadimos los huevos como si fueran para freír, con cuidado de no romper las yemas y dejamos escalfar 2 ó 3 minutos procurando que la yema no se cocine en exceso.

También encontramos versiones que incluyen un clavo de olor en la receta y una punta de canela que da un toque diferente a esta preparación.

Fogones donde zigzaguea la anguila

Castelló y provincia

- *El Perrico*, Camino el Serradal, Castellón
- *La cuina de Paco Morales*, Castellón
- *El Miso*, Vila-Real
- *Florida*, Almazora
- *Mesón Torreblanca*, Torreblanca
- *Restaurante Marea*, Nules.

En España

- *Restaurante La Barraca del Delta*, Amposta (Tarragona), anguila brasa, frita, salsa, xapadillo y arroz del Delta con anguila, rana, caracoles, pato y alcachofas.
- *Mesón Veleiro*, Lajas, (Ourense)
- *Restaurante Bonsai*, A Cañiza (Pontevedra)
- *Restaurante Río Loyo* San Juan de Loyo, (Lugo).

Valencia y Alicante

- *En El Palmar*, Parque natural de la Albufera de Valencia
- *El Redoli y Morelly la Sequiota*, (especialista en All i pebre)
- *Restaurante la Albufera*, All i pebre y espardenyà, su plato estrella
- *Casa Baina* en Catarroja, (Valencia) All i pebre
- *Casa Granero* en Serra (Valencia) All i pebre
- *Casa Carmina*, el Saler (Valencia) All i pebre, arroz al horno con anguila y anguila frita con pasas piñones y guindilla
- *Casa Salvador*, Cullera (Valencia)
- *Casa Clara*, Oliva (Valencia) famosas sus angulas al ajillo
- *Chema y restaurante el Jardín* en Guardamar del Segura (Alicante) Anguila ahumada
- *Restaurante Murri* Alicante, Coliflor frita, tuétano y Anguila ahumada.

Grandes preparaciones con Anguila

- *Restaurante Martin Berasategui*, Lasarte-Oria, (Guipúzcoa), Milhojas caramelizada de foie, anguila y manzana
- *El Poblet*, Valencia, el popular All i pebre actualizado por Quique Dacosta
- *Celler de Can Roca*, Gerona, destacaremos, Anguila con espuma de ajo y pimentón, sofrito de patata seca, aceite de azafrán y Cordero con puré de berenjena, garbanzos, tomates especiados
- *Restaurante Ricard Camarena*, espárrago blanco, anguila y holandesa de anguila
- *Asador Etxebarri*, Atxondo (Vizcaya), angulas a la parrilla.

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

Amodiño 2015

Finis Terrae - D.O. Rias Baixas

Adega Familiar Eladio Piñeiro



Felix Tejada.

Director Gerente de DiVino

ALBARIÑO. Esta variedad noble y autóctona enamoró a Eladio Piñeiro cuando tan solo era un chiquillo. En las vacaciones escolares por motivos de trabajo, visitaba las casas de los agricultores. Éstos le contaban historias sobre esta variedad, que conservaban cepas sueltas después de la filoxera e intentaban reproducir para tener el mínimo suficiente para su autoconsumo. Este vino era el mayor elixir que jamás habían conocido y necesitaban elaborar para sus fiestas más entrañables o para invitaciones y regalos. Curiosamente lo guardaban varios años incluso enterrado, siendo además el compañero perfecto de su gastronomía, sobre todo, la que se preparaba en conmemoraciones significativas por lo que se convertía en un ritual; Eladio Piñeiro viviendo esto desde niño le sedujo y fascinó el culto que le rendían hasta el punto de que supo que su vida estaría ligada a este Mito del Valle del Salnés.

Amodiño es el último vino de Eladio Piñeiro en ver la luz, (elabora dos vinos más con la variedad albariño, **Envidia Cochina** y **Frore de Carne**, de estos vinos ya os hablaré en posteriores artículos).

La gran singularidad de este vino es su elaboración.

Tras la selección de los racimos en bodega y posterior maceración (8-10 horas) con el hollejo, su fermentación es espontánea con sus propias levaduras indígenas a una baja temperatura y muy prolongada en el tiempo.

Fermentación lenta y posterior crianza sobre sus lías finas, realizándose batonage mensual, en tanque de inox, durante 12 meses, más 3 meses con lías de la añada anterior (2014), y 3 meses con las lías de la añada posterior (2016), posteriormente madura 5 meses más en cuba, siendo embotellado en diciembre del 2017. Lo que le aportará una evolución en botella rica en matices a través de su larga vida.

Los viñedos, con una edad media de 34 años, se encuentran distribuidos en zonas privilegiadas dentro de la variada orografía del Valle del Salnés y en la Ribera del Ulla, en los que se practica el minifundio productivo.

Se practica una viticultura de precisión, biodinámica, sacando el rendimiento que las viñas producirían si fuesen muy viejas, además de no utilizar fitosanitarios agresivos, así como el respeto al entorno natural. Siguiendo escrupulosamente las normas de trazabilidad.

La vendimia del 2015 fue durante la última semana de septiembre y las primeras de octubre, realizando poda en verde y una selección posterior en cada parcela a medida que sus racimos alcanzaban su sazón.

Todo esto hace de **Amodiño** un albariño de color amarillo pajizo, intenso, viscoso en las paredes de la copa, salino, con notas de hinojo y frutas blancas, untuoso, seco, sedoso, muy largo y complejo. Un gran albariño.

Precio medio: 20 euros.



Sección patrocinada por



(Santa Magdalena de Pulpis)

El aceite constituye hoy en día una de las exquisiteces gastronómicas más apreciadas. Un producto que ha sabido mantener su esencia a lo largo de miles de años, otorgando a los platos un sabor y aroma únicos. Y para mantener esta exclusividad, cada vez más se busca la calidad, autenticidad y la pasión en todo el proceso -desde el cultivo de las aceitunas a la cosecha y la transformación en excelente aceite virgen extra-. Así nace el aceite “Oile”, una perfecta combinación de naturaleza, tradición y vocación por la excelencia de Serrat Natura, en Santa Magdalena de Pulpis (Baix Maestrat).

Los olivos se cultivan en un lugar privilegiado, como lo son las estribaciones de la Cordillera Ibérica, y sobre un terreno compuesto por calizas estratificadas con pocos nutrientes. De esta manera, por un lado tienen terrenos duros y exigentes, un clima mediterráneo y olivos de variedades locales (Farga, Canetera, Morrut...) que ofrecen un fruto escaso pero extraordinario. Por otro lado, cuentan con una tradición secular permanentemente puesta al día y una apuesta definitiva por el cuidado y la calidad.

Cuando las aceitunas están en el punto perfecto de maduración se exprimen y de ese aceite exquisito, 100% natural, solo se selecciona el mejor: el que presenta un equilibrio ideal entre aromas y sabores.

El resultado es un aceite delicado y exquisito porque conserva sus propiedades organolépticas, las características de la tierra que lo vio brotar, de su clima y de unas variedades de aceituna que han sido sabiamente armonizadas para lograr el equilibrio entre aroma, amargor, dulzor y acidez que caracteriza la producción de “Oile”.



Paso a paso

- **RECOLECCIÓN:** Se recolecta el fruto cuando se encuentra en su momento de maduración y de forma cuidadosa.
- **LIMPIEZA:** Sin pérdida de tiempo se lleva la cosecha a la almazara, donde se procede a su limpieza.
- **EXTRACCIÓN:** Inmediatamente se extrae el zumo de las aceitunas, para lo que se utiliza exclusivamente medios mecánicos en frío.
- **CONSERVACIÓN:** El aceite se conserva en depósitos que evitan su oxidación y se selecciona sólo el que tiene un gusto irreprochable y una acidez adecuada.
- **ENVASADO:** Se envasa con cuidado para que el aceite conserve sus mejores cualidades.



La Canonja, s/n
Santa Magdalena de Pulpis
Info@aceiteoile.com
639 228 070

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

Cámara
Castellón

www.camaracastellon.com
info@camaracastellon.com

La huella de Aitana

Gonzalo Celayeta Wines - D. O. Navarra



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Para la reseña de este mes hemos elegido un vino sorprendente, polivalente y de contrastes como lo es también septiembre. Se trata del rosado "La huella de Aitana" que Gonzalo Celayeta elabora en las terrazas de la localidad navarra, ya famosa por sus vinos, de San Martín de Unx.

Gonzalo comenzó su trayectoria como enólogo a principios del milenio colaborando con diferentes bodegas, pero no comenzó a elaborar sus propios vinos hasta 2004 en el momento que también se incorporó en la Cooperativa de San Martín de Unx. Desde entonces compagina el trabajo en la misma con la elaboración de sus propios vinos y la colaboración con otros proyectos alrededor de la geografía española realizando un importante trabajo de recuperación en su tierra de variedades abandonadas como la garnacha blanca y la maturana blanca.

