

Castelló turisme i gastronomia



CASTELLÓ AL MES | N° 92 - Octubre 2018 - 2€

9 PLATOS, 9 restaurantes

De menú en el
Restaurante Ous&Caragols

(l'Alcora)

hora d'esmorzar

Mesón Sant Pau

Grau Castellón

Rutas gastronómicas
por la provincia

De tapas sin salir de casa

CASA RURAL:

Mas d'Albalat

(Sierra Engarcerán)

CUINART
SOLUCIONES INTEGRALES HOSTELERAS

CREA
gastronomia
El nuevo concepto de cocina para eventos.

CUINART
SOLUCIONES INTEGRALES HOSTELERAS

CREA
gastronomia
El nuevo concepto de cocina para eventos.

CUINART y CREAgastronomía presentan la nueva cocina para Demos y Show Cooking.

Los profesionales del turismo y la gastronomía ya disponen de su Cocina Móvil	3	El mundo de las conservas: Las tabernas de Conservas	31
Ashotur	8	Panadería y repostería artesanal	32
Un recorrido culinario por restaurantes de la provincia	9	Alimentos congelados: De tapas sin salir de casa	34
Productos de Castellón: Dulces la Cartuja (Altura)	14	Rincón de Quesomentero	36
De menú en: Ous y Caragols (Alcora)	15	Recetas Caseras: Crema de Porrusalda	37
Nuestros chefs: Gemma Gimeno Catalán (Rest. El Cid - Onda)	16	Mas d'Albat. Sierra Engarcerán (Rosildos)	38
Cocina sencilla, deliciosa y saludable	18	Alojamientos recomendados	39
Rutas gastronómicas por la provincia	20	Escuela de Hostelería de Castellón	40
Hora d'esmorzar: Mesón Rest. Sant Pau (Grao de Castellón)	22	Turismo activo: Ferrata de la Vilavella	41
Productos de la Comunidad Valenciana: El arroz	24	De ruta por: En busca del robellón (La Tinença de Benifassà) ...	42
Productos Gourmet: Baigorri de Garage	26	Literatura y viaje: Tbilisi (Georgia)	44
Tiendas Gourmet	27	Aeroport de Castelló	45
Coctelería: Los mejores bares del mundo	28	Castellón ciudad: Descúbrela	46
Vino del Mes: Almodí. D.O. Terra Alta	29	Tesoros de la provincia: El Arco Romano de Cabanes	48
El arte de la sala: El servicio de nuestras salas	30	Universitat Jaume I	49
		Diputació 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

Cada vez vamos a necesitar pedalear más para quedarnos en el mismo sitio

Después de muchos años de batir récords, parece ser que va a ser difícil que el turismo mantenga en 2018, el ritmo ascendente al que nos tenía acostumbrado en la última década.

Desde el propio sector se destaca que la razón de esta situación está en la recuperación de otros destinos que habían dejado de competir desde la Primavera Árabe y la proliferación del terrorismo Yihadista, como Túnez, Egipto o Turquía; también el "Brexit" ha contribuido a esta situación.

Aunque bien es cierto, que el frenazo del turismo extranjero se compensa con el aumento del turismo nacional, debido a la mejora de la situación económica, bajada del paro y el estancamiento de los precios hosteleros.

¿Qué significa todo esto?, pues está muy claro: "cada vez vamos a necesitar pedalear más para quedarnos en el mismo sitio".

Los profesionales del turismo y la gastronomía ya disponen de su **Cocina Móvil**

*La revista Turisme i Gastronomia de Castelló, a través de su marca **CREAgastronomía**, en colaboración con **Cuinart Soluciones Integrales Hosteleras**, ha creado esta herramienta para Demos y Show cooking*





Alrededor de 200 personas, todos profesionales del turismo y la gastronomía, asistieron el pasado 24 de septiembre a la presentación

La cocina móvil creada por la revista Turisme i Gastronomia de Castelló, a través de su marca CREAgastronomia, en colaboración con Cuinart Soluciones Integrales Hosteleras, ya está disponible para los profesionales del sector del turismo y la gastronomía que la necesiten.

Ya sea un show cooking, demostraciones culinarias en directo u organizar cursos de cocina itinerantes. Esta cocina móvil ofrece un sinfín de posibilidades, tantas como la imaginación permita. Y es que es una herramienta diseñada especialmente para reforzar la oferta turística, ayudar a captar y atraer nuevos clientes y también a fidelizar los existentes.

Se trata de una cocina de fácil manejo, poco peso para su traslado, tamaño reducido para ubicarse en cualquier lugar y sin coste alguno para los profesionales del sector. Por tanto, está a disposición de restauradores, hosteleros, cocineros, productores, responsables de entidades públicas, etc... totalmente GRATIS.



de la cocina móvil, diseñada especialmente para este sector. El acto contó con la actuación en directo del grupo "Cositas Buenas".

Precisamente, fueron todos estos profesionales los que llenaron las nuevas instalaciones de Cuiart Soluciones Integrales Hosteleras durante la presentación oficial de esta cocina móvil.

Un acto que se pudo llevar a cabo gracias al inestimable apoyo de la Bodega Les Useres, al Gremi de panaders de Castelló, Quesos Almassora, jamones y embutidos Casa Mata, Makro Castellón, Disbesa distribuciones, Tomata de Penjar José Herrera de Alcalà de Xivert, carnicería RosAmelia de Forcall, Telefurgo Castellón, Cooperativa de Viver y Aceites Mas del Senyor de peñíscola.

El director de Cuiart, Javier Esfors; y el director de la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló, Javier Navarro, recordaron cómo nació esta iniciativa hace cuatro meses y mostraron su satisfacción tras hacerse realidad. Navarro explicó: "Siempre se ha dicho que la publicidad seduce, que el márketing vende, pero son las relaciones públicas las que convencen.



La presentación de la cocina móvil, en las instalaciones de Cuinart Soluciones Integrales Hosteleras, contó con el apoyo de Telefurgo Castellón, carnicería RosAmelia de Forcall, Bodega Les Useres, Quesos Almassora,

Esta es una idea para convencer a los clientes que eligen bien, es una manera de enseñarles qué producto utilizáis, cómo trabajáis y elaboráis los platos, su presentación y el cariño con el que sale a la mesa”.

“Lo mismo podemos aplicar para la presentación de nuevos productos y su adaptación en la cocina. Los productores locales tienen en esta cocina, una oportunidad de mostrar la calidad y aplicaciones de sus productos a un público abierto”, destacó el director de la revista de gastronomía.

También en los hoteles, para ofrecer otra oferta a los clientes, tanto para mayores como para niños. Dentro de las actividades que se realizan en los hoteles, la cocina es uno de los más atractivos. Con ella los niños aprenden, no solo a cocinar, sino también a relacionarse entre ellos, respeto y educación, trabajar en equipo, disciplina, etc.

“Especial aplicación puede tener para la presentación de las jornadas gastronómicas de una población, donde dar el inicio de dichas jornadas

Show Cooking

El concepto de cocina para eventos

El **Show Cooking** es una tendencia gastronómica, que causa gran expectación en todo tipo de eventos (públicos y privados).

Destaca su impacto visual, su versatilidad para adaptarse a cualquier espacio, y fomentar la interacción del público a través del aprendizaje que completamos con la entrega de la receta, la resolución de dudas y su posterior degustación.

Disponemos de:

- Cocina profesional portátil
- Chefs profesionales
- Fotografía y vídeo
- Mesas, sillas, cubertería, cristalería, ...
- Cualquier otro complemento





Makro Castellón, el Gremi de panaders de Castelló, jamones y embutidos Casa Mata, Tomata de Penjar José Herrera de Alcalà de Xivert, Cooperativa de Viver, Aceïtes Mas del Senyor de peñíscola y Disbesa distribuciones.

con un show Cooking del producto estrella y con la asistencia de un prestigioso cocinero provincial.”

“Igual para los mercados centrales, para la elaboración de platos con productos del propio mercado, porque la cocina no solo es comer, es sobre todo cultura. Y ahí es donde se debe dar ese plus de nuestro restaurante, producto, tienda, hotel, mercado, etc.”

“Por otra parte, dentro de poco tiempo, la preparación de comida para llevar será una de las ofertas del restaurante. Con esta cocina se tiene la oportunidad de dar a conocer a los clientes cómo se preparan los platos y convencerles de que vuestra propuesta es la mejor, por calidad, productos sanos y elaboración artesanal.”

En definitiva, los profesionales del turismo y la gastronomía ya disponen de “su” cocina móvil para mejorar la oferta turística y culinaria.

Show Cooking en:

- Mercados municipales
- Restaurantes
- Hoteles: niños y adultos
- Celebraciones privadas
- Asociaciones
- Empresas
- Fiestas patronales

Tapas Gourmet
Platos de alta cocina
Postres caseros
Todo tipo de arroces
Platos tradicionales
Cocina para celíacos
Cualquier tipo de plato

Un espectáculo con el que sorprender a todo el mundo



Carlos Escorihuela Artola.

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

Balance turístico

Por lo que respecta a los últimos datos de ocupación y turísticos que maneja nuestra organización, la provincia de Castellón ha reducido este año la llegada de visitas internacionales y ha frenado el crecimiento turístico que venía registrando desde 2015, según constata el último informe de coyuntura hotelera publicado por el Instituto Nacional de Estadística (INE). El informe muestra que ha sido el turista extranjero el que más ha bajado en la provincia con un porcentaje del 4 % en los siete primeros meses del año.

De enero a julio han llegado a nuestra provincia un total de 685.050 visitantes, lo que supone cerca de un 1 % menos que en el mismo periodo del 2017, que alcanzó los 687.815, 2.765 turistas menos dentro del periodo seleccionado. Esta reducción hay que situarla en la caída de los viajeros procedentes de otros países ya que el mercado nacional, como siempre cautivo y fidelizado, sigue respondiendo bien y ha aumentado en 2.281 personas (un 0,3 %). Aunque este incremento ha sido insuficiente para compensar el descenso del turismo foráneo, que ha pasado de 113.725 de enero a julio de 2017, a los 108.679 en los mismos meses de este ejercicio (5.046 turistas menos). El hecho motivador de este descenso hay que situarlo fundamentalmente en la reapertura de mercados internacionales competidores de la cuenca mediterránea como Turquía o Túnez que han vuelto a captar a turista internacional, fundamentalmente de procedencia centroeuropa.

En julio, Castellón registró una afluencia global de 151.024 turistas, lo que supone una disminución de un 7 % en comparación con el citado mes de 2017, registrándose un incremento de la ocupación en los hoteles y casas rurales del interior de la provincia. Igualmente, mientras el grado de ocupación se redujo en torno a un 2 % (de 71 % a un 69 %), nuestros empresarios emplearon una cifra similar de empleados, con 3.284 trabajos (en julio de 2017 se contrataron a 3.305).

10 | gescit
software
Informática personalizada para empresas



factucit

Software de facturación para Pymes

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



contactit

Software de contabilidad para PYMES

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



waster

Software para gestores de residuos

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



TPWeb

Software para comercios

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

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



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

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

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

Un recorrido culinario por

restaurantes

de la provincia

Llega el momento de mirar hacia atrás y hacer un repaso de nuestro particular recorrido por destacados restaurantes de la provincia. Cada uno con su personalidad y diferentes estilos culinarios, unos más tradicionales y otros, a la vanguardia gastronómica, que comparten la apuesta por productos frescos, ingredientes de calidad y un excelente servicio en sala.

Durante los últimos tres años, la revista **TURISME i GASTRONOMIA de Castellón** ha visitado más de 40 restaurantes de distintas localidades de nuestra provincia. Tres grandes profesionales del sector (Ignacio Porcar, Sheila Sánchez y Félix Tejeda), nos han transmitido las sensaciones de cada plato; la profesionalidad del servicio; el encanto de cada restaurante y, sobre todo, una seria oferta gastronómica. Y como recordatorio, hoy queremos mostrar 9 de las propuestas culinarias que hemos presentado durante este tiempo.



De
LEVANTE
BY
Miquel Barrera

Castellón

Salmonetes con “bollit” de ramallo de mar, clóchina valenciana y ñoras

Excelente “bollit” presentado en forma de sopa como base del plato, elaborado con patata, cebolla, espinacas y el alga codium, que le aporta un sabor excelente y un matiz salino. Unas clóchinas de base y sobre éstas encontramos el lomo de salmónete, con la piel crujiente y el langostino. Unos puntos de puré de ñora terminan la elaboración.



RESTAURANTE
MARÍA DE LUNA

Segorbe

Plato de temporada, las colmenillas están perfectamente cocinadas, jugosas y sin perder su singular sabor. El huevo presenta una clara cremosa y una yema líquida. Las virutas de jamón horneadas y el aceite de trufa potencian el sabor. Un plato que cuando está en carta hay que disfrutar por su integración e intensidad de sabores.



El chef Javier Simón y la jefa de sala, Ana García

Colmenillas sobre torreznos, huevos a baja temperatura, virutas de jamón y aceite de trufa



Arroz con galera, sepia, pulpo y alcachofas



Grao de Castellón

Color precioso con matices verdosos que le aporta la alcachofa. Se nota la generosidad del chef en cuanto al número de trozos de sepia y pulpo. Sabor intenso y punto de arroz perfecto. Un bocado exquisito.



El propietario de Brisamar, Ángel Nicolau Cano (centro), junto a Juan García (izqu) y el maitre Javier Bernat



La Cuina de Fernando

Castellón

Pelota de Castelló y caldo de olleta

Presentado en una olleta de cerámica tapada, descubrimos un caldo de olleta impecable, caliente, denso, sabroso, apenas grasa, de los que resucitan a un muerto y junto a éste una pelota jugosa, con matices a especias, a canela. Sabor, sabor y más sabor sería la definición de un plato que nos recuerda a la comida de la abuela, bien hecha y a fuego lento, como se cocinaban en las casas.



Fernando Molina Gil, chef y propietario de la Cuina de Fernando



Ram-Sol
Xert

Carpaccio de foie y trufa

Más que un carpaccio serían unas virutas de un excelente foie elaborado en el restaurante, macerado en brandy y curado con sal gruesa y azúcar glas durante doce horas. Sobre este aparece una generosa porción de trufa rallada, sal y aceite. Gran plato donde se realzan las virtudes de estos dos grandísimos productos.



Abel Ramón Calvet Carbo, gerente de Ram-Sol



Al d'Emilio

cocina mediterranea creativa Vila-real

Ensalada de pulpo a la gallega

Un clásico de la casa, utilizando como base el concepto del pulpo a la gallega nos presentan esta interpretación en forma de ensalada. Sobre unas láminas de patata hervida encontramos lechuga, tomates cherrys y las láminas de pulpo, aliñado con una reducción de naranja emulsionado con aceite de oliva virgen y espolvoreado con pimentón.



*Emilio Miralles y Encarna Soria,
propietarios del Restaurante Al d'Emilio*



Costilla con cremoso de coliflor y verduritas



La Farola Restaurante

Altura

Costilla cocinada a baja temperatura y terminada en el kamado, perfecta en su ejecución, melosa, y muy sabrosa. Acompañada de unas verduritas cocinadas al dente junto a un cremoso y aterciopelado puré de coliflor.

*José Vicente Garnés y María Adrián,
propietarios y cocineros del establecimiento*





TOBIKO

JAPAN RESTAURANT

Burriana

Surtido de sushis

Diferentes presentaciones, que tienen la misma base, el arroz avinagrado, pero que reciben el nombre en función de la forma o el tamaño que se realizan: Nigiri, de pez mantequilla, foie y huevas de tobiko. Nigiri de atún con huevas de mujol y reducción de wasabi. Gunkan relleno de huevas de salmón. Osomaki de verduras tempurizadas, cubierto de aguacate y arroz inflado. Uramaky de salmón flambeado, huevas de pez volador y mayonesa.



La propietaria, Jenifer Sánchez; el chef, Jean Carlos González y la maitre Estrella García



Sant Mateu

Mousse de yogurt y chocolate blanco

Esponjosa bola de mousse de yogur bañada con una fundente salsa de chocolate blanco, decorada con unos trozos de fresa que le aportan frescura, color y un punto ácido, junto con una lluvia de virutas de chocolate negro que con su color y forma espinosa aporta un toque crujiente construyendo un plato vistoso y atrayente.



El propietario y chef, Sergio Escrig



Sección patrocinada por



Dulces La Cartuja

(Altura)

En el Alto Palancia y rodeada por las Sierras Calderona y Espadán, a escasos metros de la Cartuja de Val de Cristo, se encuentra la Fábrica de Dulces “La Cartuja de Val de Cristo”. Al frente, Germán Torres y Sacramento Royo, un matrimonio con amplia experiencia en el mundo de la confitería y un espíritu innovador, que consiguen crear en su obrador unos productos excepcionales que llegan a las tiendas gourmet de toda España y países como Bélgica, Lituania y Francia.

La historia comenzó en Montanejos y Valencia, tres generaciones atrás con “Dulces Germán”. En 1985, Germán Torres Peñalver, decidió hacer realidad un sueño en la población de Altura, a escasos metros de la Cartuja de Val de Cristo, donde decidió cultivar membrillo. Así surgió la Fábrica de Dulces “La Cartuja de Val de Cristo”, como una empresa de transformación de fruta del membrillo.

En su amor por los productos de la tierra y viendo que no se valoraban como correspondía, su hijo, Germán Torres Bonet decidió potenciarlos confeccionando mermeladas de tomates y albaricoques.

Empapado de experiencia y lleno de curiosidad, comenzó a innovar con los frutos de la comarca, higos, naranjas, mandarinas, calabazas, etc...; proceso totalmente artesano de principio a fin. Son productos naturales, sin aditivos, con los que actualmente se elaboran más de 70 variedades de mermeladas, con y sin azúcar que, junto a la nueva línea de mermeladas ecológicas, han logrado que esta empresa sea conocida y muy valorada por el sector y sus consumidores dentro y fuera de España.

Tres generaciones avalan el mimo y la calidad que hace que sus creaciones destaquen. De hecho, ha sido la única empresa de mermeladas española que ha obtenido un galardón en los Great Taste 2018. En concreto, la mermelada galardonada con una estrella, ha sido “Naranja al Cava”.

Great Taste es uno de los premios más prestigiosos en el área de alimentación y bebidas, y está considerado como los ‘Oscar’ de la alimentación.



Dulces La Cartuja
Fábrica de Dulces

Partida Santa Maria S/N,
12410 Altura (Castellón)

687 966 435

info@dulceslacartuja.com

www.dulceslacartuja.com





De menú en...

OUS & CARAGOLS

BAR I TAPES

ALCORA

Avda. Cortes Valencianas, 3. Alcora
Teléfono: 678 528 339
<http://ousicaragols.weebly.com>

El chef Rubén Albaro ofrece en su restaurante Ous & Caragols (l'Alcora) una propuesta diferente y atractiva, con una cocina de producto y de fusión. De estilo desenfadado, los grandes ventanales inundan de luz la sala de Ous & Caragols, en la que destaca una variada decoración, con mobiliario y sillas de diferentes estilos, lámparas colgantes, mantelería individual de esparto y vajilla rústica y colorida. El restaurante está dividido en dos alturas para dar servicio, de martes a domingo, a unas sesenta personas, además cuenta con una terraza.

A Rubén le gusta sorprender y propone una oferta gastronómica donde destaca el producto de mercado y de kilómetro 0. Además de la carta, el chef sugiere un sabroso menú:

Menú diario de martes a viernes mediodía

Dos aperitivos,
que cambian dependiendo del día

Lomo alto o bacalao
al horno con calabaza

Café y postre

13,00 euros
bebida aparte

Figatell de sepie con aceite delima y pistacho



Empanadilla de cordero



Patatas con all i oli y cabelo



Bacalao con calabaza



Gemma Gimeno Catalán

Jefa de cocina y copropietaria del Restaurante El Cid (Onda)



El gusto por el producto de calidad, una cuidada atención en la cocina y la misma ilusión que el primer día por aprender y evolucionar han sido las claves de la trayectoria profesional de Gemma Gimeno Catalán (Onda, 29 de julio de 1969) como jefa de cocina y copropietaria del restaurante El Cid, en Onda, junto a su marido, Juan Baila Llores. Ambos forman el tándem perfecto al frente de un establecimiento que ha logrado consolidar una exquisita oferta gastronómica en la que destaca la presencia de pescados de corte, mariscos frescos, carnes y excelentes arroces por encargo.

Al llegar al restaurante, lo primero que se lee es una inscripción sobre el mármol de la entrada que Gemma Gimeno ha convertido en su lema:

„Vamos A Cocinar,
Imaginar, Elaborar, Inventar, Reinventar,
Que más da,
Siempre es Gastronomía.
Esencia, Cultura, Placer, Detalle ...
Lo llames como lo llames.
Siempre es Evolucionar ... GMA



Junto a su marido y co-propietario, Juan Baila

Se confiesa una apasionada de la gastronomía ¿Cuándo supo que iba a ser cocinera? ¿Cómo comenzó en la profesión?

Supo que iba a ser cocinera cuando conoció, desde dentro, el negocio familiar. Me encantaba observar a mi marido y a sus padres cocinando. Mi marido y socio se ha criado en una cocina. En el año 1969 se puso en marcha la Cafetería El Cid, y yo me adherí al negocio familiar en 1997, ya como Restaurante El Cid.

En la actualidad es copropietaria y jefa de cocina del restaurante El Cid, en Onda ¿Desde cuándo está abierto este restaurante? ¿Cómo nació esta iniciativa gastronómica?

Restaurante El Cid abrió en marzo de 1982 y se reformó en el 2007, coincidiendo con su 25º aniversario. Nació por las inquietudes culinarias de la familia, que querían dar un paso más.

¿Quiénes la acompañan en El Cid?

La plantilla la formamos 5 personas: Juan Baila como jefe de sala; un camarero; yo como jefa de cocina y mi ayudante. Además, el personal de limpieza.

Es una enamorada de la cocina del Norte de España ¿se refleja este gusto en su cocina?

Creo que, aunque quisiera no podría evitarlo, ya que parte de mi formación ha sido en Vitoria. Me fascinan sus coccciones, como trabajan el bakalao, el bonito, el txipiron... Te encuentras en el pueblecito más pequeño de Euskadi y te comes la mejor "antxo" de tu vida.

Hemos puesto en marcha a través de Hosturionda una iniciativa de promoción del Pintxo montando una Barra de pintxos un jueves al mes donde particularmente creamos 4 pintxos nuevos cada mes. Nos supone un buen taller de "laboratorio y estudio".

¿Qué importancia tienen los productos de temporada en su cocina? ¿Qué productos no pueden faltar?

La cocina es materia prima, por tanto, hay temporada para: tirabeques, mariscos, naranjas, robellones...

Es fundamental para nosotros trabajar el producto en fresco, por garantía en la manipulación y transformación, sobre todo, en el pescado.

No puede faltarnos un aceite de oliva de la Sierra de Espadán y un buen tomate, creo que es la "melosidad de la cocina mediterránea".

Técnica, intuición, creatividad, etc... ¿Qué cualidades debe tener un buen cocinero?

Constancia, paciencia, orden y honradez. Para mí el éxito de una cocina es: materia prima, técnica y buen gusto.

En un mundo tradicionalmente masculino ¿Hay cada vez más mujeres en la alta cocina?

Sí claro, como no. Las mujeres han cocinado siempre, acordémonos de nuestras abuelas y, ahora, además se forman y estudian en las escuelas de hostelería.

Si vamos a comer a su restaurante El Cid, ¿Qué recomienda la chef?