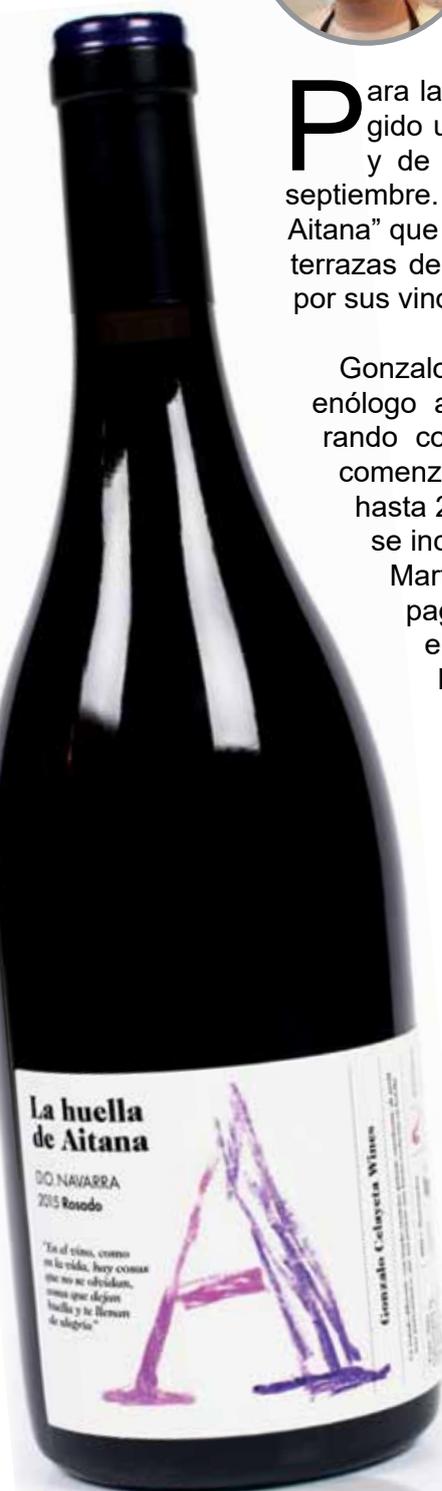
"La huella de Aitana" se elabora desde 2011 (año en el que nació su hija Aitana a la que dedica el vino) a partir de uvas de garnacha de viñas de unos 35 años situadas en terrazas de San Martín. La particularidad que tiene este vino respecto a la mayoría de rosados es que los mostos se fermentan en barricas de roble, donde están en maceración con las pieles de la uva entre 14 y 20h

para darle el color rosado deseado, para después realizar una crianza también en barricas principalmente de roble americano durante 4 meses con sus lías.

Este proceso tan poco habitual en los vinos rosados dota a este vino de unas características que lo dejan a medio camino entre los vinos rosados por la frescura y los tintos con media crianza por el cuerpo, cremosidad, golosidad y potencial de guarda. Cuando servimos el vino en la copa presenta un color rosa chicle oscuro con un aspecto limpio y brillante. Al olerlo sentimos con buena intensidad aromas a lácteos (yogur, mantequilla), fruta roja (fresas, grosellas), cítricos (corteza de naranja) y especias (vainilla) aportadas por la crianza en barrica. Ya en boca es fresco y con buena acidez, pero con una cremosidad superior a los rosados convencionales, fruto de la crianza, para finalmente dejar un postgusto largo y agradable.

Por lo comentado anteriormente, con "La huella de Aitana" estamos ante un vino muy polivalente en lo gastronómico y aunque es muy agradable beberlo solo donde mejor se comporta es acompañando a guisos elaborados con salsas de nata y/o que contengan especialmente azafrán, así como con salsas de tomate. También será excelente maridaje para carnes blancas como el pollo, conejo y cerdo tanto solas como acompañadas por estas salsas. En cuanto a pescados funcionará perfectamente con pescado azul a la plancha o cualquier caldereta o guiso de consistencia que cuente entre sus ingredientes con tomate, ñora o pimentón. Además, tampoco desentonará con quesos semicurados, sobre todo de cabra, y embutidos.

Precio medio: 10,50 €



Cerveza en el antiguo Egipto



Yeray Monforte

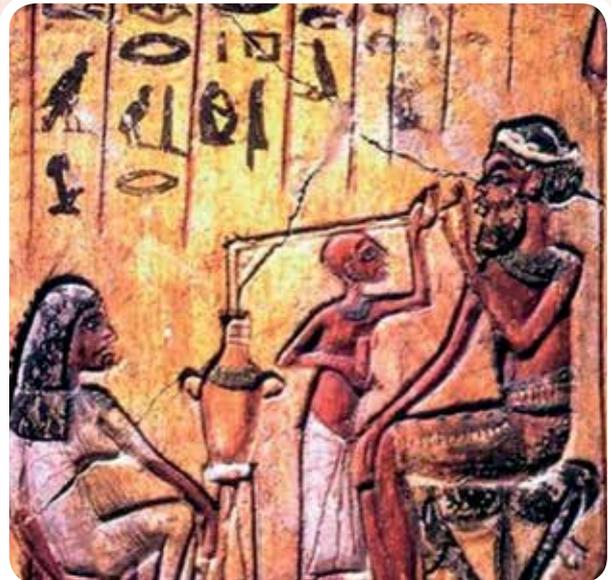
Barman

La cerveza; la bebida alcohólica más consumida del mundo y una de las más antiguas datadas, ya que se han encontrado recetas de la época egipcia en diferentes tumbas, grabados y figuras, representaciones de todo el proceso de su elaboración, incluso se han encontrado en tumbas, como en la de Amenofis II. En los jeroglíficos de esta tumba se detalla paso a paso el ciclo completo partiendo desde la recolección del cereal hasta el guardado y la exportación en barcos del producto final, así como también en que fiestas eran degustadas. Logrando así confeccionar una receta de la cerveza de esa época que detallo a continuación:

1. Se usaba pan del día anterior, ya fuera de trigo, cebada, centeno o mijo, desmenuzándose en trozos hasta reducirlo considerablemente, luego se introducían los trozos de dicho pan, en una tinaja de gran tamaño y se les añadía agua hasta cubrirlos por completo, esta mezcla inicial se dejaba reposar durante tres días a temperatura ambiente.

2. En otro recipiente se vertía una pequeña cantidad de grano, (generalmente uno llamado Espelta de color rojizo más barato y traído de Palestina, Chipre o Turquía) cubriéndolo con agua caliente, tras veinticuatro horas se escurría el agua con un colador, y se exponían los granos al calor del sol, para dejar secarlo durante 24 horas a causa de ello se producía una incipiente germinación.

3. Durante el proceso de germinación es cuando se produce la enzima diastasa que es la que realiza la hidrólisis del almidón y permite la producción de la maltesa, azúcar necesario para



convertir el cereal en malta. Se machacaban los granos ya secos hasta formar con ellos una pasta uniforme, ésta se amasaba tras ser unida a la primera mezcla, (punto 1) y se la dejaba macerar durante otras doce horas.

4. El último paso, era filtrar el líquido resultante, almacenándolo en una vasija limpia donde quedaba preparado para ser consumido, el producto final, una bebida alcohólica semi oscura, densa y turbia, (de hasta 14 % alcohólicos) se le añadían diversos licores como el de dátiles o mandrágora, como así también especias y frutas para obtener diferentes variantes de la cerveza obtenida originalmente.

En aquella época nació el oficio de cervecero, siendo los más famosos los maestros de Alejandría y de Pelusium. En la actualidad el concepto sostenibilidad está muy de moda, pero en la antigüedad no solamente era aprovechada dicha bebida, sino que también se utilizaba el sobrante sólido como alimento para bueyes y caballos, al mismo tiempo era consumido por la gente de más bajos recursos como fuente de alimento, sazonando este sobrante con pimienta roja.



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

Entrevista a Belén Tegedor del Valle, administradora única de Servicios Panadería S.L.

Más de 40 años al servicio de la panadería y pastelería



Servicios Panadería es más que una importante empresa que suministra todo tipo de materia prima, utensilios, maquinaria y producto congelado para la panadería, pastelería, hostelería, catering y restauración.

Con más de cuarenta años de historia, es el legado de varias generaciones dedicadas al mundo de la panadería y pastelería.

Su actual administradora, Belén Tegedor del Valle, destaca la evolución que ha experimentado Servicios Panadería S.L. y la apuesta de futuro del sector, donde siempre prima la calidad y una atención personalizada.

La empresa nació en 1974. Son 44 años de trabajo y servicio como empresa de distribución, pero como familia Tegedor, Belén es la 4ª generación dedicada al mundo de la panadería y pastelería.



Tras cuatro generaciones dedicadas al mundo de la panadería, en el suministro de harina y otras materias primas ¿Qué evolución ha experimentado la empresa?

Familiarmente, en un principio las representaciones fueron en diversos campos, conservas, licores y un sinfín de productos que, en tiempos de mi bisabuelo, Isidro Tegedor, no se podían adquirir tan fácilmente como ahora. Que nadie se extrañe de ver Tegedor escrito con g, así vino el apellido a Castellón, precisamente de la mano de mi bisabuelo.

Posteriormente, las representaciones se centraron en la harina y maquinaria de panadería. Aún hay hornos instalados comercializados por mi abuelo, Apolinar Tegedor, como por ejemplo el de la panadería de Elvira Usó, ya jubilados, donde está la placa con el nombre de mi abuelo. Un horno que es una auténtica belleza.

Actualmente, cubrimos las necesidades de panaderos y pasteleros. También hemos crecido en el mundo de la restauración y la hostelería

Mi padre, Javier Tegedor, también llevó más artículos que la harina, pero muy pronto se centró en ella y en la maquinaria. Los años de experiencia en el sector y escuchando las necesidades de sus clientes le llevaron a crear la empresa que hoy por hoy cumple 44 años.