Imprescindibles las Kokotxas de merluza, rodaballo, nuestras preparaciones en crudo del atún rojo del mediterráneo y ventresca, los menús degustación del fin de semana y en cuanto a los arroces, destacar el de rape, alcachofas y tirabeques; y la Fideuà de carabineros y trompetas de la muerte.



Ravioli de rape y sopa de algas



Pulpo en toque exótico



Sashimi de ventresca de atún y yema de erizo



Trampantojo de chocolate con churros

Restaurante El Cid C/ Virgen Carmen, 13, Onda. Teléfono: 964 60 00 45 · www.restauranteelcid.com

Kokotxas de merluza



Esponjita de salmón



Fideuà de carabineros y trompetas de la muerte



Cocina sencilla, deliciosa y saludable

Verdura

fuentes de micronutrientes



Sergio Salvador

Chef privado
www.sergiosalvador.com



**SERGIO
SALVADOR**



El consumo diario de verduras y hortalizas es fundamental, no solo por su aporte en vitaminas y minerales, sino porque son reguladores intestinales por su alto contenido en fibra, nos ayudan a mantenernos en el peso ideal ya que prácticamente no contienen ni grasas ni calorías y tienen un poder saciante alto, son anticancerígenas, diuréticas e hipotensoras gracias al potasio que nos aportan.

Podríamos considerar que las verduras, hortalizas y frutas son nuestras fuentes de vitaminas y minerales diarias, a excepción de ciertas vitaminas o minerales como la B12 o como otros elementos poco absorbibles en vegetales como el calcio o el hierro.

El consumo de verduras y hortalizas es fundamental

as y hortalizas

¡Mucho ojo a la hora de cocinarlos!



Los malos hábitos a la hora de cocinarlos nos llevan a una pérdida de nutrientes que, en ocasiones, llega incluso a una pérdida del 75% de las vitaminas y minerales del alimento, obligándonos a comprar por cuatro para satisfacer nuestras necesidades vitamínicas.

Las vitaminas se destruyen fácil con las altas temperaturas, pero aguantan mejor un salteado fuerte durante poco tiempo que un cocinado de entre 90-100 grados durante un largo tiempo (ejemplo del hervido).

En el caso de los minerales, con presencia de agua, perderemos gran parte de ellos.

Otros factores de pérdida de nutrientes la tenemos a la hora de pelar el alimento, eliminando la mayor parte de fibra y micronutrientes. Del mismo modo, la oxidación nos produce una pérdida vitamínica.

Las vitaminas de verduras y hortalizas perduran más en un salteado fuerte durante poco tiempo que un cocinado de entre 90-100 grados durante un largo tiempo





sabores

CASTELLÓN

Ruta de Tapas de Gastronomía Local

Edición Otoño '18

**Del 25 de octubre
al 18 de mayo**

I Jornades Gastronòmiques de la Cullera de Borriana

Del 5 al 21 de octubre.

Más información: www.burriana.es

Jornadas Gastronómicas del Pulpo de la Lonja de Peñíscola

Durante todo el mes de octubre se ofrecerán en restaurantes de Peñíscola menús especiales con pulpo.

Más información: www.peñíscola.es

Fira de l'Atmela (Albocàsser)

13 y 14 de octubre

Durante dos días se realizarán distintas actividades relacionadas con la almendra y su aplicación en gastronomía.



Feria de la Tomata de Penjar d'Alcalà de Xivert

13 y 14 de octubre 2018

Durante todo el fin de semana se organizarán diferentes actividades y muestras gastronómicas para promocionar la "tomata de penjar".

Más información:

www.alcaladexivert.es

Jornades de carn, bolets i productes de tardor (Els Ports)

De 19 de octubre
al 25 de noviembre

Restaurantes de varios pueblos de la comarca de Els Ports proponen distintos tipos de menús.

Más información:

www.dipcas.es



Ruta Día Mundial de la Tapa. Vinaròs

Del 21 de septiembre al 12 de octubre 2018

Por sólo 3€ se degustarán tapas variadas en diferentes bares, restaurantes o cafeterías, más bebida.

Más información: www.vinaros.es



III Feria del Queso Artesano. Montanejos

Los próximos 6 y 7 de Octubre de 2018 se celebrará en Montanejos la III Feria del Queso Artesano. Además de la muestra de los mejores quesos artesanos, se organizarán degustaciones y maridajes, así como cocina en vivo de la mano de profesionales de la alta cocina, que prepararán en directo elaboradas recetas en las que el queso será el producto estrella.

Más información:
<http://www.feriaquesomontanejos.com>

Jornadas de Cocina de Pescado y Pulpo de Lonja. Benicarló

Durante el mes de octubre, distintos restaurantes, ofrecerán menús degustación basados en la cocina de pescado y pulpo de lonja de Benicarló.

Más información: www.ajuntamentdebenicarlo.org

MES DE
L'AVELLANA
BENASSAL



Del 6 al 28 de octubre.

Restaurantes de Benassal ofrecerán menús especiales con avellana. También se podrán adquirir productos relacionados con la avellana en algunos establecimientos.

Más información:

Facebook: Tourist Info Benassal

Instagram: benassalturisme

Pàgina web: <http://www.benassal.es/>

XIII Edició Fira Romana ThiarJulia. Traiguera

6 y 7 de octubre. En esta feria se rememora la cultura y tradición de Traiguera, y acoge las VII Jornadas Gastronómicas "ThiarJulia".

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





Sant Pau

Mesón Restaurante

Hace algo más de un par de años que me habían hablado muy bien de este establecimiento a la hora de almorzar y la verdad es que no me decepcionó, todo lo contrario.

El pasado sábado, a las 9 en punto llegué a Sant Pau Platja, solo de ver la barra, la espaciosa zona de brasa y la exposición de platos y cazuelas, fue suficiente para saber que me encontraba en uno de los mejores lugares de la provincia, a la hora del almuerzo.

Unas 40 propuestas recién salidas de cocina, más plancha y brasa son la oferta de este mesón-restaurant que cuenta con una grandísima terraza, comedor espacioso y zona de barra acogedora.

Al sentarte en la mesa ya tienes sobre ella el vino y la gaseosa, las aceitunas y el ajoaceite, cosa que se agradece mientras esperas el plato elegido, que en mi caso fue una sardina de bota, pimiento verde y huevo frito, al que acompañé con el ajoaceite (por cierto, muy bueno), y un digestivo chupito de pacharán; a la hora de pagar, me pidieron 5 euros. Quedé gratamente sorprendido.





Sinceramente, salí satisfecho de elegir este establecimiento para esta edición de la revista, que dicho sea de paso, son cada vez más los propietarios de bares que nos agradecen la visita.

Bueno, pues ya saben, anoten en la agenda este establecimiento para disfrutar de un buen almuerzo, y si es en compañía, mejor que mejor. En esta ocasión no pedí carajillo, pero pregunté a comensales vecinos y me dijeron que muy bueno.

*Calle Juligroc s/n), Grau de Castelló
Tel. 964 28 30 37*



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 Marjaloría (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



El arroz



Paco González Yuste
Comunicador Gastronómico

Haciendo historia sobre el origen del arroz, existen varias versiones pero se tiene constancia que su cultivo se inició en Asia, concretamente en regiones próximas de India y China, aproximadamente hace 7.000 años. Los agricultores tailandeses empiezan a cultivarlo 2.000 años más tarde, desde aquí se extiende rápidamente por Vietnam, Camboya, Japón y Corea.

En La India abundaba el arroz silvestre, pero se convirtió en un cultivo fundamental después del siglo XV a.C, al extenderse los asentamientos hasta el río Ganges. Muy al contrario a lo que se piensa a nuestro país no llegó desde Asia, si no de la mano de los árabes en el siglo VIII d.C. En la Comunidad Valenciana, las tierras cercanas a la Albufera son las más antiguas y tradicionales donde su cultivo supera los 1.200 años.

Tras la Reconquista (año 1238), los aragoneses no supieron adaptarse al terreno de cultivo y se vivió un período de leyes prohibitivas hasta el siglo XVII, cuando intervino José Antonio Cavanilles. Los conocimientos aportados por el botánico valenciano fueron fundamentales para poner en valor su cultivo, que a partir de entonces debía implantarse siempre en terrenos pantanosos y con agua en movimiento.

Arrozales existieron en muchos lugares de nuestra comunidad, aunque durante el siglo XX el cultivo del arroz se concentró principalmente en la Albufera Valenciana. En Alicante también tuvo su importancia la Marjal de Pego. En nuestra provincia se plantó principalmente en Castellón, en el Prat de Cabanes-Torreblanca, en Almenara, Chilches, Moncofar y la Llosa, en esta última población se sigue cultivando actualmente.

Hoy en día, el cultivo se sigue concentrando principalmente en el entorno de la Albufera Valenciana, declarada en 1986 parque natural.

Curiosidades

El primer uso del arroz en la cocina de Occidente fue en la preparación de postres, pero estaba destinado a ocupar un papel fundamental en nuestra gastronomía gracias a su capacidad para conducir y atrapar los sabores.

En Asia, su cultivo constituye la actividad humana más importante y un alivio para su situación de extrema pobreza. Los arrozales juegan una importancia crucial en la sostenibilidad del ecosistema que lo habita.

El papel, cuyo invento se atribuye a China en el año 200 a.C, no se ideó para escribir sino para envolver el arroz.

Una de las primeras recetas de arroz documentadas es el arroz con leche de almendras. En algunas culturas el pan se sustituye por arroz, presente en todas las comidas como acompañamiento esencial.

Fuente: Santos Ruiz, Gerente D.O. Arroz de Valencia



Templos Arroceros

El Chato gastrobar, C/ Mayor 4, Artana,
Pilar restaurante, Plaza Generalitat 4, Artana
Can Ros, C/ Fray Terencio Huguet, Burriana
La Tasca de Ricardo, Avd. Mediterráneo 28, Burriana
Restaurante Cal Dimoni, Av. Europa 15, Vila-Real
Restaurante Al D' Emilio, C/ Pere Gil 3, Vila-Real
Restaurante Marea, Avd. Columbretes 5, Nules
Restaurante Puerta del Sol, Paseo marítimo de la Concha 14, Oropesa
Restaurante Casa Jaime, Avd. Papa Luna 5, Peñíscola
Restaurante Vericat, Avd. Papa Luna 10, Peñíscola
Restaurante El Pinar,
urbanización el Pinar, Islas Mancolibre 4, Alcossebre
En el Grau de Castellón recomendable los restaurantes pertenecientes a la **Asociación Grau Centro gastronómico**
Restaurante El Pairal, C/ Doctor Fleming 24, Castellón
Restaurante L'Arrosseria, C/ San Vicente 46, Castellón
Restaurante Carmela, C/ d'Isabel de Villena 155, Valencia
Restaurante Casa Roberto,
C/ Mestre Gozalbo 19, Valencia
Restaurante Llar de Roman, C/ del Riu 258, Valencia
Casa Carmina, Calle Embarcadero 4, El Saler (Valencia)
Restaurante Rioja,
C/ Verge del Fonament 37, Benissanó (València)
Restaurante Bar Llopis,
Ronda d'Espanya 91, Sueca (València)
Restaurante Casa Salvador, Avd. Estany, Cullera (Valencia)

Receta

Arroz con leche chocolateado

200 gr. de arroz
75 gr. de chocolate de cobertura
canela en rama
piel de 1 naranja
azúcar
1 litro de leche entera.
Opcional: helado de vainilla o nata
Opcional: cucharada sopera de licor de anís

Ponemos 1 litro de leche en un cazo a calentar. Le añadimos la canela en rama y la piel de limón para que infundan bien. Cuando hierva, agregamos el arroz y removemos para que no se pegue.

Dejamos que cueza hasta que el arroz se haga bien. Bajamos a fuego muy lento.

Agregamos el azúcar y dejamos que se disuelva bien (si queremos poner anís es el momento). Añadimos el chocolate y removemos hasta que se derrita y se mezcle bien. Lo repartimos en cuencos, dejamos enfriar un par de horas en la nevera y ¡ya está listo! Opcionalmente se puede servir con una bola de helado de vainilla o de nata, a este último se le puede espolvorear con hierbabuena muy picada.

El arroz con leche es uno de los postres más consumidos en Asturias, Cantabria y Galicia.

Variedades de arroces de la Denominación de Origen Valencia

Senia o Bahía, dos variedades diferentes pero prácticamente iguales tienen un tipo de gran medio, y comparten características organolépticas (la forma, composición interna y color exterior de sus granos son idénticos). Son los más utilizados en la cocina tradicional de nuestra comunidad. Una vez cocido, el grano tiene una textura cremosa y absorbe por completo los sabores.

El **bomba** es muy reconocido y afamado por sus características y peculiaridad. Se trata de una variedad antiquísima. Se caracteriza por tener un grano firme, suelto y con gran capacidad de absorción. Una vez cocinado, conforme se enfría el grano adquiere una consistencia mayor (al contrario que la mayoría de variedades) y pierde parte del líquido por lo que queda más sabroso y jugoso, después de retirado del fuego evoluciona a una mayor consistencia.

La variedad **Albufera** se emplea principalmente para los arroces melosos. Sus granos ofrecen una cremosidad superficial extraordinaria manteniendo una textura interior firme. Una vez retirado del fuego, el grano no evoluciona, manteniendo intactas sus cualidades organolépticas.

Hay muchas más variedades, pero no están registradas en la D.O. Arroces de Valencia.



GAMA LEXUS
100% HÍBRIDO

Nuevo Centro Autorizado LEXUS CASTELLÓN
C/Grecia, 29 - Ciudad del Transporte II



BAIGORRI de GARAGE

D.O.Ca. Rioja



Felix Tejada

Director Gerente de DiVino

Baigorri de Garage es uno de los vinos de más alta gama de la bodega, procedente de viñas muy viejas de tempranillo. Sus dos años de crianza lo han redondeado suficientemente para ser un vino suave y muy agradable en el paladar, con gran equilibrio entre la fruta fresca y compotada, hierbas aromáticas y especias. Un tinto de producción muy limitada para quienes buscan un vino exclusivo.

Varias microparcels de menos de 1 hectárea situadas en la comarca de Samaniego, en la Rioja Alavesa y con unos viñedos de más de 60 años, en un suelo arcillo-calcáreo, pedregoso y muy pobre, hacen aún más si cabe, un vino especial, y si a eso le sumamos que la altitud media de las parcelas es de 650 metros, con un sistema de conducción en vaso y que todas estas viñas se trabajan bajo los principios de la viticultura sostenible, con un 100% de trabajo manual, nos encontramos delante de un gran trabajo en el viñedo, para un gran vino.

La vendimia es manual con selección de racimos. La uva despalillada se selecciona a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Largas maceraciones prefermentativas en tinos de madera que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva para posteriormente, y una vez concluida la fermentación alcohólica, pasar a la fase de prensado utilizando especialmente para este vino una prensa vertical. Los vinos, junto con sus lías, se colocan en barricas nuevas de roble francés que se introducen en unos cuartos especiales a temperaturas alrededor de 20°C para realizar la fermentación maloláctica. Terminada esta fase todas las barricas pasan a la nave de barricas donde se controla exhaustivamente la temperatura y la humedad, donde permanece 24 meses en barricas nuevas de roble francés.

Posteriormente a la crianza, el vino refleja un color picota intenso, con unos aromas de fruta fresca y compotada, hierbas aromáticas, especias y minerales. Sensaciones de fruta macerada, tabacos, ahumados, regaliz. Y en boca es muy sabroso, redondo en boca, gran equilibrio entre los taninos en la madera y de la uva. Final muy largo y persistente.

Un gran vino a un precio asequible, alrededor de 38'00€/bot



Antonio Mata

LOS PLACERES DE LA MESA

Avda. Valencia 36 - Castellón

964 24 77 24

ESPECIALISTAS EN JAMÓN, EMBUTIDOS, QUESOS,
LOTES Y PRODUCTOS GOURMET

www.antoniomata.com



¡ Bienvenidos a las tiendas ! ¡ GOURMET de la provincia !



Las tiendas especializadas *gourmet*, *delicatessen* o de productos selectos abren sus puertas en la revista TURISME i GASTRONOMIA de Castelló. El gusto exquisito por la buena mesa podrá encontrar en esta nueva sección esos lugares donde la comida y bebida se escoge y presenta con el mayor de los mimos, y confirman que la calidad no implica pagar de más.

La provincia de Castellón cuenta cada vez más con establecimientos centrados en la venta de productos gastronómicos de alta calidad, que destacan por su originalidad, elaboración artesanal, etc.... La oferta de un alimento o bebida *gourmet* puede ser muy amplia y abarca desde vinos, embutidos, quesos, conservas, licores, aceites... hasta dulces o productos típicos regionales, sin olvidar también aquellos que llegan de países más lejanos.

Existe en la provincia una gran variedad de tiendas *gourmet*. La mayoría cuentan con espacios y locales cuidados, selección de productos nacionales e internacionales de las mejores marcas *gourmet* del mercado y gusto por productos exquisitos de primera calidad. Desde la revista queremos mostrar al lector este excepcional mundo gastronómico.

¡Descúbrelo en TURISME i GASTRONOMIA de Castelló!



BARCELONA SE PONE A 100 (EN COCTELERÍA)



90. DR. STRAVINSKY
(Barcelona, España)



87. TWO SCHMUCKS
(Barcelona, España)



59. DRY MARTINI
(Barcelona, España)



Yeray Monforte

Barman

El pasado septiembre se anunció la pre-lista que engloba a los mejores bares del mundo, en este ranking se adjudicaron las posiciones de 51 al 100 de los prestigiosos y afamados “50 best bars”, el cual sigue un criterio parecido a las lista de los “50 best restaurants”, más de 500 prestigiosos votantes de la industria de la coctelería mundial dan sus votos a los que ellos creen merecer estar dentro de este selecto grupo.

Los dominadores mundiales siguen siendo Estados Unidos e Inglaterra, sin olvidar al emergente mercado asiático, para países sin una gran cultura de coctelería es especialmente ilusionante y este es el caso del nuestro, del boom del gin-tonic de ya hace demasiado años estamos pasando a la segunda época dorada de la coctelería.

España ya habla de cócteles, Salmón Gurú de la mano de Diego Cabrera posicionó por primera vez un cocktail Bar Madrileño entre los 100 mejores en 2017 y la cultura de la capital va en aumento, pero en otras ciudades como Bilbao, Mallorca, Sevilla, Valladolid o Alicante por poner algunos ejemplos ya cuentan con una gran variedad de estos establecimientos, pues algo está cambiando en España.

Pero si hay una ciudad en la que especialmente se habla de coctelería, ésta es Barcelona, estando de enhorabuena tras conocerse que 3 cocktails bars de la ciudad condal están entre la centena de los elegidos; Dr.Stravinsky, Two Schmucks y Dry Martini, más la probable aparición de Paradiso en la lista el próximo 2 de octubre dentro de los 50 mejores. Una gran noticia para todo el sector a nivel nacional, con Barcelona a la vanguardia, el futuro es simplemente prometedor.

Almodí

*Altavins viticultors
en la D.O. Terra Alta*



David Sanjuán

Gerente de Cinquanta,
vinoteca-gastrobar en Peñíscola

Una vez finalizado el verano y encarando el otoño buscamos vinos un poco más cálidos, aunque manteniendo el frescor que tanto se agradece en los días de sol y buen tiempo que aún ofrece nuestra tierra en esta época del año. Un vino que cumple con creces estas expectativas es el “Almodí” que elabora Altavins viticultors en la D.O. Terra Alta, concretamente en la localidad de Batea.

Estas características se las proporciona su elaboración 100% con la variedad garnacha peluda, mutación de la garnacha tinta que debe su nombre a la vellosidad que recubre el envés de las hojas de la planta. Esta vellosidad es una adaptación evolutiva que evita la evaporación del agua por las hojas lo cual le permite una mejor resistencia a climas más áridos. El Almodí se elabora con uva de viñas de más de 25 años y, una vez fermentado el mosto, el vino pasa 4 meses en barricas de roble francés de 2º y 3er vino que permiten redondear el vino evitando el aporte de la madera y así expresar mejor las características de esta variedad: vinos más ligeros que la garnacha tradicional, pero sin perder intensidad de fruta.

Altavins viticultors empezó su andadura en 2001 cuando Joan, uno de los hijos de la familia Arrufí que cultivaban uva para la elaboración de vinos a granel en la cooperativa, decide poner en valor las viñas de la familia para la elaboración de sus propios vinos. En la primera añada produjeron 4.000 botellas llegando hasta las 250.000 actuales dedicando el 60% de su producción a la exportación. Su filosofía es elaborar vinos que reflejen el paisaje y sus variedades por lo que en sus vinos (3 blancos y 5 tintos) predominan las garnachas (blanca, tinta y peluda) y la cariñena plantadas suelos pobres de panal tan característicos de esta comarca.

En su añada 2017 es un vino de color rojo cereza y capa media fruto de la poca extracción. Al olerlo tiene una intensidad media-alta y gran complejidad ya que se identifican perfectamente aromas a fruta roja (cereza, fresa, uvas pasas, pimentón), anisados, panadería, balsámicos (romero, tomillo), pimienta negra y especias dulces (vainilla y canela), florales (rosa) y lácticos (yogur). Al beberlo la entrada en boca es muy agradable debido a un punto “dulce” de la fruta que atesora, pero también posee una buena acidez (lo cual augura una buena evolución con los años), el cuerpo es medio, el tanino bien marcado y el postgusto es considerable.

Es un vino muy agradable para beber solo pero también acompañará perfectamente a embutidos curados, cordero y cerdo a la brasa, setas de otoño, pulpo a la gallega y cualquier otra preparación con pimentón, bacalao a la riojana, y todas aquellas recetas tanto de carne como de pescado con alguna salsa de tomate o de pimientos.

Precio medio: 8,50 €





Reflexionemos sobre el servicio de nuestras salas



Javier Salgado

Jefe De Sala Ataula Gastrobar
Grupo Civis Hoteles

Ser jefe vs. Ser líder

Dice "Yo"	Dice "Nosotros"
Toma el crédito	Comparte el crédito
Culpa por la crisis	Resuelve la crisis
Ordena y espera	Solicita y colabora
Utiliza a la gente	Desarrolla a la gente
Inspira miedo	Genera entusiasmo
Maneja empleados	Trabaja con colaboradores
Depende de la autoridad	Depende de la buena voluntad

Los clientes no son lo primero, lo primero son los empleados. Si cuidas de tus empleados, ellos cuidarán de los clientes.

Richard Branson

Una vez pasada la campaña estival, y desde la reflexión, me ha sorprendido ver en los medios de comunicación la falta de mano de obra de la cual hemos carecido en la provincia durante este periodo y la baja profesionalidad que existe en las salas de nuestros restaurantes. Si estudiamos las condiciones del mercado laboral de un empleado de sala, tipo medio, nos encontraríamos con la respuesta a este escenario. En este sector, la situación se puede visualizar desde varias posiciones, y en la integración de todas ellas está la solución.

Como clientes exigimos un estándar de calidad tanto en la comida, como en el servicio, en la decoración del local y sus comodidades (aire acondicionado, aseos, etc...), y juzgamos toda nuestra estancia en el restaurante en el momento en el que nos traen la cuenta. Pero ¿sabemos el coste que ha tenido el restaurante al atendernos? Y ¿Cuál es el margen añadido por el hostelero?, ¿Cuánto estamos dispuestos a pagar? En nuestras manos, cuando actuamos como clientes, tenemos la responsabilidad de adquirir la conciencia de nuestra contribución a la mejora del servicio en la hostelería, desde la sostenibilidad, me explico, nosotros elegimos como queremos que nos sirvan, si lo único que nos preocupa es la suma de la factura final.