La aspiración de esta empresa era cubrir las necesidades lo mejor posible de panaderos y pasteleros. Y creo que lo consiguió.

Actualmente, siendo estos sectores el núcleo de nuestra actividad, hemos crecido en el mundo de la restauración y la hostelería donde ya estamos presentes desde hace varios años.

¿Cuántas personas trabajan en Servicios de Panadería?

Conmigo, 17 personas, incluida también la señora de la limpieza que como todos y cada uno cumple un papel fundamental dentro de la empresa.



En la actualidad, ¿qué productos y servicios ofrecen? ¿Ofrecen también servicio de atención técnica en elaboraciones de panadería y pastelería?

En cuanto a los productos, sería muy costoso de describir, pues manejamos más de 2.000 referencias, y todas aquellas que se nos piden por encargo. Pero, de forma general, materias primas como harinas, chocolates, margarinas, frutos secos, preparados para pastelería, colorantes, decoración, cartonaje, productos frescos como nata, levadura, quesos, mantequilla, huevo entero, claras y yema, huevo duro, producto congelado como bollería, pastelería, planchas de hojaldre, tortillas, croquetas, pizzas y un larguísimo etc... En todas las familias de productos.

En la actualidad manejamos más de 2.000 referencias, además de las que se nos pide por encargo

Por supuesto, aportamos ayuda técnica en el desarrollo de proyectos y resolución de problemas técnicos y todas aquellas dificultades que nos puedan plantear nuestros clientes, así como presentación de nuevas ideas para el crecimiento de sus negocios.

Cuentan también con las mejores marcas del sector. Nos destacaría algunas...

PURATOS, líder en panadería y pastelería, así como chocolates y margarinas; DELITÉ del grupo Back Europ, con una amplísima gama de alta calidad; LACTALIS, con natas y mantequilla; LES-SAFRE, líder mundial en levaduras; PANAMAR, una de las tres mejores marcas de congelado del mercado español; AMPARÍN, congelado hecho a nuestra medida y gusto local; HARINAS SAIZ, para mí la mejor harina con la que pueda trabajar un panadero. Y lo dejo aquí porque desde producto sin gluten hasta lo que se pueda pensar, siempre trabajamos con líderes en calidad del sector.

¿Qué ámbito de actuación tiene la empresa?
Cubrimos toda la provincia de Castellón y la zona más cercana de Teruel.

¿Cuál es el perfil de sus clientes?

Panadería, pastelería, hostelería, catering y restauración... ¡ah! Y también churrerías y heladerías, clientes fieles y grandes amigos de la empresa.

¿Y nos puede contabilizar el número de clientes que tienen?

A groso modo y sin pensar en la estacionalidad, unos mil.

¿Cuáles son los productos más demandados en panadería? ¿Y en pastelería?

En panadería, mejorantes, masas madre, levadura por supuesto, bolsas de papel, conservas de atún, tomate y pimiento, chocolate y crema para la bollería, frutos secos, muchos. En pastelería, chocolates, margarinas, mantequilla, nata, cremas, cartonaje, blondas y también un largo etc.

Harina, levadura, sal y agua son los ingredientes básicos del pan artesanal ¿Se han introducido nuevos sabores e ingredientes en la elaboración del pan para adaptarse a los nuevos gustos?

Es muy importante conocer que hacer pan no es nada fácil, aunque lo parezca. Partiendo de esto señalaría la importancia de tener una buena masa madre y también una buena harina. Ahora se vuelve a buscar el pan con sabor, con textura, con "verdad", con lo que se incorporan ingredientes de alta calidad, y se explora mucho más para ofrecer gran variedad de panes y distintas elaboraciones.

El reto en este momento no recae tanto en el panadero, que ya está evolucionando, sino en el

Ahora se vuelve a buscar el pan con sabor, con textura, con "verdad", con lo que se incorporan ingredientes de alta calidad

consumidor que es el que debe introducirse en esa evolución y darse el gusto de saborear y comer cada cosa con el pan que mejor le va. Lo que en el mundo de los vinos se llama maridar, también vale en el mundo de la panadería. Los panes ahí están, exploren señores...



¿Qué momento vive el sector de la panadería y pastelería en la provincia de Castellón?

Creo que se está empezando a dar valor a lo bien hecho, por lo menos por parte del maestro artesano, el panadero. Falta que el cliente busque lo bueno, no lo cómodo. Las dos cosas las tienen en las panaderías, junto con el trato personal y familiar.

El momento es desde hace tiempo difícil por la competencia de panes congelados y grandes superficies que han llegado a utilizar el pan como reclamo, incluso hasta lo han llegado a regalar. Pero creo que la pelota está en el tejado del consumidor porque no se puede perder el gusto por un buen pan para cambiarlo sólo por un buen precio.

¿Cuáles son los retos que debe plantearse el sector de la panadería y pastelería artesanal en el futuro?

Modernizar más sus instalaciones, insistir en la diferenciación de sus productos frente a esa competencia feroz en precios, pero no en calidad y cumplir horarios más de acuerdo con la vida de hoy en día.

¿Qué diferencia a Servicios Panadería de otras empresas de suministro de panadería y pastelería?

Que suministramos también a hostelería y restauración, bueno, he insistido porque nuestro nombre conlleva esa limitación.

Creo que lo principal es el sentido de "Servicio". Nuestra razón de ser es cubrir la necesidad de nuestro cliente, y hacerlo de forma que sepa con toda seguridad que no le vamos a fallar. Todo esto, de todas formas, no sería posible si no llevásemos productos de primera calidad y no tratásemos de evolucionar constantemente.

Nuestro compromiso es en todos los campos, con el que nos incumbe en primer lugar que es nuestro trabajo en sí mismo, como en el apoyo en todas las iniciativas que en el sector se plantean. La vida de nuestro cliente, es nuestra vida.

Gracias por ofrecernos esta oportunidad de dar a conocer un poco más y de poner en valor el trabajo desarrollado por todos esos profesionales del mundo de la panadería, pastelería, hostelería y restauración.

Nuestra razón de ser es cubrir la necesidad de nuestro cliente, y hacerlo de forma que sepa con toda seguridad que no le vamos a fallar



Belén junto a su hermana Teresa, en la zona de exposición

 **dil**
CONGELADOS SELECTOS

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



Es hora de encender la **barbacoa**



El calor -menos sofocante que en agosto-, días todavía largos y poder disfrutar de los últimos coletazos del verano al aire libre nos animan a encender una buena barbacoa y preparar carne, embutidos, hamburguesas, etc... Ya sea con un poco de sal o aderezada con hierbas aromáticas y especias, resulta deliciosa.

Para ello es importante unas buenas brasas y tener a mano la carne o las elaboraciones cárnicas que necesites para una barbacoa perfecta que, en la mayoría de las veces se organiza con amigos y familiares. Para disponer de todos los productos es esencial llenar previamente la nevera. Sin embargo, como en muchas ocasiones las comidas o cenas de barbacoa surgen de imprevisto, contar con todo lo necesario en el congelador, es una buena opción.

Así, el catálogo de carnes y preparaciones cárnicas congeladas es cada vez más amplio. Al habitual pollo (pechugas, alitas...) y cordero, hay que sumar filetes de pavo, diferentes tipos y formatos de hamburguesas, bistecs de ternera, chorizo casero, morcillas, longanizas, brochetas..., entre otras muchas propuestas que existen en el mercado del congelado. Y es que, según los datos del Informe Anual de Consumo Alimentario 2017, elaborado por el Mapama, mientras desciende ligeramente el consumo de carne fresca (mayoritaria en España), aumenta el de congelada, que "representa el 2,6% del total de carne y crece tanto en valor (2,7%) como en volumen (1,3%)".

Cada vez más existe mayor confianza en las nuevas técnicas de congelación y ultracongelado, permite regenerar el producto con las mismas características que la carne recién cortada. Actualmente se usa sobre todo la ultracongelación, de manera que los alimentos se congelan mucho más rápido y a temperaturas muy bajas. Esto permite conservar las propiedades nutricionales y las cualidades organolépticas mejor. Las industrias alimentarias tienen reglamentaciones específicas, como la que se refiere a los alimentos congelados procedentes de animales, que tienen como objetivo garantizar el mantenimiento de la cadena del frío y la prohibición de recongelar los alimentos.

Debe tenerse en cuenta un aspecto fundamental: la congelación industrial usa materia prima fresca y de calidad y, en muchos casos, es más efectiva que la doméstica porque está congelando un producto fresco en óptimas condiciones. Por tanto, la composición nutricional es máxima. Además, gracias al proceso de ultracongelación al que se somete preserva todo su valor nutricional y su sabor. Además, se impide el crecimiento microbacteriano.

Así que para las barbacoas improvisadas que tanto gustan en esta época, la carne y elaboraciones cárnicas congealdas son una excelente solución que ahorra tiempo y dinero, con total garantía de calidad, nutrición, sabor y textura del producto.