Como empleados, tenemos la responsabilidad del conocimiento de nuestro sector, y la aplicación del mismo en cada servicio, pero al mismo tiempo también tenemos la responsabilidad de luchar contra el intrusismo, poner en valor nuestro trabajo, hacerlo respetar y no usar las palabras camarero, sumiller o Maître, con la facilidad con la que se lanzan hoy en día. Estos términos tienen un significado tan amplio que hay que ganárselos.

Por último, como empresarios, hay una frase que resume el concepto, que para mí, debería de tener en su cabeza todo empresario que se dedica a la hostelería; MI PRIMER CLIENTE ES MI EMPLEADO. No podemos consentir la situación en la que muchos compañeros se encuentran, con horarios infinitos y sueldos insignificantes, aprovechándose de la coyuntura social en la que nos encontramos. Al mismo tiempo, el empresario debe de apostar por la calidad del servicio, a través de la formación de sus empleados, así como en la conciliación familiar.

Durante estos meses de verano, he visto en la mayoría de las salas donde he estado, algún reflejo de lo explicado anteriormente, y la conclusión que saco de todo, es que estamos acostumbrando al cliente a que se le atienda de manera muy normalita, por lo que no es de extrañar que cuando nos encontramos con alguna sala de profesionales la valoremos como es debido. ¡Sean responsables en su elección, pues contribuyen en lo que apuestan!



El mundo de las conservas

Las tabernas de Conservas

En los últimos tiempos están proliferando las tabernas y restaurantes donde los platos principales son latas de conserva. Esta moda, tiene varias causas, por un lado están las más burocráticas, que debido a los requisitos marcados por la administración, en especial en los referidos a las cocinas, salidas de humo, y de espacio, junto con la limitación y precio de los locales, hacia falta una alternativa para poder seguir creando ofertas gastronómicas. Y por otro lado tenemos la ya re-instaurada moda del vermut.



José Abad Prieto

Gerente de "El Colmado"

Cuando decidí crear El Colmado muchas fueron las personas que no entendían que un bar solo tuviera conservas, y siempre les planteaba la misma cuestión. ¿Por qué no es extraño que una hamburguesería solo tenga hamburguesas? ¿O una discoteca no tenga café? No siempre en la variedad está el gusto. O mejor dicho, ya existe la variedad, todas y cada una de las opciones que nos da la ciudad, hay locales, y tiempo para todo.

Una taberna de conservas, no es solo un lugar donde un cocinero muy vago abre una lata de sardinas y te la vuelca en un plato. Es un sitio donde podrás probar conservas que no encontrarás en el lineal del supermercado, donde traen productos que nunca antes habías probado en conserva, marcas que aún no han llegado al gran público, es un sitio donde ese cocinero "El Vago" le ha dado mil vueltas a cada uno de los productos en conserva de los que dispone para incorporarlos a recetas clásicas, o crear nuevos platos usándolos como elementos principales.

El futuro de este tipo de establecimientos tiene muy buena pinta, ya que estos y todo lo que les rodea, está en pleno auge con gente trabajadora con buenas e innovadoras ideas. Nunca como ahora han existido tantas marcas y variedades de vermut, ni siquiera en la primera mitad del s XX donde estuvo más en auge. Las conserveras españolas se están poniendo las pilas, cuidando su producto, su imagen, y su catálogo, para parecerse cada vez más a la industria portuguesa y francesa, a la par que gracias al avance del mundo, las conserveras extranjeras tienen más fácil que nunca el hacer llegar a tu mesa sus productos. Los hábitos de la gente han vuelto al concepto de tomarse un vermut o una cerveza con un aperitivo antes de comer o de cenar, a la par que ya a pocos les resulta extraño cenar de manera más informal unas latas para compartir y unas tostas que hacen de la conserva su ingrediente principal.

La cocina de conserva, junto con la de mercado, es lo que yo llamo cocina sincera, es lo que es, sin querer aparentar otra cosa, en un mundo donde las cartas de los restaurantes están llenas de quinta gama (producto ya elaborado en una fábrica, que quiere hacerse pasar por casera) los establecimientos que usamos conservas, no decimos que son "Sardinas del Grao" (sabrosas donde las haya) ni "Mejillones cocidos a fuego lento", es más, es justamente en el elemento de la conserva donde tenemos el valor añadido, ya que no todas las conservas son iguales, pero si que cada vez que pidas una misma conserva tendrás siempre lo mismo que buscas.

Una conserva que te puedas tomar en un bar, también la puedes tener en tu casa, y sabrá igual, pero pasa exactamente lo mismo con la cerveza, o el vermut, y con las croquetas "caseras" de bolsa. Pero al igual que con la cerveza, el mundo de la gastronomía en España, no es solo el comer, es mucho más, el trato con el que te sirven, la ambientación del local, la compañía, el dar una vuelta con su parada en "boxes".



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

Avda. Hnos. Bou 236 - 964 22 69 00

comercial@serviciospanaderia.com



CASTELLÓN RECIBE EL OTOÑO CON PASTISSETS, PANELLETS Y EL MEJOR PAN ARTESANO

GREMI DE FORNERS DE CASTELLÓ, MEJOR GREMIO DE ESPAÑA 2018

El otoño trae a Castellón los más bellos colores anaranjados no solo en nuestros paisajes, sino también de la mano de nuestra gastronomía tradicional. Y es que las panaderías y pastelerías artesanas del Gremi de Forners, proclamadas Mejor Gremi Artesano de España este año, retoman en esta época la elaboración de las recetas más tradicionales y arraigadas de la ciudad. “Los pastissets”, por ejemplo, se erigen como columnas vertebrales de nuestra gastronomía dulce. Los más emblemáticos, los de boniato, compiten con los de calabaza y, desde hace algunos años, con los de chocolate, cuyo relleno ha hecho aún más popular y extensivo el consumo de pastissets de Castelló.

Y mientras tanto, empieza la cuenta atrás para la llegada de los “panellets” que se elaboran de cara a Todos los Santos. Unas delicias, con los frutos secos como protagonistas, que llenan las panaderías y pastelerías artesanas de sabor en la última semana de octubre y que comparten pro-





tagonismo, con las 'terroríficas' figuras de Halloween que los artesanos elaboran, a partir de la masa de "panellets", o bien en forma de galletas decoradas. Una manera de responder a gustos muy diversos frente a la llegada de la celebración de Todos Los Santos.

Y con todo, en octubre no podemos olvidarnos de destacar el pan artesano que elaboran nuestras panaderías del Gremi de Forners. Es increíble la variedad de panes de calidad que los panaderos y pasteleros están ofreciendo actualmente. Unos panes pensados para aportar salud y energía a toda la familia, con variedades específicas para deportistas, estudiantes, personas con intolerancias, etc. El 16 de octubre es el Día Mundial del Pan y el Gremi de Forners lo celebrará regalando bocadillos de auténtico pan artesano a todas las personas que se acerquen a donar sangre al Autobanco que se instalará en la Farola el día 20 de Octubre. Una acción con la que el Gremi pretende recordar a todos los castellonenses la importancia de llevar una vida saludable y premiar a quienes ayudan a los demás, como hacen los donantes.



Alimentos congelados

Sección patrocinada por



dil
CONGELADOS SELECTOS

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

7Mares DeCasa FRIGO HELLMANN'S Knorr Bellsolá MAIZENA KRÜGER LA GUISA McCain

De tapas sin salir de casa

No hay ninguna duda, las tapas forman parte de la cultura gastronómica española. Incluso, desde el Gobierno han iniciado los trámites para que la Unesco declare la Tradición Cultural de las Tapas como una manifestación representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de España.

Sin embargo, aunque esta tradición ha estado ligada a la socialización en un bar, no es obligatorio salir de casa para disfrutar de un buen tapeo. Y es que compartir pequeños bocados para abrir el apetito u organizar una comida o cena a base de aperitivos, tapas e, incluso, pinchos -ya sea en pareja, familia o amigos- no tiene que suponer un excesivo trabajo en la cocina.

Los productos congelados, con todas las garantías de una cuidada elaboración y una amplia variedad, son unos grandes aliados para preparar un tentempié de tapas, aperitivos varios o un excelente "picoteo", sin necesidad de pasarse horas en la cocina, y tenerlo siempre listo, en cualquier momento, sólo abriendo el congelador.





Según una encuesta realizada por la Federación Española de Hostelería, la tortilla, las patatas bravas, la ensaladilla rusa y las croquetas son las cuatro tapas más consumidas en España. A las que sin duda, hay que añadir un sinfín de posibilidades, tantas como la imaginación permita

El catálogo de aperitivos preparados, precocinados, carnes, mariscos y pescados congelados es cada vez más amplio e innovador. Así, se pueden encontrar albóndigas caseras de todo tipo, *Camembert* empanado, dátiles con bacon, *couland fondue* de queso y vieiras, hojaldre de foie-manzana, jalapeños de crema y queso, pimientos, piruleta langostino marinada, saquito de queso de cabra y verduras, saquito de brandada de bacalao, tortitas de camarón, boquerones, todo tipo de tortillas, croquetas, ensaladillas, "nuggets", etc...

El único requisito para que el producto recupere todo su sabor es ser paciente y dejar que se descongele bien. Cabe destacar que no hay que descongelar los alimentos a temperatura ambiente, ni en agua caliente, ya que aumenta el riesgo de contaminación por bacterias. Después, también es importante respetar los tiempos de cocción, así de sencillo. Y por último, servirlo a la mesa para disfrutar de una variedad de sabores en casa sin tener que conformarse sólo con el recurrido y, sin duda riquísimo, jamón y queso.



Denominación de origen España (sin queso)



Alberto Javier Santos

Gerente de
Quesomentero Cheesebar



Muy buenas a todxs Quesomenterxs. Hoy tengo también para los intolerantes a la lactosa, hoy me he propuesto hablaros de la gastronomía española sin mencionar la palabra #queso, ups... vaya...

Sé que no voy a descubrir nada nuevo pero es que a parte de por lo que ya me conocéis, soy un apasionado del buen comer y el buen beber, por lo que allá va mi granito de arena para defender nuestro producto.

AOVE (aceite de oliva virgen extra)

Pero bueno, por favor, somos el primer productor mundial. Arbequina, hojiblanca, picual, morisca, por ejemplo. En crudo, cocinado, con pan y sal, una cucharadita por las mañanas... Catarlo y encontrar esos olores de tomatera, plátano y un sinfín de datos.

Amigos, que me decís de nuestra fruta y verdura con denominación de origen: los espárragos de Tudela, las peras Rincón de Soto, la alcachofa de Benicarló, los nísperos de Alicante, las berenjenas de Almagro, los pimientos Riojanos, Navarros, Vascos y Gallegos...

Las sopas frías andaluzas, salmorejo, ajoblanco o gazpacho, el mojo picón Canario... Las recetas típicas como la paella Valenciana por nombrar uno de sus infinitos arroces, el cocido Madrileño, la fabada Asturiana, las migas de pastor, el cochinitillo de Segovia o nuestro sinfín de potajes.

La mantequilla de Soria y sus torreznos, los "calçots" de Tarragona, la miel de Guadalajara y Extremadura, sus cerezas ¡ah! Y el pimentón de la Vera.

Las avellanas de Reus, la sal de Añana, nuestras cervezas artesanas, el marisco de Huelva, su jamón y el de los Pedroches y Guijuelo, el arroz de Calasparra, la cecina de León, la sobrasada de Menorca, el orujo de Cantabria...

Y el vino... Ay señor. Somos el país número 52 por superficie, y en tan poco espacio gozamos del "txakoli" Vasco, los albariños Gallegos, los cavas Catalanes, los tintos más famosos del mundo, los fortificados de Jerez...

No puedo seguir, hay tantas cosas que no he dicho, hay tanto que no he mencionado, tantos sabores, colores, olores, texturas... ¡Que rica está España Quesomenter@s! Y todo esto sin haber hablado de queso (vaya, otra vez... si es que no me doy cuenta).

Crema de

Porrusalda



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

(4 personas)

4-5 patatas medianas

2 puerros

70 gr de Bacalao

1 hoja de laurel

Aceite de oliva

1 pizca sal

PREPARACIÓN

1. Pelamos, lavamos y cortamos en trozos pequeños las patatas y los puerros.

2. En una cazuela añadimos el agua, las verduras cortadas, 1 hoja de laurel y el bacalao y lo dejamos cocer, aproximadamente, 30 minutos.

3. Cuando las patatas este cocidas (las pinchamos para saberlo) quitamos el laurel (que no usaremos), sacamos el bacalao y una parte importante del caldo y lo reservamos (para añadir después)

4. Con una batidora trituramos las patatas y puerros hasta tener una consistencia tipo crema (dejaremos un poquito de caldo para poder triturar). En este punto podéis hacer varias cosas:

- Añadir más caldo del que hemos reservado si preferís una crema mas suave y ligera o no añadir caldo si os gusta mas espesa.
- Triturar también el bacalao o bien desmigarlo para añadirlo después.

Yo he optado por añadir un poco de caldo, para hacerla más ligera y no triturar el bacalao ni añadirlo como "topping" al final para que la crema tenga un punto más dulce.

5. Solo nos quedará añadir un poco de aceite de oliva y sal al gusto y volver a triturar, y ya tendremos nuestra Porrusalda lista para servir.

TIP

Tened en cuenta a la hora de echar la sal que hemos puesto bacalao y que posiblemente este salado, así que mejor probadla antes.



Mas d'Albalat

Sierra Engarcerán (Rosildos)

Aislado del ruido e inmerso en la serenidad del mundo rural, el Mas d'Albalat ofrece un excepcional alojamiento con todas las comodidades en la Sierra Engarcerán, considerada el "mirador de La Plana", donde el visitante puede disfrutar de una confortable estancia en plena naturaleza y con unas vistas magníficas. De hecho, en los puntos más altos del término municipal -integrado por los núcleos urbanos de la Sierra Engarcerán, Ibarsos y Rosildos, junto a numerosas diseminadas- se puede divisar la mayor parte de las poblaciones de la comarca y hasta las Islas Columbretes en días despejados.

Esta casa rural de calidad superior tiene capacidad para 10 personas, distribuidas en cuatro habitaciones dobles y una de matrimonio. Todas están equipadas con televisor LCD, calefacción por suelo radiante, ropa de cama y ducha, y colchones de viscoelástica de calidad.

El Mas d'Albalat, decorado con especial cuidado en los detalles, también cuenta con dos amplios baños con jacuzzi y ducha, otro baño con cabina de hidromasaje, un aseo en el comedor y otro en el jardín.

Además, dispone de un espacioso comedor con chimenea, cocina totalmente equipada (lavavajillas, microondas, horno, vitrocerámica, cafetera Nespresso, tostador, etc.) y sala de estar para los ratos de ocio (conexión Wifi en toda la casa, equipo de música, algunos juegos de mesa, documentación turística de la zona, biblioteca, etc.).

En el exterior destaca un extenso jardín con césped, en el que se encuentra la caseta de la barbacoa y porche exterior con zona chill-out, zona infantil con columpios y tobogán, y el recinto vallado de la piscina con jacuzzi.

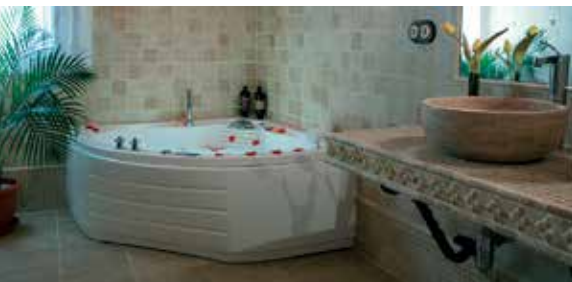
Sin duda, el Mas d'Albalat es un alojamiento ideal para todos aquellos que buscan bienestar, relax y disfrutar del tiempo de ocio en plena naturaleza.

Mas d'Albalat

Rosildos (Sierra Engarcerán)

Teléfonos: 659 535 011 - 629 076 912

info@masdalbalatrural.com





Alojamientos recomendados que hemos visitado

	<p>El Planet de Maella (Xert) C/ Horno, 11 - 686 34 09 35</p>	<p>Hotel Marina (Oropesa del Mar) Pso. Marítimo Concha, 12 · 964 310 099</p>
<p>H. del Golf Playa (Grao Castellón) Av. del Golf, 2 - 964 280 180</p>	<p>Bonterra Park (Benicàssim) Av. de Barcelona, 47 - 964 300 007</p>	<p>Hotel Los Delfines (Peñíscola) Av. Papa Luna, 4 - 964 48 13 61</p>
<p>TRYP Castellón Center (Castellón) Ronda Mijares, 86 · 964 342 777</p>	<p>RH Casablanca Suites (Peñíscola) Av. Papa Luna, 113 - 964 47 59 62</p>	<p>El Forn del Sitjar (Cabanes) Calle del Carmen, 21 - 609 14 79 38</p>
<p>Agrotur. Vilatur Coop. V. (Vilafranca) Plaza Iglesia, 6 - 679.570.370</p>	<p>H. Rural Mas El Cuquello (Culla) Ctra. Ibarsos / Culla Km. 1 - 964 762 501</p>	<p>RH Portocristo Boutique (Peñíscola) Av. Papa Luna, 2 - 964 48 07 18</p>
<p>Gran Hotel Las Fuentes (Alcossebre) Avda. las Fuentes, 26 - 964 41 44 00</p>	<p>Hotel Spa Xauen (Montanejos) Avda. Fuente Baños, 26 - 964 131 151</p>	<p>Peñíscola Plaza Suites (Peñíscola) Avda. Papa Luna nº156 - 964 01 07 00</p>
<p>Camping Oasis (Oropesa del Mar) Avenida Barcelona s/n - 964 31 96 77</p>	<p>Hotel Rural El Prat (Llucena) Urbanización El Prat, S/N - 964 380 203</p>	<p>H.Rural L'Abadia (Puebla de Arenoso) Plaza Iglesia - 964 124 529</p>
<p>Hotel-Rest. La Perdi (Sant Mateu) C/ Historiador Beti, 9 - 964 416 082</p>	<p>Hotel Voramar (Benicàssim) Pso. Marítimo Pilar Coloma, 1 - 964 300 150</p>	<p>H. Rest. Cardenal Ram (Morella) Costera de la Suner, 1 - 964 16 00 46</p>
<p>Casa Rural Pilar (Almedijar) Calle Moreral, 51 - 961 85 89 91</p>	<p>Pati de L'Oroneta (Serra d'en Galceràn) C/ S. Pablo, 18- Els Ibarsos - 622 142 143</p>	<p>Mar de Fulles (Alfondegulla) Polígono 5, Parcela 69 - 964 915 809</p>
<p>Molí l'Abad Ctra. La Sènia - La Pobra de Benifassà, Km 5 - 977 713 418</p>	<p>H.-Rest. La Castellana (Benassal) Avda. Doctor Puigvert s/n - 964 44 40 17</p>	<p>Parador de Benicarló (Benicarló) Avda. Papa Luna, 5 - 964 47 01 00</p>
<p>Hotel El Faixero (Cinctorres) Carretera Iglesuela, 7 - 964 18 10 75</p>	<p>H.-Rest. Muvabeach (Peñíscola) C/ Porteta 1 - 964 845 162</p>	<p>Masía Villalonga (Alcora) Ctra. Alcora-Onda CV-21, km. 4.3 - 655 681 298</p>
<p>H. Rosaleda Mijares (Montanejos) Ctra. de Tales, 28 - 964 131 079</p>	<p>Palau dels Osset (Forcall) Plaza Mayor, 16 - 964 171 180</p>	<p>C. Rurals Penyagolosa (Vistabella) Camí Cementeri, 1 - 600 381 045</p>
<p>Thalasso H. El Palasiet (Benicàssim) C/ Pontazgo, 11 - 964 300 250</p>	<p>Hotel María de Luna (Segorbe) Avda. Com. Val., 2 - 964 711 312</p>	<p>Gran Hotel Peñíscola (Peñíscola) Avda. del Papa Luna, 136 - 964 469 000</p>

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

¡Arrancamos el curso!



Abrimos nuestras puertas con la ilusión y la fuerza necesaria para afrontar y superar los retos de un nuevo curso.

Después de un año de trabajo, repleto de actividades, colaboraciones, concursos, visitas a empresas y ferias, degustaciones y prácticas, vimos los frutos en:

- Un alumno finalista en el Cordon Bleu
- Un ganador del concurso de los Skills comunitat Valenciana
- Primer concurso de Coca tradicional y creativa de Oliva
- Participación en concursos como la Carxofa de Benicarló.
- La primera gymkana turística del centro.

Ahora estamos preparados para formar a nuestros alumnos que cursan los diferentes ciclos que conforman nuestra oferta educativa:

- **De hostelería y turismo:**
 - Ciclos formativos de grado superior :Guía, Información y Asistencia Turística, Gestión de Alojamientos Turísticos y Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, Dirección de Cocina y Dirección de Servicios en Restauración.
 - Ciclos formativos de grado medio: Cocina y Gastronomía y Servicios en Restauración.

- Programa Formativo de Cualificación Básica y Formación Profesional Básica.
- **De Industrias alimentarias:**
 - Ciclo Formativo de grado medio.Panadería, pastelería y confitería.

Todos los ciclos terminan con prácticas en empresas reales. Algunos de nuestros alumn@s, además, tendrán la posibilidad de compaginar sus estudios con prácticas DUAL. De este modo terminan preparados para formar parte del tejido profesional del sector de la hostelería y el turismo.

Este año, presentamos el restaurante pedagógico renovado y con ilusión de que lo disfruten nuestros clientes tanto como nosotros.

Desde el inicio comprometidos y haciendo piña, inauguramos el curso celebrando una comida de bienvenida a alumnos y docentes, nuestra ya tradicional paella solidaria, la recaudación de la cual se destina a la ONG Youcanyolé.

Este nuevo curso va a ser muy especial porque celebramos nuestro 50 aniversario y estamos preparando muchas novedades de las que os iremos informando, será un placer compartirlas con todos vosotros.





Ferrata de la Vilavella

Convirtiendo una cantera en recurso turístico

En 1921 se publicó la Real Orden que otorgaba un elevado presupuesto estatal para la construcción del puerto de Burriana, impulsada por Jaime Chicharro. Para esta empresa se decidió abrir una cantera en la cercana población de La Vilavella, justo donde yacía la ermita de San Sebastian, sin importar que esta acabara siendo destruida. Tras varios años extrayendo piedra, la actividad quedó suspendida con la Guerra Civil. Pasada la contienda, se finalizó el puerto utilizando bloques de hormigón dejando la cantera completamente abandonada.

A finales de los años 70 se aprovechó el espacio aledaño para la creación de una gran zona deportiva. Pero con la llegada del nuevo siglo, comenzaron los problemas de desprendimientos que obligaron a tomar diversas medidas de limpieza y protección. En la última de estas actuaciones se decide aprovechar el saneamiento de la roca para construir una vía ferrata que ponga en valor la zona.

Una vía ferrata es un itinerario deportivo que transcurre por macizos rocosos y que está equipado mediante peldaños, cable y diferentes elementos artificiales con el objetivo de facilitar la progresión. Normalmente estas rutas nos permiten acceder a cumbres o enclaves que se sitúan a cierta altitud.