Chorizo casero



Longanizas



Pechuga de pollo



Chuletas de cordero



Chuletas de pavo



Secreto de cerdo blanco

Brownie



Ana Antequino

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

www.anacocinitas.es/

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

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

 twitter.com/ana_cocinitas

Ingredientes (8 personas)

100 gr de chocolate para fundir
200 gr de mantequilla
3 huevos
300 gr de azúcar
200 gr de harina
30 gr de cacao en polvo
100 gr de nueces
1 pizca sal

Preparación

1. Fundimos en el microondas la mantequilla y el chocolate.
2. En un bol añadimos los huevos y el azúcar y con unas varillas eléctricas o robot, batimos bien.
3. A continuación añadimos la harina, el chocolate en polvo y la sal y seguimos batiendo. Cuando esté todo integrado incorporamos las nueces y removemos con una espátula.
4. Añadimos la mezcla a un molde apto para horno previamente engrasado con mantequilla y horneamos a 180° durante 20-25 minutos.
5. Pasado ese tiempo dejamos enfriar bien y cortamos en cuadrados.

Quesos con el nombre del lugar de procedencia

Hoy voy a contar una curiosidad sobre el nombre que se les da a los quesos. Tenemos 100.000 excepciones, de la misma manera que tenemos 100.000 quesos que se llaman igual que el lugar de elaboración, por ejemplo:

-Con leche de cabra y desde Las Palmas nos llega el Palmero.

-En Murcia lavan la corteza con vino tinto, de Murcia al Vino, también de leche de cabra.

-En el País Vasco no sólo elaboran el Idiazábal con leche de oveja *latxa* y *carranzana*, sino que en Arantzazu elaboran el Arantzazu, un queso azul maravilloso, mantecoso y ligeramente dulce.

-En el municipio de A Coruña, Arzúa, se elabora con leche de vaca el Arzúa Ulloa.

-El Queso Nata de Cantabria también nos lo pone fácil.

-En Badajoz tenemos el municipio de La Serena, leche de oveja, cuajo vegetal y ¡*Voilà!* Quesos de la Serena, y lo mismo pasa con El Casar y su torta.

-Acabo de leer que en La Mancha producen un queso llamado Manchego.

-En La Peral, Asturias, se produce La Peral, azul de leche de vaca.

-También de Asturias, concretamente de la Peñamellera Alta se elabora con leche de vaca, cabra y oveja el Peñamellera.

-Y sé que en Cabrales también hacen un queso azul famoso.

¿Salimos de España?

-Bleu d'Auvergne de Auvernia, queso azul francés de vaca.

-Camembert de Normandie. Ese es su nombre real, un queso de vaca.

-Mi amado Comté se elabora en Franco Condado, o lo que es lo mismo French-Comté.

-Otro de vaca es el irresistible Langrés, bañado con champán durante su elaboración, ¿dónde? en la meseta de Langrés, Champaña-Ardenas.

-El Epoisses de Bourgogne no se llama de Epoisses de Getafe (con cariño), sabemos que es de Borgoña.

-El Nisa portugués elaborado en Nisa, oveja.

-El Ilha Graciosa elaborado en Isla graciosa, vaca.

-Parmesano de Parma...

Solo he rascado un poco el tema, pero

¿cuántos conocéis más?

Italia es el país con más denominaciones de origen del mundo, más de un centenar



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar





Servicio a la inglesa

El divorcio más sonado de la Edad Media



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Cuenta la historia que el Rey de Inglaterra Enrique VIII, esposo de Catalina de Aragón, al ver que no iba a tener descendencia varón con quien fuera Princesa de Gales, pidió a Roma la anulación del matrimonio. El Papa Clemente V declinó la petición del rey, ya que por aquel entonces el papado se encontraba bajo la observación de Carlos V, sobrino de Catalina de Aragón. Esto, supuso la creación de la Iglesia Anglicana por parte de Enrique VIII y con ello, se cambiaron los procedimientos en diversas artes para distanciarse de la influencia Romana. Como ocurre en cada revolución social, el arte del servicio también se vio implicado y de esta forma nace el servicio a la inglesa.

Para distinguirse del resto del servicio de la época, el rey Enrique VIII aconsejado por sus dos hombres de confianza, Thomas Crowell y Thomas Cranmer hizo que en las casas de la nobleza de la época se sirviera de la siguiente manera:

El cocinero dispone en una fuente las raciones de los comensales de cada mesa, y el camarero las reparte, siempre por la izquierda, uno por uno, sin apoyar la bandeja, directamente al plato del comensal con las pinzas o cubiertos necesarios. En el caso de caldos, sopas o guisos, éstos se sirven por la derecha.

Este tipo de servicio es muy apropiado para banquetes, de hecho se ha venido utilizando hasta hace bien poco, sustituido por el servicio a la americana.



Cena de Gala tras la entrega del Premio Nobel en Estocolmo.

Este cambio afectó directamente a la profesionalización del sector, pues el servicio a la inglesa requiere una técnica muy superior al de la americana.

Se pasó de emplatarse la comida delante del cliente, a hacerlo en la cocina, es aquí cuando se puede decir que la cocina se comió a la sala literalmente.

Para poder comer con comodidad y que el camarero no moleste a la hora de servir, cada comensal debe de estar separado por un mínimo de 80 cm en España, en otros países la distancia es menor, de igual manera aquí la distribución de la sala suele ser en mesas redondas, en otros países las mesas se disponen en forma de peine.

Todo acto del servicio, que se haga a vista del cliente, da más valor al mismo y es señal de profesionalidad, un claro ejemplo de lo descrito sucede cuando en una mesa nos piden unas entradas para compartir, en lugar de dejar el plato al centro de la mesa y que sean los clientes los que se repartan la ración, es el camarero el que reparte a cada comensal su parte, siempre por la izquierda (este simple acto ya hace que el servicio se distinga del resto). El futuro se escribe mirando al pasado.



El Planet de Maella

CASA RURAL | Xert

Hermosos paisajes agrestes enmarcan la población de Xert, situada en la comarca del Baix Maestrat, en la cuenca alta de la rambla Cervera. Un espectacular enclave donde es fácil olvidarse del reloj y las preocupaciones cotidianas, descansar y disfrutar de las excepcionales instalaciones de “El Planet de Maella”, una elegante casa rural totalmente reformada, con “jacuzzi” y grandes ventanales y balcones que invaden de luz natural todas las estancias. Dotada con las máximas comodidades, esta vivienda tiene capacidad de hasta seis personas, calefacción radiante por el suelo y está distribuida en planta baja, primera y segunda planta.

La entrada principal lleva a un amplio comedor, con una gran chimenea de leña. También se dispone de una cocina totalmente equipada con lavadora, lavavajillas, placa de inducción, nevera, horno, microondas y toda clase de pequeños electrodomésticos y menaje que se pueda necesitar.

En la primera planta se encuentra una de las mejores habitaciones del “Planet de Maella”, donde destaca un dormitorio con cama de matrimonio de madera que tiene como fondo, la piedra vista original de la antigua casa. También hay otra habitación con dos camas individuales (convertibles en cama de matrimonio) y un gran cuarto de baño con jacuzzi.





Ya en el último piso, se ha habilitado una habitación con cama-nido para dos personas, con baño incluido, así como una sala de estar equipada con un sofá cama de dos plazas, además de televisión, cadena de música, minibar, juegos de mesa, billar y diana. Desde ahí, se sale a una gran terraza desde donde se puede disfrutar de las extraordinarias vistas de Xert y su entorno. Y es que “El Planet de Maella” se encuentra en el casco viejo del histórico municipio, conformado por un conjunto arquitectónico muy interesante que se complementa con los lienzos de la antigua muralla, de los que destacan los que están cerca de la plaza de la Iglesia. En la parte alta del pueblo también está la Iglesia Vieja de la Asunción (s. XIII) junto con su cementerio anejo y la casa abadía y el casco viejo.



Además, en el término hay restos de cuatro atalayas medievales. A destacar igualmente el horno medieval, Els Porxes (1609) y el Palacio de los Condes de Pestagua, así como la ermita de San Marcos. Hacia la parte baja del pueblo hay notables casonas de los siglos XV al XVIII. También hay varios parajes a tener en cuenta junto a las fuentes del Molinar. En el término se encuentra la Sierra de Turmell, cuyo punto más alto es Tossal Gros, con 1.276 m de altura.

Precisamente, aprovechando la riqueza natural de Xert y su comarca, desde “El Planet de Maella” se ofrecen rutas de senderismo, bicicleta de montaña y de carretera, así como actividades de escalada. Recientemente han obtenido el sello Bikefriendly, a través del cual cuentan también con las comodidades para el visitante que viaje con su bicicleta, como espacio para guardar el vehículo, taller y zona de lavado, etc...





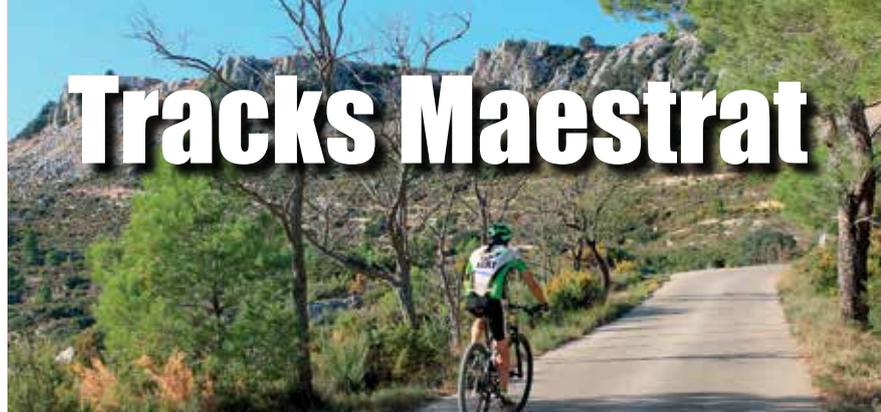
Además, desde la dirección de El Planet de Maella preveen incorporar nuevos servicios:

- Experiencias Enológicas. Visita a bodega.
- Experiencias Culturales. Visitas guiadas.
- Experiencias Deportivas y de Naturaleza.

Rutas cicloturistas y de senderismo. Habrá posibilidad de hacer alguna de las etapas de Tracks Maestrat. Todas adaptadas a los clientes, a sus necesidades, nivel y edad.

Sin duda, para todos aquellos que además de un alojamiento quieren vivir experiencias, "El Planet de Maella", es una opción perfecta.

El Planet de Maella
C/ Horno, 11. Xert
elplanet.casarural@gmail.com
Telfs.: 686 34 09 35
964 49 00 27 - 665 81 04 30



Tracks Maestrat

Tracks Maestrat son rutas personalizadas por etapas en bicicleta de montaña y de carretera por el norte de la provincia de Castellón, organizadas íntegramente y basadas en el conocimiento y experiencia, ofreciendo al cliente una tranquilidad en el disfrute de la ruta y proporcionándole una vivencia diferente a la práctica habitual del propio ciclista. Además de combinar esta práctica deportiva con la cultura, historia, gastronomía y naturaleza.

Es una ruta que comprende una amplia variedad de paisajes y entornos. Es la perfecta combinación mar y montaña, pasando por bosques, espacios más pedregosos, acantilados, playas, campos de naranjos y olivos milenarios. Destacamos también la pernoctación en dos de los "Pueblos Más Bonitos de España" como son Morella (interior) y Peñíscola (costa).

El servicio básico que ofrece Tracks Maestrat fundamentalmente se presenta como un paquete turístico que organiza un conjunto de servicios preestablecidos incluidos en un solo precio, aunque se puede comprar a la medida de cada cliente. El producto/servicio incluye:

Forfait:

- *Tracks de la ruta*
- *Mochila con regalos*
- *Libro de ruta con información del trayecto*
- *Mapa de la ruta con información turística*
- *Maillot de finisher*
- *Transporte de maletas*
- *Duchas el último día.*

A todo ello, se puede incluir el alojamiento en cada punto de destino de la ruta (siempre contratado), la media pensión, el seguro de accidentes, reserva del GPS, alquiler de bicicletas, comidas en restaurantes durante la realización de cada etapa, reservas de entradas a museos, monumentos, etc. Por tanto, Tracks Maestrat se lo organiza todo, el cliente no tiene que preocuparse absolutamente de nada más, sólo tiene que pedalear y disfrutar de la experiencia y de los lugares tan maravillosos por los que transcurre la ruta.

Más información en:

www.trackstour.com/rutas/tracks-maestrat/





Alojamientos recomendados que hemos visitado

H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180	Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007	Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099
TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777	RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62	Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61
Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370	H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501	El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38
Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00	Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151	RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18
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	Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00
Hotel-Rest. La Perdà (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082	Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marítimo Pilar Coloma, 1 - 964 300 150	H. Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529
Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91	Pati de L'Oroneta (Serra d'en Galceràn) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143	H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46
Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobla de Benifassà, Km 5 - 977 713 418	H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17	Mar de Fulles (Alfondeguilla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809
Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglésuela, 7 - 964 18 10 75	H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162	Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00
H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079	Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180	Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298
Thalasso H. El Palasiet (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250	Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312	C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045
		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



Senderismo por Atzeneta



Marc Collado

Co - Fundador de Persenda.
Esports d'Aventura

Una de las rutas más interesantes en esta zona del Maestrat es la del Castillo de Atzeneta del Maestrat, declarado Paraje Natural en el año 2008. La ruta recorre las antiguas sendas y caminos actualmente conservados.

El itinerario empieza en la ermita de Loreto, en Atzeneta. Desde allí se parte en dirección a la Font de la Torre, donde esperan al visitante los primeros paisajes espectaculares, siempre ante la atenta mirada de Penyagolosa. El Castillo fue el nacimiento de los primeros pobladores del pueblo de Atzeneta, de la tribu Ze-Nata, de origen beréber, tribu del norte de África que poblaba el territorio, y que da nombre a la población, que en el año 1910, la población de

Atzeneta superaba los 3.000 habitantes, y en la actualidad, no cuenta con unos 1.200. Situada en un valle bajo la vigilancia del macizo de Penyagolosa, el término municipal de Atzeneta ocupa 71,27 kilómetros cuadrados. Es llanura en general, pero rodeado de altas montañas.

Este recorrido de la ruta del castillo, con aproximadamente 9 kilómetros, tiene un ligero desnivel. Es una ruta que se puede conocer también sin visita guiada porque es un lugar extraordinario al que se puede acceder en vehículo propio, con niños, que cuenta con merendero, está en plena naturaleza y ofrece unas vistas singulares.

Desde Per Senda organizamos además esta actividad de senderismo con cata de vino. Sin duda, una nueva propuesta para descubrir este rincón precioso de otra manera.

Per Senda

Avenida de Castellón (Atzeneta)
<https://persenda.com/>



De ruta por...

Parc Natural del Desert de Les Palmes

Naturaleza, arte y espiritualidad

Lejos de las dunas de arena con alguna palmera que invita a imaginar su nombre, el Desert de Les Palmes se descubre al visitante como un extraordinario paisaje de vegetación mediterránea -a pesar de los incendios periódicos-, que alberga emblemáticas cumbres y una diversa herencia patrimonial llena de historia, arte y espiritualidad. Y es que el nombre "desierto" no tiene un origen geográfico, ya que "desierto" es el término con que la orden religiosa de los Carmelitas Descalzos, que llegaron a este enclave en 1694, designan a aquellos lugares solitarios y alejados de la población, a los que se retiran para dedicarse a la contemplación y oración. Si además en la zona abundaban y todavía hoy proliferan, los palmitos (*Chamaerops humilis*), este lugar pasó a denominarse Desert de les Palmes.

Protegido por Ley desde hace más de 20 años, el Desert de les Palmes, convertido en Parque Natural, comprende una extensión de más de 3.000 hectáreas, y es tan diverso y disperso que ocupa parte de cinco términos municipales: Benicàssim, Cabanes, La Pobla Tornesa, Borriol y Castelló de la Plana.

Está enclavado en la serranía litoral de la comarca de la Plana Alta, paralela a la costa, con abundantes crestas y roquedos. Se pueden distin-

guir varias líneas de cumbres, como la Sierra del Desierto, La Sierra de Les Santes y Les Agulles de Santa Àgueda. Además, desde las cimas más altas, la mola del Morico, de 694 metros, y el Bartolo -que debe su nombre a Fray Bartolomé- de 729, se puede disfrutar de las maravillosas perspectivas que estos dos picos ofrecen de la costa, el golfo de Valencia e, incluso, las Islas Columbretes. Cerca de la cumbre puede verse una monumental cruz, conocida como la Cruz de Bartolo.

Las tierras del Desert de Les Palmes han estado pobladas desde el neolítico, aunque su historia comienza realmente con la llegada de los padres carmelitas. Su presencia en este lugar ha legado dos de las construcciones más emblemáticas del paraje: el antiguo monasterio, del que sólo quedan sus ruinas al ser destruido por unas fuertes lluvias y el monasterio nuevo, donde residen actualmente los monjes. Otras construcciones religiosas, en este caso más humildes, que también se pueden observar en el parque, son así las ermitas y los antros.

Además, el espacio natural cuenta con una serie de ruinas y construcciones de notable interés como son el castillo de Miravet, el castillo de Montornés y el castillo Viejo, así como la ermita de Les Santes y de la Magdalena.





Desde el punto de vista botánico se trata de un enclave también valioso, ya que alberga interesantes plantas y comunidades vegetales, algunas de ellas endémicas o muy raras. En los bancales crece la típica vegetación mediterránea: pinos, naranjos, madroños, olivos, algarrobos... y una gran variedad de hierbas aromáticas: romero, jaras, aliagas, espliego... De hecho, más de 40 hierbas originarias de estos montes integran la receta secreta del famoso Licor Carmelitano, nacido en 1896 en el corazón del Desierto de las Palmas, donde los Padres Carmelitas comenzaron su elaboración en los sótanos del Monasterio levantado en el siglo XVII.

Pero para sentir la brisa, la luz, los olores y los sonidos de este mágico lugar en primera persona, lo mejor es realizar las rutas elaboradas por el Parc Natural del Desert de Les Palmes, que permiten descubrir un paraje único.

Más información:

Teléfono: 964 333685

Ctra. del Desert (Cv-147), Km.8. Benicàssim
(Centre Informació "La Bartola")
Correu electrònic: paratge_desert@gva.es
Web: <http://parquesnaturales.gva.e>



NIDORI MEDIA

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



Motociclismo



Concurso Provincial de Cocina Familiar



Timbors de Pissó



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

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

TÁNGER

punto de entrada a
un mágico continente



Víctor J. Maicas.

Escritor

Situada a apenas unos kilómetros de las costas europeas, la ciudad marroquí de Tánger se erige como punto de encuentro entre la riqueza de Europa y la austeridad de África.