La ferrata de La Vilavella o de "La Cantera", con sus más de 130 metros de recorrido y los 100 de altura, ofrece increíbles vistas de La Plana. El primer tramo discurre por una senda protegida con línea de vida que nos acerca hasta el inicio de la pared, desde aquí, una serie de peldaños nos permitirán ganar altura hasta la llegada de un corto, pero emocionante, puente tibetano. Después, una travesía lateral y una pasarela de tablas nos permitirán contemplar el gran vacío bajo nuestros pies, quizás este sea el paso más excitante de la vía. Una vez finalizada la travesía podemos optar por acabar el ascenso a través de un tramo con cierta verticalidad y pequeños desplomes, o bien descender hasta la instalación de un rápel de 25 metros.

El culminar la ferrata por su parte superior nos permite contemplar el castillo milenario que preside el cerro y, seguidamente, descender por una agradable senda que conecta con el casco histórico de la población, donde destacan las estrechas calles de origen musulmán y la 'nueva' ermita de San Sebastian, construida después del derribo de la original en el año 1934.

El acceso a la ferrata es público pero para enfrentarnos a este reto debemos poseer los conocimientos adecuados para la progresión por la misma además de disponer del material necesario: arnés, casco, disipadora, cuerda seguridad, etc.

Con los monitores titulados de Sargantana Aventura podrás descubrir esta y otras vías ferratas de la provincia de Castellón de una forma amena y segura.



Jorge Martínez Pallarés

Director Técnico Sargantana Aventura
Técnico Deportivo Espeleología
Cert. Conducción Vías Ferratas

Fotos: Sarganta Aventura



De ruta por...



En busca del robellón

(La Tinença de Benifassà)

La Tinença de Benifassà es una pequeña comarca enclavada en un territorio fronterizo con Cataluña y Aragón donde podemos encontrar la naturaleza en estado puro. Viven especies salvajes en completa libertad como zorros, jabalíes o tejones. En los altos roquedos anidan numerosas aves rapaces como el águila real o el buitre leonado, pero, sin duda alguna, el animal más representativo de la Tinença, es la majestuosa cabra hispánica.

Además, durante el otoño, la Tinença se transforma y ofrece una amplia gama de tonalidades verdes, ocres y rojizas, que conforman un paisaje espectacular donde, dependiendo siempre de la climatología, el visitante puede adentrarse en bosques de hayedos, robles y pinos y otra interesante flora del Parque Natural La Tinença de Benifassà, así como disfrutar de la búsqueda de setas en estos parajes.

Foto: @GVAParcs



Y es que la Tinença es rica en setas, donde se pueden encontrar más de 30 variedades, de las cuales destaca, principalmente, el robellón, la seta de cardo y la negrilla o fredolic. Todas de aspecto diferente pero muy preciadas por su olor y sabor, y demandadas para su uso en la gastronomía.

Gracias a las condiciones específicas del clima en esta zona, la vegetación, el suelo y relieve abrupto hacen que las setas que se encuentren sean de gran calidad. De hecho, durante los meses de octubre y noviembre, la Tinença es un lugar de encuentro de cientos de aficionados a la micología y a la recolección de setas y hongos. Buscar setas es una actividad que se puede practicar en familia, con grupos de amigos, de manera individual o, incluso, concertando una excursión con expertos micólogos, porque no es fácil encontrar setas si no se sabe dónde y cómo buscar, además de tener en cuenta que no todas las setas son comestibles...

Cabe destacar que la Poble de Benifassà actúa como capital de los municipios de la comarca natural (Bellestar, Fredes, El Boixar, Coratxà, Castell de Cabres y Bel). El imponente Monasterio de Santa María de Benifassà, las iglesias románicas o las pinturas rupestres de la Cova dels Rossegadors son algunos de sus tesoros artísticos y culturales repletos de historia y leyenda, que se pueden visitar aprovechando la salida para buscar las tan preciadas setas.

Pasar unos días en plena naturaleza en la Tinença de Benifassà, con el aliciente de buscar setas, es siempre una buena idea.

Más información:

<http://www.latinensadebenifassa.es/>



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



Tímbaros de Poesía



Fiestas patronales

www.nidorimedia.com
hola@nidorimedia.com
605620077

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

La atractiva capital de Georgia



Víctor J. Maicas.

Escritor

Atravesada, como tantas otras ciudades, por un río que zigzaguea a derecha e izquierda imponiendo caprichosamente su recorrido desde hace siglos, la ciudad de Tbilisi (Georgia) se abre al viajero mostrándole esos atractivos que toda vieja urbe que se precie ha sabido conservar a pesar del paso del tiempo.

Probablemente dos o tres días son suficientes para conocer, al menos a grandes rasgos, todo aquello que la capital georgiana nos ofrece. Yo les recomendaría comenzar por la fortaleza Narikala, pues desde allí podrán contemplar una bella panorámica de toda la ciudad. Relájense y disfruten con el paisaje que observarán pero retengan en su retina todos esos lugares que, una vez adentrados ya en el laberinto urbanístico que están contemplando, son dignos de ser visitados tanto por sus monumentos como por el sugerente ambiente que muchos de sus barrios les transmitirán. En este sentido, recorran pausadamente y sin prisas el antiguo barrio donde se sitúan los Baños de aguas sulfurosas, aquellos que según parece tanto impresionaron a Pushkin o Dumas, entre otros muchos célebres personajes. Y es que precisamente en esta zona también descubrirán bulliciosas calles y callejuelas peatonales en donde encontrarán mezquitas, iglesias, sinagogas y sugerentes edificios con hermosos balcones de madera tallada.

Como digo, callejeen pero, por supuesto, no dejen pasar por alto la oportunidad de sentarse en alguna de las terrazas de los numerosos cafés y restaurantes para de esa forma no solo imbuirse en ese sugerente ambiente, sino también para degustar la rica y deliciosa gastronomía georgiana.

Sin duda, Tbilisi les ofrecerá mucho más de lo que ya les he contado, como por ejemplo los modernos puentes y edificios de cristal que son capaces de integrarse en el conglomerado urbano sin que los viejos monumentos de la urbe sufran ninguna agresión estética. Y bueno, si son de los que gustan pasear, recorran la avenida Rustaveli, una de las más célebres de la ciudad en donde entre numerosas tiendas, cafés y restaurantes irán descubriendo en su deambular hermosas edificaciones como por ejemplo la Ópera, entre muchas otras.

No obstante, y como les decía, a cada momento tendrán la oportunidad de descubrir igualmente, todo en el centro de la ciudad, el Museo Nacional, el Palacio Presidencial, la Catedral e, incluso, para los viejos aficionados al fútbol, el mítico estadio del Dínamo de Tbilisi, aquel que hace décadas, cuando todavía Georgia pertenecía a la Unión Soviética, se caracterizaba por ser uno de los equipos de fútbol más conocidos del continente.

Bien, pues si tienen ocasión, disfruten de Tbilisi y piensen que esa visita tan solo será el pistoletazo de salida para descubrir un bello país plagado de hermosos monasterios, ciudades y pequeños pueblos en donde, por cierto, si visitan alguna de sus numerosas bodegas vinícolas, tendrán la oportunidad de disfrutar de un delicioso almuerzo campestre servido por los propios dueños de la bodega.

En fin, pues buen viaje y, evidentemente, ¡buen provecho!



El aeropuerto de Castellón amplía su actividad

Una escuela de pilotos desarrolla actividades de formación y construye un hangar de mantenimiento de aeronaves

El aeropuerto de Castellón mantiene su apuesta por la diversificación de la actividad, como demuestra el acuerdo alcanzado con una escuela de pilotos para reforzar la presencia de la empresa en las instalaciones, así como para ampliar las actividades de mantenimiento de aeronaves y de formación.

Así se ha concretado en un encuentro entre el director general de Aerocas, Joan Serafí Bernat, y la directora de Edeis-Aeropuerto de Castellón, Ivana Guinot, con el director ejecutivo de Panamedia, Manuel Parejo, en el que se ha abordado la implantación de la escuela de pilotos en el aeropuerto.

La empresa ya está desarrollando prácticas de vuelo y ha construido un hangar de 300 metros cuadrados para realizar labores de mantenimiento de su propia flota y de aeronaves externas. Asimismo, el recinto dispondrá de un aula, en previsión de que, en un futuro, puedan desarrollarse acciones de formación teórica.

Por otra parte, la firma ha acordado que cuatro aeronaves tengan su base permanente en el aeropuerto y tiene prevista la realización de cerca de 4.000 horas anuales de vuelos de formación.

El director general de Aerocas y la directora de Edeis han manifestado su satisfacción con el acuerdo alcanzado, ya que amplía de forma relevante la previsión inicial. Ambos han coincidido en el objetivo de diversificar las vías de negocio del aeropuerto, y mantener el tráfico comercial como pilar principal.



Incentivo para la aviación general

Los responsables del aeropuerto han destacado que el desarrollo de actividades complementarias lleva aparejada la creación de puestos de trabajo vinculados a la infraestructura. Según han señalado, la existencia de una base de mantenimiento de avionetas supondrá un incentivo para la aviación general.





Castelló y el meridiano cero



Patricia Mir Soria.

Licenciada en Humanidades
y XXVI Premio Ciudad de
Castellón de Humanidades

Castellón Ciudad: Descúbrela es una sección de esta publicación en la que recorremos la ciudad a través de los ojos de la historia, siendo testigos de cada acontecimiento capital de una villa agraria convertida en capital de provincia. En nuestro repaso hemos llegado ya a principios del siglo XIX. Uno de los síntomas de la caída del Antiguo Régimen fue los hechos acaecidos en torno a 1808 cuando Carlos IV abdica a favor de su hijo Fernando VII. Un bando público emitido el 28 de marzo de ese año dio la noticia a todos los vecinos y vecinas de Castellón. Se ponía la primera piedra para un periodo nefasto con la guerra de la Independencia, el reinado de Fernando VII y las futuras guerras carlistas.

Como es bien sabido, a los pocos meses de haber nombrado rey a Fernando VII, Napoleón pondrá en el trono a su hermano José, mientras el pueblo se subleva ante la invasión francesa. El 25 de mayo Castelló respondió al llamamiento de su vecina Valencia y el Ayuntamiento se constituye en junta local para representar, no ya a la corona, sino al pueblo. A finales de mayo varios conventos de la ciudad acogen al ejército rebelde que dirigirá sus pasos a Cataluña. Todo huele a guerra.

Monumento en el parque Ribalta



Una línea imaginaria

Pero nuestro protagonista de esta sección no es precisamente el clima bélico. Llega a contar Antonio José Gascó Sidro en su crónica que tal era el afán por obtener armas y municiones que los vecinos desenterraron del cementerio del calvario el cadáver del geógrafo y astrónomo Pierre Mechain, enterrado pocos años antes. Muchos recordaban que los restos de este insigne personaje estaban enterrados en una caja de plomo que fue fundida para convertirse en balas. Méchain fue enviado a España para trabajar en el famoso meridiano cero y estando en nuestra ciudad le sobrevino la muerte en 1804 a causa de las fiebres amarillas que ya contamos en anteriores entregas.

En Castelló hay varios recordatorios al meridiano y al geógrafo. En el parque Ribalta, antiguo camposanto donde fue enterrado el francés, hay un conjunto escultórico obra de Carlos Martínez y Héctor Peiró con una leyenda alusiva al trazado del parque firmado por Luis Alfonso Brull y también a este insigne astrónomo.

Otro recordatorio de que Castelló es ciudad de paso del meridiano de Greenwich y el paralelo 40 es el parque del Meridiano. Nuestras autoridades municipales convinieron en 1988 averiguar cuál era el punto exacto de confluencia y decidieron adquirir el lugar y levantar un parque. Allí existe un monolito o mojón para señalar el vértice rodeado de naturaleza y a las puertas de la marjalería. Acequias, zonas húmedas, especies vegetales y animales conviven con este punto imaginario que une el polo norte y el polo sur. En la actualidad el parque dispone de una extensa superficie de 10.780 metros cuadrados. En 2006 se levantó en el lugar la ermita de Nuestra Señora de la Asunción donde se celebran diferentes festividades a lo largo del año. El Ayuntamiento de Castellón y la Asociación de Vecinos del Parque del Meridiano promueven cada año diferentes actividades para impulsar la zona y atraer el mayor número de ciudadanos a este emblemático punto.