Y es que partiendo desde la gaditana ciudad de Tarifa, en poco más de treinta minutos el ferry los trasladará a un mundo totalmente diferente, un mundo mágico y enigmático en cuanto a las diferencias culturales con la vieja Europa, pero también diferente en lo que se refiere al día a día de sus gentes puesto que podremos percibir claramente que, por regla general, para sobrevivir en África sus habitantes han de aliarse no solo con su esfuerzo, sino también con su propio destino para que éste les depare esa suerte necesaria para hacer frente a un continente necesitado de casi todo.

Porque evidentemente, no es una casualidad que las playas de Tánger y sus alrededores sean testigos del éxodo migratorio de unas gentes que son capaces de arriesgar sus vidas subidos a una patera para llegar a “ese dorado” que significa la riqueza de Europa. Sí, el destino, ese que de forma caprichosa y simplemente por haberte hecho nacer a un lado u otro del Estrecho, define claramente si una vida estará repleta de oportunidades y abundancia o, por el contrario, inmersa en un oscuro laberinto de precariedad y miseria.

Pero por suerte, África es mucho más que un continente necesitado y explotado por los gobiernos y multinacionales del mal llamado “primer mundo”, puesto que en Marruecos, como en los otros países que forman parte de este continente, descubrirán una riqueza natural y cultural que nada tiene que envidiar a la del resto del mundo.

Porque en África podrán observar paisajes de ensueño, culturas milenarias que despertarán su curiosidad, y ciudades con un peculiar encanto que los atraparán de inmediato, como es el caso precisamente de Tánger, pues sin ser espectacular en cuanto a sus edificaciones, en su zoco de calles y callejuelas en forma de laberinto descubrirán la magia de una cultura totalmente diferente a la nuestra y en donde sus gentes les mostrarán esos pequeños secretos que siempre guardan celosamente ocultos los recovecos de cualquier ciudad.

Hablen pues con ellos, con esas gentes que ataviadas con sus chilabas intentarán venderles sus productos a través de ese pícaro juego del regateo y, también, conversarán con ustedes en un perfecto castellano puesto que, como ya deben saber, hasta hace no muchas décadas el norte de Marruecos era una colonia española.

Sí, si atraviesan el Estrecho tengan por seguro que descubrirán un continente que los atrapará por completo, y desde luego si acceden a África a través de Tánger, no olviden visitar su zoco y todas esas otras maravillas que sin duda les regalará esta ciudad.



El aeropuerto impulsa un plan de posicionamiento en los mercados turísticos internacionales

Aprueba un programa, dotado con 1,6 millones de euros, con el objetivo de propiciar hasta cuatro nuevas operaciones a lo largo de 2019

El consejo de administración de Aeropuerto de Castellón (Aerocas) ha aprobado la primera fase del plan de posicionamiento del aeropuerto en los mercados turísticos internacionales, que tiene como objetivo la captación de vuelos que contribuyan a reforzar la actividad de la base y al desarrollo y desestacionalización del sector turístico.

El director general de Aerocas, Joan Serafi Bernat, ha expuesto que el plan, que ha sido consensuado con el sector turístico, "responde al compromiso del Gobierno valenciano de convertir el aeropuerto en una herramienta útil para la sociedad castellanense y en un aliado del tejido económico que contribuya al desarrollo del territorio".

"El aeropuerto es una instalación operativa que pugna por abrirse camino en un mercado muy complejo y competitivo. Se han logrado importantes avances, pero consideramos necesaria la adopción de nuevas medidas que contribuyan a consolidar la infraestructura y a potenciar su utilización, incidiendo en los mercados turísticos", ha añadido.

Para llevar a cabo estos objetivos, Aerocas ha aprobado la realización de un plan, dotado con 1,6 millones de euros, para propiciar hasta cuatro nuevas operaciones internacionales a lo largo de 2019.

El programa incluye operativas de corta y de larga duración en mercados emisores maduros y

emergentes, así como la conexión anual con un "hub" europeo. Por ello, la campaña 2018/2019, se ha estructurado en cuatro lotes.

El primer lote contempla una conexión, durante un periodo de 12 a 29 semanas, entre el aeropuerto de Castellón y alguno de los siguientes destinos: Austria, Alemania, Benelux y Francia.

El segundo lote incluye vuelos que enlacen, durante 52 semanas, el aeropuerto con un 'hub' de los siguientes destinos europeos: Austria, Alemania, Benelux y Francia.

El tercer lote contempla una programación de vuelos de 12 a 29 semanas que conecten con alguno de los siguientes mercados: Escandinavia, Rusia, Polonia, Rumanía, Bulgaria, Ucrania, Chequia, Eslovaquia y Países Bálticos.

El cuarto lote incluye una programación de vuelos de 30 a 52 semanas que conecten el aeropuerto con alguno de los siguientes destinos: Escandinavia, Rusia, Polonia, Rumanía, Bulgaria, Ucrania, Chequia, Eslovaquia y Países Bálticos.

El director de Aerocas ha destacado que este primer plan "forma parte de una estrategia que tendrá continuidad en los siguientes tres años a través de licitaciones similares". "Confiamos en que este programa contribuya de forma decisiva a la consolidación del aeropuerto y la dinamización del sector turístico", ha concluido.



Los últimos estertores del antiguo régimen en Castelló



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades



El sistema conocido como antiguo régimen hacía aguas y Castelló no fue una excepción. Los gremios y privilegios dan paso a una nueva sociedad liderada por la clase burguesa. El siglo XVIII languidece y los acontecimientos políticos se suceden a un ritmo trepidante en el mapa internacional durante las primeras décadas decimonónicas. Sube al trono Carlos IV, España ve violar sus fronteras con el temible ejército napoleónico, acontecen los temibles 2 y 3 de mayo de 1808, tiene lugar la guerra de la Independencia y demás episodios en una centuria trepidante. Para estrenar este momento hemos escogido tres hechos que ocurrieron en la villa de Castelló.

El cambio de siglo se estrena en Castelló con una anécdota acaecida cerca de la costa. En abril de 1800 una nave inglesa ataca nuestras costas en un clima bélico contra los británicos. Cuentan varios de nuestros cronistas que los guardias avistaron la nao desde la Torre del Pinaret y lanzaron la orden de responder a cañonazos haciendo huir a la embarcación. Al día siguiente los ingleses volvieron a la carga y lograron bajar a tierra saqueando algo de trigo y quemando ocho humildes viviendas de pescadores. Con la ayuda de nuestros vecinos de Burriana y sus auxiliadores cañoneras hicimos retroceder finalmente a los británicos que, en su huida, olvidaron recoger a algunos de sus compañeros que se escondieron en el Desierto de las Palmas donde, finalmente, fueron apresados y conducidos a la cárcel.

Hay que hacer una acotación para recordar que hace algunos años hallaron restos de la torre vigía del Pinaret, una construcción muy similar a la torre de Sant Vicent de Benicàssim levantada en el siglo XVII justo al lado de la acequia Comú de la Torre. Sabemos que la torre se construyó entre 1668 y 1670 para defenderse de los numerosos ataques berberiscos. A finales del siglo XIX fue vendida a manos particulares. Los sillares son todavía visibles en un solar detrás del hotel Turcosa del Grau de Castelló.

Otro episodio mucho más amable tuvo lugar al año siguiente, en 1802, cuando Castelló recibió la visita de la familia real. Recuerda Antonio Gascó Sidro que la visita se enmarcaba en el regreso a la capital tras el enlace matrimonial del príncipe heredero, futuro Fernando VII, con la princesa María Antonia de Borbón celebrado en Nápoles. Una efeméride algo agrisada pues la villa había sufrido unas terribles inundaciones el año anterior que habían dejado maltrechas las cosechas de los meses siguientes. Los desperfectos eran incontables pero aún así se blanquearon las casas por las que atravesaría la comitiva real, se instalaron arquitecturas efímeras al gusto de la época y se hizo un evidente lavado de cara. Los reyes Carlos IV y María Luisa de Parma se hospedaron en el palacio episcopal que aquí en estas páginas ya hemos tenido ocasión de describir. El archifamoso Manuel Godoy se instaló en la mansión de los Ros de Ursinos. La fecha escogida para la visita real fue el 23 de noviembre de 1802, casi tres siglos después de la última visita regia.

Nuestro tercer acontecimiento señalado acontece justo un año después, en 1803, en forma de fiebres amarillas que tuvieron su punto álgido en la primavera de 1804. Gascó señala que esta enfermedad procedía del Caribe y llegó a España por los puertos, especialmente los de Cartagena y Alicante. Con los primeros calores del estío, en julio de ese año las fiebres remitieron. Durante ese periodo tuvieron lugar numerosas romerías y rogativas ante la imagen del Santo Sepulcro.





La Cueva Santa (Altura)



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, si andas el camino entre Altura, cerca de Segorbe, en la comarca del alto Palancia de Castellón y Alcablas, en la comarca de Los Serranos de València, en el pico Montemayor, donde parten las vertientes del río Palancia y del río Turia, en la Sierra Calderona; encontrarás el santuario y hospedería de la Cueva Santa, corazón religioso de estas comarcas, compuesto por la propia cueva, edificaciones religiosas y hospedería de peregrinos, todo de los siglos XVI y XVII.

La cueva, llamada en tiempos pasados del Latonero -del almez o «lledoner»- es una gruta de veinte metros de profundidad, con una escalera que se bifurca, que nos lleva al lugar donde se alza, en el interior de la cueva, una capilla dedicada a la Virgen. Esta ya existe en 1574, de madera con puerta y llave. La villa de Altura edifica otra capilla más amplia en 1580, con una reja de acceso y coronada por una cúpula, de la que hay restos en el lado este de la cueva. El actual altar construido a partir de 1645, cuando barrenan parte de la cueva para ampliarla, se finaliza en 1647. La capilla es construida en su parte inferior con sillares y el resto de mampostería. Los canteros parece que son Martín de Urrutia y Pedro

Vidant, Vizcainos. La edificación proyectada es mucho más amplia que la que actualmente podemos ver, acortándose el proyecto por falta de recursos. El altar es de factura moderna y el retablo, que en origen es el Altar Mayor, es obra de Leonardo Julio Capuz, discípulo de Churriguera y es sufragado en 1688 por la VIII duquesa de Segorbe, doña Catalina A. de Aragón y Sandoval, conservándose el escudo de la duquesa en el primer cuerpo del altar. Para la construcción del retablo se dispone de mármol de Génova, jaspes de Tortosa y piedra negra de Alcablas. El altar es de tres cuerpos con la Virgen dentro de un marco de oro y pedrería, sosteniéndola ángeles de plata, flanqueada con las imágenes de San Joaquín y Santa Ana, de mármol blanco de Génova. Y se construyen las capillas del Santo Cristo y el Santísimo Sacramento, que junto con la sacristía están decoradas con magníficos azulejos de Manises del siglo XVIII. Las escaleras de acceso se reforman en 1911. La cueva y capilla tiene, además, un altar dedicado a la Virgen del Carmen, junto a las escaleras una imagen de la Virgen de la Cueva de mármol y una representación del hallazgo de la imagen. En el exterior se edifica la hospedería con 31 habitaciones y una capacidad de cerca de 500 peregrinos y el complejo cuenta con otras instalaciones como un vía crucis, explanadas, restaurante, etc...

La tradición nos transmite que el pequeño grabado de la Virgen que vemos en la capilla es obra de fray Bonifacio Ferrer, hermano de Vicente Ferrer y prior de la cartuja de Vall de Crist, de Altura a principios del siglo XV. La tradición viene avalada por una noticia escrita por un cartujo en 1727: «En la Real Cartuja de Valdecristo ha sido siempre tradición que la Santa Imagen



de María, que hoy se venera en la Cueva Santa, se labró por el muy reverendo y venerable P. Dom Bonifacio Ferrer, hermano del apóstol valenciano y General vigesimosexto de la Cartuja... por haberlo así oído decir a los Padres más antiguos» La misma tradición, nos informa, que dicho padre acostumbra a regalar a pastores, campesinos, etc., que pasan por o trabajan para la cartuja, imágenes en relieve, mediante un molde, de la Virgen, realizadas en yeso. El fin de esta práctica es expandir el culto de la Virgen en tierra de moriscos, como es entonces el valle de Palancia. Cabe señalar que hasta la Guerra Civil los restos del prior Bonifacio Ferrer se conservan junto a la imagen, antes de ser destruidos. Hoy recuerda este hecho una estatua del mismo, en el exterior del recinto.

Parece ser que uno de los relieves de la Virgen se deposita en la cueva, donde acostumbran a refugiarse pastores y viajeros, en lo alto de la montaña. A principios del siglo XVI, otro pastor descubre la imagen, tiene una visión y empieza la historia del santuario, en la que suceden apariciones y curaciones milagrosas gracias al agua que rezuma por la cueva y a la Virgen, según los devotos. Estas curaciones, tienen un tono diferente a otros lugares, al aparecer noticias que moriscos de los alrededores van a la cueva, igual que cristianos, durante el siglo XVI, en busca de curación, todo y no profesar la religión cristiana. Cabe añadir que la gruta contiene restos antiguos que nos llevan a la edad del Bronce, pudiendo pensar que ya podía ser un lugar sagrado en la comarca desde muy antiguo. También es tradición contar que Altura, Segorbe y otros pueblos, demandan la intercesión de la Virgen de la Cueva Santa en momentos de sequía y que siempre se ve atendida la petición, mediante lluvias o surgiendo manantiales como la fuente del Berro de Altura.

Así, viajeros del siglo XVIII como Antonio Ponz en Viaje de España, Madrid, 1772-1794, nos informa que: «En una serranía, á dos leguas de distancia de Segorbe, ácia el Poniente, hay un célebre Santuario, que llaman nuestra Señora de la Cueva Santa. Es grandísimo el concurso de todo este Reyno, y de más lejos, particularmente el día ocho de septiembre, en que se celebra la festividad. La Imagen está colocada

en lo hondo de una profundísima caverna; y se baja á la capilla por espaciosa, y ancha escalera. Se cuentan muchos prodigios; y siendo el Simulacro de yeso, como aseguran, no lo sería pequeño el no deshacerse en parage tan húmedo como es aquel, en el espacio de dos siglos, deshaciéndose otros de dicha materia en pocos días. La Cueva, formada de grandes peñas, está regularmente goteando por la humedad del sobrepuesto monte. Está asistido este Santuario de Sacerdotes, que viven en una casa grande junto á él; y tambien sirve de hospedería á los forasteros». Y también en el siglo XVIII, el botánico A. José Cavanilles, en las *Observaciones... del reyno de Valencia*, Madrid, 1795-1797, al hablar de Alcublas y de la Sierra Calderona, nos habla sobre la Cueva Santa.

Hoy, como entonces, el santuario de la Cueva Santa, atrae la devoción de muchos pueblos que organizan romerías en distintas fechas. Así desde el último domingo de Abril con la villa de Altura, hasta el primer fin de semana después del Pilar, en diferentes sábados y domingos acuden peregrinos de Alcublas, Geldo, Teresa, Viver, Matet, La Vilavella, Torás, Casinos, Vall de Almoracíd, Bejís, Castellnovo, Beniarrés, Jérica, Gátova, Albalat dels Tarongers, Segorbe, Soneja y Cárrica pedanía de Segorbe; siendo la fiesta grande del santuario el 7 de septiembre, tal y como ya nos informan los viajeros del siglo XVIII. La Virgen de la Cueva Santa, desde 1955 es la patrona, en España, de los espeleólogos y desde 1961 es la patrona de la nueva Diócesis de Segorbe - Castelló.

Viajero, si pasas cerca, visita la cueva y santuario, respira la devoción, historias, leyendas y tradiciones que encontrarás en las paredes rocosas y húmedas, azulejos, inscripciones, gozos, arquitectura y cultura popular. Y hallarás otro lugar muy conocido por sus alrededores, pero por descubrir, más allá de nuestras comarcas. Y por último, cabe decir que no pocos autores relacionan esta Virgen de la Cueva Santa y sus intervenciones contra la sequía, con la canción y corro tradicional de «Que llueva, que llueva, la Virgen de la Cueva, los pajaritos cantan, las nubes se levantan, que sí, que no, que caiga un chaparrón, y rompa los cristales de la estación».

- Hasta el 6 de enero de 2019 -



La Llum de la Memòria
(Jérica y Caudiel)

Exposiciones de pintura, escultura, orfebrería, cerámica y obra gráfica sobre papel de arte sacro restaurado por la Diputación.

Lugar: Iglesia del Socós y Museo Municipal (Jérica); Iglesia del convento de las Carmelitas, Iglesia parroquial, capilla y camarín de la Virgen María del Niño Perdido (Caudiel)

Horario: 11:30 a 14h. y de 17 a 20h.
Más información: www.dipc.as

- Hasta el 13 de octubre -



Visitas gratuitas teatralizadas al castillo y centro histórico. (Onda)

Con una duración aproximada de dos horas, tendrán lugar durante dos fines de semana de cada mes

La inscripción es gratuita y se podrá hacer en las oficinas de la Tourist Info.
Más información: www.onda.es

Del 7 al 9 de setembre



Aniversari de la Fundació de la Vila de Castelló

Castelló celebrarà el 767é aniversari de la seua fundació amb un centenar d'activitats que inclouen espectacles com les justes medievals gratuïtes en la plaça de bous, visites a la rèplica de la caravel·la Santa Maria en el port de Castello i exhibicions de paracaigudisme i baptismes d'aire en l'aeròdrom del Grau. Del 7 al 9 de setembre l'Ajuntament de Castelló ha programat més de 100 activitats, inclosa una recreació històrica amb exposicions, animació, malabars amb foc i tallers infantils.
Més informació: www.castello.es

- 1 de setembre -



Concierto Jarabe de Palo (Vila-real)

Fiestas Mare de Déu de Gràcia
Plaza Mayor: 00.00 horas
Más información: www.vila-real.es

- Del 7 al 16 de septiembre -



Fiestas Patronales de Peñíscola
en honor a su Patrona, la Virgen de la Ermitana. Fiestas declaradas de Interés Turístico Nacional.