Por cierto, pocos saben que Castelló es la segunda ciudad más grande por donde pasa el meridiano de Greenwich. Solo nos gana Londres.



(Arriba) Monolito en el parque Meridiano.
(Abajo) Ermita de Nuestra Señora de la Asunción





El Arco Romano de Cabanes



Primitiu Garcia i Pascual.

Licenciado en Geografía e Historia

Viajero, entre las muchas riquezas patrimoniales con que cuentan nuestras comarcas y el patrimonio valenciano en general, es el arco de Cabanes, declarado Monumento Histórico Artístico Nacional en 1931, que lo podemos ver y admirar en el Pla de l'Arc, situado junto al lugar por donde pasa la Vía Augusta.

Siguiendo a L. Abad y F. Arasa, quienes realizan el estudio más completo sobre el arco hasta la actualidad, el monumento es un arco de medio punto de casi 6 metros de altura, formado por dos grandes y robustos pilares con molduras arriba y abajo, sobre los que descansan los extremos de un arco.

Lo que hoy vemos del arco de Cabanes son dos pilares de gran sencillez y el arco de un monumento, de sillares, trabajados, de piedra caliza de la comarca. Entre los sillares existen restos de mortero, de la obra original, contra la afirmación tradicional que los sillares se unen en seco. Los dos pilares están delimitados, arriba y abajo, por molduras en la imposta y en el plinto. Sobre la moldura superior, nace la imposta del arco que va de uno a otro pilar con una hilada de 14 dovelas.

En el Pou de la Roca, a 200 m del arco, existen tres bloques de piedra, dos moldurados, ahora abrevaderos. También existen sillares en el Carrer Nou de la villa, donde G. Andreu cuenta siete sillares con moldura, cuatro visibles hoy en día y en la casa aparecen otros sillares del mismo tipo de piedra que el arco. Todos estos restos constructivos llevan a los investigadores a plantear que son restos del cuerpo superior del monumento, que tendría un remate con una cornisa sencilla como las que podemos observar en los pilares.

En uno de los pilares tiene grabado el escudo de la villa de Vilafamés, pudiendo haber sido utilizado el monumento de fita de término.

Los autores que han estudiado el arco buscan explicación del monumento a partir de una función como arco conmemorativo o indicador o fita de una ciudad. Con todo, L. Abad y F. Arasa, exponen la hipótesis que es un arco erigido con una finalidad honorífica y funeraria, con un carácter privado, dentro o junto a una villa de cierta importancia, vecina a la Vía Augusta y al viejo camino que va de la costa al interior; que se construye a principios del siglo II.

Desde la declaración en 1931 como Monumento Histórico Artístico, se ha actuado sobre su entorno en diversas ocasiones y el Ayuntamiento de Cabanes ha elaborado un «Plan Especial de Protección de la Senda de los Romanos y del Arco de Cabanes»; siempre buscando su protección, conservación y puesta en valor.



(Arriba) Arco de Cabanes. (Abajo) Tramo de Vía Augusta excavado cerca de Benlloch, a 5 km del arco



El Paranimf programa más de una veintena de espectáculos para este otoño

El Paranimf de la Universitat Jaume I inició en septiembre su programación de otoño: más de una veintena de representaciones teatrales, conciertos, espectáculos de danza y proyecciones cinematográficas. Las entradas se pueden adquirir en www.paranimf.uji.es y en taquilla los martes de 11 a 13 horas y de 16 a 18 horas; así como dos horas antes de los espectáculos de teatro, música y danza, y media hora antes de las proyecciones de cine.

El Paranimf ofrecerá en octubre el estreno de *“L’Alternativa”*, de la compañía Teatre de Caixó, integrada por antiguos alumnos del Aula de Teatro Carles Pons de la Universitat Jaume I; y *“Raphaëlle”*, una mirada sobre un mundo globalizado en plena transformación, de la compañía barcelonesa La Conquesta del Pol Sud.

Durante el mes de noviembre, en el marco de la XXVI Muestra de Teatro Reclam, el público castellonense podrá disfrutar de siete espectáculos en el Paranimf. La inauguración de la muestra estará a cargo de La Trócola Circ con *“Emportats”*, un espectáculo de circo para todos los públicos que combina diferentes disciplinas. También se representarán en el auditorio universitario *“Instruccions per a no tenir por si ve La Pastora”*, de La Ravalera Teatre; el espectáculo de danza urbana *“Avalanche”*, de Dani Pannullo Dancetheatre Co; *“Ahora todo es noche”*, de la reconocida compañía de teatro La Zaranda; *“Hambre”*, una obra de aforo reducido que combina la música, el teatro y la gastronomía; y *“Birdie”*, de la Agrupación Señor Serrano.

Por otra parte, la música también tendrá su espacio el viernes 23 de noviembre, a las 20 horas, con un homenaje a Carles Santos, *“Santos, vive!”*, un espectáculo que contará con la participación de artistas de la talla de Montse Colomé, Sol Picó, Maribel Monar o Toni Jodar, además de una producción especial hecho por los alumnos y profesores del Aula de Teatro de la UJI.

Para finalizar el trimestre, la Big Band UJI ofrecerá el tradicional Concierto de Navidad el 20 de diciembre a las 20 horas.

En cuanto al cine, el Paranimf de la UJI dedicará el ciclo *“En pantalla gran”* a Ingmar Bergman, guionista y director de teatro y cine sueco, considerado uno de los directores clave de la segunda mitad del siglo XX, cuando se cumplen 100 años de su nacimiento. Por otro lado, el ciclo *“Nou cinema”* ofrecerá propuestas más contemporáneas, de cine de autor, con un cariz actual y comprometido.



“Ahora todo es noche”, de la compañía La Zaranda

Espectáculo de danza urbana Avalanche de Dani Pannullo Dancetheatre Co





Vicent Sales Mateu.

Vicepresident Primer
de la Diputació de Castelló

Castellón Territorio Templario

Desde el Gobierno junto con la multinacional Canal Historia estamos dando a conocer el patrimonio de Castellón Territorio Templario a millones de espectadores a través de la serie 'Territorio Templario' que, con seis capítulos, recorrerá los hitos históricos de la provincia.

Es un gran orgullo para todos los castellonenses que el principal canal temático del mundo sobre historia dedique seis capítulos a analizar y descubrir Castellón como epicentro templario que fue. A través de esta serie, millones de personas descubrirán la provincia y conocerán la historia de la Orden del Temple, en la que pretendemos convertir estos vestigios del medioevo en aliciente cultural y turístico con el objetivo de seguir generando oportunidades para nuestros pueblos.

El pasado templario de Castellón será el idóneo hilo conductor para difundir el rico patrimonio provincial, fruto del acuerdo de la Diputación con Canal Historia, mediante el cual nos hemos convertido en la primera institución pública que desarrolla una iniciativa promocional de este calado. Esto permitirá multiplicar el impacto en el público de todo el mundo a través de este canal audiovisual, presente en 160 países y de gran audiencia y prestigio tanto a nivel nacional como internacional, que difundirá nuestro rico patrimonio provincial.

Más de 25 recursos patrimoniales documentados entre conjuntos históricos, castillos, torres y murallas, y casas singulares, lugares increíbles testigos de grandes gestas y singulares historias que merecen ser contadas serán protagonistas de Territorio Templario. Hasta 11 municipios de la provincia protagonizan este recorrido audiovisual por la trayectoria de la Orden del Temple en 'Territorio Templario' que son Atzeneta del Maestrat, Albocàsser, Benassal, Castillo de Xivert (Alcalà de Xivert), Burriana, Coves de Vinromà, Culla, Peñíscola, Sant Mateu, Ares del Maestrat y Morella.

Territorio Templario es una serie documental que se crea con el asesoramiento de más de 20 expertos historiadores, arqueólogos, arquitectos, periodistas y escritores que han aportado su conocimiento en torno a todo lo que engloba a la trayectoria de la milicia templaria.

El trabajo exquisito del Canal Historia con la serie Territorio Templario se percibirá en la calidad de vestuarios y materiales y en la calidad del contenido de las imágenes espectaculares grabadas y en los materiales y armas que son recreaciones de las que utilizaban los templarios.

La Diputación está convirtiendo el legado de los Templarios en un reclamo turístico y cultural de primer nivel. Bajo la marca 'Territorio Templario', vertebrará un itinerario estratégico que siguiendo las huellas que la Orden del Temple dejó en Castellón construirá un nuevo camino de oportunidades para nuestra provincia, desde la costa hasta el interior.

Por tanto, la serie Territorio Templario será un atractivo más para descubrir Castellón y transmitir a los espectadores las ganas de conocer los lugares que hace siglos pisaron los templarios y así vengan a conocer nuestra la provincia.



Gala de las Letras del Mediterráneo

El presidente de la Diputación, Javier Moliner, ha reforzado los galardones Letras del Mediterráneo como gran revulsivo de la actividad cultural y turística de la provincia en su intervención en la Gala Letras del Mediterráneo con la que concluye la tercera edición de estos galardones literarios. Letras del Mediterráneo tiene como objetivo aprovechar el tirón de las localizaciones en la novelas como reclamo turístico, gracias a la cual cuatro novelistas de prestigio han desarrollado sus tramas en la provincia de Castellón. En esta gala, los ganadores 2018 recibieron su reconocimiento: Lola P. Nieva, en la categoría de literatura romántica con "La perla del agua"; Espido Freire, en el apartado de relato histórico; Pere Cervantes, con "Golpes", en cuanto a género negro, y Paz Castelló por "Dieciocho meses y un día" en narrativa.

"La Capilla Sixtina del Maestrat"



La Diputación incorpora la restauración de la conocida como la "Capilla Sixtina del Maestrat", la Ermita de la Mare de Déu de l'Avellà de Catí, a su ambicioso impulso al turismo cultural de la provincia como vía de desarrollo y generación de nuevas oportunidades de futuro en los municipios de la provincia, especialmente en las zonas del interior.

El Canal Historia presenta al mundo Castellón Territorio Templario

La Diputación y el Canal Historia dieron a conocer el patrimonio de Castellón Territorio Templario a través de la serie 'Territorio Templario' que recorrerá los hitos históricos de la provincia en seis capítulos. El estreno exclusivo fue el 24 de septiembre, con la emisión de dos capítulos de 45 minutos cada uno. El resto de capítulos se emitirán en ese mismo horario de *prime time* los días 1, 8, 15 y 22 de octubre.

“Es un gran orgullo para todos los castellonenses que el principal canal temático del mundo sobre historia dedique seis capítulos a analizar y descubrir Castellón como epicentro templario que fue”, dijo el presidente, Javier Moliner.

El vicepresidente de Programación de The History Channel Iberia, Sergio Ramos, aseguró que “Será nuestra mayor apuesta de producción de 2018”. El objetivo es convertir esta serie en una ventana a la que asomarse a Castellón y que Territorio Templario transmita esas ganas de conocer y “pisar los lugares que pisaron hace siglos los templarios para que esos espectadores vengan a conocer la provincia”.



Nuevas inversiones

El Pleno aprobó la inversión este año de 2,4 millones de euros como gran impulso al potencial del patrimonio cultural para los pueblos, coincidiendo este año con la conmemoración del Año Europeo del Patrimonio Cultural.

Apoyo a las bandas

Un total de 40 bandas de música de toda la provincia participaron durante dos semanas en las “Trobadas de Bandas de Música”, con el apoyo de la Diputación. Se ofrecieron ocho conciertos comarcales que generaron actividad en los distintos municipios.

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