Más información: www.peniscola.org

- Del 28 al 30 de septiembre -



III FESTIVAL MUT! CASTELLÓ

Teatre, circ, dansa, clown... Només hi ha una única norma: sense paraules. Es tracta del MUT!, el tercer festival internacional d'arts escèniques sense text de Castelló.
Más información: www.castello.es

- Del 3 al 9 de septiembre -



Entrada de Toros y Caballos
(Segorbe)

Fiesta de Interés Turístico Internacional.
14 horas
Más información: www.segorbe.es

El Servei d'Activitats Socioculturals (SASC) de la Universitat Jaume I ha organitzat una variada oferta de cursos i tallers per al curs 2018/2019, que aborden temes com el vídeo i la creació juvenil, taller d'escriptura creativa, fotografia, dansa i música. Són proposades dirigides a la comunitat universitària a través de diferents línies d'actuació (formació, creació, difusió i intervenció). La matrícula pot realitzar-se a partir del 4 de setembre de 2018 a través de la pàgina <http://inscripcio.uji.es>. Per a més informació, <https://www.uji.es/cultura/>

· Taller de Vídeo - Trastorn Visual ·

De l'1 d'octubre de 2018 al 15 de maig de 2019
Places: 20 persones com a màxim
Dies: dilluns i dimecres
Duració: 140 hores. Preu: 120 euros

· Taller d'escriptura creativa ·

Del 2 d'octubre de 2018 al 28 de maig de 2019
Places: 70 persones
Durada: 140 hores Preu: 120 euros

· Taller de fotografia ·

De l'estenopeica al mòbil passant per la rèflex
Del 2 d'octubre de 2018 al 16 d'abril de 2019
Places: 12 persones com a màxim
Dies: dimarts
Duració: 96 hores. Preu: 100 euros

· Curs d'iniciació al teatre ·

Del 16 d'octubre de 2018 al mes maig de 2019.
Places: 20 persones com a màxim
Dies: dimarts i dijous
Duració: 144 hores. Preu: 135€

· Curs d'interpretació teatral ·

Del 17 d'octubre de 2018 al mes maig de 2019.
Places: 20 persones com a màxim
Dies: dilluns i dimecres.
Durada: 144 hores. Preu: 135 €

· Cursos monogràfics de l'aula de teatre · Encara per determinar.

· Taller de dansa contemporània ·

INICIACIÓ / INTERMEDI / AVANÇAT
Ballet I / Ballet II
Taller coreogràfic

Del 22 d'octubre de 2018 al maig de 2019
Coordinats per Pepa Cases
Places: 15 persones per taller
Durada: 70 h cada taller. Preu: 80 € per taller

· Taller de cant coral ·

Del 26 de setembre de 2018 al 14 de juny de 2019
Durada: 60 hores part teòrica + 32 hores reforços
parcials i tècnica vocal.
Matrícula: gratuïta.
Preu amb certificat d'hores: 70 €

· Taller inicial de pràctica d'introducció a la Big Band ·

Dates: 1 i 2 d'octubre
Matrícula: gratuïta.

· Taller de Big Band ·

Del 15 d'octubre de 2018 al 7 de juny de 2019
Durada: 84 hores
Matrícula:
Preu amb certificat d'hores: 70 €





Vicent Sales Mateu.

Vicepresident Primer
de la Diputació de Castelló

Letras del Mediterráneo

La cultura y el turismo se dan la mano en el galardón Letras del Mediterráneo para que a través de la literatura los lectores se transporten hasta nuestra provincia y descubran todo lo que esta tierra de oportunidades les puede ofrecer a la hora de explicar la consolidación de una convocatoria que descubre nuestros municipios a través de las tramas de los textos de reconocidos escritores. Por tanto, el certamen literario Letras del Mediterráneo que impulsamos desde el Gobierno Provincial hace de las librerías un escaparate especial para los encantos de esta provincia con una gran acogida de los cuatro autores invitados.

Cuatro de los mejores escritores del momento han escrito sus novelas inspirándose en los atractivos de Castellón y transmitiendo a través de su talento esas sensaciones y atractivos a miles de lectores de todo el mundo en esta tercera edición de Letras del Mediterráneo.

"La Perla de Agua", de Lola P. Nieva, galardonada en categoría de Novela Romántica se trata de una magistral novela de aventuras, romance y misterio en la que solo el destino será capaz de salvar a una mujer de su propia vorágine interior. 'Golpes', de Pere Cervantes, galardonado en la categoría de Novela Policíaca, es una obra que indaga en la pérdida de la verdadera identidad, y sobre la importancia de tener a quien te acoja en una de las esquinas del cuadrilátero de tu vida. 'Dieciocho meses y un día', de Paz Castelló, galardonada en la categoría de Narrativa, ofrece un atractivo relato que se desarrolla con el casco antiguo de Peñíscola como el mejor fondo.

El mayor impulso a internacionalizar el galardón como instrumento promocional de la provincia viene de la mano de 'El Misterio del Arca' de Espido Freire. La escritora galardonada en esta tercera edición del certamen literario en la categoría de Novela Histórica, ha creado con esta obra una mágica aventura que traslada al lector al siglo I, en plena Hispania Romana.

Esta tercera edición del galardón Letras del Mediterráneo supone la consolidación de una iniciativa que suma a las cuatro de este año, ocho novelas de ediciones anteriores de grandes autores de relevancia nacional e internacional, inspiradas en los pueblos de Castellón, como Megan Maxwell, Juan Bolea, Dolores García Ruiz, Rosa Ribas, Julio César Cano, Alejandro Martínez Gallo, José Luís Rodríguez del Corral o León Arsenal.

Doce libros, de los más diversos géneros y respaldados por las principales editoriales españolas, que a día de hoy ya superan los 100.000 ejemplares vendidos por todo el país. Más de 100.000 lectores y potenciales turistas que seguro que no se resisten a visitar esta tierra llena de buenas historias, despertando su deseo de tocar, ver, escuchar y sentir en vivo las emociones y tramas descritas en el libro.



"El Sexenni fue una expresión cultural, de fervor y de fiesta"

La Diputación se volcó con Morella para facilitar que la organización del Sexenni fuera todo un éxito del que se beneficiaron tanto los vecinos del municipio como de toda la comarca de Els Ports. El presidente, Javier Moliner, destacó que el "54 Sexenni, fue una de las mayores expresiones culturales, de folclore, de fervor y de fiesta que nuestra provincia vivió a lo largo de su territorio".

Subvención a 68 asociaciones culturales y taurinas

La Diputación ha aprobado las subvenciones encaminadas a difundir las tradiciones y la organización de festejos taurinos a través tanto de publicaciones, como exposiciones y otras actividades organizadas por asociaciones culturales y taurinas. Se beneficiarán unas 68 asociaciones en más de 25 municipios de toda la provincia.

Letras del Mediterráneo



La iniciativa de la Diputación para coordinar la promoción cultural y turística, Letras del Mediterráneo, está siendo tal éxito que las empresas editoriales ya están trabajando en nuevas ediciones. Así, este otoño llegará a las librerías la segunda edición de la novela 'Golpes', de Pere Cervantes, tras agotarse la primera edición. Cuatro de los mejores escritores del momento han escrito sus novelas inspirándose en los atractivos de Castellón y transmitiendo a través de su talento esas sensaciones y atractivos a miles de lectores de todo el mundo en esta tercera edición de Letras del Mediterráneo.

Informadores turísticos

Hasta 34 municipios de toda la provincia están a pleno rendimiento y disponen de informadores turísticos para atender a sus visitantes en los días más intensos de la campaña estival gracias a que el Patronato Provincial de Turismo ha distribuido una línea de subvenciones de 208.541,39 euros para que contraten a este personal turístico.

Arranca el VI Dolç Festival



La Diputación, en colaboración con la Federació Valenciana de Dolçainers i Tabaleters, lleva la música tradicional de la “dolçaina” y “el tabal” a todas las zonas de la provincia a través del Dolç Festival. Esta iniciativa que tiene por objeto fomentar la música tradicional desarrolla ocho conciertos que tendrán lugar hasta el 23 de septiembre.

“La Llum de la Memòria” abre sus puertas en el Palancia



El presidente de la Diputación, Javier Moliner, inauguró en Jérica y Caudiel la tercera edición de la exposición de arte sacro 'La Llum de la Memòria'. Se trata de la mayor exposición de arte sacro restaurado de la provincia que mantendrá expuestas 53 obras hasta el próximo mes de enero de 2019 en cuatro sedes, dos en cada municipio. Así, la Iglesia del Convento de Carmelitas (Caudiel) cuenta con 15 obras; un total de 18 se pueden disfrutar en la visita a la Iglesia Parroquial de San Juan Bautista (Caudiel) con una completa restauración del espectacular Camarín de la Virgen; otras 18 obras se pueden ver en la Iglesia del Socós (Jérica) y dos más en el Museo del municipio de Jérica, una de ellas el espectacular retablo de San Jorge de 250 x 198 cm.

Por tipologías, las obras se corresponden con 16 esculturas, un textil con importantes trabajos de restauración, 3 retablos, 10 piezas de orfebrería y un libro. Además, también se ha activado la web [www.llumdelamememoria.dipcas.es](http://www.llumdelamemoria.dipcas.es) con toda la información.

Conoce
las **jornadas
gastronómicas**
que ofrece

esta tierra única



**SOM GASTRONOMÍA
SOM PROVÍNCIA**



www.castellorutadesabor.es

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



SUSI DÍAZ
CHEF 1 ESTRELES MICHELIN

SÓC
AMBAIXADORA
D'HOSPITALITAT



Has de sentir-te orgullós de ser mediterrani
(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